



# **BLENDER CHAUFFANT**

**HEATING BLENDER  
LICUADORA CALENTADORA  
VERWARMENDE BLENDER**

## **SYCK-HB006**



**FR - NOTICE D'UTILISATION (p. 2)**  
**EN - USER INSTRUCTIONS (p. 23)**  
**ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES (p. 42)**  
**NL - GEBRUIKSAANWIJZING (p. 62)**



## FR – NOTICE D'UTILISATION

- |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>1. Bloc moteur</b>           | <b>9. Bouton soupe moulinée</b>  |
| <b>2. Couteau 4 lames</b>       | <b>10. Bouton soupe veloutée</b> |
| <b>3. Bol inox gradué</b>       | <b>11. Variateur Blender</b>     |
| <b>4. Couvercle du bol</b>      | <b>12. Panier vapeur</b>         |
| <b>5. Bouchon doseur gradué</b> | <b>13. Pieds antidérapants</b>   |
| <b>6. Poignée du bol</b>        | <b>14. Cordon d'alimentation</b> |
| <b>7. Bouton Marche/Arrêt</b>   |                                  |
| <b>8. Bouton vapeur</b>         |                                  |

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Réalisez vos soupes en un temps record
- 2 programmes automatiques: soupe veloutée, moulinée
- 18 idées de recettes fournies
- Deux vitesses de mixage et fonction PULSE pour réaliser des soupes, smoothies, compotes, coulis, sauce et cocktails de fruits
- Panier vapeur pour une cuisson saine et savoureuse
- Fonction auto-nettoyage
- Bol en Inox capacité : 1,5 L (1,2 L soupe chaude)
- Couvercle hermétique et transparent anti-projection pour surveiller la cuisson
- Bouchon doseur gradué (50 ml)
- Pieds antidérapants
- Puissance de chauffe 700-900W, blender 350 W
- Alimentation : 220-240V~ 50Hz

- Dimensions produit : 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

#### **CONTENU DE L'EMBALLAGE**

- 1 blender chauffant
- 1 panier vapeur
- 1 bouchon doseur gradué
- 1 notice d'utilisation avec recettes

Lisez attentivement le mode d'emploi en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

#### **CONSIGNES DE SECURITE**

1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
2. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et non commerciale. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non-conforme. Toute réclamation pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue. Seul l'utilisateur en assume les risques.
3. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles

que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

4. Ne pas utiliser le produit à d'autres utilisations prévues.

5. Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.

6. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.

7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

8. Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.

9. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
10. N'utilisez pas l'appareil lorsque le récipient est vide.
11. Le verre doseur en plastique du blender ne doit pas être utilisé pour stocker de la nourriture dans un réfrigérateur ou pour réchauffer des aliments dans le four à micro-onde.
12. N'utilisez pas l'appareil si le couvercle n'est pas correctement fixé.
13. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
14. Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
15. Le récipient devient chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez toujours la poignée prévue à cet effet.

16. N'utilisez pas l'appareil :

- si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- si vous l'avez laissé tomber.

17. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

18. Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).

19. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.

20. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.

21. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
22. Ne pas tenir l'appareil ou le câble avec des mains humides.
23. Assurez-vous de débrancher l'appareil une fois l'utilisation terminée.
24. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
25. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
26. Si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par le fabricant ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout danger. Ceci vaut en particulier pour le remplacement du câble d'alimentation s'il est endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

27. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
28. Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est alimenté ou en refroidissement.
29. N'utilisez pas le bouchon doseur en plastique pour transporter des aliments ou des liquides chauds.
30. Lors du mixage de liquides chauds, une attention doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.
31. Ne pas enlever le couvercle & le bouchon doseur lorsque l'eau boue
32. Laisser toujours refroidir l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage



33. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

34. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.

35. En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation de l'appareil et de durée de fonctionnement, référez-vous au paragraphe « mise en marche » de cette notice.

36. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière d'utiliser les accessoires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice en vue d'une utilisation en toute sécurité.
37. En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil (notamment les surfaces en contact avec les aliments), référez-vous au paragraphe « entretien et stockage » de cette notice.
38. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
39. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des lames lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage
40. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher

les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement

41. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, démontage ou nettoyage

42. Il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation

43. Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine

44. Évitez tout débordement de liquide sur les connecteurs

**▲ ATTENTION ! LES LAMES SONT COUPANTES. MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION !**


- Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.

## UTILISATION

### I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION


- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et sec et lavez les lames avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.

### II. CONSEILS PRATIQUES

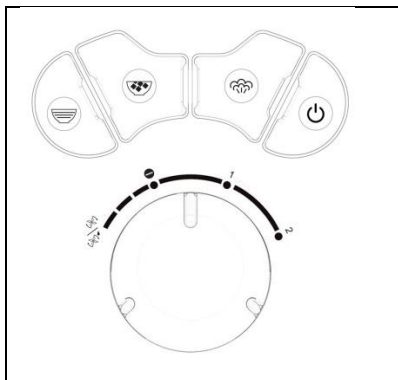





- La quantité totale d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser la ligne de limite max (soupe froide 1.5 L, soupe chaude 1.2 L). En cas de débordement, risque de brûlures.
- Assurez-vous que tous les ingrédients sont épluchés ou coupés en cubes (2-3 cm).
- Si vous n'êtes pas sûr des quantités, utilisez le récipient de mesure fourni comme guide.
- Remuez toujours vos ingrédients avant de mettre le couvercle. Cela évite que les ingrédients ne collent au fond de votre blender.
- Retirez toujours la soupe lorsque le cycle est terminé, car le blender reste toujours chaud et peut brûler votre soupe.
- Si le panneau de commande ne s'allume pas ou si le blender ne démarre pas après la mise sous tension, vérifiez que le bol et/ ou le couvercle (la languette du couvercle doit être alignée à la poignée du blender) sont bien placés. Enlevez le blender ou le couvercle, les placez correctement.
- Ne chauffez/mixez pas l'appareil dans le vide sans aliment.
- N'introduisez aucun ustensile dans le blender à travers le trou du bouchon doseur.
- Certaines préparations ne peuvent pas être réalisées correctement par ce blender : sauce béchamel, sauce mayonnaise, glace pilée
- Possibilité d'arrêter l'appareil en cours de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt 

### III. FONCTIONNEMENT

Cet appareil est préconisé pour réaliser : **soupe veloutée, soupe moulinée, légume/viande/poisson en vapeur, smoothies, milk-shake, coulis de légumes ou de fruits, compote, cocktail de fruit.**

- Assurez-vous que le blender ne soit pas branché à la prise électrique.
- Placez le bol (3) sur le bloc moteur (1), le blender ne fonctionne pas si le bol n'est pas installé correctement.
- Découpez tous les ingrédients en morceaux de 2-3 cm et placez-les dans le bol (3).
- Enfin, ajoutez le liquide à l'aide du bouchon doseur gradué (5) en remplissant entre 0,8 L et 1,5 L (Rappel : 1,2L max pour la soupe chaude).
- **POUR UN BON FONCTIONNEMENT ET POUR EVITER TOUT RISQUE DE PROJECTION, NE JAMAIS INSERER PLUS DE 1,5L OU MOINS DE 0,8L DE LIQUIDE.**
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet, assurez-vous que la languette du couvercle soit bien insérée dans son encoche.
- Branchez le blender à la prise électrique. le bouton Marche/Arrêt  clignote. Votre appareil est prêt à être utilisé.






### IV. UTILISATION DE MODES

	 <b>Marche/Arrêt (7)</b>
	 <b>Cuisson vapeur (8)</b>
	 <b>Soupe moulinée (9)</b>
	 <b>Soupe veloutée (10)</b>
	 <b>Fonction PULSE /auto nettoyage (11)</b>
	<b>1 Fonction blender vitesse lente (11)</b>
	<b>2 Fonction blender vitesse rapide(11)</b>




**Mode Soupe veloutée chaude :**  
(Soupes veloutées, coulis chauds)

**Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »**

- 1- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 2- Appuyez sur le bouton  qui s'allume en bleu fixement
- 3- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 20-25 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 4- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint. La soupe est prête à être dégustée.






**Remarque :**

- Durant la cuisson, il est tout à fait normal que l'appareil fasse du bruit, mixe plusieurs fois les aliments et que des filets de vapeur s'échappent de l'appareil
- Lorsque le programme « Soupe veloutée » est sélectionné, la fonction blender ne doit pas être utilisée
- Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton . L'appareil passe en mode veille et le bouton clignote en rouge.



**Mode Soupe moulinée chaude :**  
(Soupes moulinées, compotes)

**Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »**

- 1- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 2- Appuyez sur le bouton  qui s'allume en bleu fixement
- 3- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 20-30 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 4- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint.





**Remarque :**

- Ce programme ne dispose pas d'une fonction de mixage automatique.
- Utiliser les vitesses de mixage (1 ou 2) pendant 20 secondes à 3 minutes du variateur blender (11) afin d'obtenir la texture souhaitée.



**Mode Cuisson vapeur :**  
(Légume/poisson/viande vapeur)

**Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »**

- 1- Il ne faut pas insérer les aliments. Versez 0,8 L d'eau.
- 2- Placez-le panier vapeur (12) dans le bol (3). Ajoutez-y vos ingrédients. Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 3- Appuyez sur le bouton  qui s'allume en bleu fixement
- 4- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 25-30 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.


- 5- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint

**Remarque :**

- Lorsque le programme « Vapeur » est activé, le couteau 4 lames ne tourne plus.

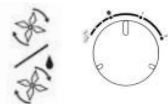


**Mode blender avec vitesse 1, 2 et Pulse:**  
(Smoothies, soupe froide, milkshake, cocktail de fruits)



- 1- Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton Marche/Arrêt  clignote. Votre appareil est prêt à être utilisé en mode blender
- 2- Tournez le variateur sur la vitesse souhaitée : 1,2 ou PULSE (vitesse maximale) afin de mixer vos aliments.

**Remarque :**

- Dans ce mode, la fonction cuisson ne fonctionne pas.
- Ne mixez pas d'ingrédients secs.
- **N'utilisez pas la fonction blender plus de 3 minutes en continu.** Des pauses de 5 minutes sont nécessaires afin de ne pas faire surchauffer le bloc moteur.
- En fin d'utilisation, n'oubliez pas de placer le variateur de vitesse sur la position « 0 ».



**Mode Auto-nettoyage:**

- 1- Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton Marche/Arrêt  clignote. Vous pouvez utiliser le mode auto-nettoyage.
- 2- Il ne faut pas insérer les aliments.
- 3- Verser entre 0,8L et 1,5L d'eau claire, 3 à 5 gouttes de liquide vaisselle, fermez le couvercle.
- 4- Tourner le variateur sur la position Pulse/Auto-nettoyage  (vers la gauche) pendant moins de 3 minutes.

**Remarque :**

- Pour plus de détails, se référer à la section suivante : « Entretien et stockage ».

## ENTRETIEN ET STOCKAGE

- Toujours débrancher l'appareil et attendre son arrêt complet avant de le démonter.
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- **Faites très attention de ne pas vous couper lors de la manipulation des lames car elles sont coupantes !**
- Ne nettoyez pas le blender ou le verre doseur en plastique fourni au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface de l'appareil et le couvercle avec un chiffon doux et humide.
- **Attention :** Les lames ne sont pas amovibles et sont très coupantes ; soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez l'intérieur du bol.
- Pour les tâches tenaces, il est recommandé de laisser de l'eau chaude dans le blender pendant 10-15 minutes avant d'utiliser la fonction auto-nettoyage.

## GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Problème d'électricité	Vérifiez que l'appareil soit sous tension
L'appareil ne fonctionne pas alors qu'il est déjà sous tension	Le couvercle n'est pas installé correctement	Retirez le couvercle et le replacer à nouveau en vérifiant que la languette est bien insérée dans son encoche
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme		
Le blender n'arrive pas mixer les aliments correctement	Aliments trop durs /gros	Coupez les légumes en 2-3 cm
	Les proportions (aliments solides et liquides) ne sont pas cohérentes	Rectifiez les proportions
Les ingrédients sont encore durs après 1 cycle complet	Programme mal choisi	Utiliser la fonction blender ou renouveler le programme
	Aliments trop durs /gros	Coupez les légumes en 2-3 cm

### TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

**Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective.**

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur.

# Recettes



## SOUPE VELOUTEE

### VELOUTE DE POTIRON



4 personnes,






15 mn

#### Ingrédients :

- 500 g de potiron (sans graines ni filaments)
- 2 petites pommes de terre
- 3 portions de fromage fondu
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de graines de pavot ou de moutarde
- 60 cl d'eau

#### Préparation

- Épluchez les légumes, puis taillez-les en dés.
- Mettez les légumes dans le bol du blender et ajoutez l'eau, le sel, le poivre et le bouillon.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction soupe veloutée .
- En fin de cuisson, ajoutez le fromage puis appuyer sur PULSE  ou en vitesse 1 pendant 30 secondes.
- Servez la soupe dans 4 bols et saupoudrez de graines de pavot. Servez avec du pain grillé frotté à l'ail.

### VELOUTE DE TOMATES A L'HUILE D'OLIVE



4 personnes,





15 mn

#### Ingrédients :

- 800 g de tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 branche de thym
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 brins de ciboulette
- Petits croutons
- 50 cl d'eau
- Sel, poivre

#### Préparation

- Pelez et épépinez les tomates, découpez la pulpe en gros morceau.
- Pelez et émincez finement les oignons et l'ail.
- Mettez tous les légumes, l'huile d'olive, l'ail, l'oignon, le thym, le sucre, le sel et le poivre dans le bol.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction soupe veloutée .
- En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.
- Servez cette soupe bien fraîche, parsemez de petits croutons et de ciboulette.

### VELOUTE AUX ASPERGES VERTES



4 personnes,



10 mn




#### Ingrédients :

- 400 g d'asperges vertes
- 1 grosse pomme de terre



- 1 oignon
- 10 cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon de volaille
- 60 cl d'eau

### Préparation

- Pelez et coupez les asperges en tronçons. Epluchez et rincez la pomme de terre, coupez-la en petits dés. Pelez l'oignon et émincez-le finement.
- Mettez tous les ingrédients préparés, l'eau, le cube de bouillon dans le bol, salez et poivrez.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction soupe veloutée .
- En fin de cuisson, ajoutez la crème liquide puis mixez avec la fonction PULSE  ou en vitesse 1 pendant 30 secondes.




## VELOUTE DE BROCOLIS AU CHORIZO

 4 personnes,  10 mn

### Ingrédients :

- 400 g de brocolis
- 200 g de petits pois
- 1 grosse pomme de terre
- 8 fines rondelles de chorizo
- 10 cl de lait
- 10 cl crème liquide
- 1 cube de bouillon de volaille
- 60 cl d'eau

### Préparation

- Coupez le brocoli en bouquets. Écossez les petits pois. Épluchez la pomme de terre et coupez-la en morceaux.
- Mettez tous les légumes, le cube de bouillon et l'eau dans le bol.
- Appuyez sur le bouton  puis appuyez sur le bouton , laissez cuire jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit fini.
- En fin de cuisson, mixez-le avec le lait & la crème en vitesse 1  pendant 30 secondes.
- Faites revenir le chorizo dans une poêle et épongez-le sur du papier absorbant. Déposez-le sur le potage.



## SOUPE MOULINEE

## SOUPE FORESTIERE AUX NOISETTES






 4 personnes,  10 mn

### Ingrédients :

- 300 g de champignons des bois mélangés congelés (cèpes, pleurotes, trompettes de la mort)
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de fond de veau (ou 1 cube de bouillon)
- 15 cl de crème liquide
- 12 noisettes décortiquées
- 20 g de beurre
- 4 feuilles de basilic
- 60 cl d'eau
- Sel, poivre

### Préparation

- Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les échalotes. Faites revenir à feu doux pendant 2

- minutes.
- Versez-les dans le bol, puis ajoutez les champignons, l'eau, le fond de veau, le sel et le poivre.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction soupe moulinée .
- En fin de cuisson, utilisez la vitesse 1 ou 2  pour obtenir une soupe moulinée.
- Ajoutez la crème et le beurre, mixez le tout avec la fonction PULSE  ou en vitesse 1  pendant 30 secondes.
- Versez le potage dans 4 bols et décorez d'une feuille de basilic et de morceaux de noisettes.





## CREME DE PETITS POIS ET COURGETTES

 4 personnes,  10 mn

### Ingrédients :

- 500 g de petits pois surgelés
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 100 g de bacon
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 60 cl d'eau
- Sel, poivre

### Préparation

- Faites décongeler les petits pois avant la préparation de la crème.
- Coupez les extrémités des courgettes, découpez-les en morceaux.
- Faites revenir les oignons dans une casserole avec du beurre.
- Lorsqu'ils ont blondi, versez-les dans le bol, ajoutez les petits pois ainsi que les courgettes, l'eau et le cube de bouillon.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction soupe moulinée .
- En fin de cuisson, utilisez la vitesse 1 ou 2  pour obtenir une soupe moulinée.
- Ajoutez la crème et mixer avec la fonction « PULSE »  pendant 30 secondes.
- Versez le potage dans 4 bols et décorez des bandes de bacon.


## GASPACHO AUX 4 LEGUMES

 4 personnes,  15 mn

### Ingrédients :

- 5 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- Tabasco
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tranche de pain
- Sel fin

### Préparation

- Épépinez et pelez les tomates, le concombre et les poivrons.
- Épluchez et hachez l'oignon.
- Mettez la préparation dans un bol, mixez en vitesse 2  pendant 1 à 2 minutes avec 2 cuillères d'huile, du sel, une tranche de pain, et assaisonnez de Tabasco.

- Placez ce mélange au frais pendant 5h avant de servir.



## COMPOTE

### COMPOTE DE POMME ET ORANGE FAIT-MAISON



4 personnes, 10 mn

#### Ingrédients :

- 3 pommes « golden » ou « boskoop »
- Jus d'une demi d'orange
- ½ cuillère à café de poudre de cannelle
- 3 cuillères à soupe de miel liquide

#### Préparation

- Pelez et videz les pommes. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le bol avec le reste des ingrédients.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction soupe moulinée .
- En fin de cuisson, utilisez la vitesse 1 ou 2 pendant 30 secondes pour obtenir une compote moulinée.
- Laissez tiédir puis réfrigérez au moins 2 h.



## CUISSON VAPEUR

### LEGUMES A LA VAPEUR



4 personnes, 10 mn

#### Ingrédients :

- 100g de haricots verts
- 100g de chou-fleur
- 2 carottes
- 4,5 cl d'huile d'olive
- Ciboulette, aneth, cerfeuil
- Sel

#### Préparation

- Épluchez les carottes et coupez-les en morceaux. Coupez le chou-fleur en bouquet. Équeutez les haricots verts et rincez-les à l'eau froide.
- Ajoutez 0.8 l d'eau dans le blender. Mettez tous les légumes dans le panier vapeur fourni.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction vapeur .
- En fin de cuisson, sortez les légumes et les arrosez avec de l'huile d'olive, du sel, de la ciboulette ciselée, de l'aneth et du cerfeuil.



## COULIS

### COULIS DE FRAMBOISES




4 personnes, 10 mn

#### Ingrédients :

- 300 g framboises surgelées
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- 1 cuillère à café de kirsch
- 2 cuillères à soupe de sucre

### Préparation

- Faites décongeler les framboises 10 minutes au micro-onde, en mode décongélation.
- Versez-les dans le bol avec le reste des ingrédients et mixez en vitesse 1  pour obtenir un coulis homogène.
- Passez le coulis au travers d'une fine passoire pour enlever les pépins.



## SMOOTHIE

### SMOOTHIE A LA FRAISE





4 personnes,  10 mn

#### Ingrédients :

- 1 citron vert
- 500 g de fraises
- 1 yaourt à la grecque (150 g)
- 10 cl de lait froid
- 2 cuillères à soupe de sucre

### Préparation

- Coupez 4 rondelles dans le citron vert, les réserver. Pressez le jus du citron vert restant. Rincez les fraises puis les équeuter.
- Les mixer avec le jus de citron vert en vitesse 1 .
- Mixez de nouveau la purée de fraises avec le yaourt à la grecque, le lait et le sucre sur la vitesse 1 .
- Servez le mélange dans 4 verres et réfrigérez pendant 2 h.
- Au moment de servir, incisez les tranches de citron vert et disposez les sur le rebord des verres.

### SMOOTHIE KIWI-POMME




2 personnes,  6 mn

#### Ingrédients :

- 4 kiwis
- 2 pommes « granny- smith »
- Jus d'une orange
- 1 cuillère de crème liquide sucrée

### Préparation

- Épépinez les pommes, pelez les kiwis. Coupez-les en morceaux.
- Dans un bol, mixez les fruits en vitesse 2  pendant 2 à 3 minutes avec le jus d'orange jusqu'à l'obtention d'une préparation bien onctueuse.
- Versez dans un bol et dégustez bien frais.
- Vous pouvez ajouter de la crème liquide fouettée sur le dessus et présenter en verrine.



## MILKSHAKE

### MILKSHAKE MANGUE-MELON




4 personnes,  10 mn

#### Ingrédients :

- 1 mangue
- 1 melon
- 2 yaourts nature
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 brin de menthe pour la décoration

### Préparation

- Épluchez et coupez la mangue et le melon en morceaux. Épluchez le gingembre et râpez-le finement.
- Mettez l'ensemble des ingrédients dans le bol.
- Sélectionnez la vitesse 1 , mixez jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
- Décorez d'un brin de menthe. Réservez au frais 2 h avant la dégustation.


## MILKSHAKE GLACE A LA PECHE

 4 personnes,  10 mn

### Ingrédients :

- 400 g de pêches
- 1 banane
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 30 cl de lait bien froid
- 2 cuillères à soupe de sucre

### Préparation

- Pelez et dénoyautez les pêches.
- Pelez la banane.
- Coupez les fruits en morceaux, les mettre dans le bol.
- Mixez avec le lait, le jus de citron et le sucre en vitesse 1  pendant 1 à 2 minutes.



## COCKTAIL


## COCKTAIL VITAMIMAX

 4 personnes,  10 mn

### Ingrédients :

- 3 fraises
- 1 tranche d'ananas
- 4 framboises
- Jus d'1 citron
- Jus de 3 oranges
- 1 trait de grenadine
- Sucre à votre convenance

### Préparation

- Givrez vos verres en trempant le haut de ces derniers dans du jus de citron puis dans du sucre en poudre.
- Insérez les ingrédients dans le bol. Ajoutez le sucre selon l'acidité des fruits.
- Mixez le tout en vitesse 1 .
- Servez dans les verres givrés, ajoutez deux glaçons et une paille.


## COCKTAIL DE FRUITS MANGUE –BANANE

 4 personnes,  10 mn

### Ingrédients :

- 1 mangue
- 1 banane
- 2 oranges
- 2 kiwis
- 30 cl de jus d'orange
- 1 yaourt à la vanille

### Préparation

- Épluchez et coupez les fruits en petits morceaux, les mettre dans le bol.
- Ajoutez le yaourt et le jus d'orange.
- Mixez l'ensemble en vitesse 1 ou 2  pendant 2 à 3 minutes.



## SAUCES

### SAUCE TOMATE EXPRESS







4 personnes,  10 mn

### Ingrédients :

- 425 ml de tomates pelées
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à café d'origan
- 5 feuilles de basilic
- Sel, poivre

### Préparation

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender.
- Appuyez sur le bouton , puis sélectionnez la fonction soupe moulinée , laissez cuire pendant 10 minutes.
- Appuyez sur le bouton  à nouveau pour arrêter la cuisson.
- Mixez l'ensemble en vitesse 1  pendant 30 secondes.
- Attention : ne pas ouvrir le couvercle et le bouchon doseur pendant la cuisson, risque de brûlures.



## PATE A CREPES

### PATE A CREPES




12 personnes,  5 mn

### Ingrédients :

- 100 cl de lait
- 3 œufs
- 300 g de farine
- 75 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

### Préparation

- Faites fondre le beurre au micro-onde.
- Puis cassez les œufs directement dans le bol, ajoutez le lait, le sucre et le beurre fondu.
- Mixez le tout en vitesse 1  et ajoutez au fur et à mesure par le trou du couvercle, la farine.
- Laissez reposer 30 minutes.



## EN – USER INSTRUCTIONS

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1. Motor unit</b>                     | <b>9.Chunky Soup Button</b>      |
| <b>2. Chopping blade</b>                 | <b>10.Smooth soup button</b>     |
| <b>3. Graduated stainless steel bowl</b> | <b>11.Variable speed control</b> |
| <b>4. Bowl lid</b>                       | <b>12.Steam basket</b>           |
| <b>5. Graduated measuring cap</b>        | <b>13.Non-slip feet</b>          |
| <b>6. Bowl handle</b>                    | <b>14.Power cord</b>             |
| <b>7. ON/OFF button</b>                  |                                  |
| <b>8. Steam button</b>                   |                                  |

### TECHNNICAL SPECIFICATIONS

- Prepare your soups in record time
- 2 automatic programmes: creamy soup, blended soup
- 18 recipe ideas provided
- Two blending speeds and a PULSE function to make soups, smoothies, purées, coulis, sauces and fruit cocktails
- Steam basket for healthy and tasty cooking
- Self-cleaning function
- Stainless steel bowl capacity: 1,5 L (1,2 L hot soup)
- Sealed transparent anti-splash lid for monitoring cooking
- Graduated measuring cap (50mL)
- Non-slip feet
- Heating power 700-900W, blender 350W
- Power supply: 220-240V~50Hz
- Dimensions: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

### CONTENTS OF THE PACKAGING

- 1 heating blender
- 1 steam basket
- 1 graduated measuring cap
- 1 instruction manual with recipes

Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.

### SECURITY INSTRUCTIONS

- 1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.**
- 2. This appliance is intended for private and non-commercial use. Any use other**

than previously stated is considered as improper use. No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose. The risk must be borne solely by the user.

3. This device is not intended to be used for domestic applications (or similar applications) such as:

- kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments;

- farms

- use by customers of hotels, motels and other environments of a residential nature;

- “bed and breakfast” - type environments.

4. This appliance complies with the standards in force for this type of product.



5. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
6. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
7. Always connect the appliance to an accessible power outlet.
8. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
9. Do not run the appliance with an empty jug.
10. The measuring plastic cup of the soup maker is not suitable for use as food storage in a freezer or microwave use.
11. Do not use the appliance without the lid being securely clipped in place.
12. Do not move the appliance whilst in use.
13. Always make sure there is sufficient ventilation around the appliance when it's in use.

14. The jug body becomes hot during use, always use the handle provided.
15. Do not use the appliance outdoors.
16. Do not use the appliance :
17. if the plug or the power cord are damaged
18. if the appliance is in anyway damaged
19. if it fell down
20. Do not let the power cord hang over the edge of a table or the work surface and make sure it does not come into contact with hot surfaces.
21. Do not place and do not use this product near by any heat source (hob, heating, etc.).
22. Avoid wrapping the cord around the appliance and do not bend it.
23. Use only the accessories supplied with the appliance.

24. Never immerse the appliance, its power cord or its plug in water or any other liquid.
25. Do not handle the cord or appliance with wet hands.
26. Make sure to unplug the unit when you do not use it.
27. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children.
28. Do not leave the appliance unattended during operation.
29. If the product is damaged, it must be repaired by the manufacturer or by a third person with similar qualification, in order to avoid all risks. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user.
30. If the powercord is damaged, it must be repaired by the resailer, its after-sales

service, or by a third person with similar qualification, in order to avoid all risks.

31.Keep the appliance out of the reach of children when it is plugged in or cooling.

32.Do not use the plastic measuring cap for carrying food or hot liquids.

33.When mixing hot liquids, take care to avoid splashing any hot liquid that could cause burns.

34.Do not remove the lid & measuring cap when the water is boiling.

35.Always leave the appliance to cool down before cleaning.

36.This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and

understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

37. Do not allow children to use this appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.

38. Regarding the detailed information on how to use the accessories, refer to the paragraph “instructions” in this manual.

39. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.

40. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), please refer to the paragraph “advice for care & storage” in this manual.

41. Children must be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance.

42. Great care must be taken when handling the blades when emptying the bowl and during cleaning.
43. Switch off the appliance and unplug it from the power supply before changing the accessories or handling or getting near to any of the parts that move during operation.
44. Always unplug the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
45. Improper use may result in injury.
46. Be careful when pouring a hot liquid into the cooking processor or blender to avoid any splashes escaping from the appliance caused by sudden boiling.
47. Do not allow any liquid to spill over onto the connectors.



WATCH OUT! BLADES ARE SHARP. HANDLE THEM WITH CARE!

- If the blades are blocked when mixing, always unplug the appliance before removing the food responsible for blocking.

## INSTRUCTIONS

### I. BEFORE THE FIRST USE

Wipe the unit body with a soft, dry cloth and wash the blades with hot water and washing up liquid. Rinse with clean water and dry carefully with a soft cloth.

### II. TIPS FOR USING THE APPLIANCE

The total quantity of ingredients and liquid must not go above the maximum limit (cold soup 1.5 L, hot soup 1.2 L). Any spillages may result in burns.

Ensure all ingredients are peeled, sliced or cubed (2-3cm)

If you are unsure of quantities, use the measuring plastic jug provided as a guide.

Always stir your ingredients before adding the lid, this prevents ingredients sticking to the bottom of your soup maker.


Always remove the soup when the cycle is finished because the blender will still be hot and may burn your soup.

If the control panel does not light up or if the blender does not start after it is switched on, check that the bowl and/or cover (the tab on the cover must be aligned with the handle of the blender) are properly positioned. Remove the blender or lid and position them correctly.

Do not heat/blend with the appliance empty.


Do not insert any utensils in the blender through the hole of the measuring cap.

Some operations cannot be performed properly with this blender: béchamel sauce, mayonnaise, crushed ice

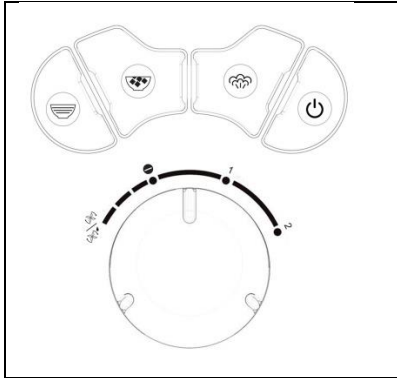





The appliance may be stopped during the cooking process by pressing the On/Off button .

### III. USING THE APPLIANCE

This device is recommended for the following: **creamy soup, blended soup, steamed vegetables/meat/fish, smoothies, milkshakes, vegetable or fruit coulis, purées, fruit cocktails.**

- Ensure the soup maker is not connected to the power outlet
- Place the bowl (3) on the motor unit (1) (the blender does not work if the bowl is not properly fitted).
- Chop all the ingredients into 2-3 cm chunks and place them in the bowl (3)
- Finally, add the liquid using the graduated measuring cap (5) up to 0.8-1.5 L (Reminder: maximum of 1.2 L for warm soup).
- **IN ORDER TO FUNCTION PROPERLY AND PREVENT ANY SPLASHING, NEVER GO ABOVE 1.5 L OR BELOW 0.8 L OF LIQUID.**
- Turn the lid clockwise until it locks in place and make sure that the tab on the lid is firmly inserted in its slot.
- Plug the blender into the power supply. The On/Off button  flashes. Your appliance is ready for use.






### IV. USE OF THE MODES

	 <b>On/Off (7)</b>
	 <b>Steam cooking (8)</b>
	 <b>Blended soup (9)</b>
	 <b>Creamy soup (10)</b>
	 <b>PULSE/self-cleaning function (11)</b>
	<b>1 Low speed blender function (11)</b>
<b>2 High speed blender function (11)</b>	




**Hot creamy soup mode:**  
(creamy soups, hot coulis)

**Make sure that the variable speed control is set to the "0" position**






- 5- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- 6- Press the  button that lights up (continuous blue colour).
- 7- The programme automatically starts and the cooking time takes about 20-25 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).
- 8- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off. The soup is ready to be tasted.

**Note:**

- During cooking, it is quite normal for the appliance to make a noise, blend the food several times and small jets of steam to escape from the appliance.
- Do not use the blender function when the "creamy soup" program is selected.
- You can also interrupt the preparation at any time by pressing the  button. The appliance switches to standby mode and the button flashes (red colour).



**Hot blended soup mode:**  
(Blended soups, purées)

- 1- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- 2- Press the  button that lights up (continuous blue colour).
- 3- The programme automatically starts and the cooking time takes about 20-30 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).
- 4- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off. The soup is ready to be tasted.






**Note:**

- This programme does not have an automatic mixing function.
- Use the blender speeds (1 or 2) for between 20 seconds and 3 minutes with the blender's variable speed control (11) in order to obtain the required consistency.





**Steam cooking mode:**  
(Steamed vegetable/fish/meat)


- 1- Do not place the food in the bowl. Pour 0.8 L of water.
- 2- Put the steam basket (12) in the bowl (3). Add your ingredients.
- 3- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- 4- Press the  button that lights up (continuous blue colour).
- 5- The programme automatically starts and the cooking time takes about 25-30 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).
- 6- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off.

**Note:**

- When the "Steam" programme is enabled, the chopping blade no longer rotates.

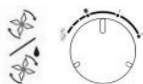


**Blender mode with speed 1, 2 and Pulse:**  
(Smoothies, cold soup, milkshakes, fruit cocktails)



- 1- Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button  flashes. Your device is ready to be used in blender mode.
- 2- Turn the variable speed control to the required speed: 1, 2, or PULSE (maximum speed) to blend your ingredients.

**Note:**

- In this mode, the cooking function does not work.
- Do not blend dry ingredients.
- **Warning! Do not use the blender function continuously for more than 3 minutes. 5-minute breaks are required to avoid overheating the motor unit.**
- At the end of use, do not forget to place the variable speed control to the "0" position.



**Self-cleaning mode:**

- 1- Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button  flashes. You can use the self-cleaning mode.
- 2- Do not place any ingredients in the bowl.
- 3- Pour between 0.8L and 1.5L of clean water, 3 to 5 drops of dishwashing liquid and close the lid.
- 4- Turn the variable speed control to the Pulse/Self-cleaning position  (to the left) for less than 3 minutes.

**Note:**

For more details, read the next section: "Advice for care and Storage".

## ADVICE FOR CARE AND STORAGE

- Always unplug the appliance and wait for its complete stop before dismantling it.
- Never immerse the motor unit, its power cord or its plug in water or any other liquid. Clean them with a soft, damp cloth.
- Do not clean the soup maker or the provided measuring plastic cup in a dishwasher.
- Clean the surface of the soup maker base unit and lid with a soft, damp cloth.
- **Caution:** the blades under the lid are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the lid.
- **Warning:** The blades cannot be removed and are very sharp; be extremely careful when cleaning the inside of the bowl.
- For tough stains, it is recommended that you leave the hot water in the soup maker for 10-15 minutes before using the clean function.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
The appliance does not light up	Electrical problem	Check that the device is switched on
The appliance is switched on but does not function	The lid is not correctly positioned	Remove the lid and put it back on again, checking that the tab is properly inserted in its slot
The appliance stops midway through the programme		
The blender does not blend the ingredients properly	The ingredients are too hard/big	Cut up the vegetables into 2-3 cm chunks
	The proportions (solid and liquid ingredients) are not consistent	Correct the proportions
The ingredients are still hard after 1 full cycle	Wrong programme chosen	Use the blender function or restart the programme
	The food is too hard/big	Cut up the vegetables into 2-3 cm chunks

## TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE

**Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system.**



In accordance with applicable European Union regulations, we would remind you that end-of-life electrical and electronic appliances must not be disposed of among household waste. There are collection points for this purpose, where the value of such appliances is enhanced and they are processed and recycled. By acting accordingly, you contribute to the conservation of natural resources and the protection of human health.

# Recipes



## CREAMY SOUP

### CREAMY PUMPKIN SOUP

4 people, 15 min

#### Ingredients:

- 500 g of pumpkin (without seeds or filaments)
- 2 small potatoes
- 3 portions of melted cheese
- 1 chicken stock cube
- 1 teaspoon of poppy seeds or mustard
- 60 cl of water

#### Preparation

- Peel the vegetables and dice them.
- Put the vegetables in the blender bowl and add the water, salt, pepper and the stock cube.
- Press the button and select the creamy soup function.
- At the end of cooking, add the cheese and press PULSE or speed 1 for 30 seconds.
- Serve the soup in 4 bowls and sprinkle with poppy seeds. Serve with toasted bread rubbed with garlic.

### CREAMY TOMATO SOUP WITH OLIVE OIL

4 people, 15 min

#### Ingredients:

- 800 g of tomatoes
- 2 onions
- 2 cloves of garlic
- 1 tablespoon of powdered sugar
- 1 sprig of thyme
- 4 tablespoons of olive oil
- 8 strands of chives
- Small croutons
- 50 cl of water
- Salt, pepper

#### Preparation

- Peel the tomatoes and remove the pips, chop the pulp into large chunks.
- Peel and cut up the onions and garlic into thin slices.
- Put all the vegetables, olive oil, garlic, onion, thyme, sugar, salt and pepper in the bowl. Select the creamy soup function .
- At the end of cooking, season to taste and leave to cool.
- Serve the soup properly chilled, sprinkle with small croutons and chives.

### CREAMY GREEN ASPARAGUS SOUP




4 people, 10 min

#### Ingredients:



- 400 g of green asparagus
- 1 large potato
- 1 onion

- 10 cl of single cream
- 1 chicken stock cube
- 60 cl of water

### Preparation

- Peel and cut the asparagus in sections. Peel and rinse the potato, cut into small dice. Peel the onion and slice it up finely.
- Put all the prepared ingredients, water and the stock cube in the bowl and season with salt and pepper.
- Press the  button and select the creamy soup function .
- At the end of cooking, add the single cream and blend with the pulse function  or on speed 1 for 30 seconds.



## CREAMY BROCCOLI SOUP WITH CHORIZO

 4 people,  10 min

### Ingredients:

- 400 g of broccoli
- 200 g of peas
- 1 large potato
- 8 thin slices of chorizo
- 10 cl of milk
- 10 cl of single cream
- 1 chicken stock cube
- 60 cl of water



### Preparation

- Cut the broccoli into florets. Shell the peas. Peel the potato and cut it into chunks.
- Add all the vegetables, stock cube and water to the bowl, press the  button, cook until the cooking cycle is finished.
- At the end of cooking, blend it with the milk and cream on speed 1  for 1 to 2 minutes.
- Brown the chorizo in a frying pan and pat dry on absorbent paper. Sprinkle it on the soup.



## CRUNCHY SOUP

## MUSHROOM SOUP WITH HAZELNUTS






 4 people,  10 min

### Ingredients:



- 300 g of frozen mixed wild mushrooms (porcini mushrooms, oyster mushrooms, black trumpet mushrooms)
- 2 shallots
- 2 tablespoons of veal stock (or 1 stock cube)
- 15 cl of single cream
- 12 hazelnut kernels
- 20 g of butter
- 4 basil leaves
- 60 cl of water
- Salt, pepper

### Preparation

- In a saucepan, melt the butter, add the shallots. Brown on low heat for 2 minutes.
- Pour them into the bowl and add the mushrooms, water, veal stock, salt and pepper.

- Press the  button, and then select the blended soup function .
- At the end of cooking, use speed 1 or 2  to blend the soup.
- Add the butter and cream, blend everything using the pulse function  or speed 1  for 30 seconds.
- Pour the soup in 4 bowls and decorate with a leaf of basil and pieces of hazelnut.





## PEA AND COURGETTE CREAMY SOUP

 4 people,  10 min



### Ingredients:

- 500 g of frozen peas
- 2 courgettes
- 1 onion
- 100 g of bacon
- 20 cl of single cream
- 20 g of butter
- 1 chicken stock cube
- 60 cl of water
- Salt, pepper

### Preparation

- Defrost the peas before preparing the soup.
- Cut off the ends of the courgettes, chop them into chunks.
- Brown the onions in a saucepan with the butter.
- When they are slightly brown, pour them in the bowl, add the peas, the water and the stock cube.
- Press the  button and select the blended soup function .
- At the end of cooking, use speed 1 or 2  to blend the soup.
- Add the cream and blend using the "PULSE" function  for 30 seconds.
- Pour the soup in 4 bowls and decorate with the strips of bacon.


## 4-VEGETABLE GAZPACHO

 4 people,  15 min

### Ingredients:

- 5 tomatoes
- 1 red pepper
- 1 yellow pepper
- 1 cucumber
- 1 red onion
- Tabasco
- 3 tablespoons of olive oil
- 1 slice of bread
- Salt



### Preparation

- Peel the tomatoes, cucumber and peppers and remove the pips.
- Peel and chop the onion.
- Put the ingredients in a bowl, blend on speed 2  for 1 to 2 minutes with 2 spoons of oil, salt, one slice of bread and season with Tabasco.
- Place the mixture in the fridge for 5hrs before serving.
-



## PURÉE




### HOME-MADE APPLE AND ORANGE PURÉE

 4 people,  10 min

#### Ingredients:

- 3 "Golden Delicious" or "Belle de Boskoop" apples
- Juice of a half an orange
- ½ teaspoon of cinnamon powder
- 3 tablespoons of liquid honey



#### Preparation

- Peel and remove the core from the apples. Cut into chunks and place in the bowl with the rest of the ingredients.
- Press the  button and select the blended soup function .
- At the end of cooking, use speed 1 or 2  for 30 seconds to obtain a blended purée.
- Leave to cool and place in the fridge for at least 2 hrs.



## STEAM COOKING



### STEAMED VEGETABLES

 4 people,  10 min

#### Ingredients:

- 100g of green beans
- 100g of cauliflower
- 2 carrots
- 4.5 cl of olive oil
- Chives, dill, chervil
- Salt



#### Preparation

- Peel the carrots and cut them into chunks. Cut the cauliflower into florets. Remove the stalks from the green beans and rinse them in cold water.
- Add 0.8 L of water to the blender. Put all the vegetables in the steam basket provided.
- Press the  button and select the steam function .
- At the end of the cooking process, remove the vegetables and sprinkle with olive oil, salt, the chopped chives, dill and chervil.



## COULIS


### RASPBERRY COULIS

 4 people,  10 min

#### Ingredients:

- 300 g frozen raspberries
- 4 tablespoons of water
- 1 tablespoon of lemon juice
- 1 teaspoon of kirsch
- 2 tablespoons of sugar



### Preparation

- Defrost the raspberries for 10 minutes in the microwave, in defrost mode.
- Pour them into the bowl with the rest of the ingredients and blend on speed 1  to obtain a consistent coulis.
- Strain the coulis through a fine sieve to remove the pips.



## SMOOTHIE



### STRAWBERRY SMOOTHIE

 4 people,  10 min

#### Ingredients:

- 1 lime
- 500 g of strawberries
- 1 Greek yoghurt (150 g)
- 10 cl of cold milk
- 2 tablespoons of sugar

### Preparation

- Cut 4 slices of lime and keep them for later. Squeeze the remaining lime juice. Rinse the strawberries and hull them.
- Blend them with the lime on speed 1 .
- Blend the puréed strawberries again with the Greek yoghurt, milk and sugar on speed 1 .
- Pour the mixture in 4 glasses and put in the fridge for 2 hrs.
- When serving, cut the slices of lime and place them on the edge of the glasses.


### KIWI-APPLE SMOOTHIE

 2 people,  6 min

#### Ingredients:

- 4 kiwis
- 2 "Granny Smith" apples
- Juice of one orange
- 1 spoon of sweet single cream


### Preparation

- Remove the pips from the apples, peel the kiwis. Chop them into chunks.
- In a bowl, blend the fruit on speed 2  for 2 to 3 minutes with the orange juice until you get a creamy consistency.
- Pour into a bowl and serve well chilled.
- You can be add some whipped cream on top and serve in a shot glass.



## MILKSHAKE

### MANGO-MELON MILKSHAKE


 4 people,  10 min

#### Ingredients:



- 1 mango
- 1 melon

- 2 plain yoghurt
- 3 tablespoons of liquid honey
- 1 piece of fresh ginger
- 1 sprig of mint for the decoration

### Preparation

- Peel and cut the mango and melon into chunks. Peel the ginger and grate it finely.
- Put all the ingredients in the bowl.
- Select speed 1 , blend the mixture until you get a creamy consistency.
- Decorate with a sprig of mint. Chill for 2 hrs before serving.


## PEACH ICE CREAM MILKSHAKE

 4 people,  10 min

### Ingredients:

- 400 g of peaches
- 1 banana
- 1 tablespoon of lemon juice
- 30 cl of milk (well chilled)
- 2 tablespoons of sugar



### Preparation

- Peel and stone the peaches.
- Peel the bananas.
- Cut the fruit into chunks and put them in the bowl.
- Blend with the milk, lime juice and sugar on speed 1  for 1 to 2 minutes.



## COCKTAIL


## VITAMIMAX COCKTAIL

 4 people,  10 min

### Ingredients:

- 3 strawberries
- 1 slice of pineapple
- 4 raspberries
- Juice of 1 lemon
- Juice of 3 oranges
- 1 dash of grenadine
- Sugar to taste

### Preparation

- Frost your glasses by dipping the edges in the lemon juice and then in caster sugar.
- Add the ingredients to the bowl. Add the sugar according to the acidity of the fruit.
- Blend the mixture on speed 1 .
- Serve in the frosted glasses, add 2 ice cubes and a straw.

## MANGO-BANANA FRUIT COCKTAIL

 4 people,  10 min


### Ingredients:

- 1 mango
- 1 banana



- 2 oranges
- 2 kiwis
- 30 cl of orange juice
- 1 vanilla yoghurt

### Preparation

- Peel and cut the fruit into small pieces and put them in the bowl.
- Add the yoghurt and orange juice.
- Blend everything on speed 1 or 2  for 2 to 3 minutes.



## SAUCES

### TOMATO EXPRESS SAUCE



4 people,







10 min

#### Ingredients:

- 425 ml of peeled tomato sauce
- 2 cloves of garlic (chopped)
- 1 teaspoon of oregano
- 5 basil leaves
- Salt, pepper

### Preparation

- Add all the ingredients to the blender.
- Press the  button and select the blended soup function , cook for 10 minutes.
- Press the  button again to stop the cooking process.
- Blend the entire mixture on speed 1  for 30 seconds.
- Warning: do not open the lid and the measuring cap during the cooking process, to avoid any risk of burns.



## CREPE MIXTURE

### CREPE MIXTURE



12 people,




5 min

#### Ingredients:

- 100 cl of milk
- 3 eggs
- 300 g of flour
- 75 g of butter
- 2 tablespoons of caster sugar

### Preparation

- Melt the butter in the microwave oven.
- Break the eggs directly in the bowl, add the milk, sugar and melted butter.
- Blend the entire mixture on speed 1  and gradually add the flour through the hole in the lid.
- Leave to stand for 30 minutes.

## ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

- |                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Bloque motor                     | 9. Botón sopa triturada (Chunky) |
| 2. Cuchillo 4 hojas                 | 10. Botón sopa en crema (Smooth) |
| 3. Bol graduado de acero inoxidable | 11. Variador Licuadora           |
| 4. Tapa del bol                     | 12. Cesta vapor                  |
| 5. Tapón dosificador graduado       | 13. Pies antideslizantes         |
| 6. Asa del bol                      | 14. Cable de alimentación        |
| 7. Botón ON/OFF                     |                                  |
| 8. Botón vapor                      |                                  |

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Para preparar sopas en un tiempo récord
- 2 programas automáticos: sopa cremosa (velouté), licuada
- 18 ideas de recetas incluidas
- Dos velocidades de mezcla y función PULSE para realizar sopas, batidos, compotas, jugos, salsa y cócteles de frutas
- Cesta vapor para una cocción sana y sabrosa
- Función de autolimpieza
- Bol de acero inoxidable capacidad: 1,5 L (1,2 L sopa caliente)
- Tapadera hermética y transparente anti-salpicaduras para vigilar la cocción
- Tapón dosificador graduado (50mL)
- Pies antideslizantes
- Potencia calorífica 700-900W, licuadora 350W
- Alimentación: 220-240V~ 50Hz
- Dimensiones producto: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

### CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 licuadora calentadora
- Cesta vapor
- Tapón dosificador graduado
- 1 instrucciones de uso con recetas

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Preste una atención especial a las instrucciones de seguridad. Conserve este manual para futuras referencias.

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de utilizar el aparato compruebe que no presenta ningún daño visible. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.

2. Este aparato está destinado a un uso doméstico y no comercial. Cualquier otro uso o un uso distinto al indicado será considerado como no conforme. Será excluida toda reclamación por daños derivados de un uso no conforme del aparato. Solo el usuario asumirá los riesgos.

3. Este aparato no está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o análogas como:

- zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, despachos y otros entornos profesionales;
- granjas;
- la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- entornos de tipo casas de huéspedes.

4. No utilizar este producto para otros usos.

5. Este aparato está conforme con las normas vigentes relativas a este tipo de producto.
6. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 220-240V.
7. No utilizar el aparato en exterior.
8. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente de fácil acceso.
9. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
- 10.No utilizar el aparato cuando el recipiente está vacío.
- 11.El vaso dosificador de plástico de la licuadora no debe ser utilizado para guardar alimentos en la nevera o para calentar alimentos en el horno microondas.
- 12.No utilizar el aparato si la tapa no está fijada correctamente.

13.No desplazar el aparato cuando está en funcionamiento.

14.Asegurarse siempre de que haya suficiente espacio alrededor del aparato cuando está en funcionamiento.

15.El recipiente se calienta cuando se utiliza. Utilizar siempre el asa previsto a este efecto.

16.No utilice el aparato en los casos siguientes:

- si la toma o el cable de alimentación están dañados,
- si el aparato está dañado de alguna forma cualquiera,
- si se ha caído,

17.No deje colgar el cable de alimentación sobre el borde de una mesa o de una encimera y procure que no entre en contacto con superficies calientes.

- 18.No coloque ni utilice el aparato cerca de una fuente cualquiera de calor (placa de cocción, calefactor, etc.).
- 19.Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
- 20.Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con el aparato.
- 21.No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- 22.No sujetar el aparato o el cable con las manos húmedas.
- 23.Asegurarse de desconectar el aparato cuando termine de usarlo.
- 24.Este aparato no es un juguete, no dejar al alcance de los niños.
- 25.No dejar el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.

26. Si el aparato está dañado, debe ser reparado por el fabricante o por una persona de similar cualificación para evitar todo riesgo de lesiones. Esto es especialmente aplicable para la sustitución del cable de alimentación si está dañado. Las reparaciones no conformes pueden causar riesgos considerables para el usuario.

27. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio posventa o por personas de cualificación técnica similar, con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.

28. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños cuando está enchufado o enfriándose.

29. No utilizar el tapón dosificador de plástico para transportar alimentos o líquidos calientes.

30. Si se mezclan líquidos calientes, hay que tener cuidado para evitar toda proyección de líquido caliente susceptible de provocar quemaduras.

31. No retirar la tapa ni el tapón dosificador cuando el agua esté hirviendo.

32. Dejar siempre enfriar el aparato antes de limpiarlo.

33. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos técnicos, siempre que sean correctamente supervisadas o si un manual de instrucciones relativo al uso del aparato con toda seguridad les ha sido facilitado y si los riesgos enfrentados han sido bien entendidos. Los niños no deben jugar con este aparato.



34. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantener el aparato así como su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

35. En lo relativo a las instrucciones para el uso del aparato y la duración de funcionamiento, remitirse al párrafo “puesta en marcha” de este manual.

36. En lo referente a la información detallada sobre la manera de utilizar los accesorios, remitirse al párrafo siguiente del manual para un uso seguro.

37. En lo que se refiere a las instrucciones de limpieza del aparato (principalmente las superficies en contacto con los alimentos), consulte el párrafo «mantenimiento y almacenamiento» de estas instrucciones.

38. Los niños deben ser vigilados para garantizar que no juegan con el aparato.
39. Deben tomarse precauciones durante la manipulación de las hojas de cuchillo al vaciar el bol y durante la limpieza.
40. Apagar el aparato y desenchufarlo de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles durante el funcionamiento.
41. Desenchufar siempre el aparato si se deja sin vigilancia, o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
42. Existen riesgos de heridas en caso de uso incorrecto.
43. Permanecer alerta al verter un líquido caliente en el procesador o el mezclador ya que podría ser expulsado del aparato debido a una ebullición espontánea

# 44. Evitar el derrame de líquidos sobre los conectores



¡ATENCIÓN! ¡LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILIADAS. MANIPULARLAS CON CUIDADO!

- Si las cuchillas se bloquean durante la mezcla, desenchufar siempre el aparato antes de retirar el alimento que ha causado el bloqueo.

## PUESTA EN MARCHA

### I- PRIMERO USO

Limpiar el cuerpo del aparato con un paño suave y seco y lavar las cuchillas con agua caliente y un poco de detergente.

Aclarar con agua limpia y secar con cuidado con un paño suave.

### II- CONSEJOS PRÁCTICOS DE USO

La cantidad total de ingredientes y de líquido no debe sobrepasar la línea de límite máx. (sopa fría 1.5 L, sopa caliente 1.2 L). En caso de desbordamiento existen riesgos de quemaduras.

Asegurarse de que todos los ingredientes están bien pelados y cortados en cubitos (2-3 cm).

Si no se está seguro de las cantidades, utilizar el recipiente de medida suministrado como guía.

Remover siempre los ingredientes antes de colocar la tapa. Esto evitará que los ingredientes se peguen en el fondo de la jarra.


Retirar siempre la sople al finalizar el ciclo ya que la licuadora permanece caliente y la sopa podría quemarse.

Si el cuadro de mandos no se enciende o si la licuadora no arranca tras haber sido enchufada, comprobar que el bol y/o la tapa (la lengüeta de la tapa debe estar alineada con el asa de la licuadora) están bien colocados. Retirar la licuadora o la tapa y volver a colocarlas correctamente.

No calentar/licuar con el aparato en vacío.

No introducir ningún utensilio en la licuadora a través del agujero del tapón dosificador.

Esta licuadora no es apta para realizar algunas preparaciones como: salsa bechamel, mayonesa, hielo picado.


El aparato puede ser detenido en plena cocción pulsando el botón Encendido/Apagado .

### III- FUNCIONAMIENTO

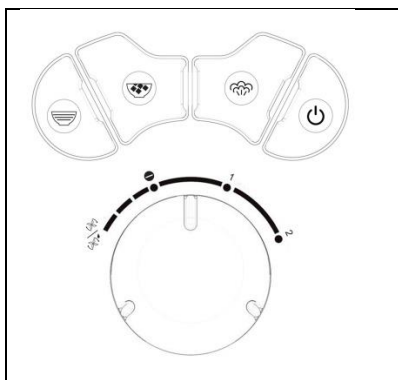





Este aparato está recomendado para la preparación de: **sopa cremosa, sopa licuada, verdura/carne/pescado al vapor, batidos de frutas, batidos de leche, jugos de verduras o de frutas, compotas, cócteles de frutas.**


- Asegurarse de que la jarra no está enchufada a la red eléctrica.
- Colocar el bol (3) sobre el bloque motor (1), la licuadora no funcionará si el bol no está colocado correctamente.
- Cortar todos los ingredientes en trozos de 2-3cm y colocarlos en el recipiente (3).
- Finalmente, añadir el líquido con la ayuda del tapón dosificador graduado (5) llenando entre 0,8L y 1,5L (Recordatorio: 1,2L máx. para la sopa caliente).
- PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO Y PARA EVITAR TODO RIESGO DE PROYECCIONES, NO INTRODUCIR NUNCA MÁS DE 1,5L O MENOS DE 0,8L DE LIQUIDO.
- Girar la tapa en el sentido de las agujas de un reloj hasta el cierre completo, asegurarse de que

la lengüeta de la tapa esté bien insertada en su ranura.






- Conectar la licuadora a la toma eléctrica. El botón de encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser usado.

#### IV- UTILIZACIÓN DE LOS MODOS


	 <b>Encendido/Apagado (7)</b>
	 <b>Cocción (8)</b>
	 <b>Sopa licuada (9)</b>
	 <b>Sopa cremosa (10)</b>
	 <b>Función PULSE /autolimpieza (11)</b>
	<b>1 Función licuadora velocidad lenta (11)</b>
	<b>2 Función licuadora velocidad rápida (11)</b>

 **Modo Sopa cremosa caliente:**  
(Sopas cremosas, jugos calientes)

**Asegurarse de situar el variador en la posición “0”**





- 1- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
- 2- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
- 3- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 20-25 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
- 4- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga. La sopa está lista.


**Nota:**

- Durante la cocción, es normal que el aparato haga ruido, mezclar los alimentos varias veces y que salga vapor del aparato.
- Si se selecciona el programa “Sopa cremosa”, la función de licuadora no debe ser utilizada.
- Se puede interrumpir la preparación en cualquier momento pulsando el botón . El aparato pasa en modo espera y el botón parpadea con luz roja.

 **Modo Sopa licuada caliente:**  
(Sopas licuadas, compotas)

**Asegurarse de situar el variador en la posición “0”**

- 1- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
- 2- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
- 3- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 20-30 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.

- 4- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga. La sopa está lista.






**Nota:**

- Este programa no dispone de una función de mezcla automática
- Utilizar las velocidades de mezcla (1 o 2) del variador de la licuadora (11), de 20 segundos a 3 minutos, para obtener la textura deseada.



**Modo Cocción vapor:**  
(Verdura / pescado / carne vapor)

**Asegurarse de situar el variador en la posición “0”**


- 1- Introducir los alimentos en el bol. Verter 0,8L de agua.
- 2- Colocar la cesta vapor (12) en el bol (3). Añadir los ingredientes.
- 3- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
- 4- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
- 5- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 25-30 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
- 6- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga.

**Nota:**

- Si el programa “Vapor” está activado, el cuchillo de 4 hojas no girará.

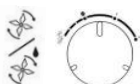


**Modo licuadora con velocidad 1, 2 y Pulse:**  
*batido de frutas, sopa fría, batido de leche, cóctel de frutas)*


- 1- Tras conectar la licuadora a la toma eléctrica, el botón Encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser utilizado en modo licuadora.
- 2- Situar el variador en la velocidad deseada: 1, 2 o PULSE (velocidad máxima) para licuar los alimentos.

**Nota:**

- En este modo, la función cocción no funciona.
- No mezclar ingredientes secos.
- **¡Atención! No utilizar la función licuadora durante más de 3 minutos seguidos. Son necesarias pausas de 5 minutos para no sobrecalentar el bloque motor.**
- Al finalizar el uso, no olvidar situar el variador de velocidad en la posición “0”.



**Modo Autolimpieza:**

- 1- Tras conectar la licuadora a la toma eléctrica, el botón Encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser utilizado en modo autolimpieza
- 2- No introducir alimentos en el bol.
- 3- Verter entre 0.8L y 1,5L de agua limpia, de 3 a 5 gotas de lavavajillas, y cerrar la tapa.

- 4- Situar el variador en la posición Pulse/Autolimpieza (hacia la izquierda) durante al menos 3 minutos.

**Nota:**

Para más detalles, consultar el apartado “Mantenimiento y almacenaje

## MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

- Desenchufe siempre el aparato y espere que se detenga completamente antes de desmontarlo.
- No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. Limpie el aparato con un paño suave y húmedo.
- **Tenga mucho cuidado de no cortarse al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.**
- No lavar la jarra sopera ni el vaso dosificador de plástico suministrado en el lavavajillas.
- Limpiar la superficie del aparato y la tapa con un paño suave y húmedo.
- Para las manchas más difíciles, se recomienda dejar agua caliente dentro de la jarra durante 10-15 minutos antes de utilizar la función de limpieza.
- **Atención:** las hojas no son desmontables y están muy afiladas; limpiar el interior del bol con mucho cuidado.
- **Atención:** Las hojas situadas debajo de la tapa no son amovibles y están muy afiladas, hay que ser extremadamente prudente al limpiar el interior de la tapa.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Cause	Solución
El aparato no se enciende	Problema de electricidad	Comprobar que el aparato esté enchufado
El aparato no funciona estando enchufado a la corriente.	La tapa no está instalada correctamente	Quitar la tapa y volver a colocarla de nuevo comprobando que la lengüeta esté bien insertada en su ranura.
El aparato se ha detenido en mitad del programa		
La licuadora no mezcla los alimentos correctamente.	Alimentos demasiado duros o gruesos	Cortar los alimentos en trozos de 2-3 cm
	Las proporciones (alimentos sólidos y líquidos) no son coherentes.	Rectificar las proporciones
Los ingredientes siguen duros después de 1 ciclo completo	Programa inadecuado	Utilizar la función licuadora o volver a repetir el programa
	Alimentos demasiado duros o gruesos	Cortar las verduras en trozos de 2-3 cm

## TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO

**Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata.**





Ai sensi della normativa applicabile nell'Unione Europea, vi ricordiamo che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere gettati con i rifiuti domestici. Esistono degli appositi centri di raccolta specializzati per il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio di questo tipo di apparecchi. In questo modo contribuite alla tutela delle risorse naturali e alla protezione della salute umana.

# Recetas



## SOPA EN CREMA




### VELOUTE DE CALABAZA

 4 personas,  15 mn



#### Ingredientes:

- 500 g de calabaza (sin semillas ni filamentos)
- 2 patatas pequeñas
- 3 porciones de queso fundido
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 cucharadita de semillas de amapola o de mostaza
- 60 cl de agua

#### Preparación

- Pelar las verduras y cortarlas en cubos.
- Colocar las verduras en el bol de la licuadora y agregar el agua, la sal, la pimienta y el caldo.
- Pulsar el botón  y seleccionar la función de sopa cremosa. 
- Al final de la cocción, agregar el queso y pulsar PULSE  o la velocidad 1 durante 30 segundos.
- Servir la sopa en 4 bols y espolvorear las semillas de amapola. Servir con pan tostado con ajo restregado.


### VELOUTE DE TOMATES A L'HUILE D'OLIVE

 4 personas,  15 mn



#### Ingredientes:

- 800 g de tomates
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de azúcar en polvo
- 1 ramita de tomillo
- 4 cucharadas soperas aceite de oliva
- 8 ramitas de cebollino
- Picatostes
- 50 cl de agua
- Sal, pimienta

#### Preparación

- Pelar y despepitar los tomates, cortar la pulpa en trozos grandes.
- Pelar y cortar finamente la cebolla y el ajo.
- Poner todas las verduras, el aceite de oliva, el ajo, la cebolla, el tomillo, el azúcar, la sal y la pimienta en el bol. Selecciona la función de sopa cremosa .
- Al final de la cocción, rectificar de sal y pimienta y dejar enfriar.
- Servir esta sopa bien fría, añadiendo al final los picatostes y el cebollino.

### VELOUTE ESPÁRRAGOS VERDES



 4 personas,  10 mn

#### Ingredientes:



- 400 g de espárragos verdes
- 1 patata grande
- 1 cebolla
- 10 cl de nata líquida

- 1 cubo de caldo de pollo
- 60 cl de agua

### Preparación

- Pelar y cortar los espárragos en trozos. Pelar, lavar las patatas, y cortarlas en cubos pequeños. Pelar la cebolla y cortarla finamente.
- Poner todos los ingredientes preparados, el agua y el cubo de caldo en el bol, salpimentar.
- Pulsar el botón y seleccionar la función de sopa cremosa .
- Al final de la cocción, añadir la nata líquida y mezclar con la función PULSE  o con la velocidad 1 durante 30 segundos.



## VELOUTE DE BRÓCOLI CON CHORIZO

 4 personas,  10 mn

### Ingredientes:

- 400 g de brócoli
- 200 g de guisantes
- 1 patata grande
- 8 lonchas finas de chorizo
- 10 cl de leche
- 10 cl nata líquida
- 1 cubo de caldo de pollo
- 60 cl de agua

### Preparación

- Cortar el brócoli en ramilletes. Desgranar los guisantes. Pelar las patatas y cortarlas en trozos.
- Poner todas las verduras, el cubo de caldo y el agua en el bol, pulse el botón  y dejar cocer hasta que finalice el ciclo de cocción.
- Al final de la cocción, mezclar con la leche y la nata líquida en la velocidad 1  durante 1 a 2 minutos.
- Sofreír el chorizo en una sartén y dejar que se absorba el exceso de aceite en una servilleta de papel. Agregar a la preparación.



## SOPA TRITURADA




## SOPA A LA FORESTIÈRE CON AVELLANAS

 4 personas,  10 mn

### Ingredientes:

- 300 g de setas mezcladas congeladas (boleto, seta común, trompetas de la muerte)
- 2 chalotas
- 2 cucharadas soperas de caldo de ternera (o 1 cubo de caldo)
- 12 avellanas peladas
- 20 g de mantequilla
- 4 hojas de albahaca
- 60 cl de agua
- Sal, pimienta



### Preparación

- En una cacerola, derretir la mantequilla y añadir las chalotas. Sofreír a fuego lento durante 2 minutos.
- Verter en el bol y añadir las setas, el agua, el caldo de ternera, la sal y la pimienta.
- Pulsar el botón  y seleccionar la función de sopa licuada .
- Al final de la cocción, utilizar la velocidad 1 ó 2 para obtener una sopa licuada.
- Añadir la nata y la mantequilla, mezclar todo con la función PULSE  o la velocidad 1 durante 30



- segundos.
- Verter la sopa en 4 bols y decorar con una hoja de albahaca y trocitos de avellanas.





## CREMA DE GUI SANTES y CALABACINES

 4 personas,  10 mn

### Ingredientes:

- 500 g de guisantes congelados
- 2 calabacines
- 1 cebolla
- 100 g de bacon
- 20 cl de nata líquida
- 20 g de mantequilla
- 1 cubo de caldo de pollo
- 60 cl de agua
- Sal, pimienta

### Preparación

- Descongelar los guisantes antes de preparar la crema.
- Cortar los extremos de los calabacines y cortar estos últimos en trozos.
- Sofreír las cebollas en una cacerola con un poco de mantequilla.
- Cuando estén doradas, añadirlas al bol, y agregar los guisantes, el agua y el cubo de caldo.
- Pulsar el botón  y seleccionar la función de sopa licuada .
- Al final de la cocción, utilizar la velocidad 1 o 2  para obtener una sopa licuada.
- Añadir la nata y mezclar con la función “PULSE”  durante 30 segundos.
- Verter la sopa en 4 bols y decorar con las tiras de bacon.


## GASPACHO CON 4 VERDURAS

 4 personas,  15 mn

### Ingredientes:

- 5 tomates
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 pepino
- 1 cebolla roja
- Tabasco
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 rebanada de pan
- Sal fina

### Preparación

- Pelar y despepitar los tomates, los pepinos, y los pimientos.
- Pelar y picar la cebolla.
- Poner la preparación en un bol, mezclar a velocidad 2  durante 1 a 2 minutos con 2 cucharadas de aceite, sal, una rebanada de pan, y condimentar con Tabasco.
- Poner esta mezcla al frío durante 5 horas antes de servir.



## COMPOTA



## COMPOTA CASERA DE MANZANA y NARANJA

 4 personas,  10 mn

### Ingredientes:

- 3 manzanas “golden” o “boskoop”
- Zumo de media naranja
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 3 cucharadas soperas de miel líquida

### Preparación

- Pelar y vaciar las manzanas. Cortarlas en trozos y colocarlas en el bol con el resto de ingredientes.
- Pulse el botón  y seleccionar la función de sopa licuada .
- Al finalizar la cocción, utilizar la velocidad 1 o 2 durante 30 segundos para obtener una compota.
- Dejar enfriar y poner al frío durante al menos 2 horas.



## COCCIÓN VAPOR

### VERDURAS AL VAPOR



4 personas,





10 mn

#### Ingredientes:

- 100g de judías verdes
- 100g de coliflor
- 2 zanahorias
- 4,5 cl de aceite de oliva
- Cebollino, eneldo, perifollo
- Sal

### Preparación

- Pelar las zanahorias y cortarlas en trozos. Cortar la coliflor en ramilletes. Eliminar la punta de las judías verdes y lavarlas con agua fría.
- Añadir 0,8 litros de agua en la licuadora. Poner todas las verduras en la cesta vapor suministrada.
- Pulsar el botón  y seleccionar la función de vapor .
- Al final de la cocción, retirar las verduras y rociar con aceite de oliva, sal, cebollino cortado, eneldo y perifollo.



## JUGOS

### JUGOS DE FRAMBUESAS



4 personas,



10 mn

#### Ingredientes:

- 300 g frambuesas congeladas
- 4 cucharadas soperas de agua
- 1 cucharada soperas de zumo de limón
- 1 cucharadita de kirsch
- 2 cucharadas soperas de azúcar

### Preparación

- Descongelar las frambuesas 10 minutos en el microondas, en modo descongelación.
- Añadirlas al bol con el resto de ingredientes y licuar a velocidad 1 para obtener un jugo homogéneo.
- Pasar por un colador fino para eliminar las pepitas.



## BATIDOS DE FRUTAS

### BATIDO DE FRESA



4 personas,





10 mn


**Ingredientes:**

- 1 limón verde
- 500 g de fresas
- 1 yogur griego (150 g)
- 10 cl de leche fría
- 2 cucharadas soperas de azúcar

**Preparación**

- Cortar 4 rodajas de limón verde y reservar. Exprimir el jugo de limón restante. Lavar las fresas y quitar las colas.
- Licuar con el zumo de limón verde en velocidad 1 .
- Licuar de nuevo el puré de fresas con el yogur griego, la leche y el azúcar en velocidad 1 .
- Servir la mezcla en 4 copas y dejar al frío durante 2 horas.
- En el momento de servir, abrir las rodajas de limón y colocarlas en el borde de las copas.


**BATIDO KIWI-MANZANA**

2 personas,  6 mn


**Ingredientes:**

- 4 kiwis
- 2 manzanas “granny- smith”
- Zumos de naranja
- 1 cucharada de nata líquida dulce

**Preparación**

- Retirar las pepitas de las manzanas, pelar los kiwis. Cortar en trocitos.
- En un bol, mezclar las frutas a velocidad 2  durante 2 a 3 minutos con el zumo de naranja hasta obtener una preparación bien untuosa.
- Verter en un bol y tomar bien fresco.
- Se puede añadir nata montada y presentar en una copa.


**BATIDOS DE LECHE****BATIDO DE MANGO-MELÓN**

4 personas,  10 mn

**Ingredientes:**

- 1 mango
- 1 melón
- 2 yogures naturales
- 3 cucharadas soperas de miel líquida
- 1 trozo de jengibre fresco
- 1 ramita de menta para la decoración

**Preparación**

- Pelar y cortar el mango y el melón en trozos. Pelar el jengibre y rallarlo finamente.
- Poner el conjunto de ingredientes en el bol.
- Seleccionar la velocidad 1 , y mezclar hasta obtener una textura untuosa.
- Decorar con una ramita de menta y reservar al frío 2 horas antes de servir.

## BATIDO DE HELADO DE MELOCOTÓN



4 personas,




10 mn

### Ingredientes:

- 400 g de melocotones
- 1 plátano
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 30 cl de leche bien fría
- 2 cucharadas soperas de azúcar

### Preparación

- Pelar y quitar el hueso de los melocotones.
- Pelar el plátano.
- Cortar la fruta en trozos y colocarlos en el bol.
- Mezclar con la leche, el zumo de limón y el azúcar en velocidad 1  durante 1 a 2 minutos.



## CÓCTEL

## CÓCTEL VITAMINADO



4 personas,




10 mn

### Ingredientes:

- 3 fresas
- 1 rodaja de piña
- 4 frambuesas
- Zumo de 1 limón
- Zumo de 3 naranjas
- 1 chorrito de granadina
- Azúcar a elegir
- 

### Preparación

- Escarchar los vasos mojando la parte superior de éstos en zumo de limón y después en azúcar en polvo.
- Añadir los ingredientes en el bol. Agregar el azúcar según la acidez de la fruta.
- Licuar todo a velocidad 1 .
- Servir en los vasos escarchados, añadir dos cubitos de hielo y una pajita.

## CÓCTELS DE FRUTA MANGO –PLÁTANO



4 personas,




10 mn

### Ingredientes:

- 1 mango
- 1 plátano
- 2 naranjas
- 2 kiwis
- 30 cl de zumo de naranja
- 1 yogur de vainilla

### Preparación

- Pelar y cortar la fruta en pequeños trozos y añadirla al bol.
- Agregar el yogur y el zumo de naranja.
- Licuar todo en velocidad 1 o 2  durante 2 a 3 minutos.



## SALSAS

### SALSA DE TOMATE EXPRÉS



4 personas,







10 mn

#### Ingredientes:

- 425 ml de salsa de tomates pelados
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de orégano
- 5 hojas de albahaca
- Sal, pimienta

#### Preparación

- Añadir todos los Ingredientes en la licuadora.
- Pulsar el botón  y seleccionar la función de sopa licuada , dejar cocer durante 10 minutos.
- Pulse de nuevo el botón de nuevo  para detener la cocción.
- Licuar todo a velocidad 1  durante 30 segundos.
- Advertencia: no abrir la tapa y el tapón dosificador durante la cocción, existen riesgos de quemaduras.



## MASA DE CREPES

### PATE A CREPES



12 personas,




5 mn

#### Ingredientes:

- 100 cl de leche
- 3 huevos
- 300 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de azúcar en polvo

#### Preparación

- Derretir la mantequilla en el microondas.
- Cascar los huevos directamente en el bol, añadir la leche, el azúcar y la mantequilla derretida.
- Mezclar todo en velocidad  1 y añadir al mismo tiempo, por el agujero de la tapa, la harina.
- Dejar reposar 30 minutos.

## NL - GEBRUIKSAANWIJZING

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>1.Motorblok</b>                      | <b>9.Toets gepureerde soep</b> |
| <b>2.Mes met 4 bladen</b>               | <b>10.Toets veloutésoep</b>    |
| <b>3.Kan in inox met maataanduiding</b> | <b>11.Regelknop Blender</b>    |
| <b>4.Deksel van de kan</b>              | <b>12.Stoommand</b>            |
| <b>5.Doseerdop met maataanduiding</b>   | <b>13.Antislipvoetjes</b>      |
| <b>6.Handgreep van de kan</b>           | <b>14.Voedingssnoer</b>        |
| <b>7.Toets Start/Stop</b>               |                                |
| <b>8.Stoomknop</b>                      |                                |

### TECHNISCHE KENMERKEN

- Maak zelf soepen in een mum van tijd
- 2 automatische programma's: veloutésoep, gepureerde soep
- 18 receptideetjes inbegrepen
- Twee mixsnelheden en functie PULSE voor het bereiden van soepen, smoothies, vruchtenmoes, coulis, sauzen en fruitcocktails
- Stoommand voor gezonde en smakelijke gerechten
- Functie zelfreiniging
- Kan in inox, inhoud: 1,5 L (1,2 L warme soep)
- Hermetisch en spatvrij deksel, doorschijnend om de bereiding te controleren
- Doseerdop met maataanduiding (50 mL)
- Antislipvoetjes
- Verwarmingsvermogen 700-900W, blender 350W
- Voeding: 220-240V~ 50Hz
- Afmetingen product: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

### INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 verwarmende blender
- 1 stoommand
- 1 doseerdop met maataanduiding
- 1 handleiding met recepten

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.

### VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.

2. Dit apparaat is bestemd voor een huishoudelijk en niet een commercieel gebruik. Elk ander of afwijkend gebruik wordt als niet-conform beschouwd. Elke claim omwille van schade die te wijten is aan een niet-conform gebruik, wordt niet in aanmerking genomen. De gebruiker is de enige verantwoordelijke.

3. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige contexten zoals:

- kookhoeken voorbehouden aan het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- boerderijen;
- gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
- omgevingen van het type « chambres d'hôtes ».

4. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden.
5. Dit toestel is conform de geldende normen met betrekking tot dit type toestel.
6. Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
7. Gebruik het toestel niet buitenshuis.
8. Uw apparaat altijd op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact aansluiten.
9. Wanneer u de stroomkabel verwijdert, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
10. Gebruik het apparaat niet wanneer de recipiënt leeg is.
11. De plastic maatbeker van de blender mag niet gebruikt worden om het voedsel te bewaren in een koelkast of om voedsel te verwarmen in de microgolfoven.



12. Gebruik het apparaat niet als het deksel niet correct vastgemaakt is.
13. Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
14. Zorg altijd voor voldoende ruimte rond het apparaat wanneer het in werking is.
15. De recipiënt wordt warm wanneer het in gebruik is. Gebruik altijd de handgreep.
16. Het apparaat niet gebruiken als:
  - het stopcontact of de stroomkabel beschadigd is,
  - het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is,
  - Iemand het apparaat heeft laten vallen,
17. De stroomkabel niet over de rand van een tafel of werkvlak laten hangen, en erop toezien dat hij niet in contact komt met warme oppervlakken.

18. Dit apparaat niet gebruiken in de buurt van een warmtebron (kookplaat, verwarming...).
19. Het koord niet om het apparaat rollen, zodat deze niet in elkaar kan draaien.
20. Alleen de bij het apparaat geleverde accessoires gebruiken.
21. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.
22. Het apparaat of de kabel niet vastnemen met vochtige handen.
23. Koppel het apparaat los na gebruik.
24. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.
25. Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het aan staat.
26. Als het apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon gerepareerd

worden, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Dit geldt vooral voor de vervanging van het voedingsnoer indien dit beschadigd is. Reparaties die niet-conform zijn kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

27. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

28. Hou het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het aan staat of aan het afkoelen is.

29. Gebruik de plastic doseerdop niet om warme etenswaren of vloeistoffen in te doen.

30. Bij het mixen van warme ingrediënten moet men hete vloeistofspatten voorkomen, want

deze kunnen brandwonden veroorzaken.

31. Verwijder het deksel & de doseerdop niet wanneer het water kookt.

32. Laat het apparaat altijd afkoelen vooraleer het te reinigen.

33. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid; of indien ze van deze persoon instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.

34. Dit apparaat dient niet door kinderen gebruikt te worden. Het apparaat en het voedingssnoer moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
35. Wat betreft de gebruiksinstructies van het apparaat en de gebruiksduur, wordt u verwezen naar de paragraaf «werking» van deze bijsluiter.
36. Wat betreft de gedetailleerde informatie voor een veilig gebruik van de accessoires, wordt u verwezen naar de hier onderstaande paragraaf van deze bijsluiter.
37. Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar paragraaf «opslag en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.

38. Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
39. De nodige voorzorgsmaatregelen moeten getroffen worden bij de hantering van het mes, tijdens het ledigen van de kan en de reiniging.
40. Stop het apparaat en trek de stekker uit het stopcontact vooraleer de accessoires te veranderen of onderdelen te benaderen die tijdens de werking in beweging zijn.
41. Trek de stekker altijd uit het stopcontact indien het apparaat zonder toezicht gelaten wordt en vooraleer te monteren, demonteren of reinigen.
42. Risico van verwondingen in geval van een verkeerd gebruik.
43. Let op wanneer een warme vloeistof in de culinaire bereider of

blender gegoten wordt, omdat het door een plots koken kan opspatten.

## 44. Vermijd dat vloeistof op de stekker terechtkomt.



**PAS OP! DE MESSEN ZIJN SCHERP. GA HIER VOORZICHTIG MEE OM!**

- Wanneer de messen tijdens het mixen blokkeren, moet u het apparaat eerst uitzetten alvorens het stukje voedsel te verwijderen die de blokkade veroorzaakt.

### INSCHAKELEN

#### I- EERSTE GEBRUIK

Vervolgens de behuizing van het apparaat afvegen met een zacht, droog doekje, en de messen reinigen met water en wat afwasmiddel.

Spoelen met helder water, en voorzichtig met een zacht doekje afdrogen.

#### II- WERKING

De totale hoeveelheid ingrediënten en vloeistoffen mag de bovenste streep niet overschrijden (koude soep 1,5 L, warme soep 1,2 L). Bij overlopen kunt u brandwonden oplopen.

Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt.

Als u twijfels hebt over de hoeveelheden, gebruik dan de maatbeker.

Meng de ingrediënten altijd wat door elkaar vooraleer het deksel aan te brengen. Zo wordt voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de blender blijven kleven.


Verwijder de soep altijd na afloop van de cyclus, want de blender blijft warm en de soep kan zo verbranden.

Als het bedieningspaneel niet oplicht of de blender niet start nadat die aangezet is, controleer of de kan en/of het deksel (het lipje van het deksel moet uitgelijnd zijn met de handgreep van de blender) goed op hun plaats zitten. Verwijder de blender of het deksel en plaats ze correct.

Verwarm of mix niet met lege kan gedurende.

Steek geen keukengerei in de blender doorheen het gat van de doseerdop.


Sommige bereidingen worden mogelijk niet correct uitgevoerd met deze blender: bechamelsaus, mayonaise, vermalen ijs.

Het apparaat kan tijdens de bereiding stopgezet worden door te drukken op de knop Start/Stop .

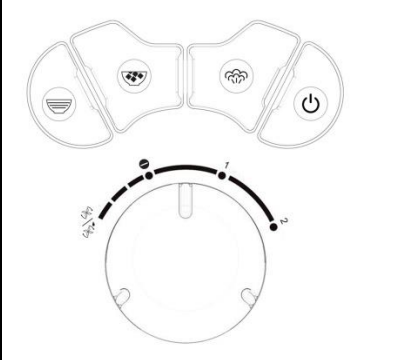





#### III- INSCHAKELEN

Dit apparaat is aangewezen voor het bereiden van: veloutésoep, gepureerde soep, gestoomde groenten/vlees/vis, smoothies, milk-shake, coulis van groenten of fruit, vruchtenmoes, fruitcocktails.

- Zorg ervoor dat de blender niet gekoppeld is aan het elektriciteitsnet.
- Plaats de kan (3) op het motorblok (1), de blender zal niet werken als de kan niet correct geplaatst is.
- Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt. (3).
- Voeg de vloeistof toe met behulp van de doseerdop met maataanduiding (5) tot een volume tussen 0,8 L en 1,5 L (Herinnering: niet meer dan 1,2 L voor warme soep).

- VOOR EEN CORRECTE WERKING EN OM SPATTEN TE VOORKOMEN, DOE NOOIT MEER DAN 1,5 L OF MINDER DAN 0,8 L VLOEISTOF IN DE KAN.
- Draai het deksel in de richting van de wijzers van de klok, tot complete vergrendeling. Controleer of het lipje van het deksel goed in de relatieve uitsparing past.
- Sluit de blender aan op het stopcontact. De toets Start/Stop  knippert. Uw apparaat is gebruiksklaar.






#### IV- GEBRUIK VAN DE WERKWIJZEN (MODE)

	 <b>Toets Start/Stop (7)</b>
	 <b>Toets stoombereidingen (8)</b>
	 <b>Toets gepureerde soep (9)</b>
	 <b>Toets veloutésoep (10)</b>
	 <b>Functie PULSE /zelfreiniging (11)</b>
	<b>1 Functie blender lage snelheid (11)</b> <b>2 Functie blender hoge snelheid (11)</b>




#### **Modaliteit warme veloutésoep:** (Veloutésoep, warme coulis)

**Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat**

- 1- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 2- Druk op de toets , deze licht vast op in het blauw.
- 3- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 20-25 minuten. Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 4- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit. De soep is klaar.

#### **Opmerking:**






- Het is volkomen normaal dat het apparaat tijdens de bereiding lawaai maakt, de ingrediënten meerdere keren mixt en wat stoom ontsnapt.
- Wanneer het programma « Veloutésoep » geselecteerd wordt, dient de functie blender niet gebruikt te worden.
- De bereiding kan op elk moment onderbroken worden door te drukken op de toets . Het apparaat schakelt over op de waakstand en de toets knippert rood.



#### **Modaliteit warme gepureerde soep:** (Gepureerde soep, vruchtenmoes)

**Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat**



- 1- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 2- Druk op de toets  , deze licht vast op in het blauw.
- 3- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 20-30 minuten. Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 4- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit. De soep is klaar.

**Opmerking:**






- Dit programma beschikt niet over een automatische mixfunctie.
- Gebruik de mixsnelheden (1 of 2) van 20 seconden tot 3 minuten, aan de hand van de regelknop van de blender (11), om de gewenste textuur te verkrijgen.



**Modaliteit stoombereiding:**

*(Gestoomde groenten/vlees/vis)*

**Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat**

- 1- Doe de etenswaren niet in de kan. Giet er 0,8 liter water bij.
- 2- Plaats de stoommand (12) in de kan (3). Doe er de etenswaren in.
- 3- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 4- Druk op de toets  , deze licht vast op in het blauw.
- 5- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 25-30 minuten. Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 6- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit.


**Opmerking:**

- Wanneer het programma « Stoom » geactiveerd wordt, zal het mes met 4 bladen niet draaien.



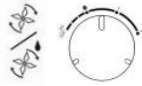
**Modaliteit blender met snelheid 1, 2 en Pulse:**

*(Smoothies, koude soep, milkshake, fruitcocktails)*



- 1- Eens de blender aangesloten is op het stopcontact, zal de toets Start/Stop  knipperen. Uw apparaat is nu klaar voor gebruik in de modaliteit blender.
- 2- Draai de regelknop op de gewenste snelheid: 1, 2 of PULSE (hoogste snelheid) om de etenswaren te mixen.

**Opmerking:**

- In deze modaliteit, zal de bereiding niet mogelijk zijn.
- Bewerk geen ingrediënten zonder vocht toe te voegen.
- **Let op! Gebruik de functie blender niet langer dan 3 minuten aan een stuk. Pauzes van 5 minuten zijn noodzakelijk om het motorblok niet te laten oververhitten.**
- Na gebruik moet de regelknop van de snelheid in de stand « 0 » gezet worden.



### **Modaliteit zelfreiniging:**

- 1- Eens de blender aangesloten is op het stopcontact, zal de toets Start/Stop  knipperen. U kunt de modaliteit zelfreiniging selecteren
- 2- Doe geen etenswaren in de kan.
- 3- Giet van 0,8 L tot 1,5 L schoon water in de kan, samen met 3 tot 5 druppels vaatwasmiddel, en doe het deksel op de kan.
- 4- Draai de regelknop in de stand Pulse/Zelfreiniging  (naar links) gedurende minder dan 3 minuten.

### **Opmerking:**

Voor meer gedetailleerde informatie, raadpleeg het deel « Onderhoud en opslag ».

## **ONDERHOUD EN OPSLAG**

- Als u voor reiniging het apparaat uit elkaar wilt halen, moet deze volledig stil staan, en de stekker uit het stopcontact gehaald worden.
- Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen. Met een zacht, vochtig doekje reinigen.

- **Pas goed op dat u zich niet snijdt aan de messen, want ze zijn zeer scherp!**
- **Opgelet:** De bladen van het mes kunnen niet verwijderd worden en zijn heel scherp; wees uiterst voorzichtig wanneer u de binnenkant van de kan schoonmaakt.
- **Let op:** De messen onder het deksel zijn niet afneembaar en zijn heel scherp; ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de binnenkant van het deksel schoonmaakt.
- Ingeval van hardnekkige vlekken, wordt aangeraden warm water in de blender te laten gedurende 10-15 minuten vooraleer de functie reiniging te gebruiken.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan	Probleem met de stroomtoevoer	Controleer of het apparaat stroom ontvangt
Het apparaat werkt niet wanneer het aangeschakeld is	Het deksel is niet correct geplaatst	Verwijder het deksel en plaats het opnieuw. Controleer of het lipje goed in de relatieve uitsparing past
Het apparaat is gestopt tijdens het programma		
De blender mixt de etenswaren niet correct	De etenswaren zijn te hard of de stukken te groot	Snij de groenten in stukken van 2-3 cm
	De verhoudingen (vaste en vloeibare ingrediënten) zijn niet gepast	Pas de verhoudingen aan
De ingrediënten zijn nog hard na 1 volledige cyclus	Verkeerd programma gekozen	Gebruik de functie blender of laat het programma opnieuw lopen
	De etenswaren zijn te hard of de stukken te groot	Snij de groenten in stukken van 2-3 cm

## AFDANKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN OP HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR

**Van toepassing in de landen van de Europese Unie en andere landen die beschikken over systemen voor selectieve afvalophaling.**





Overeenkomstig de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie, herinneren wij u eraan dat elektrische en elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil. Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid.

## Recepten



TOETS VELOUTESOEP




## POMPOENVELOUTE

 4 personen,  15 min.

### Ingrediënten:

- 500 g pompoen (zonder pitjes of vezels)
- 2 kleine aardappelen
- 3 porties smeltkaas
- 1 kipbouillonblokje
- 1 koffielepel papaver- of mosterdzaad
- 60 cl water

### Bereiding

- Schil de groenten en snij ze in blokjes.
- Doe de blokjes in de kan van de blender en voeg water, zout, peper en het bouillonblokje toe.
- Druk op de toets  en selecteer de functie veloutésoep .
- Voeg na de bereiding de kaas toe en druk op PULSE  of kies snelheid 1 gedurende 30 seconden.
- Serveer de soep in 4 kommetjes en bestrooi met papaverzaad. Serveer met geroosterd brood waarover u wat look gewreven hebt.


## TOMATENVELOUTE MET OLIJFOLIE

 4 personen,  15 min.



### Ingrediënten:

- 800 g tomaten
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 1 eetlepel poedersuiker
- 1 takje tijm
- 4 eetlepels olijfolie
- 8 takjes bieslook
- Croutons
- 50 cl water
- Zout, peper

### Bereiding

- Pel en ontpit de tomaten, snij ze in dikke stukken.
- Schil de uien en look en hak ze fijn.
- Doe de groenten, de olijfolie, de look, de ui, de tijm, de suiker, het zout en de peper in de kan. Selecteer de functie veloutésoep .
- Kruid eventueel bij na de bereiding en laat afkoelen.
- Deze soep wordt fris geserveerd, bestrooid met croutons en bieslook.




## VELOUTE VAN GROENE ASPERGES

 4 personen,  10 min.

### Ingrediënten:


- 400 g groene asperges
- 1 dikke aardappel
- 1 ui
- 10 cl vloeibare room
- 1 bouillonblokje van gevogelte
- 60 cl water

### Bereiding

- Schil de asperges en snij ze in stukken. Schil en spoel de aardappel en snij hem in blokjes. Schil de ui en hak hem fijn.
- Doe alle ingrediënten, het water en het bouillonblokje in de kan, voeg zout en peper toe.
- Druk op de toets , selecteer de functie veloutésoep .
- Voeg na de bereiding de vloeibare room toe en mix alles met de functie PULSE  of op snelheid 1 gedurende 30 seconden.

## BROCOLIVELOUTE MET CHORIZO





4 personen,  10 min.

### Ingrediënten:

- 400 g de broccoli's
- 200 g erwtjes
- 1 dikke aardappel
- 8 dunne schijfjes chorizo
- 10 cl melk
- 10 cl vloeibare room
- 1 bouillonblokje van gevogelte
- 60 cl water

### Bereiding


- Snij de broccoli's in roosjes. Dop de erwtjes. Schil de aardappel en snij hem in stukken.
- Doe de groenten, het bouillonblokje en het water in de kan, druk op de toets , laat garen tot het einde van de cyclus.
- Mix na de bereiding met de melk & room op snelheid 1  gedurende 1 tot 2 minuten.
- Bak de chorizo even in de pan en dep de schijfjes met keukenpapier. Leg ze boven op de soep.



## TOETS GEPUREERDE SOEP

## FORESTIERESOEP MET HAZELNOTEN








4 personen,  10 min.

### Ingrediënten:


- 300 g gemengde diepgevroren boschampignons (boleten, oesterzwammen, hoorn des overvloeds)
- 2 sjalotjes
- 2 eetlepels kalfsfond (of 1 bouillonblokje)
- 15 cl vloeibare room
- 12 gepelde hazelnoten
- 20 g boter
- 4 blaadjes basilicum
- 60 cl water
- Zout, peper

### Bereiding

- Laat de boter smelten in een kom en voeg de sjalotjes toe. Laat 2 minuten garen op een zacht vuurtje.
- Giet in de kan en voeg de champignons toe, het water, de kalfsfond, zout en peper.
- Druk op de toets , selecteer de functie gepureerde soep .
- Gebruik na de bereiding de snelheid 1 of 2  om een gepureerde soep te verkrijgen.
- Voeg de room en boter toe, mix alles met de functie PULSE  op op snelheid 1  gedurende 30

- seconden.
- Giet de soep in 4 kommetjes en decoreer met een blaadje basilicum en stukjes hazelnoot.





## CREME VAN ERWTEN EN COURGETTES

 4 personen,  10 min.

### Ingrediënten:

- 500 g diepgevroren erwtjes
- 2 courgettes
- 1 ui
- 100 g bacon
- 20 cl vloeibare room
- 20 g boter
- 1 bouillonblokje van gevogelte
- 60 cl water
- Zout en peper

### Bereiding

- Laat de erwtjes ontdooien vooraleer de crème te bereiden.
- Snij de uiteinden van de courgettes en snij de groenten in stukken.
- Stoof de ui op met de boter.
- Wanneer ze geblancheerd zijn, doe ze in de kan en voeg de erwtjes, het water en het bouillonblokje toe.
- Druk op de toets , selecteer de functie gepureerde soep .
- Gebruik na de bereiding de snelheid 1 of 2  om een gepureerde soep te verkrijgen.
- Voeg de room toe en mix met de functie « PULSE »  gedurende 30 seconden.
- Giet de soep in 4 kommetjes en decoreer met de reepjes bacon.


## GASPACHO MET 4 GROENTEN

 4 personen,  15 min.

### Ingrediënten:

- 5 tomaten
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- Tabasco
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 sneetje brood
- Fijn zout

### Bereiding

- Pel en ontpit de tomaten, schil de komkommer en de paprika's.
- Schil de ui en hak fijn.
- Doe alles in de kan en mix op snelheid 2  gedurende 1 tot 2 minuten met 2 eetlepels olie, zout, een sneetje brood. Breng op smaak met Tabasco.
- Koel het mengsel 5 uur lang vooraleer te serveren.



## VRUCHTENMOES




## ZELFGEMAAKTE APPEL- EN SINAASAPPELMOES

 4 personen,  10 min.

**Ingrediënten:**

- 3 appels « golden » of « boskoop »
- Sap van een halve sinaasappel
- ½ koffielepel kaneelpoeder
- 3 eetlepels vloeibare honing

**Bereiding**

- Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij de appels in stukken en doe in de kan met de rest van de ingrediënten.
- Druk op de toets , selecteer de functie pureren .
- Gebruik op het einde van de bereiding de snelheid 1 of 2  gedurende 30 seconden om een gepureerd mengsel te verkrijgen.
- Laat lauw worden en doe dan minstens 2 uur in de koelkast.



**STOOMBEREIDINGEN**



**GESTOOMDE GROENTEN**

 4 personen,  10 min.

**Ingrediënten:**

- 100g sperziebonen
- 100g bloemkool
- 2 wortels
- 4,5 cl olijfolie
- Bieslook, dille, kervel
- Zout

**Bereiding**

- Schil de wortels en snij ze in stukken. Snij de bloemkool in roosjes. Maak de sperziebonen schoon en spoel ze met koud water.
- Voeg 0,8 l water toe in de blender. Doe alle groenten in de meegeleverde stoommand.
- Druk op de toets , selecteer de functie stoom .
- Haal na de bereiding de groenten uit de mand en doe er wat olijfolie overheen. Voeg zout, fijngehakte bieslook, dille en kervel toe.



**COULIS**


**FRAMBOZENCOULIS**

 4 personen,  10 min.

**Ingrediënten:**

- 300 g diepgevroren frambozen
- 4 eetlepels water
- 1 eetlepel citroensap
- 1 koffielepel kirsch
- 2 eetlepels suiker

**Bereiding**

- Laat de frambozen 10 minuten ontdooien in de microgolfoven, met de functie ontdooien.
- Doe de vruchten in de kan met de rest van de ingrediënten en mix op snelheid 1  om een homogene


- coulis te verkrijgen.
- Doe de coulis door een fijne zeef om alle pitjes te verwijderen.



## SMOOTHIE

### AARDBEISMOOTHIE





4 personen,  10 min.

#### Ingrediënten:


- 1 limoen
- 500 g aardbeien
- 1 Griekse yoghurt (150 g)
- 10 cl koude melk
- 2 eetlepels suiker

#### Bereiding

- Snij 4 schijfjes limoen en leg ze opzij. Pers de rest van de limoen. Spoel de aardbeien en maak ze schoon.
- Mix ze met het limoensap op snelheid 1 .
- Mix de aardbeienpuree met de Griekse yoghurt, de melk en de suiker op snelheid 1 .
- Serveer het mengsel in 4 glazen en koel gedurende 2 uren.
- Maak een sneetje in de limoenschijfjes en schuif ze over de rand van de glazen.

### SMOOTHIE KIWI-APPEL




2 personen,  6 min.

#### Ingrediënten:

- 4 kiwi's
- 2 appels « granny- smith »
- Sap van een sinaasappel
- 1 lepel zoete vloeibare room

#### Bereiding


- Ontpit de appels en schil de kiwi's. Snij ze in stukken.
- Mix het fruit in de kan op snelheid 2  gedurende 2 tot 3 minuten samen met het sinaasappelsap, tot een smeurig mengsel ontstaat.
- Giet in een kom en serveer koel.
- Werk eventueel af met opgeklopte vloeibare room en presenteer in een smal glas.



## MILKSHAKE

### MILKSHAKE MANGO-MELOEN




4 personen,  10 min.

#### Ingrediënten:

- 1 mango
- 1 meloen
- 2 natuuryoghurt
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 1 stuk verse gember
- 1 takje munt voor de decoratie



### Bereiding

- Schil de mango en meloen en snij ze in stukjes. Schil de gember en rasp fijn.
- Doe alle ingrediënten in de kan.
- Selecteer snelheid 1 , mix tot een smeuijge textuur ontstaat.
- Decoreer met een takje munt. Koel gedurende 2 uren vooraleer te serveren.

### MILKSHAKE MET PERZIKIJS




4 personen,  10 min.

#### Ingrediënten:

- 400 g perziken
- 1 banaan
- 1 eetlepel citroensap
- 30 cl koude melk
- 2 eetlepels suiker

### Bereiding

- Schil de perziken en verwijder de pit.
- Schil de banaan.
- Snij het fruit in stukken die in de kan doet.
- Mix samen met de melk, het citroensap en de suiker op snelheid 1  gedurende 1 tot 2 minuten.



### COCKTAIL

### COCKTAIL VITAMIMAX




4 personen,  10 min.

#### Ingrediënten:

- 3 aardbeien
- 1 sneetje ananas
- 4 frambozen
- Sap van 1 citroen
- Sap van 3 sinaasappels
- 1 scheutje grenadine
- Suiker naar wens

### Bereiding

- Dep de bovenrand van de glazen in citroensap en vervolgens in poedersuiker voor een bevroren effect.
- Doe de ingrediënten in de kan. Voeg de suiker toe naargelang de zuurgraad van het fruit.
- Mix alles op snelheid 1 .
- Serveer in de glazen en voeg twee ijsblokjes en een rietje toe.

### COCKTAIL MANGO –BANAAN




4 personen,  10 min.

#### Ingrediënten:

- 1 mango
- 1 banaan
- 2 sinaasappelen
- 2 kiwi's
- 30 cl sinaasappelsap
- 1 vanilleyoghurt

### Bereiding

- Schil het fruit en snij het in stukjes. Doe alles in de kan.


- Voeg de yoghurt en het sinaasappelsap toe.
- Mix alles op snelheid 1 of 2  gedurende 2 tot 3 minuten.



## SAUZEN

### TOMATENSAUS EXPRESS







4 personen,  10 min.

#### Ingrediënten:

- 425 ml saus van gepelde tomaten
- 2 gehakte teentjes look
- 1 koffielepels marjolein
- 5 blaadjes basilicum
- Zout, peper

#### Bereiding

- Doe alle ingrediënten in de blender.
- Druk op de toets , selecteer de functie gepureerde soep , laat 10 minuten garen.
- Druk nogmaals op de toets  om de bereiding te stoppen.
- Mix alles op snelheid 1  gedurende 30 seconden.
- Let op: tijdens de bereiding het deksel niet openen en de doseerdop niet verwijderen, risico van brandwonden.



## PANNENKOEKDEEG

### PANNENKOEKDEEG




12 personen,  5 min.

#### Ingrediënten:

- 100 cl melk
- 3 eieren
- 300 g bloem
- 75 g boter
- 2 eetlepels poedersuiker

#### Bereiding

- Laat de boter smelten in de microgolfoven.
- Breek de eieren rechtstreeks in de kan, voeg de melk, suiker en gesmolten boter toe.
- Mix alles op snelheid  1 en voeg beetje bij beetje door de opening in het deksel de bloem toe.
- Laat 30 minuten rusten.

Importé par/  
Ingevoerd door/  
Importado por /  
Imported by :  
Senya International  
21 bd du Général  
Leclerc  
59100 Roubaix  
France

**Fabriqué en / Gemaakt in China /  
Made in PRC / Fabricado en  
R.P.C. 2016**  
**Référence/ Referentie /  
Reference / Referencia:: SYCK-  
HB006**  
N° de lot / Partijnummer / Batch  
/ N°de lote: PO2016147



**F** FRANCE ONLY

