

**PREPARATEUR DE SOUPE
ELECTRIQUE**

Cuisichef 

NOTICE D'UTILISATION



TYPE SM-601

EDITION : 19-05-14 - FR

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballer l'appareil et s'assurer que chaque pièce est en bon état. Retirer tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil.
- Lire attentivement toutes les instructions de la présente notice, en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels.
- Laver l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) avec une éponge et du produit à vaisselle. Rincer et sécher. Ne pas utiliser de produit d'entretien agressif, ni d'éponge abrasive.
- Essuyer le bloc moteur avec un linge doux et humide.

Attention : Ne jamais plonger le bol et le bloc moteur dans l'eau ou dans un quelconque liquide.

CARACTERISTIQUES

- Appareil à soupe électrique qui cuit et mixe les fruits et légumes pour faire des soupes, des compotes, des crèmes, des sauces, des coulis ou des smoothies.
Important : Cet appareil ne permet pas de réchauffer une soupe déjà faite. Il ne convient pas à la préparation de soupes en sachet, boîte ou canette.
- Alimentation : 230V~ 50Hz
- Puissance du moteur : 140-160W
- Chauffage : 800-1000W
- Accessoires : pichet doseur et sa poignée, brosse

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec le réseau électrique local conformément aux indications portées sur la plaque signalétique.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter tout risque de chute.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le bol inox chauffant est vide.
- Toujours éloigner mains, doigts et vêtements amples des lames en rotation.
- Ne pas utiliser l'appareil si les lames sont endommagées.
- Le pichet de mesure ne convient ni à la conservation d'aliments dans un congélateur, ni à l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Ne pas utiliser l'appareil sans s'assurer au préalable que le bloc moteur est correctement fixé.

- **Attention : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque liquide.**
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Placer l'appareil sur une surface bien stable, résistant à la chaleur. Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni directement plaqué contre un mur, ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures, etc.
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation sur une surface chaude ou à proximité d'une source de chaleur.
- Toujours assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Le bol inox chauffant chauffe en cours d'utilisation de l'appareil. Toujours utiliser la poignée prévue à cet effet pour manipuler l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation. Saisir la fiche à la main.
- Toujours veiller à avoir les mains sèches pour éteindre ou débrancher l'appareil.
- Ne pas remplir le bol inox chauffant au-delà de la limite maximale, sous risque de projection d'eau bouillante.
- 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.
- Manipuler le bloc moteur avec précaution, car les lames sont coupantes, notamment lorsque le bol est vidé ou lors du nettoyage.
- L'appareil doit être débranché :
 - en cas de non-utilisation prolongée,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - en cas de mauvais fonctionnement.
- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation électrique sont défectueux. Si celui-ci est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisine 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.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, à l'extérieur, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.



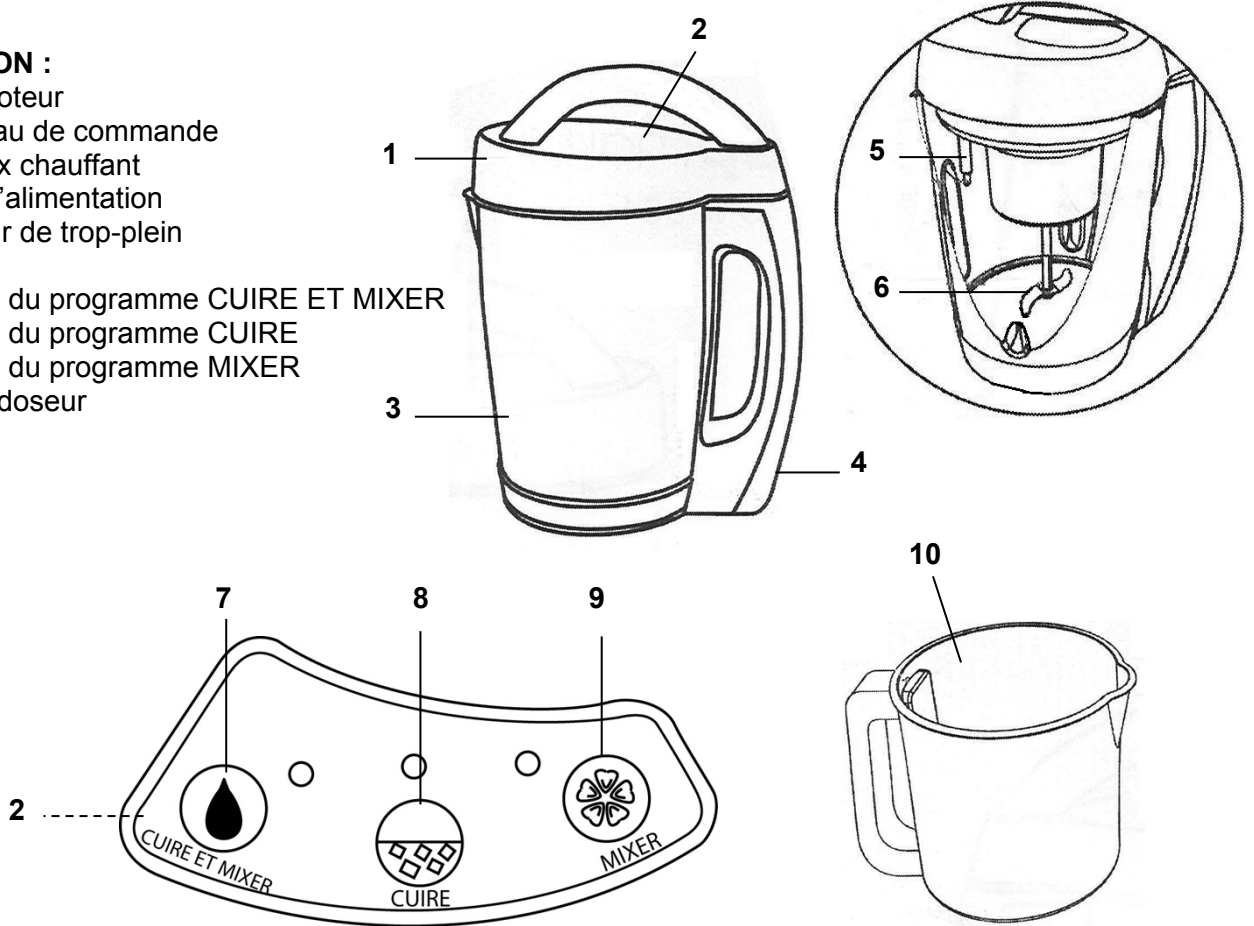
Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



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

DESCRIPTION :




- 1 : Bloc moteur
- 2 : Panneau de commande
- 3 : Bol inox chauffant
- 4 : Prise d'alimentation
- 5 : Capteur de trop-plein
- 6 : Lames
- 7 : Bouton du programme CUIRE ET MIXER
- 8 : Bouton du programme CUIRE
- 9 : Bouton du programme MIXER
- 10 : Pichet doseur



ASSEMBLAGE

- Assembler la poignée sur le pichet doseur (10) en l'enfonçant dans la glissière.
- Ne jamais laisser le pichet doseur dans le bol en inox en cours de fonctionnement.

PROGRAMMES

	(7) CUIRE ET MIXER : <ul style="list-style-type: none">- programme alternant chauffe et mixage durant environ 20 minutes- permet d'obtenir des soupes lisses et crémeuses
	(8) CUIRE : <ul style="list-style-type: none">- programme de chauffe durant environ 30 minutes (sans mixage)- permet d'obtenir des soupes de petits dés de légumes (soupes moulinées).
	(9) MIXER : <ul style="list-style-type: none">- mixage manuel- permet de réaliser des mousses, milkshakes et smoothies

UTILISATION – SOUPE (PROGRAMMES 7 OU 8)

- Placer l'appareil sur une surface bien stable, résistant à la chaleur.
- Ouvrir le bloc moteur (1) en le tenant par la poignée et veiller à ne pas toucher les lames, car elles sont très tranchantes.
- Détailler les légumes en dés de 2cm environ. Ajouter de l'eau ou du bouillon. L'ensemble des aliments (solides et liquides) ne doit pas dépasser le repère MAX du bol (1600ml).
En cas de remplissage excessif, le capteur (5) déclenchera une sonnerie continue lors du choix du programme et l'appareil sera inopérant.
- Refermer le bloc moteur (1) en le plaçant sur le bol inox chauffant (3). Veiller bien emboîter les connecteurs.
- Brancher le cordon d'alimentation sur la prise (4). Raccorder l'autre extrémité à une prise secteur. L'appareil émet un signal sonore et tous les voyants du panneau de commande (2) clignotent.
- Choisir le programme (7) ou (8). L'appareil émet un signal sonore et le voyant s'allume.
- L'appareil chauffe immédiatement et mixera les légumes à intervalles réguliers, et fin de cycle.
- A la fin du programme, l'appareil émet un signal sonore durant 1 minute et tous les voyants du panneau de commande (2) clignotent.
- Après l'utilisation, débrancher le cordon d'alimentation.
- Retirer avec précaution le bloc moteur (1) en le tenant par la poignée et veiller à ne pas toucher les lames.

Attention : Prendre garde aux éventuelles projections bouillantes en versant la soupe dans un récipient.

Remarque : Pour stopper le programme avant son terme, déconnecter le bloc moteur (1) : l'appareil s'arrête. Pour redémarrer, l'appareil doit reprendre un cycle complet.

UTILISATION – COMPOTE

- Pour réaliser des compotes simples (pomme ou poire), verser l'eau jusqu'au repère MIN (1300ml). Ajouter les fruits pelés et détaillés, puis lancer le programme (7) ou (8) selon la consistance désirée.

UTILISATION - SMOOTHIE, MILKSHAKE, MOUSSE (PROGRAMME 9)

Pour réaliser des préparations froides, procéder comme ci-dessus en utilisant de l'eau ou du lait, et des fruits ou autres aliments sucrés coupés en dés.

- Presser le bouton (9) en continu pour mixer, puis relâcher.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil au-delà de 1 minute en mode (9) MIXER. Laisser refroidir l'appareil quelques minutes avant de mixer à nouveau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Un défaut de nettoyage peut entraîner la prolifération de microbes qui peuvent nuire à la santé.

Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.

ATTENTION : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque liquide.

Remarque : Ne jamais placer l'appareil et le pichet doseur au lave-vaisselle.

- Nettoyer l'extérieur du bol et du bloc moteur avec un chiffon doux et humide.
- Rincer l'intérieur du bol et la face interne du bloc moteur à l'eau claire pour ôter des résidus alimentaires. Eliminer les traces d'aliments avec un chiffon doux et un détergent doux avant de rincer à nouveau.

ATTENTION : les lames du bloc moteur (1) ne sont pas démontables et sont très acérées.

Nettoyer la face interne du bloc moteur avec précaution.

- Pour éliminer les tâches persistantes, utiliser le programme (9) MIXER : verser 1300ml d'eau chaude dans le bol inox chauffant et ajouter une petite quantité de détergent. Assembler le bloc moteur (1) sur le bol inox chauffant (3), puis brancher l'appareil. Presser le bouton (9) MIXER en continu. Vider l'eau et rincer soigneusement avant la prochaine utilisation.
- Si des aliments restent attachés, laisser reposer de l'eau chaude dans le bol inox chauffant (débranché) durant 10 à 15 minutes avant de nettoyer à nouveau.

RECETTES

Soupe de légumes

Ingrédients

1 blanc de poireau, 1 petit navet, 4 carottes, 1 courgette, 2 petites pommes de terre, 1 branche de céleri, sel

Préparation :

- Eplucher les carottes, le navet, la courgette et les pommes de terre, puis les couper en dés.
- Laver le blanc de poireau et le couper en tronçons. Laver le céleri branche et le couper en deux.
- Placer tous les légumes dans le bol en inox. Ajouter de l'eau, entre les repères MIN et MAX. Saler.
- Placer le bloc moteur sur le bol. Presser le bouton CUIRE ET MIXER.
- Lorsque le cycle est terminé, la soupe est prête. Servir chaud.

Soupe de tomates

Ingrédients

6 tomates ou 2 boîtes de tomates pelées, 4 pommes de terre, 1 carotte, 1 oignon, 4 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cube de bouillon de légumes, 1 litre d'eau, sel et poivre, basilic

Préparation :

- Nettoyer tous les légumes, les couper en petits morceaux.
- Placer dans le bol en inox les légumes en morceaux, l'huile, le bouillon-cube, quelques feuilles de basilic.
- Ajouter de l'eau, entre les repères MIN et MAX. Saler et poivrer.
- Placer le bloc moteur sur le bol. Presser le bouton CUIRE ET MIXER.
- Lorsque la soupe est prête, servir chaud et parsemer de dés de mozzarella, de feta ou de copeaux de parmesan.

Soupe de lentilles au lard

Ingrédients

150g de lentilles vertes, 1 oignon, ½ carotte, ½ blanc de poireau, 60g de lard fumé, 15cl de crème fraîche liquide, sel

Préparation :

- Eplucher l'oignon et la carotte puis les couper en dés. Laver le blanc de poireau et le couper en tronçons. Couper le lard fumé en petits dés.
- Placer les dés de carotte, l'oignon, le blanc de poireau, les lentilles, le lard et 1 litre d'eau dans le bol en inox. Saler légèrement.
- Mettre le bloc moteur sur le bol. Presser le bouton CUIRE.
- A la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche, puis mixer pendant 20 secondes en pressant le bouton MIXER. Servir sans attendre.

Compote pommes cannelle

Ingrédients

600g de pommes, ½ cuillerée à café de cannelle, sucre (selon convenance)

Préparation :

- Eplucher les pommes, ôter les pépins et les couper en morceaux.
- Mettre les morceaux de pommes, le sucre et la cannelle dans le bol en inox. Ajouter un peu d'eau.
- Mettre le bloc moteur sur le bol. Presser le bouton CUIRE.
- Une fois la cuisson terminée, donner quelques impulsions avec le bouton MIXER pour lisser la compote. Laisser refroidir avant de servir.

Compote de poires vanillée

Ingrédients

4 à 5 poires, 1 sachet de sucre vanillé, 60g de sucre en poudre, 4 cuillerées à soupe d'eau

Préparation :

- Peler les poires, les évider et les couper en petits morceaux.
- Mettre les morceaux de poires, les sucres et l'eau dans le bol en inox.
- Fermer le bloc moteur puis presser le bouton CUIRE.
- A la fin de la cuisson, donner quelques impulsions avec le bouton MIXER. Laisser refroidir.

Smoothie aux fruits rouges

Ingrédients

125g de fraises, 2 yaourts brassés froids, 125g de framboises, 1 cuillerée à café de miel liquide

Préparation :

- Laver les fraises et les équeuter.
- Mettre les yaourts, les framboises, les fraises et le miel dans le bol en inox. Mixer le tout avec le bouton MIXER.
- Verser le smoothie dans des verres. Décorer avec des céréales de type muesli.
- Servir frais et déguster sans attendre.