



**MARQUE: PROLINE**  
**REFERENCE: SP16**  
**CODIC: 4106326**



**NOTICE**  
↓

# PROLINE

## SP16

SOUP MAKER  
BLENDER CHAUFFANT  
SOEPMAKER  
LICUADORA PARA SOPA



 INSTRUCTION MANUAL

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Catalogue

Language of introduction	Page
English-----	GB1~GB10
French-----	FR11~FR21
Dutch-----	NL22~NL31
Spanish-----	ES32~ES42

## AVERTISSEMENTS

- ❖ L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
  - environnements de type chambres 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.

- ❖ En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section “UTILISATION”.
- ❖ 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.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 20 dans la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
- ❖ 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.
- ❖ **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.
- ❖ MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- ❖ 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.



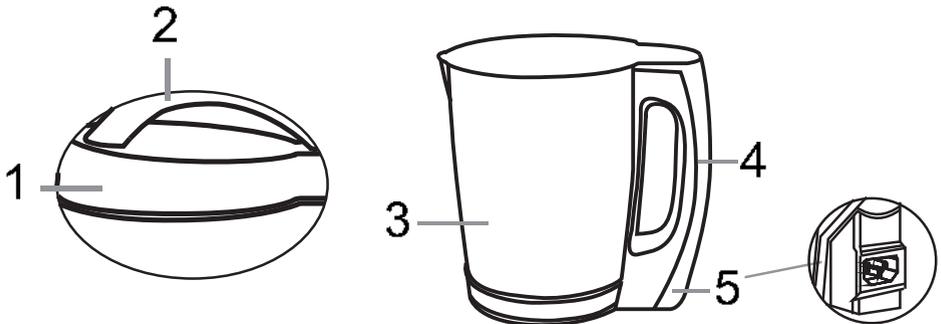
Nos emballages/  
produits peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri,  
pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, les surfaces deviennent extrêmement chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes et tenez toujours l'appareil par la poignée du bol.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Eteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'accessoires ou des pièces non recommandés par le fabricant.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de débrancher le câble de la prise secteur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil si le couvercle n'est pas bien en place.
- N'utilisez pas l'appareil si la lame est endommagée.
- N'enlevez pas le couvercle tant que la lame n'est pas arrêtée.
- Après un cycle de fonctionnement, laissez l'appareil complètement refroidir.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### Extérieur



1. Couvercle

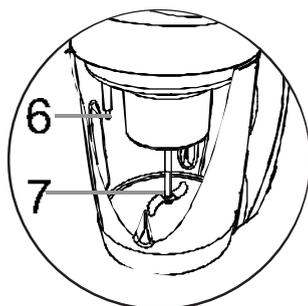
2. Poignée du couvercle

3. Bol

4. Poignée du bol

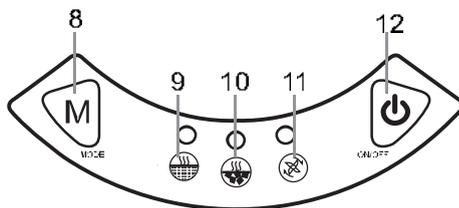
5. Prise d'alimentation

## Intérieur



6. Capteur anti-débordement  
7. Lame

## Panneau de contrôle



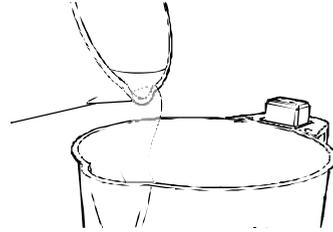
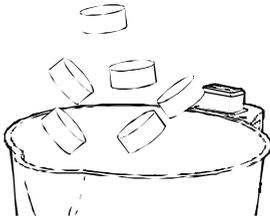
8. M: bouton de mode

9.  Indicateur lumineux du mode soupe onctueuse
10.  Indicateur lumineux du mode soupe avec morceaux
11.  Indicateur lumineux du mode de mélange
12.  Interrupteur marche/arrêt

**AVANT D'UTILISER VOTRE BLENDER CHAUFFANT**

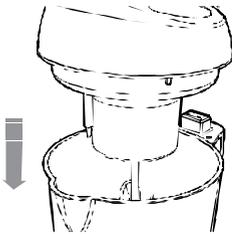
1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage, puis nettoyez complètement l'appareil (voir le paragraphe "Nettoyage et entretien" pour plus d'informations).
2. Placez le bol sur une surface plane, thermorésistante et stable.
3. Remplissez le bol avec un liquide (par exemple de l'eau, de l'huile ou du lait, suivant votre recette) jusqu'au niveau souhaité.
4. Hachez les ingrédients en petits cubes et placez-les dans le bol.
  - Le volume total des ingrédients (liquide inclus) doit se situer entre les lignes MIN et MAX indiquées sur le bol.
  - **ATTENTION** : Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec des

viandes crues. Les viandes et poissons doivent être précuits. N'ajoutez aucun ingrédient surgelé.



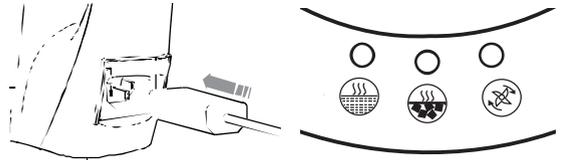
## UTILISATION

1. Remplacez le couvercle sur le bol en vous assurant qu'il est fermement fixé.



2. Connectez le câble d'alimentation à l'appareil et branchez-le sur une prise de courant.

- L'appareil émettra des bips sonores et les trois indicateurs lumineux clignoteront.
- Si le bol est trop rempli, l'appareil émettra des signaux sonores d'alerte et ne fonctionnera pas.



3. Appuyez sur **M** pour sélectionner le mode désiré.
  - L'indicateur lumineux correspondant 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. Il dure environ 21 minutes.

-  *Mode soupe avec morceaux*

Le mode de soupe avec morceaux est conçu pour les recettes de soupes rustiques nécessitant une consistance épaisse, comme la soupe au pistou. Ce mode permet aux ingrédients d'être chauffés plus longtemps pour que les morceaux soient entièrement cuits. Il dure environ 28 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 tous les légumes en petits dés. Si les morceaux sont un peu trop gros après la cuisson, sélectionnez le mode de mélange pour obtenir la consistance souhaitée.



### Mode de mélange

Le mode de mélange vous permet de mélanger 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 **M** jusqu'à ce que l'indicateur du mode de mélange clignote. Appuyez sur  et maintenez ce bouton enfoncé pour mélanger le contenu dans le bol.

**REMARQUE** : N'utilisez pas le mode de mélange pendant plus de 20 secondes d'affilée.

4. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
  - L'indicateur lumineux du mode sélectionné s'arrêtera de clignoter.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un signal sonore pendant quelques secondes et l'indicateur lumineux du mode correspondant s'éteindra.
6. Déconnectez le câble d'alimentation de l'appareil 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.



Pour porter l'appareil, tenez-le impérativement par la poignée du bol.

Ne le tenez jamais par la poignée du couvercle.



## RECETTES

### Soupe aux tomates rôties et basilic

Durée de préparation : 10 minutes

Durée de cuisson: 21 minutes

Mode : Soupe onctueuse



Pour 4 personnes

#### Ingrédients:

- 8 tomates très mûres coupées en deux
- 2 oignons rouges coupés en quartiers
- 4 gousses d'ail
- 15 ml d'huile d'olive
- 15 ml de vinaigre balsamique
- Sel et poivre noir moulu
- 750ml de bouillon de poulet, obtenu à partir de cubes de bouillon
- 10 g de purée de tomates
- 5 g de sucre brun
- 10 g de basilic

#### Préparation:

Préchauffez le four à environ 200°C.

1. Placez les tomates avec la peau vers le haut dans un plat à rôtir avec les oignons rouges et l'ail. Assaisonnez avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et du sel et du poivre. Faites rôtir pendant 20 minutes jusqu'à ce que les tomates soient ramollies et légèrement caramélisées.
2. Insérez soigneusement les tomates rôties dans le blender chauffant. Versez le bouillon de poulet. Ajoutez la purée de tomates, le sucre brun et le basilic frais.
3. Placez le couvercle sur le bol et sélectionnez le mode soupe onctueuse. Une fois que la soupe est prête, assaisonnez-la selon votre goût et servez.

### Soupe de courge musquée, piment et noix de coco

Durée de préparation : 15 minutes

Durée de cuisson: 28 minutes

Mode : Soupe avec morceaux



Pour 4 personnes

#### Ingrédients:

- 500g de courge musquée, épépinée, pelée et coupée en petits cubes
- 1 oignon moyen, haché grossièrement.
- 30 ml d'huile d'olive
- 5 g de cumin moulu

#### Préparation:

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,

- 5 g de gingembre frais
- 1 gros piment rouge haché finement (retirez les graines pour un goût plus doux)
- 3 gousses d'ail, tranchées
- 300 ml de bouillon de légumes, obtenu à partir de cubes de bouillon
- 200 ml de lait de coco,
- 1 jus de citron vert
- 10 g de coriandre fraîche

l'ail et l'oignon; poursuivez la cuisson pendant encore 5 minutes jusqu'à ce que les ingrédients commencent à ramollir.

3. Transférez les ingrédients dans le blender chauffant et ajoutez le reste des ingrédients. 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 que la soupe est prête, assaisonnez-la selon votre goût et servez. 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.

Nettoyez les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Nettoyez le couvercle et la lame avec de l'eau chaude puis essuyez-les avec une éponge.

### ATTENTION :

- N'immergez jamais le bol ni le couvercle dans l'eau, car ils contiennent des composants électriques pouvant être endommagés par l'eau.
- La lame est très coupante. Manipulez-la avec précaution.

Nettoyez l'intérieur du bol avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Certains types d'aliments peuvent brûler au contact de la résistance inférieure. Si cela se produit, remplissez le bol avec de l'eau savonneuse et laissez-le tremper pendant 15 minutes. Les résidus pourront alors être enlevés plus facilement avec la brosse de nettoyage fournie.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ;

nettoyez-les de préférence avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

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

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

## **SPÉCIFICATIONS**

Caractéristiques nominales: 220V-240V~ 50Hz

Puissance de chauffage : 800W-1000W

Puissance du moteur: 140W-160W

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures du manuel d'instructions, pouvant survenir en raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits.

Darty Holdings SNC © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France  
10/07/2015