

PROLINE

MYSOUPPLUS

SOUP MAKER
BLENDER CHAUFFANT
SOEPMAKER
MÁQUINA DE HACER SOPA
MÁQUINA DE SOPA



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES


 MANUAL DE INSTRUÇÕES

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES
CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.**

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 15.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION " en page 12.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne

sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

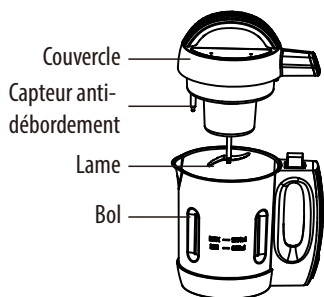
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Le mélangeur doit être utilisé uniquement avec le socle fourni.
- ATTENTION: S'assurer que le mélangeur est débranché avant de le retirer de son socle.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- AVERTISSEMENT: LES LAMES SONT TRANCHANTES. FAITES TRES ATTENTION LORS DE LEUR MANIPULATION ET DEBRANCHEZ TOUJOURS LE CABLE DE LA PRISE MURALE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE.
- 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.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- MISE EN GARDE: éviter tout débordement sur le connecteur.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
-  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le câble d'alimentation de la prise électrique.

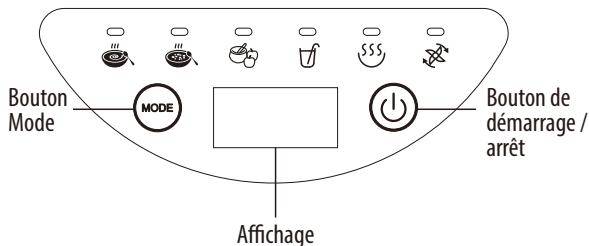
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans n'importe quel lieu où le câble ou l'appareil pourrait entrer en contact avec de l'eau pendant son utilisation.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Cet appareil est conçu pour un usage en intérieur uniquement.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut causer un incendie, des blessures ou un choc électrique.
- Assurez-vous toujours que l'accessoire est solidement fixé au bloc moteur avant de démarrer l'appareil.
- Ne laissez jamais le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes ou suspendu car un enfant pourrait tirer dessus.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié pour éviter tout risque de danger.

DESCRIPTION DU PRODUIT



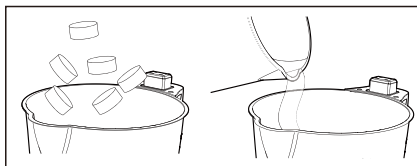
Panneau de contrôle (sur le couvercle)

Indicateur lumineux du mode :



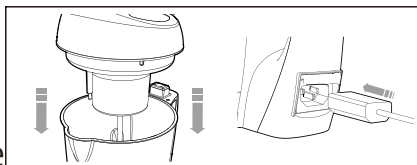
AVANT D'UTILISER VOTRE MACHINE À SOUPE

1. Avant la première utilisation, nettoyez entièrement l'appareil.
(Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » pour plus d'informations).
2. Placez le bol sur une surface plane, thermorésistante et stable.
3. Remplissez le bol avec le liquide jusqu'au niveau désiré.
4. Hachez tous les ingrédients en petits cubes et placez-les dans le bol de la machine à soupe.
 - Le volume total des ingrédients, y compris le liquide, doit être compris entre les lignes MIN et MAX indiquées sur le bol.



UTILISATION

1. Remplacez le couvercle sur le bol en vous assurant de bien l'enclencher en place.
2. Connectez le câble d'alimentation à la machine à soupe et branchez la prise dans une prise secteur électrique.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton MODE pour sélectionner le mode désiré.
 - L'indicateur lumineux correspondant du mode clignotera.



Mode soupe onctueuse

Le mode de soupe onctueuse est conçu pour les recettes de soupe nécessitant une consistance lisse, comme la soupe de tomates rôties et basilic. Ce mode assure que les ingrédients sont mélangés jusqu'à la bonne consistance et doucement cuits à la bonne température. Ce mode dure environ 19 minutes.



Mode soupe avec morceaux

Le mode de soupe avec morceaux est conçu pour les recettes de soupes rustiques nécessitant une consistance épaisse, comme le bouillon d'agneau et de lentilles d'hiver. Ce mode permet aux ingrédients d'être chauffés plus longtemps pour que les morceaux soient entièrement cuits. Ce mode dure environ 26 minutes.

Le mode de soupe avec morceaux n'inclut pas de processus de mélange, mais simplement de la cuisson. Il est donc recommandé de couper les légumes en petits morceaux de la taille d'un dé. Si votre soupe comporte un peu trop de gros morceaux après la cuisson, sélectionnez le mode de mélange pour obtenir la consistance souhaitée.

Compote

Ce mode est idéal pour réaliser de la confiture de pommes, d'orange, etc. Ce mode dure environ 18 minutes.

Jus

Ce mode est idéal pour préparer des smoothies ou des milk-shakes à partir d'ingrédients frais. Le programme dure 2 minutes avant que votre boisson ne soit prête à servir. Ce mode ne chauffe pas les ingrédients, il est donc idéal pour les boissons glacées par temps chaud.

Remarque : Ne versez pas de glaçons dans l'appareil.

Réchauffage

Ce mode est idéal pour préparer de la soupe chaude. Ce mode dure environ 13 minutes.

Mélange

Ce mode vous permet de mélanger davantage la soupe afin d'obtenir la consistance désirée, si nécessaire. Ce mode fonctionne sans cuisson supplémentaire de la soupe. Pour utiliser ce mode, après la cuisson, débranchez l'appareil, puis branchez de nouveau le câble dans la prise de courant. Appuyez plusieurs fois sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur du mode de mélange clignote. Appuyez et maintenez pressé le bouton Marche / Arrêt pour mélanger le contenu du bol.

REMARQUE : Ce mode ne convient pas à la viande crue.

4. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer le processus de cuisson.

- L'indicateur lumineux du mode sélectionné s'arrêtera de clignoter.

Code d'erreur E1 - La capacité de votre machine à soupe est de 1,6 L. Si le capteur de trop-plein détecte les ingrédients, l'écran affichera E1 et l'appareil émettra un bip sonore. Si cela se produit, débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et retirez le couvercle. Retirez les ingrédients de manière à ne pas dépasser le repère de remplissage de 1,6 L et nettoyez le capteur de trop-plein. Assurez-vous que vos ingrédients dépassent le repère de 1,2 L, faute de quoi cela nuirait à la fonction de mélange. Remettez le couvercle en place et branchez le cordon d'alimentation sur l'appareil. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson.

5. Lorsque la cuisson est terminée, la machine à soupe émettra des bips sonores durant environ 60 secondes.

REMARQUE : Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, retirez le couvercle ou débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil, puis replacez le couvercle ou rebranchez le cordon d'alimentation à l'appareil. Suivez les étapes 3 et 4 pour poursuivre la cuisson.

6. Déconnectez le câble d'alimentation de la machine à soupe et débranchez le câble de la prise murale.

7. Enlevez soigneusement le couvercle et versez la soupe fraîche dans un bol (non fourni).

REMARQUE : Prenez des précautions pour éviter de vous brûler avec la vapeur lors de l'ouverture du couvercle.

RECETTES

Soupe de légumes

Mode : **Soupe onctueuse**  Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 600 g de légumes assortis, coupés en dés (le mélange de légumes en sachet du supermarché est idéal)
- Eau (versée jusqu'à la marque maximale)
- 8 g de bouillon instantané de poulet ou de légumes
- Sel et poivre noir moulu

Méthode :

1. Placez les légumes en dés (dans l'idéal, utilisez des légumes hachés tout préparés).
2. Ajoutez le bouillon de poulet ou de légumes en poudre et remplissez la machine à soupe avec de l'eau jusqu'à la marque maximale.
3. Sélectionnez le réglage "Soupe onctueuse". Une fois que la soupe est prête, assaisonnez-la selon votre goût et servez-la.

Soupe de courge musquée, piment et noix de coco

Mode : Avec morceaux  Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 30 ml d'huile d'olive
- 450 g de courge musquée, épépinée, pelée et coupée en petits cubes
- 5 g de cumin moulu
- 1 gros piment rouge haché finement (retirez les graines pour un goût plus doux)
- 3 gousses d'ail, tranchées
- 1 oignon moyen, haché
- 5 g de gingembre frais

- 500 ml de bouillon de légume, fabriqué à partir de cubes de bouillon
- 200 ml de lait de coco,
- 1 jus de citron vert
- 10 g de coriandre fraîche

Méthode :

1. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir la courge musquée pendant 2 à 3 minutes, en remuant de temps en temps.
2. Ajoutez le cumin moulu, le piment, l'ail et l'oignon; poursuivez la cuisson pendant encore 5 minutes jusqu'à ce que les ingrédients commencent à ramollir.
3. Versez le mélange dans le bol et ajoutez le reste des ingrédients puis mélangez le tout avec une cuillère ou une spatule pour répartir uniformément.
4. Placez le couvercle sur le bol et sélectionnez le mode soupe avec morceaux
5. Une fois prête, assaisonnez la soupe selon votre goût et servez-la. Si vous souhaitez une soupe onctueuse, il suffit de sélectionner le mode de soupe onctueuse jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Essayez les surfaces externes avec un chiffon humide.

Nettoyez le couvercle et la lame avec de l'eau chaude puis essuyez-les avec une éponge. La lame est très coupante. Manipulez-les avec précaution.

N'immergez PAS l'appareil dans l'eau.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent toujours être suivies à tout moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220V-240V~ 50/60Hz 120-140W (moteur) 700-900W (élément chauffant)

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/05/2021




CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR LATERE RAADPLEGING.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - woonomgevingen van het type kamer met ontbijt.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen.
- Wees voorzichtig tijdens het hanteren van het scherpe mes, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat reinigt, monteert of demonteert.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, zie de sectie "Reiniging en onderhoud" op bladzijde 22 van de gebruiksaanwijzing.
- Voor meer informatie over de werkingstijden en snelheidsinstellingen, raadpleeg de sectie "Werking" op bladzijde 19 van de gebruiksaanwijzing.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te vervangen of bewegende onderdelen te benaderen als het apparaat in werking is.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
- Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag alleen met het meegeleverd voetstuk worden gebruikt.

- OPGELET: Zorg dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het van het voetstuk afhaalt.
- WAARSCHUWING: Risico op letsel als u dit apparaat niet naar behoren gebruikt.
- WAARSCHUWING: HET MES IS ZEER SCHERP, LET OP WANNEER U DIT APPARAAT GEBRUIKT EN HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT REINIGT.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender wordt gegoten, omdat dit er weer uit kan spatten als gevolg van plotseling opstomen.
- Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen.
- Dompel het apparaat niet in water.
- WAARSCHUWING: Voorkom morsen op de aansluiting.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog warmte afgeven.
-  De oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

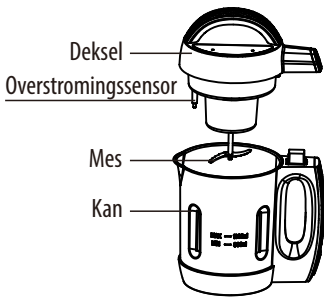
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dompel het apparaat of het snoer niet in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te beperken. Als het apparaat in een vloeistof valt, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in een omgeving waar het snoer of het apparaat tijdens gebruik met water in contact kan komen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en alvorens het te monteren, te demonteren of te reinigen.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het mengen of roeren van levensmiddelen.
- Vermijd contact met de bewegende onderdelen.
- Voor gebruik binnenshuis.
- Het gebruik van opzetstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.
- Zorg dat de opzetstukken stevig op de motorbehuizing zijn vastgemaakt voordat u

het apparaat gebruikt.

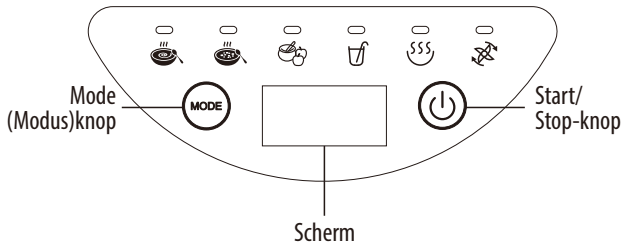
- Zorg dat het snoer nooit hete oppervlakken aanraakt of omlaag hangt zodat een k ind deze kan vastnemen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan deze waarvoor het is bestemd.
- Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Laat het apparaat repareren door een vakbekwame technicus om elk gevaar te vermijden.

PRODUCTBESCHRIJVING



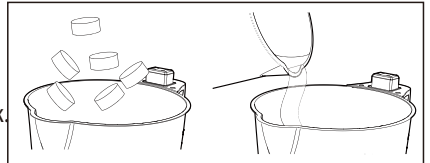
Bedieningspaneel (op het deksel)

Moduscontrolelampje:



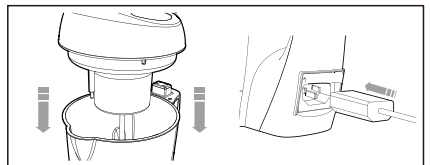
VOOR INGEBRUIKNAME VAN UW SOEPMAKER

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, maak het grondig schoon. (Zie de sectie 'Reiniging en onderhoud' voor meer informatie).
2. Plaats de kan op een vlak, warmtebestendig en stabiel oppervlak.
3. Vul de kan tot aan het gewenste niveau met water.
4. Hak alle ingrediënten in blokjes en doe ze vervolgens in de kan om soep te maken.
 - Het totale volume van de ingrediënten, waaronder de vloeistof, moet zich tussen de aangegeven MIN en MAX lijn bevinden.



WERKING

1. Breng het deksel opnieuw op de juiste plaats van de kan aan.
2. Sluit het snoer aan op de soepmaker en steek de stekker in een geschikt stopcontact.



3. Druk herhaaldelijk op de MODE knop om de gewenste modus te selecteren.

- Het overeenkomstig moduscontrolelampje knippert.



Gladde soep bereiden

De gladde soep modus is ontworpen voor soepprecepten die een gladde consistentie vereisen, zoals tomatensoep met basilicum. Deze modus zorgt ervoor dat de ingrediënten tot de juiste consistentie worden gemixt en zachtjes op de juiste temperatuur worden gekookt. Deze modus duurt circa 19 minuten.



Dikke soep bereiden

De gladde soep modus is ontworpen voor soepprecepten die een dikkere consistentie vereisen, zoals Winter linzensoep met lamsvlees. Deze modus laat de ingrediënten langer opwarmen om ervoor te zorgen dat de dikke ingrediënten volledig gaar zijn. Deze modus duurt circa 26 minuten.

In de dikke soep modus worden de ingrediënten niet gemixt, maar enkel verwarmd. Het is dus aanbevolen dat u de groente van tevoren in kleine stukjes snijdt. Als uw soep na het koken te dik is, gebruik de mixmodus totdat u de gewenste consistentie bereikt.



Compote

Deze modus is ideaal voor het bereiden van appeljam, sinaasappeljam, etc. Deze modus duurt circa 18 minuten.



Sap

Deze modus is ideaal voor het bereiden van smoothies of milkshakes van verse ingrediënten. De modus duurt circa 2 minuten waarna uw drankje klaar is om gedronken te worden. De modus warmt de ingrediënten niet op, het is dus perfect voor ijskoude drankjes tijdens warm weer.

Mededeling: Doe geen ijsblokjes in het apparaat.



Opwarmen

Deze modus is ideaal voor hete soep. Deze modus duurt circa 13 minuten.



Mengen

Deze modus stelt u in staat om, indien nodig, de soep verder tot uw gewenste consistentie te mengen. Deze modus werkt zonder het extra verwarmen van de soep. Om deze modus na het kookproces te gebruiken, haal de stekker uit het stopcontact en steek het dan opnieuw in het stopcontact. Druk dan herhaaldelijk op de MODE knop totdat het mengmodus-controlelampje knippert. Druk en houd de Start/Stop-knop ingedrukt om de inhoud van de kan te mengen.
OPMERKING: Deze modus is niet geschikt voor rauw vlees.

4. Druk op de Start/Stop-knop om het kookproces te starten.

- Het geselecteerde modus-controlelampje stopt met knipperen.

E1 foutcode – De capaciteit van uw soepmaker bedraagt 1,6 l. Als de overvul-sensor ingrediënten detecteert, verschijnt E1 op het display en hoort u een piepgeluid. Als dit gebeurt moet u de stekker uit het stopcontact trekken en het deksel verwijderen. Verwijder de ingrediënten totdat u de 1,6 l markering niet meer overschrijdt en veeg de overvul-sensor schoon. Zorg ervoor dat de ingrediënten boven de 1,2 l markering uitkomen. Als dit niet het geval is, heeft het een invloed op de mixfunctie. Plaats het deksel terug en sluit de stroomkabel weer aan. Druk op de start-/stop-knop om te beginnen met koken.

5. Na het beëindigen van het kookproces, hoort u circa 60 seconden een geluidssignaal.

OPMERKING: Als een langer kookproces nodig is, verwijder het deksel of ontkoppel het snoer van het apparaat. Plaats het deksel vervolgens opnieuw op de kan of sluit het snoer aan op het apparaat. Volg stappen 3 en 4 om het kookproces te hervatten.

6. Ontkoppel het snoer van de soepmaker en haal de stekker uit het stopcontact.

7. Verwijder voorzichtig het deksel en giet de verse soep in een kom (niet inbegrepen).
OPMERKING: Let op dat u zich niet verbrandt door de hete stoom die tijdens het openen van het deksel vrijkomt.

RECEPTEN

Gewone groentesoep

Modus: Glad  Porties: 4

Ingrediënten:

- 600g verschillende groenten, in stukjes (Een zakje gemengde groenten van het warenhuis is ideaal)
- Water (tot aan het max teken)
- 8 g instant kippen- of groentebouillon
- Zout en gemalen zwarte peper

Methode:

1. Doe de groente (bij voorkeur reeds in stukjes gesneden) in de kan.
2. Voeg de groente- of kippenbouillon toe en vul de soepmaker tot aan het max teken met water.
3. Selecteer de stand 'Glad'. Wanneer de soep klaar is, breng op smaak met kruiden en dien op.

Flespompsoep met chilipeper en kokosnoot

Modus: Dik  Porties: 4

Ingrediënten:

- 30ml olijfolie
- 450g flespomp
- 5g komijnpoeder
- 1 grote rode chilipeper (verwijder de zaden voor een zachtere smaak)
- 3 teentjes knoflook, in schijfjes gesneden
- 1 medium ui, gehakt
- 5g verse gember
- 500ml groentebouillon, gemaakt van een blokje
- 200ml kokosmelk
- Sap van 1 limoen
- 10g verse koriander

Methode:

1. Verwarm de olijfolie in een grote pan en bak de flespomp 2-3 minuten terwijl u regelmatig doorroert.
2. Doe het komijnpoeder, de chilipeper, de knoflook en de ui erbij. Laat alles 5 minuten verder bakken totdat alle ingrediënten zacht beginnen worden.
3. Doe alles in de kan en voeg de resterende ingrediënten toe. Meng de ingrediënten met een lepel of spatel voor een gelijkmatige verdeling.
4. Breng het deksel aan en selecteer de modus 'Dik'.
5. Wanneer de soep klaar is, breng op smaak met kruiden en dien op. Als u een gladde soep wilt, selecteer de mixmodus totdat de gewenste consistentie wordt verkregen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing: Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
Maak het deksel en het mes schoon met warm water en veeg droog met een spons.
Het mes is zeer scherp. Wees voorzichtig.
Dompel het apparaat NIET in water.

Veeg het volledige apparaat droog met een droge doek voordat u het weg zet.
Gebruik voor de reiniging geen chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel. Voer op elk moment de juiste praktijken voor voedselhygiëne uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 220V-240V~ 50/60Hz 120-140W (motor) 700-900W (verwarming)

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:

020 334 88 88. Op werkdagen van 08.00 tot 18.00 uur en op zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 10/05/2021