

SALTER®

Let's **GO** Healthy.



1.6 LITRE SOUP MAKER

MAKE FRESH, HEALTHY SOUPS AND SMOOTHIES THE EASY WAY

SALTER®

1.6 LITRE SOUP MAKER

MAKE FRESH, HEALTHY SOUPS AND
SMOOTHIES THE EASY WAY

*"My Salter Soup Maker does
all of the hard work for me!"*

CONTENTS	PAGE
Instrucciones de seguridad	3-4
IMPORTER	5-6
Cuidado y mantenimiento	6
Primeros pasos	6
En la caja	6
Características	6
Descripción de las partes	7
introducción	7
Instrucciones para el uso	7
Antes del primer uso	7-8
Usando el 1.6 Litro de 6 litros	8-9
Sopa 'suave' Ajuste	9
Sopa 'Chunky' Setting	9
Ajuste 'Blend'	10
Función de limpieza automática	10
Función de memoria automática	10-11
Consejos y sugerencias	11
Almacenamiento	11
Especificaciones	11
Solución de problemas	12
Recetas	13-20
Cableado Página	21
Garantía	22

Por favor, lea atentamente todas las instrucciones y consérvelas para futuras consultas.

Instrucciones de seguridad

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad.

Compruebe que la tensión indicada en la placa de características corresponde a la de la red local antes de conectar el aparato a la red eléctrica.

Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento pueden usar este aparato, solo si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

A menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados, los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario.

Este electrodoméstico no es un juguete.

Este electrodoméstico no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier parte del electrodoméstico no funciona correctamente o si se ha caído o dañado, solo un electricista calificado debe realizar las reparaciones. Las reparaciones adecuadas pueden poner al usuario en riesgo de daño.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación alejados del calor o de bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de cualquier parte del aparato que pueda calentarse durante el uso.

Mantenga el aparato alejado de otros aparatos que emitan calor. Mantenga las manos, los dedos, el cabello y cualquier

prenda de vestir alejada de las herramientas giratorias del aparato.

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No opere el aparato con las manos mojadas.

No utilice cuchillas giratorias rotas o sueltas.

No sobrecargue el aparato; Llene solo hasta el nivel máximo marcado en el aparato, ya que el nivel de la mezcla puede aumentar durante la mezcla.

No deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.

No retire el aparato de la red eléctrica tirando del cable; Apáguelo y retire el enchufe con la mano.

No utilice el aparato para nada que no sea el uso para el que fue diseñado. No utilice ningún otro accesorio que no sea el suministrado.

No utilice este aparato al aire libre.

No guarde el aparato bajo la luz solar directa o en condiciones de alta humedad.

No mueva el aparato mientras esté en uso.

No coloque agua hirviendo o agua muy caliente en el aparato. Desenchufe siempre el aparato después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.

Asegúrese siempre de que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento o guardarlo. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura que sea cómoda para el usuario.

No se recomienda el uso de un cable de extensión con el aparato. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.

No debe utilizarse con fines comerciales.

La unidad principal o la superficie exterior del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento.

Precaución: Superficie caliente: no toque la sección caliente ni los componentes calefactores del aparato.

Advertencia: Mantenga el aparato alejado de materiales que

se puedan manipular. No toque las cuchillas afiladas.

importar

1. Verifique que la base de la máquina para hacer sopa esté limpia antes de cada ciclo.
2. Llene siempre la jarra de acero inoxidable por encima de la marca de llenado mínimo, asegurándose de no exceder la marca de llenado máximo. Si se supera la marca de llenado máximo, se puede activar el sensor de sobrellenado, lo que hace que la máquina de sopa deje de funcionar y evite la expulsión de líquido caliente durante el funcionamiento.
3. Nunca conecte la máquina de sopa a la red eléctrica hasta que se hayan agregado los ingredientes necesarios.
4. No opere la máquina para hacer sopa cuando la jarra de acero inoxidable esté vacía.
5. Nunca permita que entre líquido en la conexión en la parte inferior de la tapa. Si se derrama líquido accidentalmente sobre la conexión, seque bien con una toalla de papel antes de colocarla.
6. La máquina para hacer sopa utiliza un termostato de seguridad que puede funcionar de vez en cuando para evitar que se sobrecaliente. El termostato de corte de seguridad puede funcionar cuando la jarra de acero inoxidable se usa vacía, cuando el contenido líquido se ha evaporado antes del final del ciclo o cuando los ingredientes se adhieren a la base de la jarra de acero inoxidable. Si el termostato de desconexión de seguridad funciona,
La máquina para hacer sopa no se calentará ni generará más calor. Deje que la máquina para hacer sopa se enfríe durante aprox.
5-10 minutos después de cada uso. Retire la sopa y limpie la base de la jarra de acero inoxidable.

Nota: La máquina para hacer sopa no funcionará a menos que

la tapa esté colocada correctamente en la jarra de acero inoxidable.

La máquina para hacer sopa está equipada con una función de hervir en seco. Si la máquina para hacer sopa se enciende cuando está vacía, se apagará aproximadamente 35 segundos después.

Advertencia: La máquina para hacer sopa no es adecuada para usar con sopas de paquete, cartón, enlatadas u otras preparadas. La máquina de sopa está diseñada para la creación de sopas y batidos frescos para ser

atendidos una vez finalizados los ciclos programados. Lleve siempre la máquina para hacer sopa por el asa lateral.

No coloque la máquina para hacer sopa debajo de los armarios mientras esté en uso. No retire la tapa hasta que las cuchillas dejen de girar.

Cuidado y mantenimiento

Apague y desconecte la máquina para sopas de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la máquina para sopa y el sensor de sobrellenado con un paño suave y húmedo y luego deje que se seque completamente.

No sumerja la sopa en agua ni en ningún otro líquido. **PASO 2:** Para limpiar el interior de la jarra de acero inoxidable y el interior de la tapa, enjuáguelos con agua limpia para eliminar cualquier resto de sopa o alimento. Limpie los restos de comida con un paño suave y un detergente suave antes de volver a enjuagar. **Nota:** Limpie previamente la máquina para hacer sopa utilizando la función de limpieza automática, siguiendo las instrucciones de la sección titulada Función de limpieza automática.

Precaución: Las cuchillas debajo de la tapa no son extraíbles y están muy afiladas; se debe tener mucho cuidado al limpiar el interior de la tapa.

Empezar

Retire el aparato de la caja. Retire cualquier embalaje del aparato.

Coloque el empaque dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

En la caja

Tapa con cuchilla de
batidora Jarra de acero
inoxidable

Funciones

Potencia de 1050 W
1. Capacidad de 6

litros 3 ajustes: liso, grueso y
difuminado

Cable de alimentación
de CA

Manual de Instrucción

Función de limpieza
automática Función
de memoria
automática

Sistema de
control de la
lentitud de la
jarra de
acero
inoxidable
para evitar
derrames

Descripción of Partes



Introducción

La máquina para hacer sopa tiene cuatro funciones preestablecidas: dos para hacer sopa (gruesa o suave), una para crear batidos saludables (mezcla) y otra para una limpieza más fácil y rápida (autolimpieza). La cuchilla mezcladora incorporada también permite que la máquina para hacer sopa se utilice como una batidora tradicional, mientras que los sensores de corte de seguridad y sobrellenado la convierten en una forma segura y fácil de preparar deliciosas comidas y bebidas.

Instrucciones para usar

antes del primer uso

Antes de usar la máquina para sopa, límpiala con un paño suave y húmedo

SALTER®
y sus complementos.

No sumerja la sopa en agua ni en ningún otro líquido.

Nota: Al utilizar la máquina para hacer sopa por primera vez, es posible que se emita un ligero olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Permita que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina para hacer sopa.

Advertencia: Ninguna de las partes de la máquina para hacer sopa es apta para lavavajillas.

Lavar a mano con agua tibia y jabón y dejar secar completamente. No sumerja la tapa, el cable de alimentación o

Uso de la máquina para hacer sopa de 1,6 litros

PASO 1: Apague y desconecte la máquina para sopa de la red eléctrica.

PASO 2: Coloque la jarra de acero inoxidable sobre una superficie flexible, estable y resistente al calor a una altura que sea cómoda para el usuario.

PASO 3: Aplique con cuidado una capa delgada de aceite de cocción en el fondo de la jarra de acero inoxidable. Esto ayudará a evitar que los ingredientes se peguen.

PASO 4: Pica todos los ingredientes de la sopa elegida en cubos de unos 2 cm y colócalos en la jarra de acero inoxidable.

PASO 5: Agregue el líquido o caldo deseado a la jarra de acero inoxidable, asegurándose de que el volumen total de ingredientes sea de al menos 1,4 L (marca de llenado mínima) pero no más de 1,6 L (marca de llenado máx.).

PASO 6: Después de agregar todos los ingredientes y el caldo, revuelva para asegurarse de que el líquido se mezcle uniformemente. Enchufe y encienda la máquina de sopa en la red eléctrica;

La máquina para hacer sopa emitirá un pitido audible y los botones de configuración comenzarán a parpadear. **PASO 7:** Para utilizar la máquina para hacer sopa, siga las instrucciones de la sección "Configuración" correspondiente. **PASO 8:** Para detener la máquina de sopa a mitad del ciclo, presione el botón 'encendido/apagado'. Esto no pausa la configuración. Para pausar la configuración a mitad de ciclo, siga las instrucciones de la sección titulada 'Función de memoria automática'.

PASO 9: Una vez finalizada la cocción, compruebe que la configuración seleccionada haya finalizado y apague la sopa en la red eléctrica.

PASO 10: Retire con cuidado la tapa y transfiera la sopa a un recipiente adecuado; la tapa debe retirarse por completo antes de transferir la sopa.

PASO 11: Deje que la máquina para hacer sopa se enfríe lo suficiente antes de hacer una segunda tanda de sopa.

Nota: Compruebe que la tapa esté bien colocada antes de su uso. No agregue ingredientes congelados ni carnes o pescados crudos a la máquina para hacer sopas. Los ingredientes de All deben estar descongelados y a temperatura ambiente y todas las carnes o pescados deben estar precocidos antes de su uso.

¡Un ligero dorado de la parte interna! La base puede aparecer cuando se complete la cocción. Esto es completamente normal y se puede eliminar durante la limpieza.

Precaución: La máquina para hacer sopa no está diseñada para recalentar la sopa una vez que está hecha. El recalentamiento puede dañar el elemento calefactor. Tenga cuidado al quitar la tapa después de usarla, ya que el vapor caliente se ventilará.

Advertencia: Cuchillas afiladas; manéjelas con cuidado. La jarra de acero inoxidable y la tapa se calentarán mucho durante el uso; Siempre tenga cuidado al tocar estos componentes y use el mango cuando mueva la jarra de acero inoxidable.

Ajuste de sopa 'suave'

Al hacer una sopa suave, la máquina para hacer sopa calentará y mezclará automáticamente los ingredientes.

PASO 1: Presione el botón 'Seleccionar' hasta que se ilumine el botón 'Suavizar'.

PASO 2: Presione el botón 'encendido / apagado' para comenzar el proceso de cocción; La máquina para hacer sopa funcionará aproximadamente 25-30 minutos.

PASO 3: Una vez que se haya completado la configuración, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Sopa 'Chunky'

Al hacer sopa con trozos, la máquina para hacer sopa calentará automáticamente los ingredientes.

PASO 1: Presione el botón 'Seleccionar' hasta que se ilumine el botón 'Chunky'.

PASO 2: Presione el botón 'encendido / apagado' para comenzar el proceso de

cocción; La máquina para hacer sopa funcionará aproximadamente 30 minutos.

PASO 3: Una vez que se haya completado la configuración, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Note: Make sure that all of the ingredients are chopped into the required size, as the blade does not rotate during use of the 'Chunky' soup setting.

Ajuste de 'Mezcla'

Al hacer batidos, la función de calor no funcionará.

PASO 1: Presione el botón 'Seleccionar' hasta que se ilumine el botón 'Fusionar'.

PASO 2: Presione el botón 'encendido/apagado' para comenzar el proceso de cocción; la máquina para hacer sopa funcionará durante aprox. 3 minutos.

PASO 3: Una vez que se haya completado la configuración, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

PASO 4: Si el batido no ha alcanzado la consistencia deseada, repita los pasos 1 y 2.

Note: Do not blend dry ingredients.

Do not use the 'Blend' setting for more than 5 full cycles without allowing the soup maker to cool sufficiently.

Función de limpieza automática

Al limpiar la máquina de sopa con la función de limpieza automática, la función de calor no funcionará.

PASO 1: Llene la máquina para hacer sopa con agua tibia hasta la marca de llenado máximo; no exceda la marca de llenado máximo, ya que esto impedirá que la máquina para hacer sopa funcione.

PASO 2: Presione el botón 'Seleccionar' hasta que se ilumine el botón 'Limpieza automática'.

PASO 3: Presione el botón 'encendido/apagado' para comenzar el proceso de limpieza; la máquina para hacer sopa funcionará durante aprox. 4 minutos.

PASO 4: Si la máquina para hacer sopa requiere una limpieza adicional, repita los pasos 1 a 3.

PASO 5: Termine de limpiar la máquina para hacer sopa, siguiendo las instrucciones de la sección titulada 'Cuidado y mantenimiento'.

Warning: Do not add soap to the water when using the auto-clean function, as this could cause damage to the soup maker.

Función de memoria automática

La máquina para hacer sopa tiene una función de memoria automática. Esto permite agregar más ingredientes a la máquina de sopa a mitad del ciclo mientras se recuerda dónde estaba la configuración. Para utilizar la función de memoria automática:

PASO 1: Apague la máquina para hacer sopa en la fuente de alimentación principal; esto pausará la máquina para hacer sopa.

PASO 2: Retire con cuidado la tapa, agregue los ingredientes adicionales y revuelva para asegurarse de que el líquido se distribuya uniformemente.

PASO 3: Vuelva a colocar la tapa y encienda la cafetera de sopa en la fuente de alimentación de la red; la cafetera volverá al lugar donde se detuvo la configuración seleccionada anteriormente.

Consejos y sugerencias

1. Asegúrese de que los ingredientes estén picados, pelados, cortados en rodajas o en cubos pequeños de 2 cm.
2. Revuelva los ingredientes antes de agregar la tapa, para evitar que los ingredientes se peguen a la base de la jarra de acero inoxidable.
3. Si suena la alarma, desenchufe la máquina para sopa y verifique el sensor de sobrellenado en el
Limpie el sensor y reduzca la cantidad de ingredientes antes de volver a intentarlo.
4. Retire el contenido de la jarra de acero inoxidable tan pronto como se complete la configuración, ya que la máquina para hacer sopa permanece caliente después de su uso y puede hacer que la sopa se queme.
5. La máquina para hacer sopa no recalienta la sopa. Una vez finalizado el fraguado, la sopa debe servirse o almacenarse adecuadamente para recalentarla en la encimera o en el microondas.
6. Limpie a fondo la máquina para sopa, siguiendo las instrucciones de las secciones "Cuidado y mantenimiento" y Función de "Limpieza automática".

Almacenamiento

Verifique que la máquina para hacer sopa esté fresca, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor de la máquina para hacer sopa; Envuélvelo sin apretar para evitar que se dañe. No guarde el cable dentro de la máquina para hacer sopa.

Características técnicas

Código de producto: EK26 I

3 Entrada: 220-240 V -

50/60 Hz

Potencia calorífica: 800-

950W Potencia de mezcla:

200 W

Troubleshooting

Problema	Solución
La máquina de sopa no tiene energía.	Compruebe que el adaptador de corriente esté completamente insertado y, a continuación, enchufe y encienda la máquina de sopa en la red eléctrica. Pruebe con un enchufe diferente.
La máquina para hacer sopa no funciona o ha dejado de funcionar durante el uso.	Verifique que la tapa esté bloqueada en su lugar. Llene la jarra de acero inoxidable por encima de la sin exceder la marca de llenado máxima. min. fill mark
La comida no se ha mezclado o no está bien cocida .	Los ingredientes no se cortan en trozos lo suficientemente pequeños. Asegúrese de que los ingredientes estén aprox. Cubos de 2 cm.
Los depósitos de comida están pegados la base después de que se haya hecho la sopa.	Siga las instrucciones de la sección "Limpieza y mantenimiento" para eliminar los depósitos.



SALTER®

Let's **GO** Healthy.

1.6 LITRE

SOUPMAKER

MAKES FRESH, HEALTHY SOUPS AND
SMOOTHIES THE EASY WAY



Recetas

Asegúrese de que todos los ingredientes no tengan más de 2 cm de tamaño cortándolos antes de mezclarlos.

Sopa de brócoli y queso azul

ingredientes

100 g de queso azul (por ejemplo, Stilton o Roquefort), desmenuzado
1 cabeza de brócoli, picado en florets de aprox. 3 cm

1 cebolla grande, picada
1 patata grande, pelado y cortado en cubos
1 nuez grande de mantequilla

Caldo de verduras 800 ml
Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue la patata, la cebolla, la mantequilla, el brócoli y el caldo a la máquina para sopera, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Agregue el queso azul y mezcle más usando la configuración 'Mezclar' hasta que quede suave. Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de tomate y frijoles rojos

ingredientes

600 g de tomates ciruela
400 g de judías rojas, bien enjuagadas y escurridas

1-2 taquitas de ajo, peladas y finamente picadas
1 cebolla pelada y picada

Caldo de verduras 600 ml
2 cucharadas de perejil Fiat Leal
Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue los tomates y el caldo de verduras a la máquina para sopera. Utilice el ajuste 'Fusionar' durante aprox. 10 segundos: para detener el ajuste 'Blend', presione el botón de encendido/apagado.

Agregue el resto de los ingredientes y seleccione la configuración 'Chunky'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Utilice la configuración 'Mezclar' hasta lograr la consistencia deseada. Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de zanahoria y cilantro

ingredientes

450 g de zanahorias cortadas en rodajas
1 cebolla picada
1 clave de ajo
1 nuez grande de mantequilla

1,2 L de caldo de verduras frío
3 cucharadas de cilantro fresco picado
1 cucharadita de cilantro molido
Exprime jugo de limón

Crema líquida, para servir (opcional)
Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para hacer sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave' o 'Gruesa', según lo desee.

Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido. Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Agregué crema individual al tosté, si lo desea.

Sirva la sopa en tazones calientes, mezclados con crema, si lo desea.



Sopa de lentejas especiadas

ingredientes

1 50 g de lentejas rojas
2 zanahorias grandes,
peladas y ralladas
1 cebolla finamente picada

1 trozo pequeño de
jengibre, pelado y rallado
1 lima, exprimida hasta
que se mezcle
1 L de caldo de verduras
frío

1 cucharadita de
semillas de comino
1 pizca de chile
flakes
1 manojo pequeño de hojas de
cilantro Sal y pimienta, sazone
para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para hacer sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.
Sazone para mezclar con sal y pimienta.
Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de tomate

ingredientes

600 g de tomates ciruela en
conserva
1 zanahoria!, pelada y picada
1 rama de apio, en rodajas
1 cebolla mediana, en rodajas

1 clave de ajo, pelada y cortada en rodajas
Manojo pequeño
de albahaca 800 ml caldo de pollo o verduras Aceite
de oliva
1 cucharadita de azúcar

Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para hacer sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.
Verifique la consistencia de la sopa y mezcle más usando la configuración 'Mezclar', si es necesario. Sazone para mezclar con sal y pimienta.
Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de puerros y patatas

ingredientes

280 g de patatas, peladas y
cortadas en trozos pequeños del
tamaño de un bocado
55 g de mantequilla

3 puerros
1 cebolla picada
850 ml caldo de verduras frío

Sal y pimienta, sazone para mezclar
Crema individual, para servir
{opcional}

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para hacer sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.
Sazone para mezclar con sal y pimienta.
Sirva la sopa en tazones calientes mezclados con crema, si lo desea.

Sopa de coliflor y queso

ingredientes

100 g de queso cheddar
curado, cortado en cubitos
1 cauliflower, hojas recortadas y
cortadas en fiambre {no más de 2 cm
de tamaño}

Método

1 pololo mediano, pelado y cortado en
trozos {no más de 2 cm
en tamaño}
1 cebolla grande, picada {no más de 2 cm}

800 ml caldo de
verduras frío 100 ml

crema doble
Sal y pimienta, sazón para

mezclar

Coloque la cebolla, el caldo, el pollo y el caldo en la máquina para sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Agrega la crema doble y sazonar con sal y pimienta. Sirva la sopa en tazones calientes, agregue el queso cortado en cubitos y revuelva.

Sopa de zanahoria y comino con cilantro fresco

ingredientes

6 zanahorias medianas,
peladas y picadas
1 cebolla grande, picada
(no más de 2 cm)

400 ml caldo frío de
verduras o pollo
2 cucharaditas de
azúcar morena 1
cucharadita de
semillas de
comino

1 manojo de cilantro picado Una
pizca pequeña de hojuelas de chile
o polvo Sal y pimienta, sazone para
arrojar Crema fraiche baja en
grasa,
para servir (opcional)

Método

Agregue las zanahorias, la cebolla, las semillas de comino, las hojuelas de chile, el azúcar y el caldo a la máquina para hacer sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'.

Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Agregue el cilantro, sazone para mezclar con sal y pimienta y mezcle más usando la configuración 'Mezclar' durante 2 segundos más.

Sirva la sopa en tazones calientes, agregando una cucharada de crema fraiche, si lo desea.

Sopa de verduras con trozos

ingredientes

Lata de 400 g de frijoles de
mantequilla
3 palitos de apio, picados en
trozos grandes (no más de 2
cm)
2 papas medianas,
cortadas en cubitos 2
dientes de ajo
machacados

1 vagón grande!,
pelado y picado
1 cebolla picada en trozos
grandes
1/2 cabeza de col rizada

1 l de caldo de verduras
frío 2 cucharadas de puré
de tomate
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Chunky'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Utilice la configuración 'Mezclar' hasta lograr la consistencia deseada. Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de verduras de otoño

ingredientes

600 g de tomates en
conserva 400 g de
garbanzos en conserva
2 zanahorias, picadas en trozos
pequeños 1 puerro, picado en
trozos pequeños

1 diente de ajo finamente
picado 500 ml caldo de
verduras frío 3 cucharadas
de perejil picado

1 cucharada de
romero fresco
finamente picado
Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Chunky'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Utilice la configuración 'Mezclar' hasta lograr la consistencia deseada. Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de tomate con especias

ingredientes

400 g de tomates picados 1
cebolla picada en trozos
grandes 550 ml caldo de
verduras frío

2 tbsp red lentils
2 cucharaditas de
garam masala
1/2 manojo de
cilantro

Una pizca de hojuelas de chile
Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes excepto el cilantro a la máquina para sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Agregue el cilantro, sazone con sal y pimienta, mezcle y mezcle más usando la configuración 'Mezclar' durante 2 segundos más.



Sopa Mexicana

ingredientes

Lata de 400 g de tomates ciruela	1 chile grande, sin semillas y ablandado	2.cucharada de aceite de oliva
4 clavijas de ajo, finamente picadas	1. L	1/2 cucharadita de jugo de comino molido
1 cebolla picada en trozos grandes	caldo de pollo frío	2 limones
		Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de papa picante

ingredientes

2 patatas medianas, cortadas en cubos de 1 cm	800 ml caldo de verduras	1 cucharada de curry mediano en polvo
2 cebollas medianas, finamente picadas	100 ml crema doble	Sal y pimienta, sazone hasta que se mezcle
	2 cucharadas de aceite de cacahuete	

Método

Agregue todos los ingredientes, excepto la crema doble, a la máquina para sopera, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Agregue la crema doble al final del ciclo y mezcle usando la configuración 'Mezclar' para obtener una textura espesa y cremosa.

Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de calabacín a la menta

ingredientes

40 g de mini fresco, sin tallos	3 calabacines rallados	2 picados
2 papas Maris Piper, peladas y cortadas en cubitos	2 ajos picados	1 cebolla pequeña, picada
	1,2 L de caldo de verduras frío	1 cucharada de yogur griego, para servir (opcional)
		1 cucharadita de harina de maíz
		Sal y pimienta, sazone para mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sirva en tazones calientes mezclados con yogur griego, si lo desea.

Sopa de verduras de primavera con pesto de albahaca

ingredientes

Lata de 300 g de alubias canelina, escurridas	25 g de queso parmesano	Paquete de 25 g de albahaca
100 g de judías verdes		1. puerro, lavado y picado
		1 calabacín grande, picado
		1. L caldo de verduras frío

Método

Serve the soup in warm bowls.

1 cucharada de aceite

de oliva

Sal y pimienta. Temporada para Tueste

Agregue todos los ingredientes a la máquina para hacer sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Chunky'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Utilice la configuración 'Mezclar' hasta lograr la consistencia deseada. Sazone para mezclar con sal y pimienta.

Sopa de apio y stilton

ingredientes

150 g de queso Stilton,
desmenuzado 4 palitos de
apio, picados
1 cebolla picada

1 carro!, picado y cortado en
cubos 800 mi caldo de pollo
frío
125 mi Crema Doble

2 libras de
mantequilla Nuez
moscada molida
Sal y pimienta, sazone para que dure

Método

Agregue la mantequilla, la cebolla, el apio, el carro, el caldo de pollo, el condimento y 100 millas de crema doble a la máquina para hacer sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'.

Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Agregue el queso y el resto de la crema doble y mezcle más usando la configuración 'Mezclar'.

Sazone hasta que dure con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de guisantes y menta

ingredientes

700 g de guisantes
2 zanahorias
picadas
2 manchas de apio

1 cebolla finamente
picada 1 diente de ajo
machacado
700 mi caldo de verduras
frío

Manojo pequeño de menta fresca
Sal y pimienta, sazone para que dure

Método

Agregue todos los ingredientes a la máquina para sopa, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Sazone hasta que dure con sal y
pimienta. Sirve la sopa en tazones
calientes.

Sopa de champiñones

ingredientes

300 g de champiñones
2 palitos de apio
picados 1 cebolla
picada

1/2 puerro picado
1 diente de ajo machacado
800 mi caldo de verduras
frío

100 mi crema doble
2 los flour
Sal y pimienta, sazone para que dure

Método

Agregue todos los ingredientes, excepto la crema doble, a la máquina para sopera, revuelva y seleccione la configuración 'Suave'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

Agregue la crema doble al final del ciclo y mezcle usando la configuración 'Mezclar' para obtener una textura espesa y cremosa.

Sazone hasta que dure con sal y pimienta.

Sirve la sopa en tazones calientes.

Sopa de pollo

ingredientes

450 g de pollo sin piel,
precocido y cortado en trozos
3 chalotas
1 puerro picado

800 mi caldo de pollo frío
200 mi crema doble
3 tbsps buller
1 cucharada de perejil
picado

1 libra de tomillo fresco, picado
Sal y pimienta, sazone para
mezclar

Método

Agregue todos los ingredientes, excepto la crema doble, a la máquina para hacer sopa, y seleccione la configuración 'Smooth'. Una vez que se haya completado el ajuste, la máquina para hacer sopa emitirá un pitido.

SALTER®

Sazone hasta que dure con sal y pimienta. Sirve la sopa en tazones calientes.

20

Si necesita quitar el enchufe, **DESCONÉCTELO DE LA RED ELÉCTRICA**, luego córtelo del cable de alimentación y deséchelo inmediatamente de manera segura.

SALTER®
El peligro de la descarga eléctrica.

**UP Global Sourcing Reino Unido Ltd.,
Calle Victoria, Manchester OL9 0DD. REINO UNIDO.**

Si este producto no le llega en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente a través de uno de los siguientes métodos:

Teléfono: 0161 934 2240*

*Las líneas telefónicas están abiertas de lunes a viernes, de 9 a.m. a 5 p.m. (festivos cerrados)

Correo electrónico: customercare@upgs.com

Fax: 0161 628 2126

Por favor, tenga a mano su albarán de entrega, ya que se requerirán los detalles del mismo.

Si desea devolver este producto, devuélvalo al minorista donde lo compró con su recibo (sujeto a sus términos y condiciones).

Garantía

Los productos All comprados como nuevos tienen una garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará dependiendo del producto. Cuando se pueda proporcionar una prueba razonable de compra, Saltar proporcionará una garantía estándar de 12 meses con el minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier mal uso o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

En virtud de la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir sin cargo alguno las piezas que se encuentren defectuosas. En el caso de que no podamos proporcionar un reemplazo exacto, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el costo. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse de vez en cuando y, por lo tanto, le recomendamos que los consulte cada vez que vuelva a visitar el sitio web.

Nada en esta garantía o en las instrucciones relacionadas con este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.



SALTER®

este electrodoméstico debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

cuando

para nada o se ha desgastado. Contacto

su autoridad local para obtener detalles sobre dónde llevar el artículo para reciclarlo.

ya no sirve

A

-

Go to www.salterhousewares.co.uk
to register your product for a
12 month guarantee.



Find us on **11**

www.facebook.com/SalterCookshop



Manufactured by:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. UK.

Made in China.

SALTER®

CD080917/MD000000/V 1

Widely
Recycled