

Conseils d'utilisation

- Ajouter un peu d'eau ou de lait lors du mélange, si votre soupe est trop épaisse.
- Couper les ingrédients en petits morceaux avant de les verser dans le Soup maker.
- Utiliser le bouchon doseur pour mesurer les ingrédients liquides.
- Verser les ingrédients liquides avant les aliments solides dans le bol.
- Ne jamais mixer des aliments solides seuls, l'émulsion ne peut se faire qu'avec l'aide d'un liquide.
- Laisser entre-ouvert le bouchon doseur du couvercle et mélanger en utilisant une vitesse lente par pulsion, lorsque vous mixer une préparation chaude.
- Ne jamais remplir le bol au dessus de la capacité recommandée.
- Utiliser la fonction  pendant la cuisson d'une préparation, cela évite aux aliments de coller dans le fond du bol ou de les brûler.
- Utiliser la fonction  par intermittence et régulièrement .
- Ajouter si besoin les ingrédients par l'ouverture sur le couvercle pendant la cuisson.
- Ne pas mixer en mode blender pendant la cuisson d'une préparation. Il faut d'abord éteindre le timer pour désactiver la fonction cuisson.
- Régler la minuterie avant ou pendant le processus de cuisson.

Pour les instructions complètes, lire la notice livrée avec l'appareil.

Réglages des températures

 : température d'environ 80°C pour mijoter les préparations avant de les mixer. Elle est utilisée pour les préparations délicates qui demandent une cuisson lente comme le poisson ou les fruits. Egalement idéale pour la préparation des sauces fragiles.

 : température d'environ 90°C utilisée pour la plupart des aliments peu fragiles et de consommation courante. Cette température est à la limite de l'ébullition.

 : Température d'environ 110°C pour une ébullition rapide des liquides et une cuisson forte. Elle permet d'accélérer le processus de cuisson. Ce réglage permet de cuire des aliments fermes comme de la viande ou des légumes secs.

Remarque : la cuisson dépend de la nature même des aliments. Les temps et réglages de cuisson mentionnés dans nos recettes sont basés sur nos propres essais et sont donnés à titre indicatif. Il se peut que ces données puissent varier légèrement.



Comment réaliser un potage

1. Déposer dans le fond du bol la matière grasse pour la cuisson (beurre, huile).
2. Brancher l'appareil dans une prise d'alimentation.
3. Fixer le bol sur le bloc moteur en suivant les repères.
4. Mettre l'appareil en mode standby en appuyant sur le bouton .
5. Choisir le mode de température pour la cuisson.
6. Sélectionner le temps de cuisson. Il peut être modifié en cours de cuisson.
7. Emboîter le couvercle sur le bol en verre.
8. Faire rissoler votre garniture aromatique (oignon, échalote, ail, thym...) dans la matière grasse.
9. Mélanger votre préparation en utilisant le bouton  sur le tableau de commandes.
10. Ajouter les autres ingrédients tels que légumes, bouillon et aromates.
11. Remplir le bol au niveau maximum recommandé soit 1400 ml.
12. Emboîter à nouveau le couvercle sur le bol en verre.
13. Placer le bouchon doseur dans l'ouverture sur le couvercle.
14. Choisir la température de cuisson  pour une ébullition rapide.
15. Réduire la température en mode  ou  pour une cuisson à feu doux.
16. Déterminer le temps de cuisson et laisser mijoter.
17. Utiliser de temps en temps le bouton  pour mélanger.
18. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retenti.
19. Mixer le potage en utilisant une vitesse en mode blender jusqu'à la consistance souhaitée.

Comment réaliser une préparation froide

1. Déposer dans le bol les éléments liquides pour votre préparation.
2. Ajouter les autres ingrédients.
3. Ne pas dépasser le niveau maximum recommandé soit 1750 ml.
4. Brancher l'appareil dans une prise d'alimentation.
5. Fixer le bol sur le bloc moteur en suivant les repères.
6. Mettre l'appareil en mode standby en appuyant sur le bouton .
7. Emboîter le couvercle sur le bol en verre.
8. Placer le bouchon doseur dans l'ouverture sur le couvercle.
9. Mixer la préparation en utilisant la molette de réglage.
10. Choisir la vitesse adaptée ou travailler par pulsion.
11. Ajouter si besoin des ingrédients au cours de la préparation par l'ouverture sur le couvercle.
12. Tourner la molette des vitesses sur « off » ou 0 après avoir obtenu la consistance souhaitée.