

COOKYOO^{CY 3000}

BLENDER COOKER MULTIFUNCTION



User's manual
Notice d'utilisation

YOOTM
DIGITAL Home

IMPORTANT : safety advice

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- 1. Check that the voltage indicated on the rating label corresponds with that of the local network before connection the appliance to the mains power supply.
- 2. This soup maker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experiences or knowledge, they should be given supervision and instruction in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the soup maker.
- 4. If the supply cord is damaged, a qualified engineer must replace it in order to avoid a hazard, or send the unit to the authorized after-sales service center to repair.
- 5. Take care to keep hands, loose clothing and other items away from the rotating blades.
- 6. Do not use the soup maker if the rotating blades are damaged.
- 7. Do not use the soup maker without the lid being securely clipped in place.
- 8. Do not immerse the soup maker (Jug, cord, motor housing) in water or any other liquids.
- 9. This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs should only be carried out by a qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- 10. Do not operate the soup maker after a malfunction or if it has been dropped or damaged in any way.
- 11. Do not leave the soup maker unattended whilst connected to the mains power supply.
- 12. This appliance must be unplugged from the power supply after use and whilst any maintenance such as cleaning is carried out.
- 13. Always use the soup maker on a stable, heat-resistant surface.
- 14. Ensure there is sufficient ventilation around the soup maker to allow the escape of heat the steam.
- 15. The jug body becomes hot during use, always hold using the handle provided.
- 16. Do not use the soup maker for any purpose other than that for which it is designed.
- 17. Ensure that the supply cord is kept away from heat or sharp edges that could cause damage.
- 18. Do not allow the supply cord to hang over the edge of work surface or tabletops.
- 19. The soup maker is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.
- 20. Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by supplier.
- 21. Wipe out the spills around the jug including its filter properly after use.

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts : 220/240 V.A.C. Hertz : 50/60 Hz

The wattage rating for your stand mixer is printed on a tag under the mixer base. It is also listed on the trim band. If the power cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

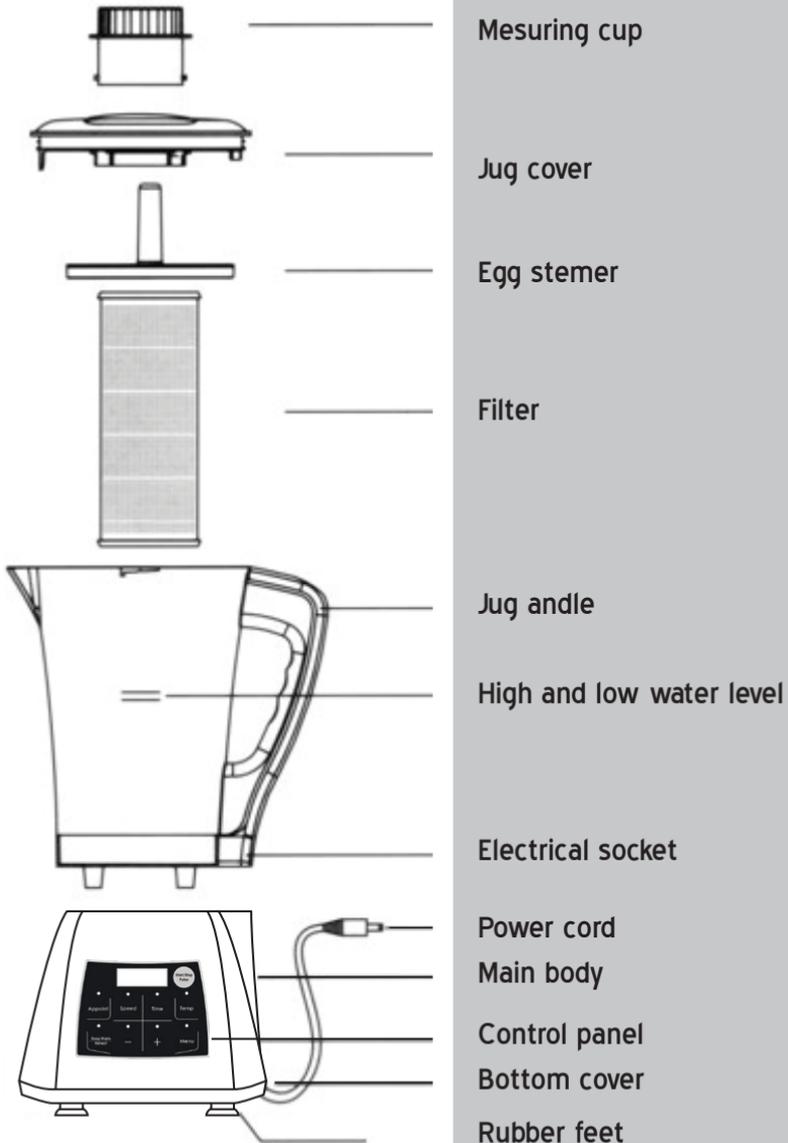
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Using your appliance

DESCRIPTION



TECHNICAL INFORMATION

Voltage :	220-240 V
frequency :	50/60Hz
Power Motor :	300W
Heater :	900 Watts
Agitator kettle capacity :	1.7 liter

BEFORE FIRST USE

- Remove the soup maker and accessories from the box.
- Remove any packaging from the product.
- Place the packaging inside the box and either store or dispose of safely.

IN THE BOX

- Soup maker power base
- Soup maker jug with built-in blade
- Jug cover
- Measuring Cup
- Instruction manual
- Sponge and Brush

INSTRUCTIONS FOR USE

The soup maker has two programmed soup settings to create Chunky or smoothie. And also has a reheat function enabling precooked soup to be reheated ready to serve.

The built-in blender blades can be used to allow the soup maker to be used solely as a blender to make smoothies, purees, dips and dressings.

The soup maker is fitted with several safety features including an interlocking lid cut-out , a minimum liquid sensor ,a hot liquid overflow sensor for safe use at all times and safety micro-switch cut-off on the motor base.

Before using the soup maker for the first time wipe down the jug and lid with a damp cloth using a mild detergent.

Do not immerse the unit or the jug in water or any other liquids.

Caution: the jug contains very sharp blades and should be handled with care at all times.

Place the base unit of soup maker on a heat-resistant, stable surface. Carefully position the jug on the base unit aligning the connections in the base of the jug handle with those in the base unit. The jug should sit securely on top of the base unit.

Fit the lid to the soup maker by aligning the lock open symbol on the lid with the datum mark on the top of the handle. Once aligned, turn the lid in the direction of the arrows until the lid lock symbol aligns with the datum mark.

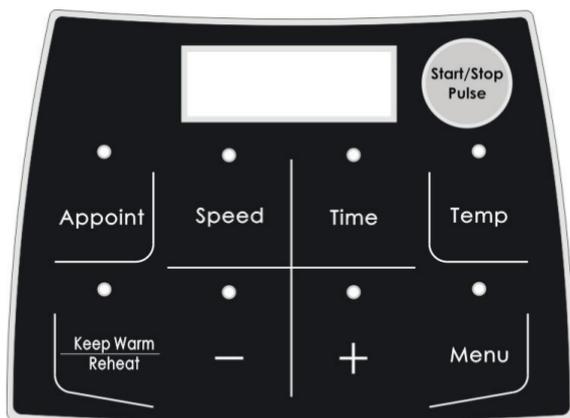
Ensure the measuring cup stopper is fitted to the top of the lid.

When everything is positioned is correctly, connect the soup maker to the mains power supply and press the on/off button to turn the soup maker on. The button will illuminate indicating the soup maker is on.

If at this point the alarm sounds, disconnect the soup maker from the mains power supply and check that the lid is properly fitted and the fluid level is correct as described on trouble shooting. Once checked, reconnect to the mains and power up.

To start the cooking process, choose either soup functions based on how much soup you want to make.

Pressing buttons, you have 6 options as attached bellow.



Option	Description	Time
Soup Chunky	Heat and blend hard,non-soaked vegetables, fruits, soya bean, etc.	30 min
Soup Smooth	Heat and blend soft,tender vegetables,fruits,etc.	20 min
Keep warm/Reheat	Keep the soup warm, or reheat the soup	10 min
Blend/Mix	Blend ,mix vegetables or fruits,etc	5 min
Pulse	Hand press blend quickly	
Reheat/Keep Warm	Reheat leftover, or keep warm soup, milk, chocklate, etc.	10 min

Press **Start/Stop** to power on/off the machine, and STANDBY.

“Appoint”

Press “- +” to set the PRESET time, from 30 mins to 24 hours by every 5 mins.

PS: The preset time includes waiting time and cooking time. If the PRESET time is less than 30 mins, the machine will start cooking without any delay.

“Speed”

Press “speed” to start the Motor speed setting:

To set the motor speed by pressing “- +” from 1 2 3 4 to 5 speed.

The default motor speed is 3 .

“Time”:

Press “Tiempo” to start the blending time setting:

To set the motor speed by pressing “- +” from 1 min 2 3 4... to 15 mins.

The default motor speed is 1 minute.

“Temp”

Press “Temp” to start the cooking temperature setting:

To set the cooking temperature by “- +” from 40, 50,60,70 to 120 celsius.

The default temperature is 100 celsius.

PS.: For soup: boiling → blending→boiling→ blending→simmer

“Keep warm/Reheat”:

Press “keep warm/Reheat” to keep warm, the LCD will show 50 celsui. After 3 seconds, the machine starts to keep warm. (The food must be lower than 50 celsius)

If we press “keep warm/Reheat” once more, then the machine start the “Reheat” function, the LCD shows 70 celsius. (the food must be lower than 70 celsius)

“Menu”:

Press “Menu” to start the “Menu” setting:

To choose the automatic menu functions by “- +” from P1,P2,P3 to P4.



WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

NOTE : Do not scrape the bowl while the stand mixer is operating.

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn the stand mixer off before scraping.

The stand mixer may warm up during use. Under heavy load with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the stand mixer. This is normal.

Important

Never exceed the maximum capacities stated - you overload the machine.

Movements at the mixer head is normal when mixing heavy ingredients such as bread dough.

The ingredients mix best if you pour the liquid first.

Stop periodically and scrape the mixture with the dough hook.

WHIPPING EGG WHITES OR CREAM

1. Turn the device, whip the egg whites without stopping for about 5 minutes, according to the size of the eggs until stiff.
2. Maximum quantity 12 eggs.
3. For whipped cream, whip 250ml fresh cream at high speed for about 5 minutes.
4. When filling the agitator kettle with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
5. The egg beater should be used.
6. No longer use than 10 minutes continuously at a time.

MIXING SHAKES, COCKTAILS OR OTHER LIQUIDS

1. Mix the ingredients according to the available recipe, at high speed for about 5 minutes.
2. Do not exceed the maximum quantity for the agitator kettle.
3. The mixer beater should be used.
4. No longer use than 10 minutes continuously at a time.

INSTALLING AND USING THE SPLASHGUARD

1. Place the bowl on the base and add the ingredients.
2. Install the pan.
3. Place the bowl on the protection by sliding the open around the mixer head.
4. To remove the splashguard, repeat the above procedure in reverse order.

The ingredients can be added directly into the bowl through the opening during operation of the device.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Do not clean the soup maker in a dishwasher.
2. Always disconnect the soup maker from the mains power supply before cleaning.
3. Do not immerse the soup maker in water or any liquids.
4. Clean the surface of the base unit and the outer of the jug with a soft, damp cloth.
5. Rinse the lid in warm, soapy water.
6. To clean the inside of the jug, rinse to remove any remaining soup or large food particles. Wipe away any food remains using a soft cloth and mild detergent before rinsing again.
7. Caution: the blades inside the jug are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the jug.
8. Use the soup maker's programs to aid the removal of stubborn stains.
9. Simply assemble the soup maker as previously described and add 800ml of water and a small amount of mild detergent. Fit the lid and switch the soup maker on. Press the BLENDER or PULSE and the blades will rotate to clean the jug. You can stop the cleaning process at any time by switching off the appliance.
10. Alternatively, the soup making function can be used to loosen any stubborn stains.
11. Add 800ml of water and a small amount of detergent and fit the lid. Press the soup-making button to start the program to clean the jug.
12. You can stop the cleaning process at any time by switching off the appliance.

TROUBLE SHOOTING

Problems	Solutions
The unit is not working and beeping	<ol style="list-style-type: none">1. The jug is not fitted to the base carefully.2. The lid is not fitted correctly.3. There is not enough liquid in the jug.4. There are some spills around over-flow sensor.5. The soup maker is working too long time, the overheating program works, after cooling down , it can work again.
The unit has stopped in the mid-program (during the operation)	<ol style="list-style-type: none">1. The lid is loose.2. Liquid level is too low due to evaporation during cooking.3. Liquid is too much than the maximum.4. The jug is loose connect with the base.
Ingredients pieces are still too large after the cycle is completed(food is not well blended.)	<ol style="list-style-type: none">1. Pieces were possibly too large initially-use the blend function after the cooking program.2. Wrong function was selected: try new3. Poured less water: add in sufficient water.
The ingredients are hard after the cooking cycle.(food cooked not well)	<ol style="list-style-type: none">1. Chop the ingredients into small pieces before adding.2. The wrong soup cycle has been used for the volume added.3. Too much water or food, filter is clogged.4. Some food require longer cooking: select Any heating function till food fully cooked.
The soup is not hot and the cooking cycle appeared to finish early.	There was too much hot liquid in the jug-movement of the soup during cooking reached the upper overflow sensor.
Food is burnt, and stuck to the bottom	<ol style="list-style-type: none">1. Caused by high sugar, starch: use proper sugar, starch.2. Too much food and too little liquids.

WHEN YOU NEED SERVICE



WARNING



Electrical Shock Hazard
Unplug before servicing.
Failure to do so can result in death or electrical shock.

Please read the following before calling your service center.

1. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the stand mixer.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following :

- Is the Stand Mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order ? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn the Stand Mixer off for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

Error:	E1	E2	E3	E4	E5
Problem:	Loose connect for the jug and Base , or Resistor problem.	Lid is open or Not well fit.	The water or liquid is lower than the anti-dry sensor.	Cooking too long time, the motor or Heating element is under HIGH temperature environment.	The water or liquid is more than the Maximum, the over-flow sensor works.
Solution:	Fit well the jug and base.	Close the lid or fit well the lid.	Add more water or lid until over the sensor.	Just to cool down the machine.	Pour out some water or liquids.

1. Broccoli and Potato Soup

Ingredients

- 85g cheddar cheese
- 4 garlic cloves
- 1 medium onion, cut into 2.5cm pieces
- 30ml extra virgin olive oil
- 1 tbsp sea salt
- 2 tsp freshly ground black pepper, divided
- 200g peeled potatoes
- 0.8kg broccoli, stems peeled and florets separated
- 60ml sherry
- 0.8L hot vegetable stock
- 1 ½ tsp lemon zest

Method

1. Place all ingredients in the jug, power on the soup maker, then select "soup 30"
2. This will take around 30 minutes, from boiling to blending and simmering.
3. Simmer until vegetables are tender
4. Taste and adjust seasoning accordingly.

2. Fresh fruit smoothie

Ingredients

- 125ml orange juice
- 1/2 cantaloupe melon, cut into 2.5cm piece
- 150g raspberries (fresh or frozen)
- 200g pineapple chunks, cut into 2.5cm pieces (fresh or canned, drained)
- 2 navel oranges, peeled and segmented
- 200g strawberries, hulled and halved
- 1 mango, peeled, stoned and cut into 2.5cm pieces
- 1 banana, peeled and cut into 2.5cm pieces
- 6-10 ice cubes

Method

- Layer the ingredients in the jug in the order listed. Fit the lid and select "Blender" button. Turn blender off and serve in tall glasses.

1. Potato soup

Ingredients

- 1 tbsp olive oil
- 1 onion, diced
- 1 clove of garlic, crushed
- 2 medium potatoes cubed
- 2 medium or 3 small leeks sliced
- 500ml water (or chicken soup)
- 3 tbsp double cream (optional)
- Sea salt and freshly ground black pepper to season

Method

Prepare all ingredients before beginning.

1. Add 500ml water and chopped potatoes in the jug, cover the lid and turn on the soup maker, then press "Soup smoothie".
2. Allow the boiling around 8 minutes, add the olive oil to heat and immediately follow with the onion and garlic from the top cover middle-hole. (Do not open the whole cover, otherwise the cooking will stop), the whole soup takes around 30 minutes.
3. Add seasoning to taste. Finally add the double cream and hold the button "Pulse for several seconds until mixed through.

4. Aioli

Ingredients

- 1 tbsp lemon juice
- 2 egg yolks
- Pinch chilli powder
- 2 cloves garlic, peeled and crushed
- Pinch salt
- 1 litre olive oil

Method

- Serves 4
- Place the lemon juice, egg yolks, chilli, garlic and salt into the jug, power on the soup maker, then select the "Blender" button.
- While mixing, gradually add the oil, and through 1 hole of the lid. Process until the sauce emulsifies, it takes around 5 minutes.

Broccoli and stilton soup

Ingredients

- 25g butter
- 1 tbsp olive oil
- 1 onion, roughly chopped
- 1 leek, green head removed, chopped
- 350g broccoli, cut into small florets
- 1 small potato, peeled and roughly chopped
- 700ml water
- 4 tbsp double cream
- Salt and freshly milled black pepper
- 125g stilton, rind removed, crumbled

Method

1. Place the butter and olive oil in the Soup Maker. Add the broccoli, potato and water in the jug, turn on the soup maker and select the "Soup smooth" button. After 30 seconds, add the onion and leek and cook until soften, finally until smoothie. It takes around 20 minutes.
2. Finally , add the double cream, season well and finally add the cheese, stir until just melted(power on soup maker, and hold the button "Pulse" several seconds), do not allow to boil.
3. Pour the soup between 4 bowls and serve.

Carrot and ginger soup

Ingredients

- 6 large carrots, peeled and chopped
- 1 onion, peeled, cut to fit large feed tube
- 2cm piece fresh ginger, peeled
- 1 tbsp olive oil
- 800ml chicken stock
- 20g fresh coriander

Method

- Put all ingredients in the soup maker jug, power on and press " Soup 30" for hard food, it takes around 30 minutes, from boiling ,blending ,cooking ,blending to simmering (several cycles)
- Serve hot with crusty bread

Tropical slushy

Ingredients

- 440ml water
- 75g granulated sugar
- 330ml concentrated orange juice
- 550ml milk or coconut milk
- 2 tsp vanilla extract

Method

1. Combine water and sugar and stir until sugar is completely dissolved. Stir in remaining ingredients.
2. Pour the mixture into jug, Turn the soup maker on, select the "Blender" function, let mix until thickened and slushy, about 10 minutes, depending on thickness preferred. Transfer to tall glasses and serve with straws and a maraschino cherry garnish.

8.Real hot chocolate

Ingredients

- 800ml milk
 - 4 tsp cocoa powder
 - 200g milk chocolate, broken into small pieces
- To Serve
- Mini marshmallows
 - Whipped cream

Method

1. Place all the ingredients in the Soup Maker. Power on the soup maker, select the "Reheat" function, let it mix and simmer about 5 minutes (the hot chocolate is around 70 celsius)
2. Serve in mugs with whipped cream and marshmallows on top

Tips: Keeping the hot chocolate warm in the soup maker on the reheat setting makes it perfect for Bonfire night or children's parties

9. Tomato soup

Ingredients

- 2 x 400g cans chopped tomatoes, drained.
- 1 clove garlic, peeled and chopped
- 1 small onion, peeled and chopped

- 1 carrot, peeled and chopped
- 1 stalk celery, trimmed and chopped
- 500ml chicken or vegetable stock
- 1 bay leaf
- Pinch dried basil
- Pinch thyme

Method

1. Place the tomatoes, garlic, carrot and celery in the soup maker jug
2. Add the stock, bay leaf, basil and thyme. Cover & cook on 'soup 20" or until the vegetables are tender.
(put thick vegetables outside the Stainless steel filter to avoid mixing as your desired)
3. Serve immediately for a rustic soup, or blend until smooth.

10 Soya bean & rice soup

- 1). Rinse 80 grams (use Measuring Cup) of brown rice and 200 grams soya bean. Soak in warm water for about 2 to 4 hours. Rinse again after soaking.
- 2). Add water to machine between the water marks.
- 3). Add the soaked rice & soya bean to machine. Please keep in mind that put the rice & soya bean inside the stainless steel filter to make sure better taste.
- 4). Press the ON/OFF button, and choose "Soup chunky". When the machine beeps, the rice & soya bean soup is ready. Serve hot or cold. Add your flavorings before use.

The soup is very plain and can be flavored with oil, vanilla, salt, etc.

WARRANTIE _____

This product is guaranteed for a period of 1 year from the date of purchase against mechanical and

electrical defects.

This guarantee is only valid if the appliance is used solely for domestic purposes in accordance with the instructions and provided that it is not connected to an unsuitable electricity supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

Under this guarantee we undertake to repair or replace free of charge any parts found to be defective. Reasonable proof of purchase must be provided.

Nothing in this guarantee or in the instructions relating to this products excludes, restricts or otherwise affects your statutory rights.

In line with our policy of continuous development we reserve the right to change this product, packaging and documentation specification without notice.

Consumables are not guaranteed i.e. plug and fuse.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

La sécurité du blender chauffant

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Nous avons affiché plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel ainsi que sur votre robot chauffant. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement. Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regards du symbole d'avertissement ou après les mots "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

ALIMENTATION

Votre blender chauffant fonctionne sur le courant domestique 220-240 volts c.a., 50/60 Hz. La puissance nominale de notre blender chauffant est imprimée sur la bande de garniture. Cette puissance est déterminée en utilisant l'accessoire consommant le plus de puissance. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer bien moins de puissance. N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

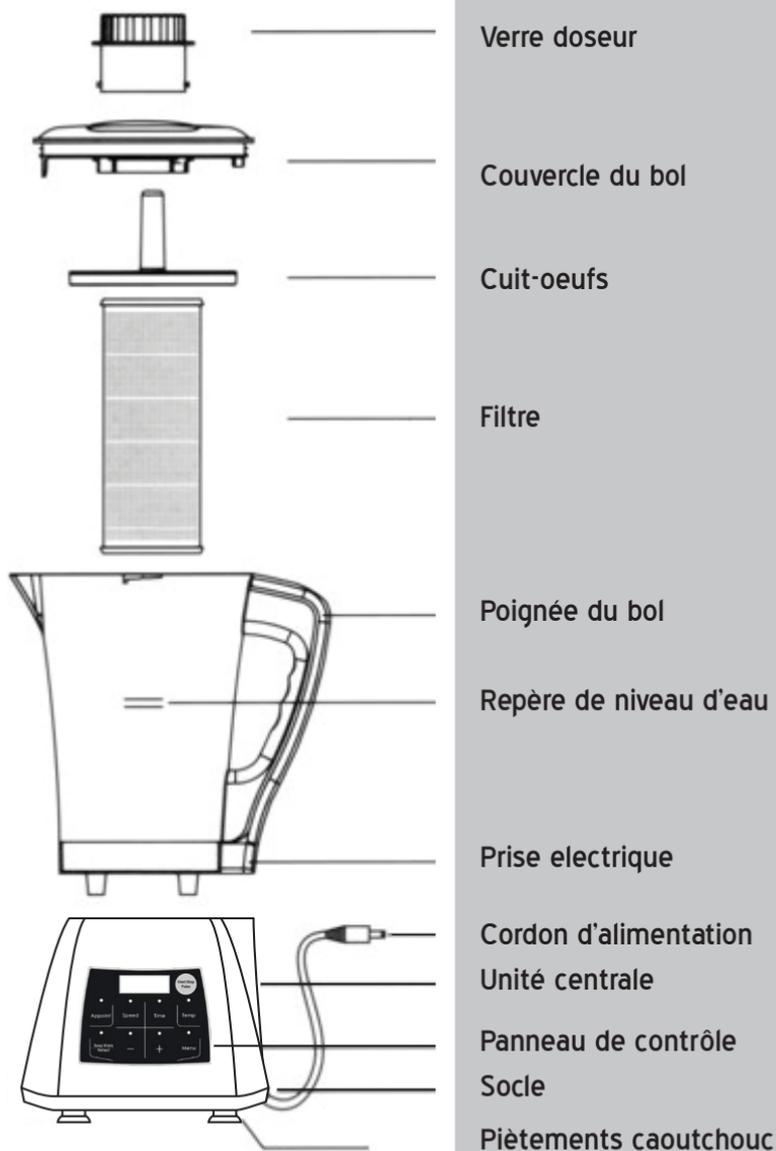
IMPORTANT : consignes de sécurité

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez prendre des précautions élémentaires.

1. Vérifiez que le voltage indiqué sur l'étiquette correspond à celui du réseau domestique local avant de connecter l'appareil aux prises électriques.
2. Ce blender à soupe n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de savoir-faire : au cas échéant, elles doivent opérer sous la surveillance et les consignes d'une personne responsable pour leur sécurité.
3. Les enfants doivent être empêchés de jouer avec le blender à soupe.
4. Dans le cas où le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé de façon à éviter un hasard ou il doit être adressé à un SAV pour être réparé.
5. Veillez à ne pas approcher vos mains, des vêtements amples ou tout autre objet à l'écart des lames rotatives.
6. N'utilisez pas le blender à soupe si les lames sont endommagées.
7. N'utilisez pas le blender à soupe si le couvercle n'est pas correctement fixé.
8. N'immergez pas le blender à soupe (bol, cordon, boîtier moteur) dans l'eau ou tout autre liquide.
9. Cet appareil ne contient pas de pièces détachées. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé. Des réparations inappropriées représentent un danger potentiel pour l'utilisateur.
10. N'utilisez pas le blender à soupe si vous avez constaté un dysfonctionnement ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une façon ou d'une autre.
11. Ne laissez pas le blender à soupe sans surveillance tant qu'il est branché au réseau électrique.
12. L'appareil doit être débranché de la prise électrique après utilisation et pendant les opérations de maintenance telles que le nettoyage.
13. Utilisez toujours le blender à soupe sur une surface stable et résistant à la chaleur.
14. Veillez à laisser autour du blender à soupe un espace libre suffisant pour lui permettre une aération efficace, en particulier lors de l'évacuation de vapeur.
15. Le bol chauffe en cours d'utilisation, tenez-le toujours par la poignée prévue à cet effet.
16. N'utilisez pas le blender à soupe pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
17. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est à l'écart de source de chaleur ou de bords tranchants qui pourraient l'endommager.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord de la surface de travail ou de la table.
19. Le blender à soupe est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.
20. N'utilisez pas avec cet appareil d'autres accessoires ou éléments que ceux qui ont été fournis par le fabricant.
21. Essayez soigneusement les écoulements de liquide autour du bol, y compris son filtre, après utilisation.

Utilisation de votre robot

DESCRIPTION



INFORMATIONS TECHNIQUES

- Tension : 220-240 V
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance moteur : 300 Watts
- Puissance de chauffe : 900 Watts
- Capacité du bol : 1,7 litres

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages.
- Poussez le surplus de cordon dans le compartiment range-cordon situé à l'arrière de l'appareil.
- Lavez les différentes parties de l'appareil

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Socle électrique du blender à soupe
- Bol du blender à soupe et sa lame intégrée
- Couvercle du bol
- Verre doseur
- Manuel d'utilisation
- Eponge et brosse

UTILISATION DU BLENDER

Le blender à soupe est muni de deux réglages à soupe programmé pour des préparations avec des morceaux ou des smoothie.

Il est également pourvu d'une fonction de réchauffage qui permet de réchauffer les soupes déjà prêtes avant de les servir.

Les lames intégrées peuvent être utilisées pour permettre au blender d'être utilisé dans la préparation de smoothies, purées, sauces et vinaigrettes.

Le blender à soupe est muni de divers dispositifs de sécurité dont un couvercle verrouillable, un capteur de niveau de liquide minimum, un capteur de débordement de liquide chaud pour une utilisation sûre ainsi que d'un interrupteur de sécurité sur le socle du moteur.

Avant la première utilisation de votre blender à soupe, nettoyez le bol avec un chiffon humide et un détergent doux.

 **DANGER**

le bol contient des lames très aiguisées et requiert d'être manipulé avec précaution. Placez le socle du blender à soupe sur une surface stable et résistante à la chaleur. Placez délicatement le bol sur le socle en ajustant les crans situés à la base du bol sur ceux du socle. Le bol doit être posé en toute sécurité sur le socle. N'immergez pas le bloc ou le bol dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Première utilisation

Placez le couvercle du blender à soupe en alignant le symbole de déverrouillage du couvercle avec le repère de référence située au-dessus de la poignée. Une fois alignés, tournez le couvercle en suivant les flèches jusqu'à ce que le symbole de verrouillage soit aligné avec le repère de référence.

Veillez à ce que le cran de sûreté du verre doseur soit en place au-dessus du couvercle.

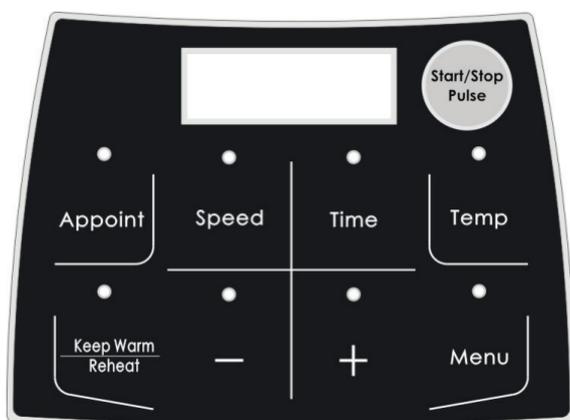
Lorsque tous les éléments sont en place, connectez le blender à soupe à la prise électrique et appuyez sur le bouton on/off pour mettre le blender sous tension. Le bouton s'allume pour indiquer que le blender est sous tension.

Si l'alarme se fait entendre à ce moment, déconnectez le blender à soupe de la prise électrique et vérifiez si le couvercle est correctement fixé et si le niveau de liquide est correct comme décrit dans le guide de dépannage rapide.

Une fois ces deux points vérifiés, reconnectez le blender à la prise électrique et mettez-le sous tension.

Pour commencer la préparation de cuisine, choisissez la fonction voulue selon le volume de soupe que vous souhaitez préparer.

En appuyant sur les boutons, vous disposez de 6 options comme illustré ci-dessous.



Option	Description	Durée
Soupe avec morceaux	Chauffer et mélanger des légumes durs, non mouillés, fruits, pousses de soja, etc.	30 min
Velouté	Chauffer et mélanger des légumes tendres, fruits, etc.	20 min
Conserver au chaud/Rechauffer	Garder la soupe au chaud ou la réchauffer	10 min
Mouliner/Mixer	Mélanger, mixer des légumes ou des fruits, etc	5 min
Pulse	Mélange par pression rapide	
Réchauffer/Conserver au chaud	Réchauffer les restes ou garder la soupe au chaud, lait, chocolat, etc.	10 min

Appuyez sur **Start/Stop** pour mettre l'appareil sous/hors tension, et en STANDBY.

“Appoint”

Appuyez sur “- +” pour fixer l'heure, de 30 min à 24 heures par intervalles de 5 min.

PS: les horaires pré-réglés incluent le temps d'attente et de cuisson. Si l'heure pré-réglée est inférieure à 30 min, l'appareil commence à cuisiner sans délai d'attente.

“Speed”

Appuyez sur "Speed" pour régler la vitesse du moteur:

La vitesse se règle en appuyant sur "- +" pour passer de 1 à 5.

La vitesse par défaut est fixée à 3.

"Time":

Appuyez sur "Time" pour régler la durée du mélange:

La durée du mélange se règle en appuyant sur "- +" de 1 min à 15 mins.

La durée par défaut est fixée à 1 minute.

"Temp"

Appuyez sur "Temp" pour régler la température de cuisson:

La température se règle en appuyant sur "- +" de dix en dix de 40°C à 120°C.

La température par défaut est fixée à 100°C.

P.S.: pour les soupes soup: bouillir → mélanger → bouillir → mélanger → cuisson à feu doux

"Keep warm/Reheat":

Appuyez sur "Keep warm/Reheat" pour garder au chaud : l'écran affiche 50°C. Après 3 secondes, l'appareil commence à garder au chaud la préparation. (La nourriture doit être à une température inférieure à 50°C)

En appuyant une nouvelle fois sur "Keep warm/Reheat", l'appareil lance la fonction "Réchauffage" et l'écran affiche 70°C. (La nourriture doit être à une température inférieure à 70°C)

"Menu":

Appuyez sur "Menu" pour paramétrer le Menu:

Le choix des fonctions de menu automatique se règle en appuyant sur "- +" de P1,P2,P3 à P4.



AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débranchez le blender avant de toucher les lames.

Ne pas suivre ces consignes peut se traduire par des os brisés, des coupures ou des ecchymoses.

REMARQUE : Ne grattez pas le bol pendant que le blender chauffant fonctionne.

Le bol et les lames sont conçus pour assurer une homogénéité du mélange sans raclage fréquent. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange. Arrêtez l'appareil pour le raclage.

Le blender chauffant peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ne puissiez pas toucher facilement le dessus de l'appareil. C'est normal.

MIXER (des milk-shakes, cocktails ou autres liquides) _____

1. Utilisez le blender plat.
2. Ajoutez les ingrédients selon votre recette. Faites attention à ne pas trop remplir le bol.
3. Mixez les ingrédients à vitesse élevée pendant environ 5 minutes.
4. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives.

INSTALLATION ET UTILISATION DE LA PROTECTION ANTI-PROJECTIONS _____

1. Installez le bol sur le socle et ajoutez les ingrédients.
2. Installez l'ustensile.
3. Placez la protection sur le bol en faisant glisser la partie ouverte autour de la tête du blender.
4. Pour retirer la protection anti-projections, répétez la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'ouverture pendant le fonctionnement de l'appareil.

FRANCAIS

NETTOYAGE ET MAINTENANCE _____

1. Ne pas nettoyer le blender dans un lave-vaisselle.
2. Toujours débrancher le blender de la prise électrique avant de le nettoyer.
3. Ne pas immerger le blender dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Nettoyer la surface du socle et l'extérieur du bol avec un chiffon doux et humide.
5. Rincer le couvercle dans l'eau chaude et savonneuse.
6. Pour nettoyer l'intérieur du bol, rincer pour ôter les traces de soupe ou les morceaux de nourriture. Nettoyer les traces restant à l'aide d'un chiffon doux et un détergent doux avant de le rincer une nouvelle fois.
7. Attention: les lames à l'intérieur du bol ne sont pas amovibles et sont très aiguisées; vous devez faire extrêmement attention lorsque vous nettoyez l'intérieur du bol.
8. Utilisez les programmes de préparation de soupe pour ôter les tâches persistantes :
9. Assemblez le blender comme décrit précédemment et ajoutez 800ml d'eau et une dose de détergent doux. Placez le couvercle et mettez le blender sous tension. Appuyez sur les boutons BLENDER ou PULSE pour actionner les lames qui ce faisant, nettoieront le bol. Vous pouvez à tout moment arrêter le nettoyage en mettant l'appareil hors tension.

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas et émet un son strident	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bol n'est pas bien fixé sur le socle. 2. Le couvercle n'est pas correctement posé. 3. Il n'y a pas assez de liquide dans le bol. 4. Il y a des éclaboussures autour du capteur de débordement. 5. Le blender a fonctionné pendant une durée trop longue, la fonction de surchauffe s'est actionnée. Il pourra de nouveau fonctionner après refroidissement.
L'appareil s'est arrêté au milieu d'un programme (en pleine opération)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le couvercle n'est pas serré. 2. Le niveau de liquide est trop bas car il s'est évaporé en cours de cuisson. 3. Le liquide dépasse le niveau supérieur. 4. Le bol n'est pas fixé au socle.
Les morceaux sont trop gros même après la fin d'un cycle (les aliments ne sont pas correctement mélangés.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les morceaux étaient probablement trop gros au départ. Utilisez la fonction blender après la cuisson. 2. Vous avez utilisé une mauvaise fonction. Essayez-en une nouvelle. 3. Vous n'avez pas versé assez d'eau. Ajoutez-en.
Les ingrédients sont durs même après la fin d'un cycle de cuisson (les aliments ne sont pas bien cuits)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Découpez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter. 2. Vous avez utilisé un mauvais cycle de préparation par rapport au volume d'ingrédients dans le bol. 3. Trop d'eau ou d'aliments, le filtre est bouché. 4. Certains aliments nécessitent une cuisson plus longue : choisissez n'importe quelle fonction de cuisson jusqu'à obtenir la cuisson voulue.
La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble avoir été écourté.	Il y avait trop de liquide chaud dans le bol. Les mouvements de la soupe pendant la cuisson ont atteint le capteur de débordement.
Les aliments sont brûlés et collent au fond du bol	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dû à la qualité du sucre ou de l'amidon. Changez de sucre ou d'amidon. 2. Trop d'aliments et pas assez d'eau.

DISPOSITIONS À PRENDRE POUR UN ENTRETIEN ET UNE RÉPARATION

⚠ AVERTISSEMENT	
	<p>Risque de choc électrique</p> <p>Débranchez le blender avant d'effectuer un entretien et une réparation. Ne pas respecter cela peut causer la mort ou un choc électrique.</p>

Veillez lire les instructions suivantes avant d'appeler votre centre de service après-vente.

1. Le blender chauffant peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ne puissiez pas toucher facilement le dessus de l'appareil. C'est normal.
2. Le blender chauffant peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Il s'agit d'un problème commun et fréquent aux moteurs électriques.
3. Si le blender plat heurte le bol, arrêtez le blender chauffant.

Si votre blender chauffant fonctionne mal ou pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le blender est-il branché?
- Le fusible du circuit électrique relié au blender chauffant fonctionne-t-il normalement? Si vous avez un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le blender chauffant et attendez 10 à 15 secondes avant de le rebrancher. Si le blender ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le rebrancher.

Erreur:	E1	E2	E3	E4	E5
Problème:	Perte de la connexion entre le bol et la base, ou problème de résistance.	Le couvercle est ouvert ou n'est pas bien ajusté.	L'eau ou le liquide est à un niveau plus faible que le capteur d'optimisation de l'eau.	Le temps de cuisson est trop long, l'élément moteur ou le chauffage est dans un environnement à haute température.	L'eau ou le liquide est à un niveau supérieur que la valeur maximale du détecteur de débit.
Solution:	Ajuster bien le bol et la base.	Fermer le bol avec le couvercle ou ajuster bien le couvercle.	Ajouter de l'eau ou du liquide jusqu'à dépasser la valeur minimale du capteur.	Faire juste refroidir la machine.	Retirer un peu de l'eau ou du liquide jusqu'à arriver en dessous de cette valeur.

1. Soupe aux brocolis et pommes de terre

Ingrédients

- 85g de cheddar
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon moyen, coupé en morceaux de 2.5cm
- 30ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à thé de sel de mer
- 2 cuillères à café de poivre de moulin
- 200g pommes de terre pelées
- 0.8kg brocoli, dont vous aurez pelé le pied et séparé les branches
- 60ml sherry
- 0.8L bouillon de légumes chaud
- 1 ½ cuillère à café zeste de citron

Préparation

1. Placez tous les ingrédients dans le bol, mettre le blender sous tension, sélectionnez "soupe 30"
2. L'opération dure environ 30 minutes, temps de cuisson, mélange et cuisson à feu doux.
3. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres
4. Goûter et assaisonnez à votre convenance.

2. Smoothie aux fruits frais

Ingrédients

- 125ml jus d'orange
- 1/2 melon cantaloup, coupé en morceaux de 2.5cm
- 150g framboises (fraîches ou surgelées)
- 200g morceaux d'ananas, coupé en morceaux de 2.5cm (frais ou en conserve, égouttés)
- 2 oranges navel, pelées et en tranches
- 200g fraises, équeutées et coupées en deux and halved
- 1 manque, pelée, dénoyautée et coupée en morceaux de 2.5cm
- 1 banane, pelée et coupée en morceaux de 2.5cm
- 6-10 cubes de glace

Préparation

Placez les ingrédients dans le bol dans l'ordre de la liste. Placez le couvercle et sélectionnez le bouton "Blender". Arrêtez le blender et servez dans des grands verres.

3. Soupe de pommes de terre

Ingrédients

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 oignon, coupé en dés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 pommes de terre moyennes coupées en cubes
- 2 poireaux moyens ou 3 petits coupés
- 500ml eau (ou bouillon de volaille)
- 3 cuillères à café de crème épaisse (en option)
- Sel de mer et moulin à poivre

Préparation

Préparez les ingrédients.

1. Ajoutez 500ml d'eau et les pommes coupées dans le bol, posez le couvercle et actionnez le cuiseur de soupe, puis appuyez sur "Velouté".
2. Laissez bouillir pendant environ 8 minutes, ajoutez l'huile d'olive à chauffer et immédiatement après l'oignon et l'ail par l'orifice au milieu du couvercle (Ne soulevez pas le couvercle, vous arrêteriez la cuisson), la cuisson de la soupe prend en tout environ 30 minutes.
3. Goûter et assaisonnez à votre convenance. Ajoutez en dernier la crème épaisse et maintenez appuyé le bouton « Impulsion » pendant plusieurs secondes jusqu'à obtenir un mélange homogène.

4. Aïoli

Ingrédients

- 1 cuillère à café de jus de citron
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de chili en poudre
- 2 gousses d'ail, pelées et écrasées
- 1 pincée de sel

- 1 litre d'huile d'olive

Préparation

1. Pour 4 personnes
2. Placez le jus de citron, les jaunes d'œuf, le chilib, l'ail et le sel dans le bol, actionnez le cuiseur de soupe, puis appuyez sur "Blender".
3. Pendant le mélange, ajoutez petit à petit l'huile par l'orifice au milieu du couvercle. Procédez ainsi jusqu'à obtenir une émulsion : cela prend environ 5 minutes.

5. Soupeaux brocolis et au fromage Stilton

Ingrédients

- 25g beurre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 oignon, grossièrement coupé
- 1 poireau, dont vous aurez ôté le vert, émincé
- 350g brocolis, dont vous aurez séparé les branches
- 1 petite pomme de terre, pelée et and grossièrement coupée
- 700ml d'eau
- 4 cuillère à café de crème épaisse
- Sel et moulin à poivre
- 125g de fromage Stilton, dont vous aurez ôté la croûte, émietté

Préparation

1. Placez le beurre et l'huile d'olive dans le bol. Ajoutez le brocoli, la pomme de terre et l'eau, actionnez le cuiseur de soupe, puis appuyez sur "Velouté". Après 30 secondes, ajoutez l'oignon et le poireau et lancez la cuisson jusqu'à obtenir un velouté : cela prend environ 20 minutes.
2. Ajoutez ensuite la crème épaisse, assaisonnez à votre goût et ajoutez le fromage en dernier, mélanger jusqu'à ce qu'il fonde en mettant le blender sous tension et en maintenant le bouton "Pulsation" appuyé pendant plusieurs secondes, sans faire bouillir.
3. Versez la soupe dans 4 bols et servez.

6. Soupe aux carottes et gingembre

Ingrédients

- 6 grosses carottes, pelées et coupées en rondelles
- 1 oignon, pelé, coupé en morceaux
- 1 morceau de 2cm de gingembre frais, pelé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 800ml bouillon de volaille
- 20g coriandre frais

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol du cuiseur de soupe, mettez sous tension et appuyez sur " Soupe 30" pour ingrédients durs : la cuisson prend environ 30 minutes, entre le temps de chauffe, le mélange, la cuisson, à nouveau le mélange et la cuisson à feu doux (plusieurs cycles)
2. Servez chaud avec des croûtons

7. Fondue tropicale

Ingrédients

- 440ml eau
- 75g sucre en poudre
- 330ml jus concentré d'orange
- 550ml lait ou de lait de coco
- 2 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mélangez l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajoutez les autres ingrédients tout en continuant de mélanger.
2. Versez le mélange dans le bol. Actionnez le cuiseur de soupe, puis appuyez sur "Blender", laissez épaissir et fondre pendant 10 minutes, selon l'épaisseur voulue. Versez dans de grands verres et servez avec des pailles et une cerise au marasquin en garniture.

8. Le vrai chocolat chaud

Ingrédients

800ml lait

4 cuillères à café de chocolat en poudre

200g chocolat au lait, découpé en morceaux

Servir avec : Mini marshmallows - Crème fouettée

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol du cuiseur de soupe. Mettez l'appareil sous tension et sélectionnez la fonction "Réchauffage", mélangez et faites cuire à feu doux pendant environ 5 minutes (le chocolat chaud atteint 70°C environ)
2. Servez dans des tasses, garnies avec la crème fouettée et les marshmallows

Astuce: conservez le chocolat au chaud dans le cuiseur à soupe avec la fonction « Réchauffage » pour les soirées au coin du feu ou les fêtes d'enfants.

9. Soupe à la tomate

Ingrédients

- 2 x 400g tomates pelées en conserve, égouttées.
- 1 gousse d'ail, pelée et écrasée
- 1 petit oignon, pelé et écrasé
- 1 carotte, pelée et écrasée
- 1 céleri, nettoyé et coupé en morceaux
- 500ml bouillon de poule ou de légumes
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de basilic séché
- 1 pincée de thym

Préparation

1. Placez les tomates, l'ail, les carottes et le céleri dans le bol du cuiseur à soupe
2. Ajoutez le bouillon, la feuille de laurier, le basilic et le thym. Couvrir & faites cuire sur "Soup 20" jusqu'à ce que les légumes soient tendres (mettez au besoin les légumes durs dans le filtre en acier inoxydable pour éviter de les mixer)
3. Servez tel quel pour une soupe rustique, ou mélangez jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

10. Soupe au soja et au riz

1. Rincez 80 grammes (utilisez le verre doseur) de riz complet et 200 grammes de pousses de soja. Faites tremper dans l'eau chaude pendant environ 2 à 4 heures. Rincez de nouveau après le trempage.
2. Ajoutez de l'eau à une hauteur intermédiaire entre les deux repères.
3. Ajoutez le riz et les pousses de soja dans le bol. N'oubliez pas de placer le riz et le soja à l'intérieur du filtre en acier inoxydable pour un meilleur goût.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF, et sélectionnez "Soupe avec morceaux". La machine émet un signal sonore pour signaler que la soupe au riz et pousses de soja est prête. Servez chaud ou froid. Assaisonnez à votre goût avant de servir. Cette soupe est très simple et peut être agrémentée avec de l'huile, de la vanille, du sel, etc.

Ce produit est garanti pour une période d'un an à partir de la date d'achat contre tous défauts mécaniques et électriques.

Cette garantie ne s'applique que si l'appareil est uniquement utilisé à des fins domestiques, conformément aux consignes données et dans la mesure où il n'est ni branché sur un réseau électrique non-conforme, ni démonté, ni utilisé d'une façon impropre.

Sous cette garantie, nous prenons à notre charge les réparations ou le remplacement de pièces défectueuses.

Une preuve d'achat doit être fournie.

Ni cette garantie ni les consignes relatives au produit n'excluent, ne restreignent ou n'affectent vos droits statutaires.

Conformément à notre politique de développement continu, nous nous réservons le droit de modifier ce produit, ou son emballage ou la documentation sans notification préalable.

Les pièces consommables ne sont pas garanties c'est-à-dire prise et fusible.



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.
- Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.
- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.
- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

COOKYOO 3000

User's Manual March 2012 ©.
Copyright Yoo Digital™ Home 2012.
All rights reserved.

