

THOMSON

BLENDER CHAUFFANT

THFP9166S

Mode d'emploi



Lisez la notice d'instructions avant d'utiliser cet appareil.

Conservez ces instructions pour future référence.

Ce produit est conforme aux exigences essentielles des directives 2014/35/UE.
(abrogeant la directive 73/23/CEE telle que modifiée par la
directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (abrogeant la directive 89/336/CEE).



Consignes de sécurité importantes

1. L'appareil ne doit pas être immergé.
2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
3. L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
4. L'appareil de cuisson doit être posé de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de manière à éviter toute fuite de liquide chaud.
5. Soyez prudent lors de la manipulation des lames coupantes lorsque vous videz le bol ainsi que pendant le

nettoyage.

6. Veillez à ne pas verser du liquide chaud dans le mixeur, car il peut être propulsé hors de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.
7. Le mixeur doit être utilisé uniquement avec le support fourni.
8. Cet appareil est destiné à un usage domestique.
9. N'utilisez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une cuisinière à gaz.
10. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface inclinée ou instable.
11. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, mais seulement la poignée ou les boutons.
12. Versez soigneusement la soupe fraîchement cuite pour éviter tout risque de blessure.

13. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter les pièces et avant de les nettoyer.
14. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
15. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

Hygiène et sécurité :

L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect des règles de sécurité suivantes.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, manquant d'expérience ou de connaissances si elles bénéficient d'instructions ou d'un encadrement quant à l'utilisation ou de l'appareil en

toute sécurité et qu'à condition qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont constamment sous surveillance des parents. L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, manquant d'expérience ou de connaissances si elles bénéficient d'instructions ou d'un encadrement quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'elles comprennent les dangers encourus. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de 8 ans. Le

nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Débranchez-le toujours de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un système de commande à distance.

En outre, nous vous proposons les conseils de sécurité suivants.

Emplacement d'installation

- Placez toujours votre appareil loin du bord d'un plan de travail.
- Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable et plane.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, ou à proximité de l'eau.

Câble d'alimentation

- Le câble d'alimentation doit aller de la prise de courant à l'unité de base sans que les connexions ne soient tendues.
- Ne laissez pas le câble secteur pendre sur le bord d'un plan de travail à un endroit à la portée d'un enfant.
- Branchez le produit à une prise appropriée pour éviter de faire courir le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon sur une cuisinière ou un grille-pain ou toute autre surface chaude qui pourrait l'endommager.

Sécurité personnelle

- **AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'incendie, de choc**

**électrique et de blessure,
n'immergez pas le cordon, la
prise électrique et l'appareil
dans l'eau ou tout autre liquide.**

- **AVERTISSEMENT : Évitez tout contact avec les lames de l'appareil.**
- **AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.**
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- **AVERTISSEMENT : Les lames du blender sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le

nettoyage.

Autres considérations de sécurité

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur telles qu'une cuisinière à gaz ou électrique ou un four.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, et de l'humidité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un système de commande à distance.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que le couvercle est en place avant de l'allumer.
- Ne retirez pas le couvercle tant que la lame ne s'est pas arrêtée.
- Après un cycle de

fonctionnement, vous devez laisser l'appareil refroidir complètement pour éviter des brûlures, puis le nettoyer.

- Veillez à ne pas verser du liquide chaud dans l'appareil, car il peut être propulsé hors du bol en raison d'une vapeur soudaine.

Exigences Électriques

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à l'alimentation électrique de votre maison.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Danger :

N'essayiez jamais d'utiliser votre appareil s'il montre des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche de la

prise est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le faire remplacer par le service après-vente pour éviter tout danger.

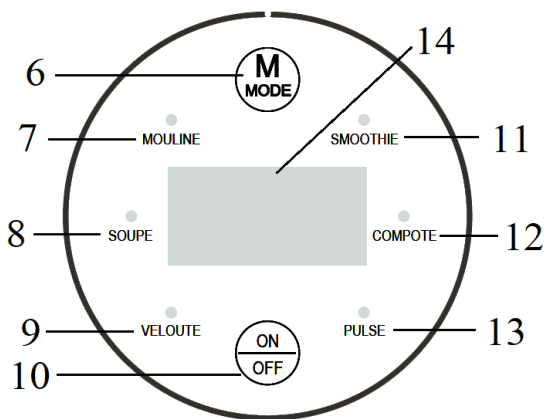
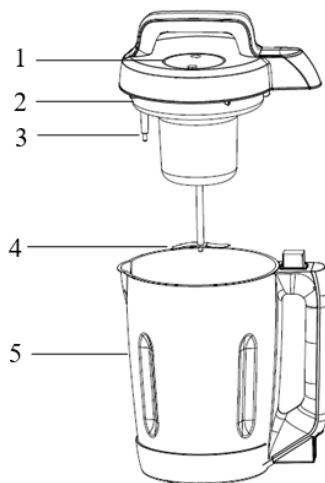
Seules des personnes qualifiées et agréées sont autorisées à effectuer des réparations sur votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait augmenter considérablement le niveau de risque pour l'utilisateur !

Tout défaut résultant d'une manipulation incorrecte, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annule la garantie du produit. Ceci s'applique également en cas d'usure normale de l'appareil et de ses accessoires.



Cet appareil est conçu pour entrer en contact avec la nourriture.

Présentation du produit



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Panneau de contrôle | 8. Soupe |
| 2. Bloc moteur | 9. Velouté |
| 3. Détecteur de débordement | 10. ON/OFF |
| 4. Lames de mélange TRANCHANTES ! | 11. Smoothie |
| 5. Indication de niveau du bol | 12. Compote |
| 6. MODE | 13. Pulse |
| 7. Soupe moulinée | 14. Panneau d'affichage |

Explication des fonctions



Touche : **MODE**,

1. Le bouton **MODE** est utilisé pour la sélection des fonctions.

- A. Quand vous branchez l'appareil sur le secteur, il passe en mode veille ;
- B. Appuyez sur le bouton Mode pour sélectionner le programmeur :
VELOUTÉ, MOULINÉ, SOUPE, SMOOTHIE, COMPOTE, PULSE



2. Ce bouton est utilisé pour confirmer la fonction



Appuyez sur le bouton pour démarrer le GeniMix Daily

- Branchez l'appareil sur le secteur, les icônes clignotent en séquence.
- Appuyez sur le bouton Mode pour sélectionner un programme, le programme s'affiche alors sur le panneau de control.
- Appuyez sur le bouton, le mode sélectionné fonctionnera immédiatement.

Mais si vous vous rendez compte que vous avez sélectionné la mauvaise

fonction, vous pouvez appuyer sur le bouton  pour sélectionner la bonne.

Appuyez simplement sur le bouton  pendant 2 secondes et l'appareil repasse en « mode veille », vous pouvez alors régler à nouveau la fonction dont vous avez besoin.

Une fois que vous avez terminé, le Genimix Daily sonne 60 fois (1 min), et toutes les icônes clignotent.

Au bout de 60 secondes, le voyant ne s'affiche plus et l'appareil s'éteint automatiquement.

Fonction : VELOUTÉ, MOULINÉ, SOUPE, SMOOTHIE, COMPOTE, PULSE

Utilisation le Genimix Daily ?

Votre Genimix Daily dispose de 2 paramètres pour faire 1,6 litre de smoothie ou de soupe. Il y a aussi une autre fonction manuelle PULSE. Elle permet de mixer

en mode manuel quand vous le souhaitez. Nous vous conseillons de couper des aliments en dés de 2cm avant de les mixer avec la fonction PULSE. Nous vous recommandons également d'utiliser un ratio de 2 parts d'aliments pour 3 parts d'eau. Cela aidera le Genimix Daily à tout mélanger et à tout ajouter plus facilement et à préserver la durée de vie de votre appareil. En revanche, un maximum de 640 ml d'aliment est recommandé par session de mixage.

Effectuez votre sélection sur le panneau de control :

VELOUTÉ :

Le mode VELOUTE est idéal pour les recettes de soupe rustique nécessitant une consistance plus veloutée. Le mode VELOUTE permet de chauffer les ingrédients plus longtemps pour garantir qu'ils soient parfaitement cuits. Ce mode fonctionne 28 minutes, avant que la préparation soit prête à servir et à déguster ! Pour les préparations en morceaux, il n'y a pas de processus de mélange, il suffit de chauffer. Il est donc recommandé de couper les légumes en petits dés. Si votre préparation est un peu trop veloutée après la cuisson, sélectionnez la fonction pulse pour obtenir la consistance que vous souhaitez.

MOULINÉ :

Le mode MOULINE est idéal pour de délicieuses recettes nécessitant une consistance moulinée, comme le potage aux tomates et aux prunes rôties. Le Mode assure que les ingrédients sont mélangés de manière à obtenir la bonne consistance. De plus, la cuisson est à la bonne température. Le programmeur fonctionne 21 minutes, avant que la soupe soit prête à servir et à déguster !

SOUPE :

Le mode SOUPE dure 30 minutes, avant que la soupe soit prête à servir et à déguster !

SMOOTHIE :

Le mode Smoothie est idéal pour faire des milk-shakes ou des smoothies à partir d'ingrédients frais. Le mode dure 2 minutes, avant que votre boisson soit prête à être servie. Le réglage Smoothie ne réchauffe pas les ingrédients, il est donc idéal pour les boissons fraîches par temps chaud.

Remarque : Ne mettez pas de glaçons dans le Genimix Daily.

COMPOTE :

Le mode COMPOTE est idéal, entre autres, pour tous les type de compotes. Le mode dure 22 minutes.

PULSE :

Une impulsion parfaite !

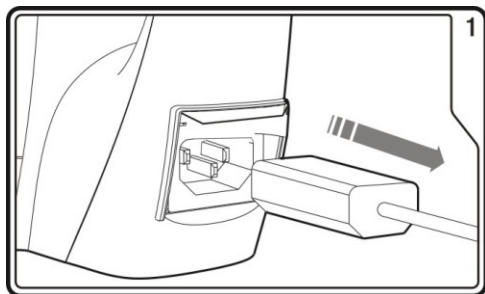
Le mode PULSE vous permet de mixer davantage votre préparation jusqu'à obtenir la consistance que vous souhaitez. Ce mode permet de mixer uniquement mais ne chauffe pas. Ce mode dispose également de la fonction de nettoyage.

Pour accéder à cette fonction après la cuisson, vous devrez débrancher votre Genimix Daily avant de le rebrancher sur le secteur. Cette opération le réinitialise, ce qui vous permet de sélectionner le réglage Pulse avec le bouton Mode. Appuyez sur le bouton On/Off pour mélanger le contenu du bol lorsqu'il s'éclaire.

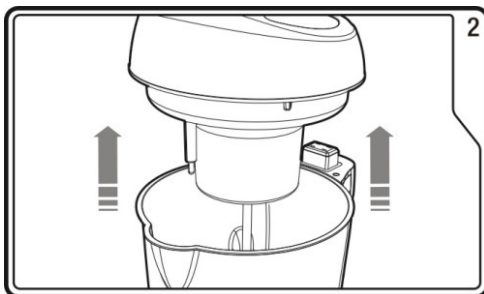
Mode d'emploi

Avant la première utilisation

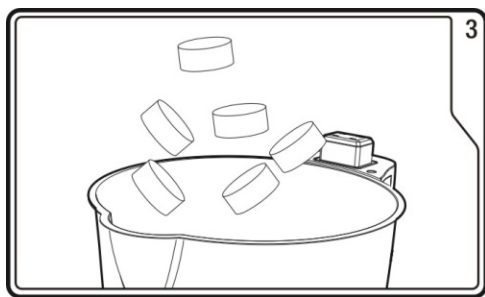
Il est important de nettoyer votre Genimix Daily avant la première utilisation ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période. Reportez-vous à la section « Comment nettoyer » pour plus d'informations. La première fois que vous utilisez votre Genimix Daily, vous remarquerez peut-être que de la fumée ou des vapeurs se dégagent du couvercle. Ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de la graisse qui est utilisée et appliquée sur certaines parties de l'appareil pendant le processus de fabrication. Après quelques utilisations, cela s'arrêtera.



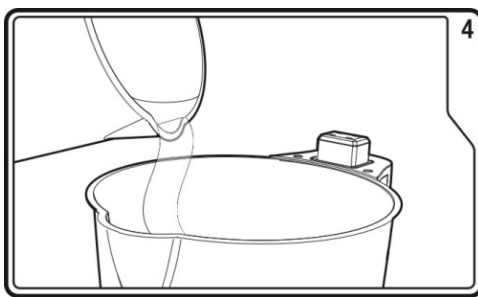
1. Assurez-vous que le Genimix Daily est débranché du secteur.



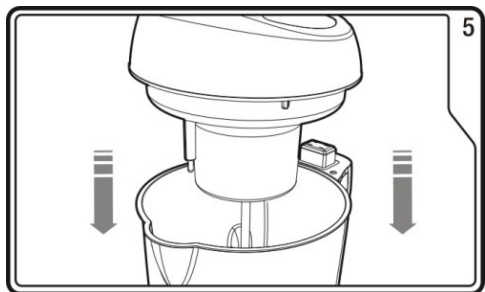
2. Retirez le couvercle, veillez à ne pas toucher la lame.



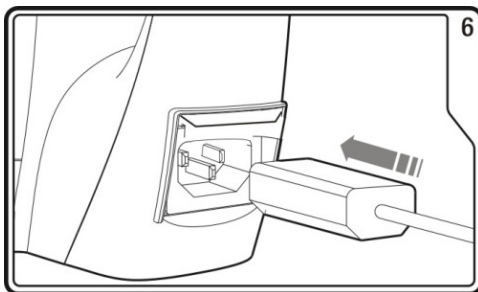
3. Mettez tous les ingrédients dans le bol.



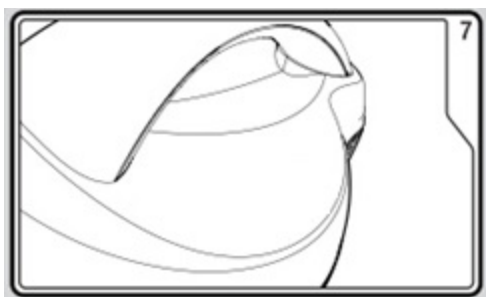
4. Ajoutez le liquide en dernier, en remplissant jusqu'à un niveau entre les lignes maxi et mini marquées sur le bol.



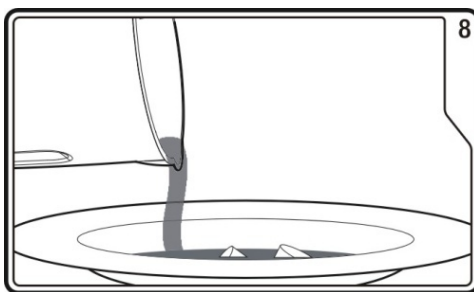
5. Remettez le couvercle du bol en vous assurant qu'il est bien en place.



6. Branchez sur le secteur, les icônes clignotent en séquence.



7. Appuyez sur le bouton Mode pour sélectionner un mode. L'icône s'allume.



8. Appuyez sur le bouton de sélection. Lorsque vous avez terminé, le Genimix Daily émet un bip toutes les 60 secondes et les quatre voyants clignotent. Débranchez alors du secteur, puis retirez le couvercle et versez préparation fraîchement préparée dans un bol.

Questions fréquentes

Si vous avez des questions sur l'utilisation de votre Genimix Daily, consultez la liste ci-dessous où nous avons répondu à certaines des questions les plus fréquentes (FAQ). Si vous avez besoin d'aide, veuillez contacter notre ligne d'assistance :

La fonction de chauffage fonctionne-t-elle lorsque je retire le couvercle ?

Non. Le retrait du couvercle coupe l'alimentation de l'appareil pour une sécurité maximale. La fonction de chauffage ne s'active que lorsque vous avez posé le couvercle et sélectionné un mode.

Puis-je retirer le couvercle en cours de cycle ?

Oui, mais la lame cessera d'être alimentée pour votre sécurité. Le panneau de commande cessera également d'être alimenté, vous devrez donc redémarrer votre mode depuis le début, après avoir replacé le couvercle.

Puis-je utiliser mon Genimix Daily pour faire autre chose que de la soupe ?

Oui, le Genimix Daily, propose 6 programmes pré-enregistrés et permet de faire des soupes de toute texture mais également des compotes ou compotées

Puis-je utiliser de la viande non cuite dans les recettes de soupe préparées dans mon Genimix Daily?

Vous devez d'abord cuire la viande séparément avant de la transférer dans votre Genimix Daily avec les autres ingrédients de votre recette, car elle est uniquement conçue pour chauffer doucement la soupe.

Quelle est la capacité de mon Genimix Daily?

La capacité de votre Genimix Daily est de 1,6 litre. Cette capacité est indiquée à l'intérieur et à l'extérieur de la base. Veillez à ne pas remplir votre Genimix Daily au-dessus de cette ligne, sinon le détecteur de trop-plein coupera l'alimentation de la lame de mélange et l'affichage LED affichera « E1 ». Si cela se produit, retirez simplement un peu de vos ingrédients pour ne pas dépasser le repère de remplissage de 1,6 L et nettoyez le capteur de trop-plein situé sur le couvercle. Assurez-vous que vos ingrédients (y compris les liquides) sont au-dessus de la limite de 1,2 L.

Puis-je changer les durées des réglages de soupe moulinée et veloutée ?

Non, les durées de ces pré-réglages sont fixes.

Que faire si mon Genimix Daily cesse de fonctionner ?

Votre Genimix Daily est équipé d'un thermostat de sécurité, qui coupe le courant et empêche l'appareil de fonctionner afin d'éviter toute surchauffe s'il est utilisé de manière continue pendant 3 cycles ou plus. Si cela se produit, retirez tous les aliments du bol et laissez-les refroidir pendant 30 minutes et vous pourrez continuer à préparer votre soupe ou votre compote.

Si la fonction de mélange est utilisée de manière continue pendant plus de 20 secondes, un arrêt de sécurité coupera le courant pour éviter toute surchauffe. Lorsque cela se produit, attendez 10 secondes avant de réutiliser la fonction Pulse.

Puis-je préparer des soupes froides comme du gaspacho dans mon Genimix Daily?

Oui, mais vous devrez d'abord faire cuire la soupe en utilisant soit le réglage de la velouté ou mouliné. Ensuite, laissez simplement refroidir ou réfrigérez avant de vous régaler.

Que faire si des aliments brûlent à la base de mon Genimix Daily ?

En raison de la présence d'amidon et de sucres dans certains aliments, de légères brûlures peuvent survenir s'ils sont placés en contact direct avec la

base interne du bol . Pour éviter cela, ajoutez une demi-tasse d'eau ou de bouillon au Genimix Daily avant d'y mettre les ingrédients solides. Ajoutez ensuite le liquide restant spécifié dans votre recette.

Recettes

- Nous avons élaboré des recettes, allant des soupes riches et copieuses aux smoothies rafraîchissants, que vous pourrez utiliser dans votre nouveau Genimix Daily.
- Le mode Velouté ne fait que cuire les ingrédients, il ne les hachera pas. Si, après la cuisson, la soupe est un peu trop veloutée à votre goût, vous pouvez utiliser le réglage Pulse pour aider à désagréger certains des morceaux.
- Pour accéder à cette fonction, vous devrez débrancher votre Genimix Daily avant de le rebrancher sur le secteur. Cette opération le réinitialise, ce qui vous permet de sélectionner le réglage Pulse avec le bouton Mode. Appuyez sur le bouton On/Off pour mélanger le contenu du pot lorsqu'il s'éclaire.
- Les recettes ont été élaborées pour correspondre aux niveaux de fonctionnement minimum et maximum du Genimix Daily (1,3 à 1,6 l).

- Soupe de légumes de base

Réglage : Mouliner ; Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 600 g de légumes à votre convenance, coupés en dés.
- Eau (versée jusqu'au trait du maximum)
- 2 cuillères à café de bouillon instantané de poulet ou de légumes
- Sel et poivre noir moulu

Méthode :

1. Pour obtenir rapidement une soupe moulinée, remplissez le Genimix Daily au-delà de la barre des 1,0 l avec une sélection de légumes en dés (l'idéal est d'utiliser des légumes hachés déjà préparés).
2. Ajoutez le bouillon de légumes ou de poulet en poudre et versez jusqu'au trait du maximum avec de l'eau.
3. Sélectionnez le réglage mouliné. Une fois que la soupe est prête, assaisonnez selon votre goût et servez.

- Soupe au basilic et aux tomates rôties

Réglage : Mouliner ; Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 6 tomates bien mûres coupées en deux
- 2 oignons rouges coupés en quartiers
- 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre noir moulu
- 1 bouillon de poulet de 750 ml préparé avec un cube de bouillon
- 2 cuillères à café de purée de tomates
- 1 cuillère à café de cassonade
- 10 g de basilic frais

Méthode :

1. Préchauffez le four à 200 ° C
2. Placez les tomates, peau vers le haut, dans un plat à rôtir avec l'oignon rouge et l'ail. Arrosez d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, salez et poivrez. Rôtissez pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient ramollies et légèrement carbonisées.
3. Placez délicatement les légumes rôtis dans le Genimix Daily, versez le bouillon de poulet, ajoutez la purée de tomates, la cassonade et le basilic frais.
4. Sélectionnez le réglage mouliné. Une fois que la soupe est prête, assaisonnez selon votre goût et servez.

- Soupe à la courge musquée, au piment et à la noix de coco

Réglage : Velouter ; Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 450 g de courge musquée, épépinée, pelée et coupée en petits cubes
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 gros piment rouge, haché finement (retirez les pépins pour un goût plus doux)
- 3 gousses d'ail en tranche
- 1 oignon moyen haché
- 1 cuillère à café de gingembre frais
- 1 bouillon de légumes de 500 ml préparé avec un cube
- 200 ml de lait de coco
- Jus de 1 citron vert
- 10 g de coriandre fraîche

Méthode :

1. Dans une grande poêle ou sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et revenir la courge musquée pendant 2 à 3 minutes en remuant de temps en temps.
2. Ajoutez le cumin moulu, le piment, l'ail et l'oignon ; continuez à cuire encore 5 minutes jusqu'à ce que les ingrédients commencent à ramollir.
3. Transférez-les dans le Genimix Daily et ajoutez le reste des ingrédients, mélangez les ingrédients avec une cuillère ou une spatule pour les répartir uniformément.
4. Placez le couvercle sur le pot et sélectionnez le réglage Velouté.
5. Une fois que c'est prêt, assaisonnez selon votre goût et servez. Si vous souhaitez une soupe moelleuse, appuyez simplement sur le bouton Pulse jusqu'à obtenir la consistance désirée.

- Soupe aux pois, au jambon et à la menthe vraiment simple et rapide à préparer

Réglage : Mouliner ; Pour 4 personnes.

Ingédients :

- 400 g de petits pois surgelés
- 20 g de menthe fraîche (uniquement les feuilles)
- 200 g de jambon cuit de qualité, haché ~~ou effiloché~~
- 100 g de pommes de terre en dés
- 800 ml de bouillon chaud préparé avec un cube (jambon)
- Sel et poivre noir moulu
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 75 ml (3 cuillères à soupe à ras bord) de crème fraîche

Méthode :

1. Placez les pois, la menthe, le jambon et le bouillon chaud dans le Genimix Daily et sélectionnez le mode Mouliné.
2. Ajoutez un peu de sel et de poivre moulu, ajoutez l'huile d'olive et la crème fraîche. À l'aide du bouton Pulse, mélangez à nouveau la soupe pendant 30 secondes et servez.

- Pistou rustique

Réglage : Velouté , Pour 4 personnes

Ingédients :

- 1 courgette □ 100 g) coupée en petits dés
- 1 petite pomme de terre (50 g) coupée en petits dés
- 1 petit oignon (50 g) coupé en petits dés
- 1 carotte □ 30 g) coupée en petits dés

- 1 boîte de tomates hachées (300 g)
- 50 g de petit pois
- 50 g de spaghettis cassés en morceaux
- 50 g de haricots verts, coupés en morceaux de 1 cm
- 700 ml de bouillon de légumes préparé avec un cube
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates (à mélanger dans le bouillon)

Pour servir :

- Pesto
- Parmesan

Méthode :

1. Placez les ingrédients de la soupe dans le Genimix Daily. Assaisonner de sel et de poivre moulu et remuer à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.
2. Sélectionnez le mode « Mouliner » et attendez simplement que le Genimix Daily ait terminé.
3. Servir immédiatement avec une cuillerée de pesto et de parmesan fraîchement râpé.

- Soupe chinoise aux champignons

Réglage : Mouliner ; Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 200 g de champignons émincés
- 100 g de poulet cuit effiloché
- 10 g de persil haché
- 1 pomme de terre moyenne finement coupée en cubes
- 0,9 litre de bouillon de poulet frais ou préparé avec un cube
- 100 ml de crème fouettée

Méthode :

1. Dans une grande poêle à frire, ajoutez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre, mais non bruni.
2. Ajoutez l'ail et les champignons et continuez la cuisson jusqu'à ce que les champignons soient ramollis.
3. Transférez dans le Genimix Daily avec le poulet effiloché, le persil, les pommes de terre et le bouillon. Sélectionnez le mode « mouliner » et attendez simplement 24 minutes, le temps que le Genimix Daily ait terminé.
4. Assaisonnez avec du sel et du poivre moulu et servez avec un filet de crème.

REMARQUE : Utiliser un bouillon de poulet frais améliorera la saveur de la soupe.
Préparation d'un bouillon de poulet frais.

- **Bouillon d'hiver à l'agneau et aux lentilles**

Réglage : Velouter ; Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 75 g d'agneau haché
- 1 oignon moyen (100 g) finement haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 petite carotte (50 g) hachée finement
- 1 pomme de terre (100 g), hachée finement
- 1 navet moyen (100 g) finement haché
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 bouillon d'agneau de 900 ml préparé avec 2 cubes
- 1 boîte (400 g) de lentilles cuites et égouttées
- 1/2 cuillère à café de romarin haché
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de persil haché

Méthode :

1. Dans une grande poêle à frire, faites chauffer l'huile d'olive et revenir l'agneau, l'oignon, l'ail, la carotte, la pomme de terre et le navet jusqu'à ce que l'agneau soit saisi et commence à brunir.
2. Incorporez la farine nature, puis ajoutez la moitié du bouillon d'agneau et retirez du feu.
3. Versez l'agneau dans le Genimix Daily avec le bouillon restant et ce qui reste des ingrédients. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre moulu, mélangez les ingrédients avec une cuillère ou une spatule pour les répartir uniformément, sélectionnez le réglage Velouté et laissez fonctionner jusqu'à ce que ce soit prêt.

Comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments ou l'huile

Le Genimix Daily n'est pas lavable au lave-vaisselle, mais il est simple et facile à nettoyer. Après l'utilisation, passez simplement la partie du couvercle comprenant la lame de mélange à l'eau chaude et essuyez avec une

éponge. L'intérieur de la base du Genimix Daily peut également être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Si les aliments sont brûlés, laissez tremper, puis essuyez avec une éponge. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Certains types d'aliments peuvent brûler au contact de l'élément chauffant de base. Dans ce cas, remplissez le Soup Maker avec de l'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant 15 minutes. Les aliments brûlés peuvent être facilement retirés à l'aide d'un tampon de nettoyage. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal, car cela pourrait rayer la base.

Après le nettoyage, veuillez sécher soigneusement toutes les pièces.

AVERTISSEMENT : NE PLONGEZ PAS le couvercle ou le bol dans l'eau, car ils contiennent des composants électriques qui peuvent être endommagés par l'eau. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans les connexions électriques. Séchez soigneusement avant utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension : 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Capacité du bol en acier inoxydable : 1,6 L

Puissance de chauffage : 800 W-1000 W

Moteur : 1 vitesse (1600-1900 tr/min)



Si ce logo apparaît sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électroniques et électriques (DEEE). Toutes les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets délétères sur l'environnement et la santé humaine pendant le traitement. C'est pourquoi, à la fin de sa vie utile, cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est essentiel pour assurer la réutilisation, le recyclage ou toute autre forme de création de valeur pour cet appareil. Vous disposez de plusieurs systèmes de collecte et de valorisation mis en place par votre collectivité locale (centre de recyclage) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser ces systèmes.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou dommages qui en résultent :

- (1) détérioration de la surface due à l'usure normale du produit ;
- (2) les défauts ou détériorations dus au contact avec des liquides et à la corrosion causée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, mauvaise utilisation, altération, démontage ou réparation non autorisée ;
- (4) entretien incorrect, utilisation incorrecte concernant le produit ou raccordement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée si la plaque signalétique et/ou le numéro de série du produit sont retirés.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Ce produit est importé par : SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous-bois, FRANCE.

