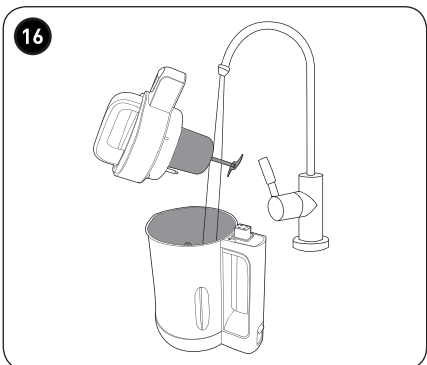
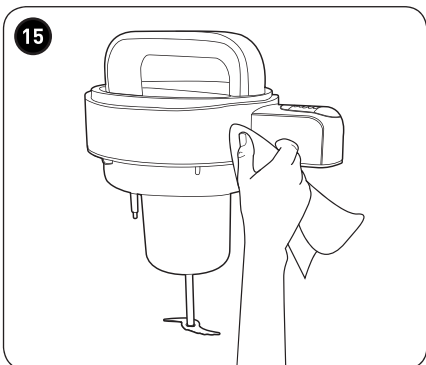
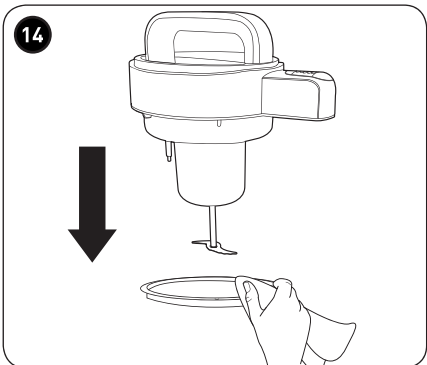
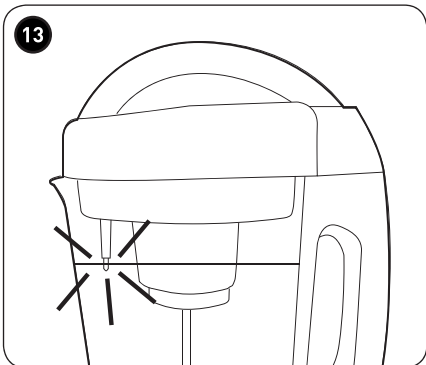
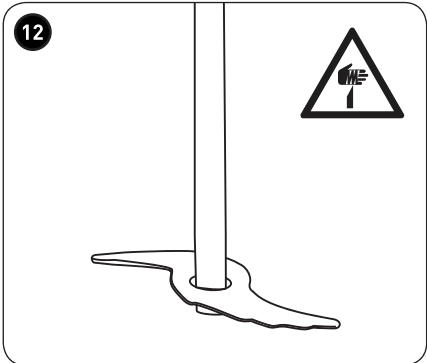
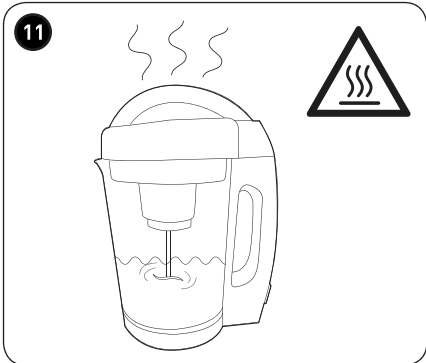
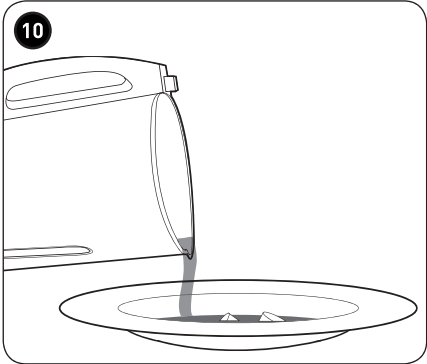
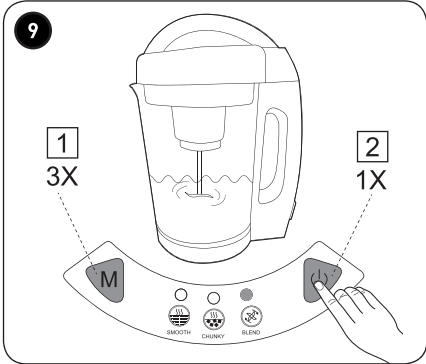




CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

Soup Maker
Soepmaker
Suppenzubereiter

946289 - CL-SM01X

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
www.electrodepot.fr



La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

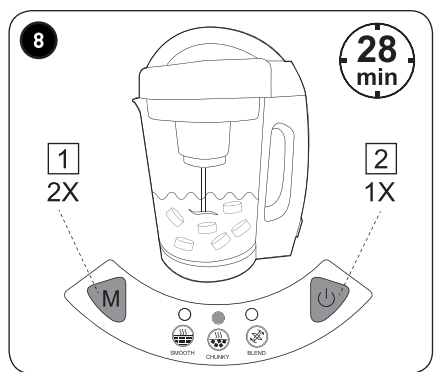
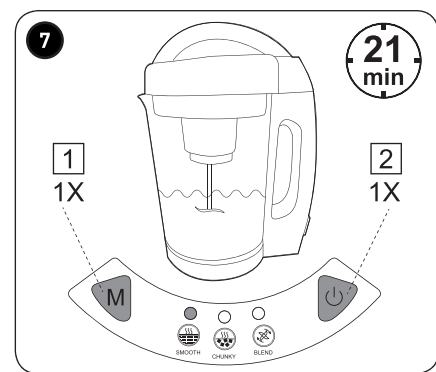
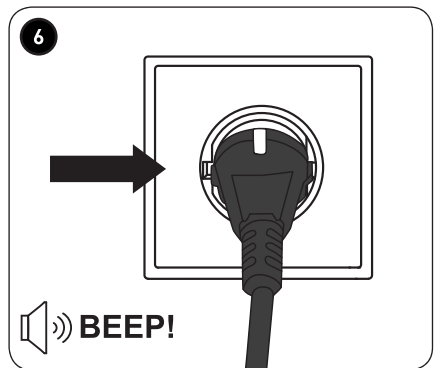
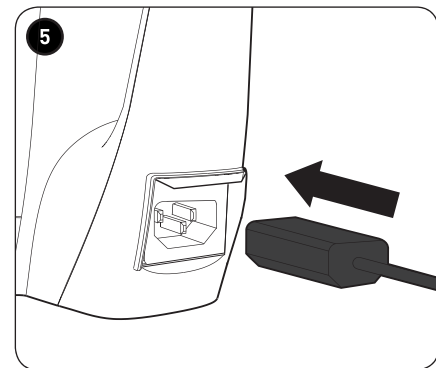
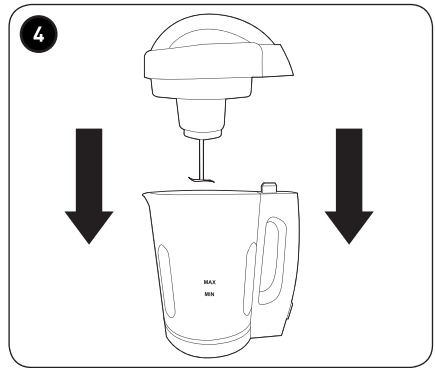
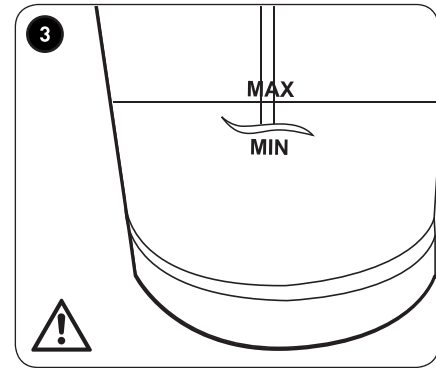
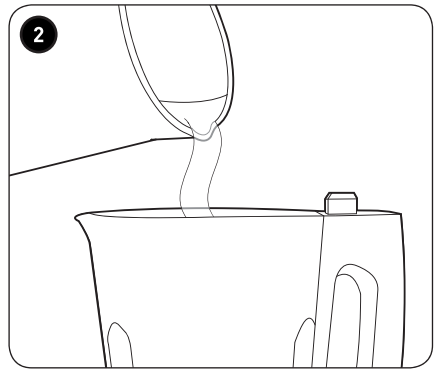
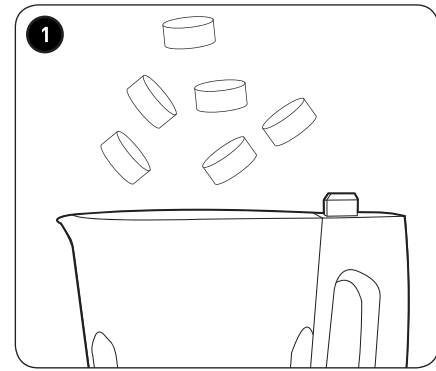
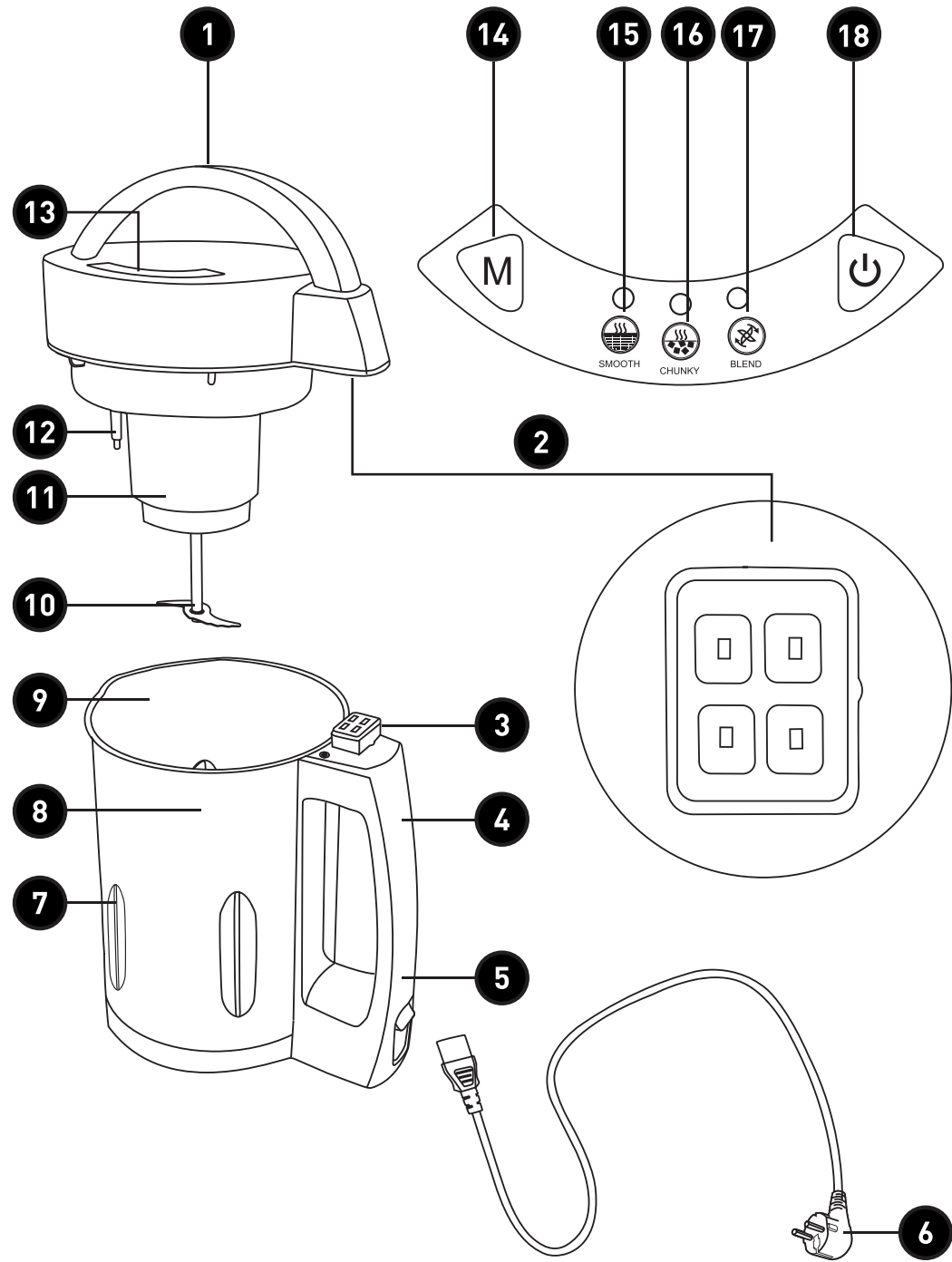
Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

Made in PRC

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	16
GEBRAUCHSANLEITUNG	30

COSY LIFE





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque COSYLIFE vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

Table des matières

Français

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

8 Aperçu de l'appareil
8 Utilisation prévue
8 Caractéristiques
8 Composants

C Utilisation de l'appareil

9 Préparation des aliments
9 Fonctionnement

D Nettoyage et entretien

11 Nettoyage et entretien
12 Rangement

E Mise au rebut

12 Mise au rebut de votre ancien appareil

F Annexe

13 Recettes

Consignes de sécurité

Lisez attentivement le présent manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Veuillez conserver le présent manuel d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Lorsque vous cédez cet appareil à un tiers, ce manuel d'utilisation doit également lui être remis.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions relatives à son utilisation en toute sécurité, et si elles comprennent les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- 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.

- **Avertissement, risque de blessure !** Faites attention de ne pas vous blesser avec les éléments tranchants. Ne pas utiliser cet appareil en dehors de sa fonction principale. Il y a un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- **Avertissement, risque de blessure !** Évitez le contact avec les parties mobiles. Attendez l'arrêt complet de tous les composants avant de les toucher.
- Vous devez faire preuve de vigilance lors de la manipulation des lames de coupe tranchantes, de la vidange du bocal et du nettoyage.
- **Danger d'électrocution !** Ne tentez pas de réparer l'appareil par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- **Avertissement !** Ne plongez jamais les composantes électriques de l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide. N'exposez

jamais l'appareil à l'eau courante. L'appareil ne doit pas être immergé.

- **Risque de brûlures !** Ne touchez pas les surfaces chaudes et faites attention à la vapeur qui s'échappe de la bouilloire à eau. Tenez l'appareil uniquement par la poignée.
- Assurez-vous que le couvercle demeure constamment fermé quand l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'eau chaude.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans le couvercle. Ne jamais le faire faire fonctionner à vide. Arrêter l'appareil avant d'enlever le couvercle.
- Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation, assurez-vous que la tension de la source d'alimentation et le courant nominal correspondent aux spécifications d'alimentation qui figurent sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **N'utilisez jamais un appa-**

reil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, débranchez-le de la prise de courant et contactez votre revendeur.

- Afin d'éviter d'endommager le cordon d'alimentation, veillez à ne pas l'écraser, le déformer ou le frotter contre des bords coupants. Maintenez-le également à l'écart de toutes surfaces chaudes et flammes nues.
- Acheminez le cordon de sorte que personne ne puisse tirer dessus ni s'y prendre les pieds par inadvertance.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous que sa capacité correspond à l'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées ou vous tenez sur un sol humide. Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez aucun objet étranger dans le boîtier de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient exposer l'uti-

lisateur à des risques de sécurité ou endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.

- Protégez l'appareil de la chaleur, de la poussière, des rayons du soleil, de l'humidité, des égouttements et des éclaboussures d'eau.
- Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil. Ne placez aucun objet à flamme nue, comme une bougie, sur l'appareil ou à proximité de celui-ci. Ne posez aucun objet rempli d'eau, comme un vase, sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Aux fins d'une protection supplémentaire, nous recommandons l'utilisation d'un dispositif de courant résiduel (RCD) avec un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique qui alimente votre appareil. L'installation doit être effectuée par un électricien qualifié.
- Ne débranchez pas la fiche d'alimentation de la prise de courant en tirant sur le cordon, n'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

- Raccordez la fiche d'alimentation à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil immédiatement en cas d'urgence. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant pour mettre l'appareil complètement hors tension. Utilisez la fiche d'alimentation comme dispositif de mise hors tension de l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer tout accessoire ou de vous approcher de pièces qui sont mobiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation secteur si vous le laissez sans surveillance, et avant son assemblage, démontage ou nettoyage.
- Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments à l'aide d'une solution détergente neutre.
- N'allumez pas l'appareil lorsque le pot est vide.
- En cas de surchauffe du cordon d'alimentation, veuillez interrompre l'utilisation de l'appareil, puis débranchez-

le de la prise de courant.

- Ne posez pas cet appareil sur des plaques chauffantes (gaz, cuisinière électrique, cuisinière à charbon, etc.). Maintenez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et flamme nue. Utilisez toujours l'appareil sur une surface nivelée, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Séchez l'appareil et tous les accessoires avant de le brancher à une prise de courant et d'y fixer les accessoires.
- Laissez refroidir l'appareil dans un endroit hors de la portée des enfants ou de personnes ayant des capacités mentales réduites avant de procéder à son nettoyage.
- Assurez-vous d'une bonne ventilation autour de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil est de classe de protection I et doit être relié à une mise à la terre (Masse).
- Respectez les marques de

niveau de remplissage **MIN** et **MAX** situées sur le pot.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
- Des précautions devront être prises lors de la manipulation des lames, lors du vidage du bol et lors du nettoyage.
- Concernant le temps d'utilisation, merci de vous référer au paragraphe « FONCTIONNEMENT ».
- Concernant les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

B Aperçu de l'appareil

Français

Aperçu de l'appareil

Déballer l'appareil. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bonne condition. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.

Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Cet appareil est un cuiseur à soupe conçu pour un usage domestique et non pour un usage industriel ou professionnel. Cet appareil est prévu pour préparer des soupes et mélanger des jus. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou entraîner des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	946289
Tension nominale :	220 - 240 V~, 50 Hz
Puissance nominale :	800 - 1000 W (pour le cuiseur) / 140 - 160 W (pour le moteur)
Quantité de remplissage/de nourriture minimale :	1 300 ml
Quantité de remplissage/de nourriture maximale :	1 600 ml
Classe de protection :	Classe I

Composants

- | | |
|---|---|
| 1 Poignée (unité du moteur) | 8 Récipient pour soupe en acier inoxydable |
| 2 Prise | 9 Bec |
| 3 Coupleur | 10 Lames en acier inoxydable |
| 4 Poignée (récipient) | 11 Moteur |
| 5 Prise pour cordon d'alimentation | 12 Capteur de surdosage |
| 6 Cordon d'alimentation avec fiche | 13 Panneau des commandes (→ page suivante) |
| 7 Marques de remplissage
(MIN 1 300 ml / MAX 1 600 ml) | |

Panneau des commandes

14 M	Bouton de sélection de mode de fonctionnement	17 	Programme : Mixage
15 	Programme : Soupe (fluide)	18 	Bouton marche/arrêt
16 	Programme : Soupe (avec morceaux)		

Préparation des aliments

- Certains aliments doivent subir une préparation avant qu'ils puissent être utilisés avec les programmes qui mettent en action les lames en acier inoxydable.

- **Mélange**,
- **Soupe** (fluide) :

Toutes les parties	• Lavez soigneusement tous les aliments que vous souhaitez transformer avec l'appareil.
Parties non-comestibles	• Découpez toutes les parties non-comestibles (par ex. peaux des pommes de terre, racines, etc.)
Viande	• Enlevez tous les os. • Employez seulement des viandes hachées, aucun morceau entier.
Poisson	• Utilisez seulement des filets de poissons sans arêtes.
Fruit	• Pelez les fruits avec une peau dure (par ex. les agrumes). • Dénoyautez tous les fruits (par ex. mangues, cerises, etc.). • Coupez tous les fruits en petits morceaux.
Légumes	• Pelez les légumes avec une peau dure (par ex. les potirons). • Coupez tous les légumes en petits morceaux.

- Placez l'appareil sur une surface plane, uniforme et résistante à la chaleur.

Fonctionnement

- 1 Combinez les aliments préparés dans le récipient.
- 2 Remplissez le récipient avec du liquide (de l'eau, du bouillon). Ceci empêche la nourriture de brûler durant la cuisson. Remuez régulièrement le contenu du récipient.
- 3 Prière de ne pas surdoser ou sous-doser l'appareil afin d'éviter tout dommage. Faites toujours attention aux marques de remplissage du minimum et du maximum (**MIN** 1 300 ml / **MAX** 1 600 ml).
- 4 Placez l'unité du moteur sur le récipient. La prise doit s'adapter parfaitement sur le coupleur.

- 5 Reliez la fiche avec le cordon d'alimentation.
- 6 Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit.
- Les témoins de fonctionnement ,  et  commencent à clignoter l'un après l'autre.

Panneau des commandes

- Réglez le programme désiré avec le bouton « M ».
- Chaque pression exercée sur le bouton de sélection de mode de fonctionnement « M » permet de charger un programme différent.

	Appuyez sur « M »	Témoin	Pression 	Convient pour	Longueur du programme	Fonction de chauffage	Mixage
7	1 x		1 x	Soupes finement mélangées	21 minutes	✓	✓
8	2 x		1 x	Soupes avec morceaux	28 minutes	✓	✗
9	3 x		Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé	Mélange supplémentaire de la soupe. Pour démarrer le mélange : Appuyez sur le bouton  Pour arrêter le mélange : Relâchez le bouton  .	Manuel	✗	✓

- Pour arrêter le programme sélectionné, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé. Un signal sonore retentit.
- Vous pouvez soulever l'unité du moteur brièvement (approximativement 2 minutes maxi) par ex. pour ajouter des ingrédients.

À la fin du programme

- Un signal sonore retentit. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Enlevez soigneusement l'unité du moteur du récipient.

- 10 Ajoutez des épices et des herbes selon votre goût. Versez la soupe terminée directement du bec dans une soupière ou une assiette. Au besoin, vous pouvez toujours utiliser un autre programme, par ex. pour affiner encore plus la soupe.

Attention

- 11  **ATTENTION**
De la vapeur chaude s'élève du produit lors de son fonctionnement.

12



ATTENTION

Maintenez éloignées les lames en acier inoxydable de vous-même et des autres personnes.

13



ATTENTION

Si l'appareil est trop rempli d'aliments, le capteur de remplissage arrête le fonctionnement. Dans ce cas, débranchez la fiche électrique de la prise de courant. Enlevez soigneusement l'unité du moteur du récipient pour les soupes en acier inoxydable. Enlevez une quantité suffisante d'aliments et nettoyez le capteur de remplissage avec un chiffon. Redémarrez l'appareil.

Dispositif de sécurité

- L'appareil comporte un dispositif de sécurité visant à le protéger contre toute surchauffe. Ce dispositif de sécurité éteint l'appareil si plusieurs programmes sont exécutés l'un après l'autre.
- Si le dispositif de sécurité est activé, débranchez la fiche de la prise d'alimentation. Enlevez tous les aliments de l'appareil, puis laissez-le refroidir suffisamment (env. 30 minutes) avant de continuer à l'utiliser.
- Le dispositif de sécurité arrête l'appareil si les lames en acier inoxydable sont utilisées pendant plus de 20 secondes. Ceci empêche l'appareil de surchauffer. Cessez l'utilisation de l'appareil pendant au moins 10 secondes avant de le remettre en marche.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage

- Éteignez l'appareil.
- Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et enlevez le cordon d'alimentation de la prise sur l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.

14

Composant	Nettoyage
Joint en caoutchouc	• Joint en caoutchouc : Enlevez le joint en caoutchouc pour le nettoyer. Remarque : Séchez et réinsérez le joint en caoutchouc avant tout fonctionnement.

15

Composant	Nettoyage
Moteur	• Partie supérieure : utilisez un chiffon légèrement humide et un peu de liquide vaisselle doux pour essuyer proprement la partie supérieure de l'unité du moteur. • Partie inférieure : utilisez une éponge humide pour essuyer la partie inférieure. • Lames en acier inoxydable : utilisez une éponge humide pour essuyer les lames. Attention, risque de blessures : les lames en acier inoxydable sont particulièrement tranchantes ! • Essuyez l'unité du moteur à l'aide d'un chiffon légèrement humide et d'une petite quantité de liquide vaisselle doux.
Récipient	• Rincez l'extérieur du récipient avec de l'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle doux.

16

Rangement

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil (de préférence dans son emballage d'origine) dans un endroit frais et propre.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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



Faîtes un geste eco-citoyen, recycler vos produits en fin de vie.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Recettes

Respectez toujours les niveaux **MIN** et **MAX** du bol inox. L'appareil ne fonctionnera pas correctement si ces niveaux ne sont pas respectés. Si vous dépassez le niveau **MAX**, enlever un peu de volume de légumes et/ou de liquide de l'appareil. Si vous êtes en dessous du minimum, rajouter des légumes, des fruits ou du liquide.

Velouté de poireaux/d'oignons nouveaux au vin blanc

Ingrédients (2 à 3 portions)

- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 pomme de terre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 600 ml d'eau
- 50 ml de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de sel
- 50 ml de crème
- 4 cuillères à soupe de fromage Cheddar et de l'aneth frais pour la décoration
- ¼ cuillère à café de poivre noir moulu
- Accompagnement : p. ex. croutons de pain blanc

Préparation

- Laver le poireau et couper le en rondelles. Éplucher la pomme de terre et couper la en petits dés. Hacher la branche de céleri en petits morceaux.
- Placer les légumes préparés et le beurre dans le récipient. Ajouter 600 ml d'eau. Utiliser le mode .
- Après 10 minutes : ouvrir le couvercle et mélanger le vin.
- Refermer le couvercle. Activer la fonction  jusqu'à la fin.
- Ouvrir le couvercle. Ajouter du sel et du poivre.
- Attendre jusqu'à ce que la soupe s'arrête de cuire. Ajouter la crème.
- Refermer le couvercle. Écraser la soupe avec la fonction .
- Ajouter 1 cuillère à soupe de fromage à chaque portion. Parsemer d'aneth chaque portion. Servir avec des croutons de pain blanc.

Velouté de citrouille

Ingrédients (2 à 3 portions)

- 500 g de chair de citrouille
- 200 ml de lait
- 300 ml d'eau
- 50 ml de crème allégée
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1½ cuillère à café de sel
- Accompagnement : p. ex. croutons de pain blanc

Préparation

- Couper la chair de la citrouille en petits dés. Mettre la citrouille dans le récipient et ajouter l'eau. Utiliser le mode .
- Après 10 minutes : Ouvrir le couvercle et mélanger le lait.
- Refermer le couvercle. Activer la fonction  jusqu'à la fin.
- Attendre jusqu'à ce que la soupe s'arrête de cuire. Ajouter du sel, de la crème légère et du beurre.
- Refermer le couvercle. Écraser la soupe avec la fonction .
- Servir avec des croutons de pain blanc.

Velouté de carotte et de citrouille

Ingrédients (2 à 3 portions)

- 150 g de chair de citrouille
- 150 g de carottes
- 400 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 cuillère à soupe de beurre
- ½ cuillère à café de sel
- 25 ml de crème
- Accompagnement : p. ex. croutons de pain blanc

Français

Préparation

- Éplucher les carottes. Couper les légumes en petits dés. Placer les légumes dans le récipient. Ajouter le bouillon et le beurre. Utiliser le mode .
- Lorsque la fonction est terminée, ouvrir le couvercle et ajouter du sel.
- Refermer le couvercle. Travailler la préparation avec la fonction  (20 secondes).
- Servir la soupe dans une assiette. Ajouter la crème. Servir les croutons de pain blanc à part.

Gazpacho**Ingrédients (2 à 3 portions)**

- 4 tomates de taille moyenne et mûres
- 1 échalote
- 1 carotte de taille moyenne
- 1 paprika rouge
- 1 branche de céleri
- 1 concombre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de sel
- 500 ml d'eau froide
- ¼ cuillère à café de poivre noir moulu
- Un bouquet de basilic frais
- Accompagnement : p. ex. croutons de pain blanc

Préparation

- Éplucher les légumes et couper les en petits morceaux.
- Placer les légumes préparés dans le récipient. Ajouter l'huile d'olive et mélanger avec 500 ml d'eau froide. Refermer le couvercle. Travailler la préparation avec la fonction  (10 secondes).
- Ouvrir le couvercle. Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre.
- Refermer le couvercle. Travailler la préparation avec la fonction  (10 secondes).

- Servir la soupe dans une assiette. Ajouter des feuilles de basilic. Servir les croutons de pain blanc à part.

Guacamole**Ingrédients**

- 2 avocats
- 1 oignon de taille moyenne
- 200 g de crème
- 6 branches de persil
- 2 cuillères de jus de citron
- Un peu de carvi et de sel

Préparation

- Laver les avocats. Couper chaque avocat en deux dans le sens de la longueur. Enlevez avec précaution la chair du fruit avec une cuillère. Faites attention de ne pas endommager la peau.
- Hacher tout petit l'oignon. Laver le persil.
- Ajouter les morceaux dans le Soup Maker. Fermer le couvercle. Travailler la préparation avec la fonction  (1 minute).
- Ouvrir le couvercle. Enlever la sauce des parois et pousser vers le bas. Répéter cette opération.
- Placez la peau des demi-avocats dans un plat. Remplir de sauce la peau des demi-avocats.

Dip - Chili au fromage**Ingrédients**

- 2 piments verts (chili)
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 100 ml d'eau
- 100 ml de lait
- 200 g de fromage
- ½ cuillère à café de sel
- Un peu de muscade moulue, poivre moulu noir
- Accompagnement : nachos et légumes frais

Préparation

- Enlever les graines et les queues des piments (chili). Couper en petites lanières très fines. Placez les piments dans le récipient. Ajouter le beurre et 100 ml de l'eau. Utiliser le mode .
- Ouvrir le couvercle. Ajouter le lait. Après 1 minute, ajouter le fromage, le sel, le poivre et la muscade. Refermer le couvercle.
- À la fin du programme, attendre jusqu'à ce que la sauce s'arrête de cuire.
- Travailler la préparation avec la fonction  (1 minute).
- Servir avec des nachos et des légumes frais.

Smoothie de framboise**Ingrédients**

- 900 ml de yaourt light à la framboise
- 300 ml de lait écrémé
- 300 g de framboises (décongeler si le produit est congelé)

Préparation

- Ajouter les morceaux dans le Soup Maker. Bien mélanger.
- Refermer le couvercle. Travailler la préparation avec la fonction  (2 minutes).
- Servir immédiatement.

Cocktail à la pêche/banane pour enfants**Ingrédients**

- 1 pêche
- 1 banane
- 1 c à c de miel
- 100 ml de lait pour enfants (aromatisé)
- 100 ml de yaourt nature

Préparation

- Éplucher la pêche et enlever le noyau. Couper la chair du fruit en morceaux. Éplucher la banane et couper la.
- Placer les fruits coupés dans le récipient. Ajouter le miel, du lait et du yaourt.

- Refermer le couvercle. Travailler la préparation avec la fonction  (2 minutes).

Chocolat chaud**Ingrédients**

- 500 ml de lait chaud
- 1 c à s de poudre de cacao
- 1,5 cuillère à café de sucre
- 50 g de chocolat noir
- Chocolat blanc râpé pour la décoration

Préparation

- Mélanger de la poudre de cacao à 100 ml de lait chaud. Aucun grumeau ne doit se former. Hacher le chocolat finement.
- Verser le lait restant dans le récipient. Ajouter la préparation lait cacao. Ajouter du sucre et le chocolat. Utiliser le mode . Réchauffer suffisamment le mélange afin que le chocolat fonde.
- Refermer le couvercle. Travailler la préparation avec la fonction  (30 secondes).
- Verser le cocktail terminé dans des verres. Recouvrir avec du chocolat blanc.

Compote de pomme**Ingrédients**

- 1000 g pommes
- 250 g sucre
- 1 bâton de cannelle

Préparation

- Couper les pommes en morceaux.
- Ajouter les morceaux dans le Soup Maker.
- **Note** : respecter le dosage **MIN - MAX**.
- Ajouter le sucre selon votre goût.
- Utiliser le mode .
- Si la compote est trop épaisse, ajouter de l'eau.
- Ajuster la consistance grâce au mode .

La compote est prête !

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van COSYLIFE gekozen te hebben. De producten van het merk COSYLIFE worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A Alvorens het apparaat

18 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het apparaat

22 Overzicht van het apparaat
22 Doelmatig gebruik
22 Specificaties
22 Onderdelen

C Het apparaat gebruiken

23 Levensmiddelen voorbereiden
23 Werking

D Reiniging en onderhoud

25 Reiniging en onderhoud
26 Opslag

E Verwijdering

26 Afdanken van uw oude machine

F Bijlage

27 Recepten

Veiligheidsinstructies

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Doe bij overdracht van het apparaat aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Als het snoer beschadigd is moet het door de fabrikant, zijn reparateur of een gelijkwaardig bevoegd persoon

worden vervangen om elk gevaar te voorkomen.

- **Waarschuwing – risico op letsel!** Let op dat u geen letsel oploopt door de scherpe elementen. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het is bestemd. Er is risico op letsel als het op een verkeerde manier wordt gebruikt.
- **Waarschuwing – risico op letsel!** Vermijd contact met de bewegende onderdelen. Wacht totdat alle onderdelen niet langer draaien voordat u deze aanraakt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, het leegmaken van de kan en tijdens het schoonmaken.
- **Gevaar op elektrische schokken!** Repareer het apparaat niet zelf. In geval van storing mogen reparaties alleen door een vakman worden uitgevoerd.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water. Dompel het apparaat niet onder.

• **Gevaar op brandwonden!**

- Raak de hete oppervlakken niet aan en pas op voor de vrijgekomen stoom. Houd het apparaat alleen bij de handvatten vast.
- Tijdens de werking van het apparaat, zorg dat het deksel altijd gesloten is.
- Wees zeer voorzichtig als u een apparaat met warme vloeistoffen verplaatst.
- Gebruik het apparaat nooit zonder deksel. Gebruik het apparaat nooit wanneer het leeg is. Stop het apparaat voordat u het deksel afhaalt.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleer of de spanning en de stroomsterkte overeenstemmen met de specificaties die op het typeplaatje van het apparaat zijn vermeld.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw handelaar als uw apparaat beschadigd is.
- Het snoer niet samenknijpen, buigen of over scherpe randen schuren, om beschadiging te voorkomen. Houd het uit de buurt van hete op-

pervlakken en open vuur.

- Leg het snoer op een manier zodat niemand er per ongeluk aan kan trekken of over kan struikelen.
- Bij gebruik van een verlengsnoer moet het vermogen geschikt zijn voor het elektriciteitsverbruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of wanneer u op een natte vloer staat. Raak de stekker nooit met natte handen aan.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Plaats nooit vreemde voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Deze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en kunnen het apparaat beschadigen. Gebruik alleen authentieke onderdelen en accessoires.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, stof, direct zonlicht, vocht, druppels en spatten.
- Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat. Plaats geen voorwerpen met open

vlam, zoals kaarsen, op of naast het apparaat. Plaats geen met water gevulde voorwerpen, zoals vazen, op of in de buurt van het apparaat.

- Voor extra bescherming wordt de installatie van een differentieelschakelaar met een uitschakelstroom niet hoger dan 30 mA in het elektrisch circuit dat stroom aan uw apparaat levert aanbevolen. De installatie dient door een ervaren elektricien uitgevoerd te worden.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek niet aan het snoer en wikkel het snoer achteraf niet om het apparaat.
- Steek de stekker in een eenvoudig te bereiken stopcontact, zodat in geval van nood de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact kan worden gehaald. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker als voorziening om de stroomtoevoer te onderbreken.
- Schakel het apparaat uit

en haal de stekker uit het stopcontact voor het wijzigen van accessoires of het benaderen van bewegende onderdelen.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat reinigt, monteert of demonteert.
- Maak alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen schoon met een neutraal schoonmaakmiddel.
- Schakel het apparaat niet in als de kan leeg is.
- Als het snoer oververhit raakt, gebruik het apparaat niet langer en haal de stekker uit het stopcontact.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat (gas, elektrisch of kolenfornuis, etc.). Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat altijd op een vlak, stabiel, warmtebestendig en droog oppervlak.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in werking.

- Droog het apparaat en alle accessoires alvorens de stekker in het stopcontact te steken of accessoires te bevestigen.
- Laat het apparaat in een ruimte buiten het bereik van kinderen of personen met beperkte mentale mogelijkheden afkoelen alvorens schoon te maken.
- Zorg dat het apparaat voldoende geventileerd is wanneer in gebruik.
- Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en dient op een aarding te worden aangesloten.
- Houd altijd rekening met de **MIN** en **MAX** vulmarkeringen op de kan.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals
 - in kantines die zijn voorbehouden voor het personeel in een winkel, een kantoor of in andere professionele omgevingen,
 - boerderijen.
 - door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;

– bed and breakfasts.

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen wanneer u de messen aanraakt, de kom ledigt en tijdens het reinigen.
- Voor meer informatie over de werkingstijd, raadpleeg de paragraaf "WERKING".
- Voor informatie over het reinigen van de oppervlakken die met levensmiddelen of spijsolie in aanraking komen, raadpleeg de sectie "REINIGING EN ONDERHOUD".

B Overzicht van het apparaat

Nederlands

Overzicht van het apparaat

Pak het apparaat uit. Controleer of het apparaat volledig en in een goede staat is. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantenservice.

Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is een soepmaker voor huishoudelijk gebruik en is niet ontworpen voor industrieel of professioneel gebruik. Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van soep en mengen van sap. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het product of letsel.

Specificaties

Model:	946289
Nominale spanning:	220 - 240 V~, 50 Hz
Nominaal vermogen:	800 - 1000 W (voor verwarming) / 140 - 160 W (voor motor)
Minimale vul-/kookhoeveelheid:	1300 ml
Maximale vul-/kookhoeveelheid:	1600 ml
Beschermingsklasse:	Klasse I

Onderdelen

- | | |
|---|--|
| 1 Handvat (motoreenheid) | 8 Roestvrijstalen soepkan |
| 2 Aansluitstuk | 9 Tuit |
| 3 Koppeling | 10 Messen uit roestvrij staal |
| 4 Handvat (kan) | 11 Motoreenheid |
| 5 Snoeraansluiting | 12 Sensor tegen te veel vullen |
| 6 Snoer met stekker | 13 Bedieningspaneel (→ volgende pagina) |
| 7 Vulmarkeringen
(MIN 1300 ml / MAX 1600 ml) | |

Bedieningspaneel

14	M	Werkingsmodus-keuzeknop	17		Programma: Mengen
15		Programma: Soep (zonder brokken)	18		Aan/uit-knop
16		Programma: Soep (met brokken)			

Levensmiddelen voorbereiden

- **Bepaalde levensmiddelen moeten bijkomend worden verwerkt voordat ze met de programma's, die van de roestvrijstalen messen gebruik maken, gebruikt kunnen worden.**
 - Mengen,
 - Soep (zonder brokken):

Alle delen	• Was alle levensmiddelen die u met dit apparaat wilt verwerken grondig.
Niet-eetbare delen	• Snij alle niet-eetbare delen (bijv. aardappelschillen, wortels) af.
Vlees	• Verwijder alle botten. • Gebruik alleen gehakt vlees, geen volledige stukken.
Vis	• Gebruik alleen graatloze visfilets.
Fruit	• Schil fruit met een harde schil (bijv. citrusvruchten). • Verwijder de steen binnenin het fruit (bijv. mango's, kersen). • Snij het fruit in kleine stukken.
Groente	• Schil groente met een harde schil (bijv. pompoenen). • Snij de groente in kleine stukken.

- Zet het apparaat altijd op een vlak, effen en hittebestendig oppervlak.

Werking

- 1 Doe alle bereide levensmiddelen in de kan.
- 2 Vul de kan vervolgens met vloeistof (water, bouillon) op. Dit vermijdt dat de levensmiddelen tijdens het koken aanbranden. Roer de inhoud van de kan regelmatig.

- 3 Het apparaat met te weinig of te veel vloeistof vullen kan schade veroorzaken. Houd altijd rekening met de minimum en maximum vulmarkering (**MIN** 1300 ml / **MAX** 1600 ml).
- 4 Plaats de motoreenheid op de kan. De aansluiting moet perfect op de koppeling passen.
- 5 Sluit de stekker op de snoeraansluiting aan.
- 6 Steek de stekker in een geschikt stopcontact. U hoort een pieptoon. De werkingscontrolelampjes   en  knipperen afwisselend.

Bedieningspaneel

- Stel het gewenste programma in met de **M** knop.
- Telkens u op de werkingsmodus-keuzeknop **M** drukt, wordt er een ander programma geladen.

	Druk op M	Controlelampje	Druk op 	Geschikt voor	Duur van programma	Verwarmingsfunctie	Mengen
7	1 x		1 x	Fijngemalen soep	21 minuten	✓	✓
8	2 x		1 x	Soep met brokken	28 minuten	✓	✗
9	3 x		Drukken en vasthouden	Extra mengen van soep. Start met mengen: Druk op de knop  . Stop met mengen: Laat de knop  los,	Handmatig	✗	✓

- Om het gekozen programma te stoppen, druk en houd de knop  ingedrukt. U hoort een pieptoon.
- U kunt de motoreenheid kortstondig (max. circa 2 minuten) optillen om bijv. ingrediënten toe te voegen.

Na het einde van het programma

- U hoort een pieptoon. Haal de stekker uit het stopcontact.
 - Verwijder de motoreenheid voorzichtig van de kan.
- 10 Voeg naar smaak specerijen en kruiden toe. Giet de bereide soep direct vanaf de tuit in een terrine of kom. Indien nodig, gebruik een ander programma om bijv. de soep nog meer te malen.

Opgelet

- 11



OPGELET

Hete stoom komt tijdens de werking uit het apparaat.
- 12



OPGELET

Houd de roestvrijstalen messen altijd uit uw buurt en deze van andere personen.
- 13



OPGELET

De sensor tegen te veel vullen stopt de werking wanneer het apparaat met te veel levensmiddelen is gevuld. Als dit zich voordoet, haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de motoreenheid voorzichtig van de roestvrijstalen soepkan. Haal het teveel aan levensmiddelen uit de kan en reinig de sensor tegen te veel vullen met een doek. Schakel het apparaat opnieuw in.

Beveiligingsfunctie

- Het apparaat is voorzien van een beveiligingsfunctie om het tegen oververhitting te beschermen. Deze functie schakelt het apparaat automatisch uit als er verschillende programma's na elkaar worden uitgevoerd.
- Als de beveiligingsfunctie in werking treedt, haal de stekker uit het stopcontact. Haal alle levensmiddelen uit het apparaat en laat het voldoende afkoelen (circa 30 minuten) voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- De beveiligingsfunctie schakelt het apparaat automatisch uit als de roestvrijstalen messen gedurende langer dan 20 seconden worden gebruikt. Dit vermijdt dat het apparaat wordt oververhit. Wacht minstens 10 seconden voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

Reiniging en onderhoud

Voor reiniging

- Schakel het apparaat uit.
- Na gebruik, haal de stekker uit het stopcontact en ontkoppel het snoer van de stroomaansluiting.
- Laat het apparaat afkoelen.

	Onderdeel	Reiniging
14	Rubber ring	• Rubber ring: Haal de rubber ring af om deze te reinigen. • Opmerking: Droog de rubber ring en breng opnieuw in voordat u het apparaat opnieuw gebruikt!
15	Motor-eenheid	• Bovenste deel: Reinig het bovenste deel van de motoreenheid met een licht bevochtigde doek en een beetje afwasmiddel. • Onderste deel: Reinig het onderste deel met een natte spons. • Roestvrijstalen messen: Reinig de messen met een natte spons. • Opgelet, risico op letsel: De roestvrijstalen messen zijn zeer scherp! • Veeg de motoreenheid schoon met een licht bevochtigde doek en wat mild afwasmiddel.
16	Kan	• Spoel de kan met warm water en wat mild afwasmiddel.

Opslag

- Voordat u het apparaat opbergt, zorg dat het van de voeding is ontkoppelt en volledig afgekoeld is.
- Berg het apparaat op (bij voorkeur in de originele verpakking) in een koele en schone ruimte.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/CE

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Recepten

Respecteer altijd het **MIN** en **MAX** niveau van de roestvrijstalen kom. Het apparaat werkt niet naar behoren als deze niveaus niet worden gerespecteerd. Als het **MAX** niveau wordt overschreden, verwijder een kleine hoeveelheid groente en/of vloeistof uit het apparaat. Als het niveau zich onder minimum bevindt, voeg groente, fruit of vloeistof toe.

Velouté van prei met witte wijn

Ingrediënten (2 tot 3 porties)

- 1 preistengel
- 1 selderijstengel
- 1 aardappel
- 1 soeplepel boter
- 600 ml water
- 50 ml droge witte wijn
- 1 koffielepel zout
- 50 ml room
- 4 soeplepel geraspte kaas (Cheddar) en verse dille als versiering
- ¼ koffielepel gemalen zwarte peper
- Begeleiding: bijv. witte broodkorstjes

Bereiding

- Was de prei en snij in schijven. Schil de aardappel en snij in blokjes. Hak de selderijstengel in stukjes.
- Doe de bereide groente en boter in de kom. Voeg 600 ml water toe. Gebruik de modus .
- Na 10 minuten: open het deksel en voeg de wijn al roerend toe.
- Sluit het deksel. Activeer de functie  tot aan het einde.
- Open het deksel. Voeg zout en peper toe.
- Wacht totdat de soep is gekookt. Voeg room toe.
- Sluit het deksel. Maal de soep met de functie .
- Voeg 1 soeplepel kaas aan elke portie toe. Besprenkel elke portie met dille. Serveer met witte broodkorstjes.

Velouté van pompoen

Ingrediënten (2 tot 3 porties)

- 500 g pompoenvlees
- 200 ml melk
- 300 ml water
- 50 ml lichte room
- 1 soeplepel boter
- 1½ koffielepel zout
- Begeleiding: bijv. witte broodkorstjes

Bereiding

- Snij het pompoenvlees in blokjes. Doe de pompoen in de kom en voeg water toe. Gebruik de modus .
- Na 10 minuten: Open het deksel en voeg de melk al roerend toe.
- Sluit het deksel. Activeer de functie  tot aan het einde.
- Wacht totdat de soep is gekookt. Voeg zout, lichte room en boter toe.
- Sluit het deksel. Maal de soep met de functie .
- Serveer met witte broodkorstjes.

Velouté van wortelen en pompoen

Ingrediënten (2 tot 3 porties)

- 150 g pompoenvlees
- 150 g wortelen
- 400 ml kippen- of groentebouillon
- 1 soeplepel boter
- ½ koffielepel zout
- 25 ml room
- Begeleiding: bijv. witte broodkorstjes

Bereiding

- Schil de wortelen. Snij de groente in blokjes. Plaats de groente in de kom. Voeg bouillon en boter toe. Gebruik de modus .
- Eenmaal de functie is beëindigd, open het deksel en voeg zout toe.
- Sluit het deksel. Gebruik de functie  (20 seconden).
- Dien de soep in een bord op. Voeg room toe. Dien de witte broodkorstjes afzonderlijk op.

Gazpacho**Ingrediënten (2 tot 3 porties)**

- 4 medium rijpe tomaten
- 1 sjalot
- 1 medium wortel
- 1 rode paprika
- 1 selderijstengel
- 1 komkommer
- 1 knoflookteentje
- 1 soeplepel olijfolie
- 1 soeplepel citroensap
- 1 koffielepel zout
- 500 ml koud water
- ¼ koffielepel gemalen zwarte peper
- Een bosje verse basilicum
- Begeleiding: bijv. witte broodkorstjes

Bereiding

- Schil de groente en snij ze in stukjes.
- Plaats de bereide groente in de kom. Veeg olijfolie toe en meng met 500 ml koud water. Sluit het deksel. Gebruik de functie  (10 seconden).
- Open het deksel. Voeg citroensap, zout en peper toe.
- Sluit het deksel. Gebruik de functie  (10 seconden).
- Dien de soep in een bord op. Voeg basilicumblaadjes toe. Dien de witte broodkorstjes afzonderlijk op.

Guacamole**Ingrediënten**

- 2 avocado's
- 1 medium ui
- 200 g room
- 6 peterselietakjes
- 2 lepels citroensap
- Een snufje karwij en zout

Voorbereiding

- Was de avocado's. Snij elke avocado overlangs in tweeën lepel het vruchtvlees voorzichtig uit. Let op dat u de schil niet beschadigt.
- Hak de ui fijn. Was de peterselie.
- Voeg de stukken aan de soepmaker toe. Sluit het deksel. Gebruik de functie  (1 minuut).
- Open het deksel. Verwijder de saus van de wanden en duw naar onder. Herhaal deze handeling.
- Leg de schil van de avocadohelften op een bord. Vul de avocadohelften met saus.

Dipsaus Chili con Queso**Ingrediënten**

- 2 groene (chili)pepers
- 1 soeplepel boter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 200 g kaas
- ½ koffielepel zout
- Een snufje gemalen nootmuskaat en gemalen zwarte peper
- Begeleiding: nacho's en verse groente

Bereiding

- Verwijder de zaden en stengels van de (chili)pepers. Snij in zeer dunne reepjes. Doe de peppers in de kom. Voeg boter en 100 ml water toe. Gebruik de modus .

- Open het deksel. Voeg de melk toe. Na 1 minuut, voeg de kaas, zout, peper en nootmuskaat toe. Sluit het deksel.
- Aan het einde van het programma, wacht totdat de saus is gekookt.
- Gebruik de functie  (1 minuut).
- Serveer met nacho's en verse groente.

Frambozensmoothie

Ingrediënten

- 900 ml lichte frambozenyoghurt
- 300 ml volle melk
- 300 g frambozen (ontdooi indien bevroren)

Bereiding

- Voeg de stukken aan de soepmaker toe. Meng goed.
- Sluit het deksel. Gebruik de functie  (2 minuten).
- Dien onmiddellijk op.

Kindercocktail van perzik/banaan

Ingrediënten

- 1 perzik
- 1 banaan
- 1 koffielepel honing
- 100 ml melk voor kinderen (gearomatiseerd)
- 100 ml natuuryoghurt

Bereiding

- Schil de perzik en verwijder de pit. Snij het vruchtvlees in stukken. Schil de banaan en snij in stukken.
- Plaats het gesneden fruit in de kom. Voeg honing, melk en yoghurt toe.
- Sluit het deksel. Gebruik de functie  (2 minuten).

Warme chocolademelk

Ingrediënten

- 500 ml warme melk
- 1 soeplepel cacaopoeder
- 1,5 koffielepel suiker
- 50 g fondant chocolade
- Witte geraspte chocolade als versiering

Bereiding

- Meng het cacaopoeder in 100 ml warme melk. Zorg dat er geen klonters worden gevormd. Hak de chocolade fijn.
- Giet de rest van de melk in de kom. Voeg de bereide cacaomelk toe. Voeg suiker en chocolade toe. Gebruik de modus . Warm het mengsel voldoende op zodat de chocolade smelt.
- Sluit het deksel. Gebruik de functie  (30 seconden).
- Giet de bereide cocktail in de glazen. Bedek met witte chocolade.

Appelmoes

Ingrediënten

- 1000 g appels
- 250 g suiker
- 1 kaneelstokje

Voorbereiding

- Snij de appel in stukken.
- Voeg de stukken aan de soepmaker toe.
- **Opmerking:** respecteer de **MIN - MAX** aanduiding.
- Voeg suiker naar smaak toe.
- Gebruik de modus .
- Als de appelmoes te dik is, voeg water toe.
- Pas de consistentie aan met behulp van de modus .

De appelmoes is klaar!

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses COSYLIFE - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DÉPOT. Die Produkte der Marke COSYLIFE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DÉPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DÉPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

32 Sicherheitsvorschriften

B Geräteübersicht

36 Geräteübersicht
36 Bestimmungsgemäße Verwendung
36 Technische Spezifikationen
36 Beschreibung des Geräts

C Verwendung des Geräts

37 Zubereitung von Speisen
37 Betrieb

D Reinigung und Pflege

39 Reinigung und Pflege
40 Aufbewahrung

E Entsorgung

40 Entsorgung Ihres Altgeräts

F Anhang

41 Rezepte

Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel für Kinder unzugänglich auf.
- Das Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Ist die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt,

muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- **Warnung – Verletzungsgefahr!** Vermeiden Sie Verletzungen durch scharfe Gegenstände. Verwenden Sie dieses Gerät nur zweckgemäß. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
- **Warnung – Verletzungsgefahr!** Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Warten Sie, bis alle Komponenten zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie diese berühren.
- Vorsicht ist bei der Handhabung der scharfen Klingen, beim Leeren des Behälters und während der Reinigung geboten.
- **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
- **Warnung!** Tauchen Sie die elektrischen Komponenten

des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nicht unter laufendes Wasser. Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.

- **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen und achten Sie auf austretenden Dampf. Halten Sie das Gerät nur an dessen Griffen fest.
- Der Deckel muss während des Betriebs immer geschlossen sein.
- Besondere Vorsicht ist geboten beim Umstellen von Geräten, die heiße Flüssigkeiten enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne dessen Deckel oder wenn es leer ist. Beenden Sie den Betrieb, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung, ob Stromspannung und Stromstärke mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- **Benutzen Sie nie ein beschädigtes Gerät!** Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und wenden Sie sich

an Ihren Händler, falls das Gerät beschädigt ist.

- Um Schäden am Kabel zu vermeiden, darf dieses weder gequetscht noch verbogen werden und nicht an scharfen Kanten entlang scheuern. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dessen Kapazität für den Stromverbrauch des Geräts geeignet sein.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen, oder auf nassem Boden stehend in Betrieb. Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
- Niemals Zubehör verwenden, das vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen wurde. Anderenfalls

könnten der Nutzer verletzt oder das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.

- Schützen Sie das Gerät vor Wärme, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Nässe, Tropf- und Spritzwasser.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie kein offenes Feuer (z.B. Kerzen) auf das Gerät. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z.B. Vasen) auf oder in die Nähe des Geräts.
- Für zusätzlichen Schutz wird empfohlen, eine Fehlerstromschutzvorrichtung (RCD) mit einem Auslösestrom von maximal 30 mA in dem Stromkreis zu integrieren, mit dem das Gerät verbunden ist. Lassen Sie die Installation von einem erfahrenen Elektriker durchführen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie das Netzkabel vom Netzstrom trennen. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine einfach

zugängliche Steckdose an, damit das Gerät im Notfall umgehend vom Netzstrom getrennt werden kann. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten. Benutzen Sie den Netzstecker als Trennvorrichtung.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netzstrom, bevor Sie Zubehör auswechseln oder bewegliche Teile berühren.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netzstrom, wenn Sie dieses unbeaufsichtigt lassen oder bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit einem neutralen Reiniger.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, falls der Behälter leer sein sollte.
- Falls das Netzkabel überhitzt ist, beenden Sie den Betrieb des Geräts und trennen Sie es vom Netzstrom.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Herdplatten (Gas-,

E- oder Kohleherd, usw.). Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Trocknen Sie das Gerät und dessen Zubehör, bevor Sie das Gerät an den Netzstrom anschließen und bevor Sie Zubehör installieren.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung an einem Ort abkühlen, an dem es für Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten nicht zugänglich ist.
- Achten Sie während des Gebrauchs auf eine ausreichende Belüftung des Geräts.
- Dieses Gerät ist ein Gerät der Schutzklasse I und muss geerdet werden.
- Beachten Sie immer die **MIN**- und **MAX**-Füllmarkierungen am Behälter.
- Dieses Gerät ist für den Ge-

brauch in Haushalten und für ähnliche Anwendungen bestimmt, u.a.:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Landwirtschaftsbetriebe.
- Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen.
- Pensionen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Besondere Vorsicht ist beim Umgang mit den Klingen, beim Entleeren des Behälter und während der Reinigung geboten.
- Informieren Sie sich im Abschnitt „BETRIEB“ näher über die Leistungseinstellungen.
- Informieren Sie sich im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ näher über die Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen.

Geräteübersicht

Packen Sie das Gerät aus. Kontrollieren Sie, ob es vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt oder eine Störung vorliegen sollte, verwenden Sie es nicht mehr und bringen Sie es zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst zurück.

Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Kinder mit der Verpackung spielen, besteht Unfallgefahr.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein Suppenzubereiter für den privaten Heimgebrauch und ist nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke vorgesehen. Dieses Gerät ist für die Zubereitung und das Mixen von Suppen und Säften bestimmt. Jede andere Art der Nutzung kann Schäden am Gerät oder Verletzungen verursachen.

Technische Daten

Modell:	946289
Nennspannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Nennleistung:	800 - 1000 W (Heizelement) / 140 - 160 W (Motor)
Min. Füll-/ Kochmenge:	1300 ml
Max. Füll-/ Kochmenge:	1600 ml
Schutzklasse:	Klasse I

Komponenten

- | | |
|---|--|
| 1 Griff (Motoreinheit) | 8 Edelstahl-Suppenbehälter |
| 2 Anschlussbuchse | 9 Ausguss |
| 3 Verbindungsstück | 10 Edelstahlklingen |
| 4 Griff (Behälter) | 11 Motoreinheit |
| 5 Netzkabelbuchse | 12 Überfüllungssensor |
| 6 Netzkabel mit Stecker | 13 Bedienfeld (→ nächste Seite) |
| 7 Füllmarkierungen
(MIN 1300 ml / MAX 1600 ml) | |

Bedienfeld

14	M	Modus-Taste	17		Programm: Mixen
15		Programm: Suppe (fein)	18		Ein-/Aus-Taste
16		Programm: Suppe (grob)			

Zubereitung von Speisen

- **Einige Lebensmittel müssen vorbehandelt werden, bevor sie mit den Edelstahlklingen in Kontakt kommen.**

- Mixen,
- Suppe (fein):

Alle Bestandteile	• Waschen Sie alle Lebensmittel gründlich, bevor Sie diese im Gerät verarbeiten.
Nicht essbare Bestandteile	• Schneiden Sie nicht essbare Bestandteile ab (z.B. Kartoffelschalen, Wurzeln).
Fleisch	• Entfernen Sie alle Knochen. • Verwenden Sie nur klein gehacktes Fleisch, keine ganzen Stücke.
Fisch	• Verwenden Sie nur entgrätetes Fischfilet.
Obst	• Schälen Sie hartschalige Früchte (z.B. Zitrusfrüchte). • Entkernen Sie Obst (z.B. Mangos, Kirschen). • Schneiden Sie Obst in kleine Stückchen.
Gemüse	• Schälen Sie hartschaliges Gemüse (z.B. Kürbisse). • Schneiden Sie Gemüsesorten in kleine Stückchen.

- Stellen Sie das Gerät auf einen flachen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

Betrieb

- 1 Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in den Behälter.
- 2 Füllen Sie den Behälter mit Flüssigkeit (Wasser, Brühe). So vermeiden Sie ein Verbrennen der Speisen während des Kochvorgangs. Rühren Sie den Inhalt im Behälter regelmäßig um.
- 3 Ein Über- oder Unterfüllen des Geräts kann zu Schäden führen. Beachten Sie immer die Mindest- und Höchstfüllmarkierungen (**MIN** 1300 ml / **MAX** 1600 ml).

C Inbetriebnahme des Geräts

Deutsch

- 4 Setzen Sie die Motoreinheit auf den Behälter. Die Anschlussbuchse muss ganz genau auf dem Verbindungsstück einrasten.
- 5 Verbinden Sie den Stecker mit der Netzkabelbuchse.
- 6 Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an. Es ertönt ein Signalton.
Die Betriebsanzeigen ,  und  blinken nacheinander.

Bedienfeld

- Drücken Sie die Taste **M** zur Auswahl des gewünschten Programms.
- Mit jedem Drücken der Modus-Taste **M** wird ein anderes Programm aufgerufen.

	Taste M drücken	Anzeige	Drücken 	Geeignet für	Dauer des Pro- gramms	Heiz- funktion	Mixen
7	1 x		1 x	Glatte Suppen	21 Minuten	✓	✓
8	2 x		1 x	Grobe Suppen	28 Minuten	✓	✗
9	3 x		Gedrückt halten	Suppen zusätzlich mischen. Mixer starten: Drücken Sie die Taste  . Mixer beenden: Lassen Sie die Taste  los.	Manuell	✗	✓

- Um das ausgewählte Programm zu beenden, halten Sie die Taste  gedrückt. Es ertönt ein Signalton.
- Sie können die Motoreinheit kurz anheben (max. 2 Minuten), um z.B. weitere Zutaten hinzuzufügen.

Nach Ablauf des Programms

- Es ertönt ein Signalton. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Nehmen Sie die Motoreinheit vorsichtig vom Behälter ab.
- 10 Fügen Sie Gewürze und Kräuter je nach Geschmack hinzu. Gießen Sie die fertige Suppe direkt über den Ausguss in eine Terrine oder Schüssel. Sie können ggf. auch ein weiteres Programm starten, um die Suppe z.B. noch weiter zu verfeinern.

Vorsicht

- 11



VORSICHT

Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Gerät aus.
- 12



VORSICHT

Halten Sie die Edelstahlklingen von sich selbst und anderen Personen fern.
- 13



VORSICHT

Falls zu viele Zutaten im Gerät sind, beendet der Überfüllungssensor den Betrieb. Trennen Sie das Gerät in solch einem Fall vom Netzstrom und nehmen Sie dann die Motoreinheit vorsichtig vom Behälter ab. Entnehmen Sie die überschüssige Menge an Zutaten und reinigen Sie den Überfüllungssensor mit einem Lappen. Starten Sie dann das Gerät erneut.

Sicherheitsfunktion

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung zum Schutz vor Überhitzung. Diese Sicherheitsvorrichtung beendet den Betrieb des Geräts, falls mehrere Programme nacheinander laufen.
- Falls die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wurde, trennen Sie das Gerät vom Netzstrom. Nehmen Sie alle Zutaten aus dem Gerät und lassen Sie das Gerät vor dem weiteren Gebrauch entsprechend abkühlen (ca. 30 Minuten).
- Die Sicherheitsvorrichtung beendet den Betrieb auch dann, falls die Edelstahlklingen länger als 20 Sekunden in Betrieb sind. Somit wird ein Überhitzen des Geräts verhindert. Unterbrechen Sie den Gebrauch des Geräts für mindestens 10 Sekunden, bevor Sie es erneut einschalten.

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und den Kabelstecker aus der Netzkabelbuchse.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.

	Komponenten	Reinigung
14	Gummiring	• Gummiring: Entfernen Sie den Gummiring für die Reinigung. Hinweis: Trocknen und installieren Sie den Gummiring vor dem nächsten Gebrauch!
15	Motoreinheit	• Oberer Teil: Verwenden Sie einen leicht angefeuchteten Lappen und einen milden Reiniger und wischen Sie damit den oberen Teil des Motors ab. • Unterer Teil: Reinigen Sie den unteren Teil des Motors mit einem feuchten Schwamm. • Edelstahlklingen: Reinigen Sie die Edelstahlklingen mit einem feuchten Schwamm. Vorsicht, es besteht Verletzungsgefahr: Die Edelstahlklingen sind sehr scharf! • Wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht angefeuchteten Lappen und einem milden Reiniger ab.
16	Behälter	• Spülen Sie den Behälter mit heißem Wasser und einem milden Reiniger aus.

Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netzstrom getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Lagern Sie das Gerät (möglichst in der Originalverpackung) an einem kühlen, sauberen Ort.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen oder privaten Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

Rezepte

Beachten Sie immer die **MIN**- und **MAX**-Füllmarkierungen am Behälter. Wenn Sie diese Werte nicht beachten, wird das Gerät nicht korrekt funktionieren. Falls Sie die **MAX**-Füllmarkierung überschreiten, nehmen Sie ein wenig Gemüse und/oder Flüssigkeiten aus dem Behälter. Falls Sie die **MIN**-Füllmarkierung nicht erreichen, fügen Sie Gemüse, Obst oder Flüssigkeit zu.

Lauchcremesuppe mit Weißwein

Zutaten (2 bis 3 Portionen)

- 1 Lauchstange
- 1 Selleriestange
- 1 Kartoffel
- 1 Esslöffel Butter
- 600 ml Wasser
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Teelöffel Salz
- 50 ml Sahne
- 4 Esslöffel geriebener Cheddar-Käse und frischer Dill zum Dekorieren
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- Beilage: z.B. Weißbrot-Croutons

Zubereitung

- Lauch waschen und in Ringe schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Selleriestange in kleine Stücke hacken.
- Vorbereitetes Gemüse und Butter in den Behälter geben. 600 ml Wasser hinzufügen. Benutzen Sie die Funktion .
- Nach 10 Minuten: Deckel öffnen und Wein einrühren.
- Deckel schließen. Funktion  bis zum Ende laufen lassen.
- Deckel öffnen. Salz und Pfeffer hinzufügen.
- Abwarten, bis die Suppe aufhört zu kochen. Sahne hinzugeben.
- Deckel schließen. Suppe mit Funktion  pürieren.
- 1 Esslöffel Käse zu jeder Portion hinzugeben. Dill auf jeder Portion verteilen. Mit Weißbrot-Croutons servieren.

Kürbiscremesuppe

Zutaten (2 bis 3 Portionen)

- 500 g Kürbisfruchtfleisch
- 200 ml Milch
- 300 ml Wasser
- 50 ml fettarme Sahne
- 1 Esslöffel Butter
- 1½ Teelöffel Salz
- Beilage: z.B. Weißbrot-Croutons

Zubereitung

- Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Kürbis in den Behälter geben und Wasser hinzufügen. Benutzen Sie die Funktion .
- Nach 10 Minuten: Deckel öffnen und Milch einrühren.
- Deckel schließen. Funktion  bis zum Ende laufen lassen.
- Abwarten, bis die Suppe aufhört zu kochen. Salz, fettarme Sahne und Butter hinzugeben.
- Deckel schließen. Suppe mit Funktion  pürieren.
- Mit Weißbrot-Croutons servieren.

Kürbis- und Karottencremesuppe

Zutaten (2 bis 3 Portionen)

- 150 g Kürbisfruchtfleisch
- 150 g Karotten
- 400 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel Butter
- ½ Teelöffel Salz
- 25 ml Sahne
- Beilage: z.B. Weißbrot-Croutons

Zubereitung

- Karotten schälen. Gemüse in kleine Würfel schneiden. Gemüse in den Behälter geben. Brühe und Butter hinzugeben.
- Benutzen Sie die Funktion .
- Wenn die Funktion beendet ist, Deckel öffnen und Salz hinzugeben.
- Deckel schließen. Mischung mit Funktion  verarbeiten (20 Sekunden).
- Suppe in Teller geben. Sahne hinzufügen. Weißbrot-Croutons getrennt servieren.

Gazpacho

Zutaten (2 bis 3 Portionen)

- 4 mittelgroße, reife Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 Selleriestange
- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Salz
- 500 ml kaltes Wasser
- ¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frischer Bund Basilikum
- Beilage: z.B. Weißbrot-Croutons

Zubereitung

- Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Vorbereitetes Gemüse in den Behälter geben. Olivenöl hinzufügen und in 500 ml gekühltes Wasser einrühren. Deckel schließen. Mischung mit Funktion  verarbeiten (10 Sekunden).
- Deckel öffnen. Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- Deckel schließen. Mischung mit Funktion  verarbeiten (10 Sekunden).
- Suppe in Teller geben. Basilikumblätter hinzufügen. Weißbrot-Croutons getrennt servieren.

Guacamole

Zutaten

- 2 Avocados
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 200 g Sahne
- 6 Stängel Petersilie
- 2 Löffel Zitronensaft
- etwas Kümmel und Salz

Zubereitung

- Avocados waschen. Jeweils längs in 2 Hälften schneiden. Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Löffel entfernen. Dabei nicht die Schale beschädigen.
- Zwiebel klein hacken. Petersilie waschen.
- Geben Sie die Stücke in den Suppenzubereiter. Deckel schließen. Mischung mit Funktion  verarbeiten (1 Minute).
- Deckel öffnen. Soße von den Wänden abstreichen und nach unten schieben. Vorgang wiederholen.
- Schalen der Avocados in eine Schüssel legen. Schalen mit Soße befüllen.

Soßen-Dip Chili con Queso

Zutaten

- 2 grüne Chilischoten
- 1 Esslöffel Butter
- 100 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 200 g Käse
- ½ Teelöffel Salz
- etwas gemahlene Muskatnuss, schwarzer gemahlener Pfeffer
- Beilage: Nachos und frisches Gemüse

Zubereitung

- Kerne und Stile von Chilischoten entfernen. Längs in dünne Streifen schneiden. Chilischoten in den Behälter geben. Butter und 100 ml Wasser hinzufügen.
- Benutzen Sie die Funktion .

- Deckel öffnen. Milch hinzufügen. Nach 1 Minute Käse, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben. Deckel schließen.
- Nach Ablauf des Programms abwarten, bis die Soße aufhört zu kochen.
- Mischung mit Funktion  verarbeiten (1 Minute).
- Mit Nachos und frischem Gemüse servieren.

Himbeer-Smoothie

Zutaten

- 900 ml fettarmer Himbeerjoghurt
- 300 ml Magermilch
- 300 g Himbeeren (auftauen falls tiefgefroren)

Zubereitung

- Geben Sie die Stücke in den Suppenzubereiter. Gut verrühren.
- Deckel schließen. Mischung mit Funktion  verarbeiten (2 Minuten).
- Umgehend servieren.

Pfirsich/Bananen-Kinder-Cocktail

Zutaten

- 1 Pfirsich
- 1 Banane
- 1 TL Honig
- 100 ml Milch für Kinder (aromatisiert)
- 100 ml Naturjoghurt

Zubereitung

- Pfirsich schälen, entkernen. Fruchtfleisch in Stückchen schneiden. Banane schälen und schneiden.
- Geschnittenes Obst in den Behälter geben. Honig, Milch und Joghurt hinzufügen.
- Deckel schließen. Mischung mit Funktion  verarbeiten (2 Minuten).

Heiße Schokolade

Zutaten

- 500 ml heiße Milch
- 1 EL Kakaopulver
- 1,5 Teelöffel Zucker
- 50 g dunkle Schokolade
- Geriebene weiße Schokolade zum Dekorieren

Zubereitung

- Kakaopulver in 100 ml kochende Milch einrühren. Es dürfen keine Klumpen entstehen. Schokolade klein hacken.
- Restliche Milch in den Behälter gießen. Fertige Kakaomilch hinzufügen. Zucker und Schokolade zugeben. Benutzen Sie Benutzen Sie die Funktion . Die Mischung ausreichend erwärmen, damit die Schokolade schmilzt.
- Deckel schließen. Mischung mit Funktion  verarbeiten (30 Sekunden).
- Fertigen Cocktail in Gläser füllen. Mit weißer Schokolade bestreuen.

Apfelmus

Zutaten

- 1000 g Äpfel
- 250 g Zucker
- 1 Zimtstange

- Schneiden Sie die Äpfel in Stücke.
- Geben Sie die Stücke in den Suppenzubereiter.
- **Hinweis:** Beachten Sie die **MIN-** und **MAX-Füllmarkierungen**.
- Zucker nach Geschmack hinzufügen.
- Benutzen Sie die Funktion .
- Falls das Apfelmus zu dick sein sollte, fügen Sie Wasser hinzu.
- Mischung mit Funktion  verarbeiten.

Das Apfelmus ist fertig.