THOMSON

BLENDER CHAUFFANT

THFP9164C

MODE D'EMPLOI



Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil.
Conservez ces instructions pour pouvoir vous y reporter.

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

CE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Par sécurité, respectez scrupuleusement les instructions suivantes pendant l'utilisation de la bouilloire :

- Lors de l'utilisation des appareils électriques, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil au secteur.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils

sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- À moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés, les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Cet appareil ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre pièce de l'appareil fonctionne mal ou s'il est tombé ou endommagé, seul un électricien qualifié doit

effectuer les réparations. Des réparations incorrectes peuvent présenter des risques pour l'utilisateur.

- Gardez l'appareil et ses cordons d'alimentation hors de portée des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, bords ou angles acérés qui pourraient causer des dommages.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait chauffer pendant l'utilisation.
- Gardez l'appareil à l'écart des autres appareils émettant de la chaleur. Gardez les mains, les doigts, les cheveux et tout vêtement ample à l'écart des outils rotatifs de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans

de l’eau ou tout autre liquide. Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- N’utilisez pas de lames cassées ou desserrées.
- Ne surchargez pas l’appareil ; remplissez uniquement jusqu’au niveau maximal indiqué sur l’appareil, car le niveau peut monter pendant le mélange.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à une prise secteur.
- Ne débranchez pas l’appareil du secteur en tirant sur le cordon d’alimentation ; éteignez-le et retirez la prise à la main.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été prévu. N’utilisez pas d’autres accessoires que ceux fournis.

- N’utilisez pas cet appareil à l’extérieur.
- Ne rangez pas l’appareil sous la lumière directe du soleil ou dans des conditions d’humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne mettez pas de l’eau bouillante ou très chaude dans l’appareil. Débranchez toujours l’appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien par l’utilisateur.
- Assurez-vous toujours que l’appareil a complètement refroidi après utilisation avant de le nettoyer, de l’entretenir ou de le ranger. Utilisez toujours l’appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l’utilisateur.

- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé autre que celui fourni.
- Cet appareil est destiné à l'usage domestique exclusivement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- L'unité principale ou la surface extérieure de l'appareil peut devenir chaude pendant le fonctionnement.

Attention : Surface chaude - ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.
Avertissement : Maintenez l'appareil à l'écart de matières inflammables.

Ne touchez pas les lames aiguisées.

Important

- Vérifiez que la base du blender chauffant est propre avant chaque cycle.
- Remplissez toujours le bol en acier inoxydable au-dessus du repère de remplissage min., tout en veillant à ne pas dépasser le repère max. Le dépassement du repère de remplissage max. peut activer le capteur de trop-plein, ce qui provoquerait l'arrêt du blender chauffant et empêcherait la projection de liquide chaud pendant le fonctionnement.
- Ne branchez jamais le blender chauffant au secteur tant que les ingrédients nécessaires n'ont pas été ajoutés.

- N’utilisez pas le blender chauffant lorsque le bol en acier inoxydable est vide.
- Ne laissez jamais de liquide pénétrer dans le raccord sur la face inférieure du couvercle. Si du liquide est accidentellement renversé sur le raccord, séchez-le soigneusement à l’aide d’une serviette en papier avant de l’installer.
- Le blender chauffant utilise un thermostat de sécurité qui peut fonctionner de temps en temps pour éviter une surchauffe. Le thermostat de sécurité peut fonctionner lorsque le bol en acier inoxydable est utilisé à vide, lorsque le contenu liquide s’est évaporé avant la fin du cycle ou lorsque les ingrédients collent à la base du bol en acier inoxydable. Si le

thermostat de sécurité fonctionne, le blender chauffant ne chauffe pas et ne génère plus de chaleur. Veuillez laisser refroidir le blender chauffant pendant environ 5 à 10 minutes après chaque utilisation. Retirez la soupe et nettoyez la base du bol en acier inoxydable.

Remarque : Le blender chauffant ne fonctionne pas si le couvercle n'est pas correctement positionné sur le bol en acier inoxydable.
Le blender chauffant est équipé d'une fonction d'ébullition à sec. Si le blender chauffant est allumé lorsqu'il est vide, il s'éteint environ 35 secondes plus tard.
Avertissement : Le blender chauffant ne convient pas pour les soupes en sachet, en carton, en conserve ou autres soupes préparées. Le blender chauffan

est conçu pour la préparation de soupes fraîches et de smoothies à servir à la fin des cycles programmés. Transportez toujours le blender chauffant par la poignée latérale.

Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
Ne retirez pas le couvercle tant que les lames n'ont pas cessé de tourner.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE ELECTRIQUE MISE À LA TERRE

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

 Convient pour aliments

IMPORTANT

IL EST INTERDIT DE REMPLACER LE CÂBLE D'ALIMENTATION PAR VOUS-MÊME. EN CAS DE DOMMAGE, IL DOIT ÊTRE RÉPARÉ PAR LE SERVICE APRÈS-VENTE DU DISTRIBUTEURS LOCAL, PAR LE FABRICANT OU PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE.

SI L'APPAREIL EST TOMBÉ, VEUILLEZ CONSULTER UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR LE VERIFIER AVANT DE L'UTILISER DE NOUVEAU. DES DOMMAGES INTERNES POURRAIENT ENTRAINER DES ACCIDENTS.

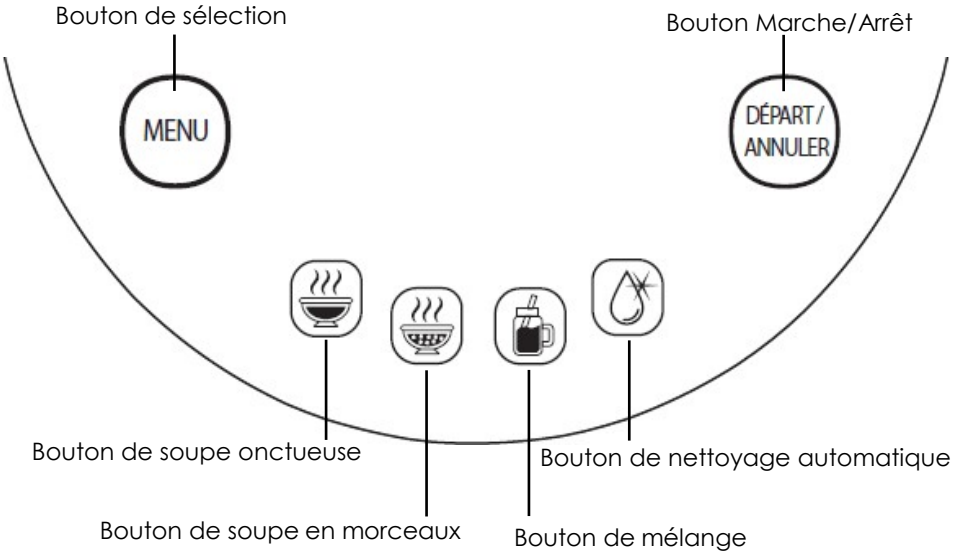
POUR TOUT TYPE DE PROBLÈMES OU DE RÉPARATIONS, VEUILLEZ CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE DU DISTRIBUTEUR LOCAL, DU FABRICANT OU UNE PERSONNE QUALIFIÉE AFIN DE PRÉVENIR TOUT RISQUE DE DANGER.

Mise au rebut et responsabilité environnementale

Afin d'être respectueux de l'environnement, nous vous encourageons à jeter cet appareil de manière appropriée. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour plus d'informations.

DESCRIPTION





INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Avant la première utilisation

  Avant d'utiliser le blender chauffant pour la première fois, essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux et humide, et séchez-le soigneusement. Ne plongez pas le blender chauffant dans de l'eau ou tout autre liq.

Remarque: Lors de la première utilisation du blender chauffant, une légère odeur peut se dégager. C'est normal et cela va bientôt s'arrêter. Prévoyez une ventilation suffisante autour du blender chauffant.

Avertissement: Aucune des pièces du blender chauffant ne peut être lavée au lave-vaisselle.

Lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher complètement. N'immergez pas le couvercle, le cordon d'alimentation ou le bol en acier inoxydable dans l'eau ou tout autre liquide.

Le blender chauffant dispose de quatre fonctions préréglées ; deux pour la soupe (en morceaux ou onctueuse), une pour les smoothies (mélange) et une pour un nettoyage plus facile et plus rapide (auto-nettoyage). La lame du mixeur intégrée permet également d'utiliser le blender chauffant comme un mixeur traditionnel, tandis que les capteurs de sécurité et de trop-plein en font un moyen sûr et facile de préparer de délicieuses préparations et boissons.

- Utilisation du blender chauffant d'une capacité de 1,6 litre

1) Éteignez et débranchez le blender chauffant de l'alimentation secteur.
2) Placez le bol en acier inoxydable sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
3) Appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du bol en acier inoxydable. Cela aidera à empêcher les ingrédients de coller.
4) Hachez tous les ingrédients de la soupe en cubes d'environ 2 cm et placez-les dans le bol en acier inoxydable.

5) Ajoutez le liquide ou le bouillon désiré au bol en acier inoxydable, en vous assurant que le volume totals des ingrédients est d'au moins 1,4 L (repère de remplissage min.) mais pas plus de 1,6 L (repère de remplissage max.).

6) Après avoir ajouté tous les ingrédients et le bouillon, remuez pour vous assurer que le liquide est mélangé uniformément. Branchez à la priser secteur et allumez le blender chauffant ; le blender chauffant émet un bip sonore et les boutons de réglage commencent à clignoter.

7) Pour utiliser le blender chauffant, suivez les instructions de la section « Réglage » correspondante.

8) Pour arrêter le blender chauffant en milieu de cycle, appuyez sur le bouton « marche/arrêt ». Cela n'interrompt pas le réglage. Pour suspendre le réglage au milieu du cycle, suivez les instructions de la section intitulée « Fonction Auto-mémoire ».

9) Une fois la préparation terminée, vérifiez que le réglage sélectionné est terminé, puis éteignez le blender chauffant et débranchez-le de l'alimentation secteur.

10) Retirez soigneusement le couvercle et transférez la soupe dans un contenant approprié; le couvercle doit être complètement retiré avant de transférer la soupe.

11) Laisser refroidir suffisamment le blender chauffant avant de faire une deuxième soupe.

Remarque: Vérifiez que le couvercle est bien positionné avant l'utilisation. N'ajoutez pas d'ingrédients congelés, de viande ou de poisson cru dans le blender chauffant. Tous les ingrédients doivent être décongelés et à température ambiante et les viandes ou poissons doivent être cuits au préalable avant utilisation.
Un léger brunissement de la base interne peut être remarqué à la fin de la cuisson. Ceci est tout à fait normal et peut être retiré pendant le nettoyage.
Attention: Le blender chauffant n'est pas conçu pour réchauffer la soupe une fois qu'elle est préparée. Le réchauffage peut endommager l'élément chauffant.
Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle après utilisation, car de la vapeur chaude se dégage.

Advertisement: Lames aiguisées; manipulez avec soin. Le bol en acier inoxydable et le couvercle deviennent très chauds pendant l'utilisation ; soyez toujours prudent lorsque vous touchez ces composants et utilisez la poignée pour déplacer le bol en acier inoxydable.

- Réglage Soupe « onctueuse »

  Lors de la préparation de la soupe onctueuse, le blender chauffant chauffe automatiquement et mélange les ingrédients.

  1) Appuyez sur le bouton « Sélectionner » jusqu'à ce que le bouton « Onctueux » s'allume.
  2) Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour lancer le processus de préparation ; le blender chauffant fonctionne pendant environ 25 à 30 minutes.
  3) Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.

- Réglage Soupe « en morceaux »

  Lors de la préparation de la soupe en morceaux, le blender chauffant chauffe automatiquement les ingrédients.

  1) Appuyez sur le bouton « Sélectionner » jusqu'à ce que le bouton « en morceaux » s'allume.
  2) Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour lancer le processus de préparation; le blender chauffant fonctionne pendant environ 30 minutes.
  3) Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.

Remarque: Assurez-vous que tous les ingrédients sont hachés à la taille requise, car la lame ne tourne pas pendant l'utilisation du réglage de la soupe « en morceaux ».

- Réglage « Mélange »

  Lors de la préparation des smoothies, la fonction de chauffage n'est pas opérationnelle.

  1) Appuyez sur le bouton « Sélectionner » jusqu'à ce que le bouto « Mélange » s'allume.
  2) Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour lancer le processus de préparation; le blender chauffant fonctionne pendant environ 3 minutes.
  3) Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
  4) Si le smoothie n'a pas atteint la consistance désirée, répétez les étapes 1 et 2.

Remarque: Ne mélangez pas les ingrédients secs.
N'utilisez pas le réglage « Mélange » pendant plus de 5 cycles complets sans laisser refroidir suffisamment le blender chauffant.

- Fonction nettoyage automatique

Lors du nettoyage du blender chauffant à l'aide de la fonction d'auto-nettoyage, la fonction de chauffage ne fonctionne pas.

1) Versez de l'eau chaude dans le blender chauffant jusqu'au repère de remplissage max.; ne dépassez pas le repère de remplissage max., car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement du blender chauffant.
2) Appuyez sur le bouton « Sélectionner » jusqu'à ce que le bouton « Auto- nettoyage » s'allume.
3) Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour lancer le processus de nettoyage ; le blender chauffant fonctionne pendant environ 4 minutes.
4) Si le blender chauffant nécessite un nettoyage supplémentaire, répétez les étapes 1 à 3.
5) Terminez le nettoyage du blender chauffant en suivant les instructions de la section intitulée « Entretien et maintenance ».

Advertisement: N'ajoutez pas de savon dans l'eau lorsque vous utilisez la fonction d'auto-nettoyage, car cela pourrait endommager le blender chauffant.

- Fonction mémoire automatique

Le blender chauffant dispose d'une fonction de mémoire automatique. Cela vous permet d'ajouter davantage d'ingrédients dans le blender chauffant à demi cycle, qui garde en mémoire le niveau du dernier réglage.
Utilisation de la fonction mémoire automatique :

1) Éteignez le blender chauffant et débranchez-le de l'alimentation électrique ; cela permettra de suspendre le fonctionnement du blender chauffant.
2) Retirez soigneusement le couvercle, ajoutez les ingrédients supplémentaires et remuez pour vous assurer que le liquide est réparti uniformément.

3) Replacez le couvercle et allumez le blender chauffant au niveau de l'alimentation secteur ; la machine revient au niveau du réglage précédemment suspendu.

Conseils et astuces

1. Veillez à ce que les ingrédients soient hachés, pelés, découpés ou coupés en petits morceaux de 2 cm.
2. Remuer les ingrédients avant de poser le couvercle, pour éviter que les ingrédients ne collent à la base du bol en acier inoxydable.
3. Si l'alarme retentit, débranchez le blender chauffant et vérifiez le capteur de trop- plein sur le couvercle. Nettoyez le capteur et réduisez la quantité d'ingrédients avant de réessayer.
4. Retirez le contenu du bol en acier inoxydable dès que le réglage est terminé, car le blender chauffant reste chaud après utilisation et risque de brûler la soupe.
5. Le blender chauffant ne peut pas réchauffer la soupe. Une fois le réglage terminé, la soupe doit être servie ou conservée de façon appropriée pour être réchauffée ultérieurement sur la plaque de cuisson ou au micro-ondes.
6. Nettoyez profondément le blender chauffant après chaque utilisation, conformément aux instructions des sections « Entretien et maintenance » et Fonction « d'auto-nettoyage ».

Rangement

- Vérifiez que le blender chauffant est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais fermement le cordon autour du blender chauffant ; enroulez-le de façon lâche pour éviter de l'endommager.

- Ne rangez pas le cordon à l'intérieur du blender chauffant.

RECETTES

Assurez-vous que la taille de tous les ingrédients n'est pas supérieure à 2 cm lorsque vous les coupez avant le mélange.

Soupe au brocoli et au fromage bleu

Ingrédients

100 g de fromage bleu (p. ex. Roquefort), émietté

1 tête de brocoli haché en fleurons d'environ 3 cm.

1 gros oignon haché

1 grosse pomme de terre pelée et coupée en cubes

1 grosse noisette de beurre

800 ml de bouillon de légumes

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez la pomme de terre, l'oignon, le beurre, le brocoli et le bouillon dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Ajoutez le fromage bleu et mélangez à l'aide du réglage « Mélange » jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe aux tomates et haricots rouges

Ingrédients

600 g de tomates italiennes

400 g de haricots rouges, bien rincés et égouttés

1 à 2 gousses d'ail, pelées et finement hachées

1 oignon, pelé et haché

600 ml de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de persil à feuilles plates

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez les tomates et le bouillon de légumes dans le blender chauffant. Utilisez le réglage « Mélange » pendant env. 10 secondes. Pour arrêter le réglage « Mélange », appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- Ajoutez le reste des ingrédients et sélectionnez le réglage « avec morceaux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.

– Utilisez le réglage « Mélange » jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
– Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
– Servez la soupe.

Soupe à la carotte et à la coriandre

Ingrédients

450 g de carottes en tranches

1 oignon haché

1 gousse d'ail

1 grosse noisette de beurre

1,2 L de bouillon de légumes froid

3 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée

1 cuillère à café coriandre moulue

Jus de citron pressé

Crème légère (facultatif)

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

– Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez soit le réglage « Onctueux », soit « avec morceaux » à votre convenance.
– Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
– Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
– Servez la soupe avec de la crème légère si vous le souhaitez.

Soupe aux lentilles épicée

Ingrédients

150 g de lentilles rouges

2 grosses carottes pelées et râpées

1 oignon haché finement

1 petit morceau de gingembre pelé et râpé

1 citron vert, extrait à votre goût

1 L de bouillon de légumes froid

1 cuillère à café de graines de cumin

1 pincée de flocons de piment rouge

1 petit bouquet de feuilles de coriandre

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

– Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
– Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
– Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre.
– Servez la soupe.

Soupe à la tomate

Ingrédients

600 g de tomates italiennes en boîte de conserve

1 carotte pelée et hachée

1 branche de céleri découpée en tranches

1 oignon moyen découpé en tranches

1 gousse d'ail pelée et découpée en tranches

800 ml de bouillon de poulet ou de bouillon de légumes à l'huile d'olive

1 cuillère à café de sucre Petit bouquet de basilic

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Vérifiez la consistance de la soupe et mélangez davantage à l'aide du réglage « Mélange », si nécessaire.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre

Ingrédients

280 g de pommes de terre pelées et coupées en petits morceaux

55 g de beurre

3 poireaux

1 oignon haché

850 ml de bouillon de légumes froid

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Crème légère (facultatif)

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre.
- Servez la soupe avec de la crème légère si vous le souhaitez.

Soupe au chou-fleur

Ingrédients

100 g de cheddar mûr coupé en dés

1 chou-fleur, feuilles taillées et coupées en fleurons (pas plus de 2 cm)

1 pomme de terre moyenne pelée et coupée en morceaux (pas plus de 2 cm de taille)

1 gros oignon haché (pas plus de 2 pouces)

800 ml de bouillon de légumes froid, 100 ml de crème fraîche

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Mettez l'oignon, le chou-fleur, la pomme de terre, le beurre, et le bouillon dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Ajoutez la crème fraîche et assaisonnez à votre guise avec du sel et du poivre.
- Servez la soupe, ajoutez du fromage coupé en dés et remuez.

Soupe aux carottes et au cumin avec coriandre fraîche

Ingrédients

6 carottes de taille moyenne pelées et hachées

1 gros oignon haché (pas plus de 2 pouces)

400 ml de bouillon de légumes ou de poulet froid

2 cuillères à café de sucre brun

1 cuillère à café de graines de cumin

1 bouquet de coriandre haché

Petite pincée de flocons ou de poudre de piment

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Crème légère (facultatif)

Méthode

- Ajoutez des carottes, l'oignon, les grains de cumin, des flocons de piment, du sucre et du bouillon dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Ajoutez la coriandre, assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre, puis mélangez davantage à l'aide du réglage « Mélange » pendant 2 secondes supplémentaires.
- Servez la soupe puis ajoutez de la crème légère si vous le souhaitez.

Soupe de légumes avec morceaux

Ingrédients

Boîte de haricots beurre de 400 g

3 branches de céleri, grossièrement hachées (pas plus de 2 cm)

2 pommes de terre de taille moyenne coupées en dés

2 gousses d'ail écrasées

1 grosse carotte pelée et hachée

1 oignon grossièrement haché

½ tête de chou frisé hachée

1 L de bouillon de légumes froid

2 cuillères à soupe de purée de tomates

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Avec morceaux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Utilisez le réglage « Mélange » jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe de légumes d'automne

Ingrédients

600 g de tomates en boîte de conserve

400 g de pois chiche en boîte de conserve

2 carottes, hachées en petits morceaux

1 poireau, haché en petits morceaux

1 gousse d'ail, hachée finement

500 ml de bouillon de légumes froid

3 cuillères à soupe de persil haché

1 cuillère à soupe de romarin frais finement haché

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Avec morceaux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Utilisez le réglage « Mélange » jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.

– Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
– Servez la soupe.

Soupe indienne aux tomates épicées

Ingrédients

400 g de concassée de tomates en boîte

1 oignon grossièrement haché

550 ml de bouillon de légumes froid

2 cuillères à soupe de lentilles rouges

2 cuillères à soupe de garam masala

½ bouquet de coriandre

Pincée de flocons de piment rouge

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

– Ajoutez tous les ingrédients à l'exception de la coriandre dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
– Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
– Ajoutez la coriandre, assaisonnez avec du sel et du poivre à votre convenance et mélangez davantage à l'aide du réglage « Mélange » pendant 2 secondes supplémentaires.
– Servez la soupe.

Soupe mexicaine

Ingrédients

400 g de tomates italiennes en boîte

4 gousses d'ail, hachées finement

1 oignon grossièrement haché

1 gros piment, épépiné et ramolli

Bouillon de poulet froid

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

½ cuillère à café de cumin moulu, jus de 2 citrons verts

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

– Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
– Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
– Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
– Servez la soupe.

Soupe épicée aux pommes de terre

Ingrédients

2 pommes de terre moyennes, coupées en cubes de 1 cm.

2 oignons moyens hachés finement

800 ml de bouillon de légumes

100 ml de crème fraîche

2 cuillères à soupe d'arachides

1 cuillère à soupe de curry en poudre

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients, à l'exception de la crème fraîche dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ». Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Ajoutez la crème fraîche à la fin du cycle et mélangez à l'aide du réglage « Mélange » afin d'obtenir une texture crémeuse et épaisse.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe de courgettes à la menthe

Ingrédients

40 g de menthe fraîche, 3 courgettes sans tige et râpées

2 pommes de terre pelées et coupées en dés

2 gousses d'ail hachées, 1 petit oignon haché

1,2 L de bouillon de légumes froid

1 cuillère à soupe de yaourt grec (facultatif)

1 cuillère à café de farine de maïs

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez avec du yaourt grec si vous le souhaitez.

Soupe printanière de légumes au basilic et pesto

Ingrédients

300 g de haricots blancs égouttés en boîte.

100 g de haricots verts 25 g de parmesan

Paquet de 25 g de basilic

1 poireau lavé et haché,
1 grosse courgette hachée

1,1 L de bouillon de légumes froid

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « En morceaux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Utilisez le réglage « Mélange » jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe au céleri et au Roquefort

Ingrédients

150 g de Roquefort émietté

4 branches de céleri hachées

1 oignon haché

1 carotte hachée et coupée en dés

800 ml de bouillon de poulet froid

125 ml de crème fraîche

2 cuillères à soupe de beurre

Noix de muscade moulue

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez du beurre, l'oignon, le céleri, la carotte, le bouillon de poulet ; assaisonnez et ajoutez 100 ml de crème fraîche dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Ajoutez le fromage et le reste de crème fraîche, puis mélangez davantage à l'aide du réglage « Mélange ».
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe aux petits pois et à la menthe

Ingrédients

700 g de petits pois 2 carottes hachées 2 branches de céleri

1 oignon haché finement 1 gousse d'ail écrasée

700 ml de bouillon de légumes froid

Petit bouquet de menthe fraîche

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ».
- Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe aux champignons

Ingrédients

300 g champignons

2 branches de céleri hachées

1 oignon haché

½ poireau haché

1 gousse d'ail écrasée

800 ml de bouillon de légumes froid

100 ml de crème fraîche

2 cuillères à soupe de farine

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients, à l'exception de la crème fraîche dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ». Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Ajoutez la crème fraîche à la fin du cycle et mélangez à l'aide du réglage « Mélange » afin d'obtenir une texture crémeuse et épaisse.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Soupe au poulet

Ingrédients

450 g de poulet sans peau, précuit et découpé en morceaux

3 échalotes

1 poireau haché

800 ml de bouillon de poulet froid

200 ml de crème fraîche

3 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de persil haché

1 cuillère à soupe de thym frais haché

Sel et poivre assaisonnés à votre goût

Méthode

- Ajoutez tous les ingrédients, à l'exception de la crème fraîche dans le blender chauffant, remuez et sélectionnez le réglage « Onctueux ». Une fois le réglage effectué, le blender chauffant émet un bip.
- Ajoutez la crème fraîche à la fin du cycle et mélangez à l'aide du réglage « Mélange » afin d'obtenir une texture crémeuse et épaisse.
- Assaisonnez à votre convenance à l'aide du sel et du poivre.
- Servez la soupe.

Milkshakes & Smoothies

Préparation

- Epluchez les fruits et légumes, coupez-les puis mettez les ingredients dans le blender.
- Mixez.
- Servez frais.

Milkshake chocolat (4 verres)

Ingrédients

1 cuil. à soupe de cacao en poudre

4 boules de glace au chocolat

Crème liquide entière : 5 cl

10 g de sucre semoule

400 ml de lait

Milkshake pomme (4 verres)

Ingrédients

3 pommes coupées en dés et entreposées 1 heure minimum au congélateur

400 ml de lait entier glacé

10 g de sucre semoule

Milkshake mangue (4 verres)

Ingrédients

2 mangues en dés et entreposées 1heure minimum au congélateur

300 ml de lait entier glacé

10 g de sucre semoule

Smoothie orange carotte (2 verres)

Ingrédients

2 carottes

1/2 verre d'eau

Le jus de 2 oranges

1 zeste de citron

1 cuillère à soupe de miel liquide

Milkshake banane (4 verres)

Ingrédients

2 bananes bien mûres

400 ml de lait entier glacé

2 boules de glace à la vanille

10 g de sucre semoule

Milkshake céleri & cassis (4 verres)

Ingrédients

2 branches de céleri

500 g de cassis frais ou surgelé

10 g de sucre semoule

10 ml de sirop de cassis

300 ml de lait entier glacé

Smoothie fraise banane (2 verres)

Ingrédients

400 grammes de fraises

1 banane

2 cuillères à soupe de miel liquide

1/2 verre d'eau

Smoothie banane kiwi (4 verres)

Ingrédients

2 verres de jus de pomme

4 Kiwi

2 bananes

Smoothie ananas banane citron vert (4-6 verres)

Ingrédients

1 ananas

1 citron vert

2 bananes

60 gr de sucre roux (ajouter selon les goûts)

Smoothie kiwi fraise framboise (6 verres)

Ingrédients

300gr de fraises

300gr de framboises

3 kiwis

5 feuilles de basilic ou menthe fraîche

Smoothie mangue coco (4 verres)

Ingrédients

1 Mangue

30cl de lait de coco

30cl de jus d'ananas

1 petite cuillère de sirop de canne

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez et débranchez le blender chauffant de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

1. Essuyez le blender chauffant et le capteur de trop-plein à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis laissez-le sécher complètement.

   Ne plongez pas le blender chauffant dans de l'eau ou tout autre liquide.

2. Pour nettoyer l'intérieur du bol en acier inoxydable et du couvercle, rincez- les à l'eau claire pour retirer les résidus de soupe ou de nourriture. Essuyez les résidus de nourriture à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux avant de rincer à nouveau.

   Remarque : Nettoyez le blender chauffant au préalable à l'aide de la fonction d'auto- nettoyage, en suivant les instructions de la section intitulée Fonction d'« auto- nettoyage ».

   Attention : Les lames sous le couvercle ne sont pas amovibles et sont très tranchantes ; des précautions extrêmes doivent être prises lors du nettoyage de l'intérieur du couvercle.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Le blender chauffant n'est pas alimenté.	Vérifiez si l'adaptateur d'alimentation est entièrement inséré, puis branchez-le et allumez le blender chauffant au niveau de l'alimentation secteur. Essayez une prise différente.
Le blender chauffant ne fonctionne pas ou s'est arrêté en cours de fonctionnement.	Vérifier que le couvercle est bien fixé. Remplissez le bol en acier inoxydable au-delà du repère de remplissage min. sans dépasser repère de remplissage max.
L'aliment n'est pas correctement mélangé ou cuit.	Les ingrédients ne sont pas coupés en morceaux suffisamment petits. Assurez-vous que les ingrédients sont coupés en morceau d'env. 2 cm.
Des dépôts d'aliment sont collés sur la base après la préparation de la soupe.	Suivez les instructions de la section « Nettoyage et maintenance » pour retirer les dépôts.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 – 240V~
Fréquence : 50/60Hz
Puissance de chauffage : 800-950W
Puissance de mélange : 200W



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

(1) Détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;

(2) Défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;

(3) Tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;

(4) Toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;

(5) Toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



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

THOMSON

HEATING BLENDER

THFP9164C

User Manual



Please read all instructions carefully and keep them for future reference.

This product complies with the requirements of the 2014/35/EC Directive (repealing the 73/23/EEC Directive, amended by the 93/68/EEC Directive) and the 2014/30/EC Directive (repealing the 89/336/EEC Directive).

CE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read all instructions carefully and keep them for future reference:

- When using electrical appliances, you should always follow basic safety precautions.
- Check that the voltage on the nameplate corresponds to the local network before connecting the device to the mains.
- Children aged under 8 years old and people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this device only if they are supervised or have received instructions using the equipment safely and understand the risks.

- Children must be supervised to ensure they do not play with the device.
- Unless they are older than 8 years and supervised, children should not perform cleaning or maintenance of the unit.
- This device is not a toy.
- This device contains no user serviceable parts. If the power cord, plug or any other part of the appliance alfunctions or is dropped or damaged, only qualified electricians should perform repairs. Improper repairs can pose risks to the user.
- Keep the device and its power cords out of reach of children.
- Keep the unit and its power cord away from heat, sharp edges or corners which could cause damage.

- Keep the power cord away from any part of the device that could heat up during use.
- Keep the device away from other devices that emit heat. Keep hands, fingers, hair and loose clothing away from rotating tools of the device.
- Do not immerse the device in water or other liquid. Do not handle the appliance with wet hands.
- Do not use broken or loose blades.
- Do not overload the device; only fill to the maximum level indicated on the device, as the level may rise during mixing.
- Do not leave the device unattended when plugged into an AC outlet.
- Do not disconnect from the mains by pulling the power

cord; turn it off and remove the plug by hand.

- Do not use the device for purposes other than that for which it was intended. Do not use attachments not provided.
- Do not use this device outside.
- Do not store the device in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the device during use.
- Do not put boiling or very hot water in the unit. Always unplug the appliance after use and before cleaning or maintenance by the user.
- Always make sure the appliance has cooled completely after use before the clean, maintain or storing. Always use the cameraon a stable and heat-resistant, at a comfortable height for the user.

- It is not recommended to use an extension cord with this unit. This appliance should not be used by means of an external timer or a separate remote control system other than that provided.
- This device is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.
- The main unit or the outer surface of the device can become hot during operation.

Warning : Hot surface - do not touch the hot part or heating device components.

Warning : Hold the device away from flammable materials.

Do not touch the sharp blades.

Important

- Check that the base of the heating blender is clean before each cycle.
- Always fill the stainless steel bowl above the fill line min., While making sure not to exceed the max mark. Exceeding the maximum fill line. Can activate the overflow sensor, causing the stop of the heating blender and prevent the hot liquid spray during operation.
- Never connect the heating blender sector as the ingredients have been added.
- Do not use the blender when heating stainless steel bowl is empty.
- Never allow liquid into the fitting on the underside of the lid. If liquid is accidentally spilled on the fitting, dry it

thoroughly with a paper towel before installing.

- The heating blender uses a safety thermostat that can operate from time to time to avoid overheating. The safety thermostat can function when the stainless steel bowl is used to empty when the liquid has evaporated before the end of the cycle or when the ingredients stick to the base of the stainless steel bowl. If the safety thermostat operates, the heating does not heat blender and generates more heat. Please cool the heating blender for about 5 to 10 minutes after each use. Remove the soup and clean the base of the stainless steel bowl.

Note : The heating blender does not work if the lid is not properly positioned on the stainless steel bowl.
Heating the blender is equipped with a dry boiling function. If the heating blender is switched on when empty, it turns off about 35 seconds later.

Warning : The heating blender is not suitable for packet soups, paperboard, or other canned soups prepared. The heating blender is designed for preparation of fresh soups and smoothies to serve at the end of programmed cycles. always transport the blender by heating the side handle.

Do not place the unit near a wall or a cupboard: the steam produced can damage the elements.

Do not remove the lid until the blades have not stopped turning.

WARNING : THIS UNIT MUST BE CONNECTED TO AN ELECTRIC PLUG GROUNDED

Danger :
Never use your unit if it shows signs of damage or if the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective, it is important to have it replaced by customer service to prevent danger.
Only qualified and authorized persons are permitted to make repairs on your device.
Unauthorized repairs standards could significantly increase the level of risk for the user !
Any defects resulting from improper handling, degradation or attempted repair by third parties will void the warranty of the product. This also applies in case

of normal wear of the device and its accessories.

 For Food Contact Use.

IMPORTANT

IT IS FORBIDDEN TO REPLACE THE POWER CABLE BY YOURSELF. IF DAMAGES MUST BE REPAIRED BY THE SERVICE OF LOCAL DISTRIBUTORS, BY THE MANUFACTURER OR BY A QUALIFIED PERSON.

IF THE UNIT IS FALLEN VISIT QUALIFIED TO CHECK BEFORE USING AGAIN. INTERNAL DAMAGE MAY CAUSE ACCIDENTS.

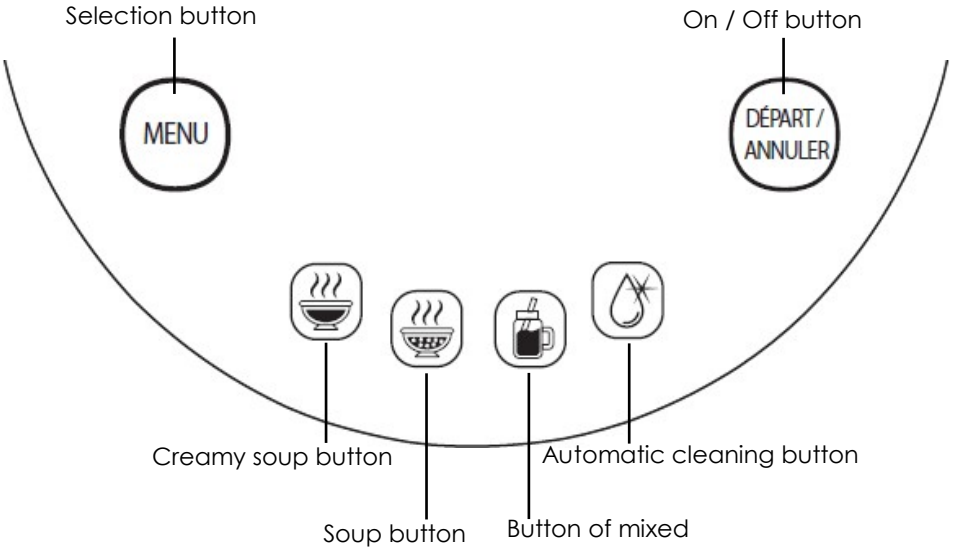
FOR ALL TYPES OF PROBLEMS OR REPAIRS, PLEASE CONTACT THE AFTER-SALES SERVICE OF LOCAL DEALER, THE MANUFACTURER OR QUALIFIED PERSON TO AVOID HAZARD.

Disposal and environmental responsibility

In order to be environmentally friendly, we encourage you to take this device correctly. You can contact your local authorities or recycling centers for more information.

DESCRIPTION





INSTRUCTION FOR USE

- Before first use

Before using the blender heater for the first time, wipe it with a damp cloth, and dry it thoroughly.
Do not immerse the heating blender in water or other liquid.

Note: During the first use of heating blender, a slight smell may occur. This is normal and will soon stop. Adequate ventilation around the heating blender.

Warning: None of heating blender parts can be washed in the dishwasher.

Wash them by hand in hot, soapy water and let them dry completely. Do not immerse the lid, the power cord or stainless-steel bowl in water or any other liquid.

The heating blender has four preset functions; two for soup (in pieces or creamy), one for smoothies (mixture) and for easier and quicker cleaning (self-cleaning). The integrated mixer blade also allows use of the heating blender like a traditional blender, while the safety sensors and overflow make it a safe and easy way to prepare delicious preparations and beverages.

- Using the heating blender with a capacity of 1.6 liter

1) Turn off and disconnect the heater from the power supply blender.
2) Place the stainless-steel bowl on a flat surface, stable and resistant to heat, at a comfortable height for the user.
3) Carefully apply a thin layer of cooking oil on the bottom of the stainless-steel bowl. This will help prevent the ingredients from sticking.
4) Chop all the ingredients of the soup cubes of about 2 cm and place them in the stainless-steel bowl.
5) Add the liquid or the desired broth stainless steel bowl, making sure that the total volume of ingredients is at least 1.4 L (filling mark min.) But not more than 1.6 L (fill line max.).
6) After adding all the ingredients and broth, stir to make sure the liquid is mixed evenly. Connect the snuff sector and turn the

heating blender; the heating blender will beep and the setting buttons start flashing.

7) To use the heating blender, follow the instructions in the corresponding "Setting".

8) To stop the blender heating mid-cycle, press the button " On Off ". This does not interrupt the setting. To pause the setting in the middle of the cycle, follow the instructions in the section titled "Auto-Memory Function".

9) Once the preparation is complete, verify that the selected setting is finished, then turn off the heating blender and unplug it from the mains.

10) Carefully remove the lid and transfer the soup into a suitable container; the lid must be completely removed before transferring the soup.

11) Allow sufficient cooling the heating blender before a second soup.

Note: Verify that the cover is positioned before use. Do not add frozen ingredients, meat or raw fish in the heating blender. All ingredients should be thawed at room temperature and the meat or fish should be cooked first before use.

A slight browning of the inner core can be noticed at the end of cooking. This is quite normal and can be removed during cleaning.

Warning: The heating blender is not designed to reheat the soup once it is prepared. The heating can damage the heating element.

Be careful when removing the cover after use, as hot steam emerges.

Warning: Sharp blades; mistreated. The stainless-steel bowl and lid get very hot during use; Always be careful when touching these components and use the handle to move the stainless-steel bowl.

- Setting Soup "creamy"

In preparing the creamy soup, heating blender automatically heats and mixes the ingredients.

1) Press the "Select" button until the button "Smooth" lights.

2) Press the "on / off" button to start the preparation process; the heating blender operated for about 25 to 30 minutes.

3) After the adjustment, the heating blender beeps.

•Setting Soup "in pieces"

When preparing soup into pieces, the heating blender automatically heats the ingredients.

1) Press the "Select" button until the "pieces" lights.
2) Press the "on / off" button to start the preparation process; the heating works blender for about 30 minutes.
3) After the adjustment, the heating blender beeps.

Note: Make sure all ingredients are chopped to size, because the blade is not running while using the setting soup "in pieces."

•Setting "Mixing"

When preparing smoothies, the heating function is not operational.

1) Press the "Select" button until the button "Mixing" lights.
2) Press the "on / off" button to start the preparation process; the heating works blender for about 3 minutes.
3) After the adjustment, the heating blender beeps.
4) STEP 4: If the smoothie has not reached the desired consistency, repeat steps 1 and 2.

Note: Do not mix the dry ingredients.
Do not use the setting "mix" for more than 5 complete cycles without a sufficiently cool the heating blender.

•Automatic cleaning function

When cleaning the heating blender using the auto-cleaning, heating function does not work.

1) Pour hot water into the heating blender up to the maximum fill line.; do not exceed the maximum filling mark. as this may cause a malfunction of the heating blender.
2) Press the "Select" button until the button "Auto Cleaning" lights.
3) Press the "on / off" button to start the cleaning process; the heating works blender for about 4 minutes.
4) If the heating blender requires additional cleaning, repeat steps 1 to 3.
5) Finish cleaning the blender heater following the instructions in the section entitled "Care and Maintenance".

Warning: o not add soap in the water when you use the self-cleaning as this may damage the heating blender.

- Automatic memory function

The heating blender has an automatic memory function. This allows you to add more ingredients in blender half-heating cycle, which keeps track of the level of the last adjustment.
Using the automatic memory function :

1) Turn off the heating blender and disconnect it from the power supply; it will suspend the operation of the heating blender.
2) Carefully remove the lid, add the additional ingredients and stir to make sure the liquid is evenly distributed.
3) Replace the lid and turn the heating blender at the AC power; the machine returns to the level of previously suspended setting.

Tips and tricks

1. Make sure the ingredients are chopped, peeled, cut or chopped 2 cm.
2. Stir the ingredients before placing the lid to prevent the ingredients from sticking to the base of the stainless steel bowl.
3. If the alarm sounds, the heating blender disconnect and check the overflow sensor on the lid. Clean the sensor and reduce the amount of ingredients before trying again.
4. Remove the contents of the stainless steel bowl as soon as the adjustment is complete, because the heating blender remains hot after use and may burn the soup.
5. The heating blender can not reheat soup. Once the setting is complete, the soup has to be served or appropriately stored for later heated on the hob or in the microwave.
6. Clean deeply heating the blender after use in accordance with the instructions in "Care and Maintenance" function and "self-cleaning".

Arrangement

- Check that the heating blender is cold, clean and dry before storing in a cool dry place. Never firmly wrap the cord around the heating blender; wrap it loosely to avoid damage.
- Do not store the cord inside the heating blender.

RECEIPTS

Make sure the size of the ingredients is not greater than 2 cm when you cut before mixing.

Broccoli and blue cheese soup

Ingredients

100g blue cheese (p. Ex. Roquefort), crumbled

1 chopped head broccoli florets about 3 cm.

1 large onion, chopped

1 large potato, peeled and cubed

1 large knob of butter

800ml vegetable stock

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add potatoes, onion, butter, broccoli and broth in blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Add the blue cheese and mix with the "Mix" setting until smooth.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Soup with red tomatoes and beans

Ingredients

600 g of plum tomatoes

400g red beans, rinsed and drained well

1-2 garlic cloves, peeled and finely chopped

1 onion, peeled and chopped

600 g vegetable broth

2 tablespoons parsley flat sheets

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add the tomatoes and the vegetable broth in blender heating. Use the setting "mix" forapprox.10 seconds. To stop setting

  "Mixing", press the on / off button.
- Add the remaining ingredients and select the "chunky" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Use the setting "mix" until the desired consistency is reached.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Soup with carrot and coriander

Ingredients

450 g of sliced carrots

1 onion

1 garlic clove

1 large knob of butter

1.2 L of cold vegetable broth

3 tablespoons chopped fresh cilantro

1 teaspoon ground coriander

Juice lemon

Light cream (optional)

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the setting "Smooth" or "chunky" at your convenience.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup with light cream if you like.

Spicy lentil soup

Ingredients

150 g red lentils

2 large peeled and grated carrots

1 finely chopped onion

1 small piece of ginger, peeled and grated

1 lime extract to taste

1 L of cold vegetable broth

1 teaspoon cumin seeds

1 pinch red pepper flakes

1 small bunch coriander leaves

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Tomato soup

Ingredients

600 g of plum tomatoes Canned

1 peeled and chopped carrot

1 celery stalk sliced

1 medium onion sliced

1 garlic clove, peeled and sliced

800 ml chicken broth or vegetable broth

olive oil

1 teaspoon sugar

Small bunch of basil

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Check the consistency of the soup and mix more with the setting "Mix" if necessary.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Soup with leeks and potatoes

Ingredients

280g potatoes, peeled and chopped

55 g of butter

3 leeks

1 onion

850 ml cold vegetable broth

Salt and pepper, seasoned to your taste

Light cream (optional)

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup with light cream if you like.

Cauliflower soup

Ingredients

100 g of diced mature cheddar

100 g of diced mature cheddar

1 cauliflower, cut sheets and cut into florets (no more than 2 cm)

1 apple peeled average ground and cut into pieces (not more than 2 cm size)

1 large onion, chopped (no more than 2 inches)

800 ml cold vegetable broth, 100 ml cream

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Put onion, cauliflower, potatoes, butter, and broth in blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Add the cream and season as desired with salt and pepper.
- Serve the soup, add the diced cheese and stir.

Carrot soup with cumin fresh coriander

Ingredients

6 medium carrots peeled and chopped

1 large onion, chopped (no more than 2 inches)

400 ml vegetable broth or cold chicken

2 teaspoons brown sugar

1 teaspoon cumin seeds

Chopped 1 bunch coriander

Pinch of flakes or chili powder

Salt and pepper, seasoned to your taste

Light cream (optional)

Method

- Add carrots, onion, cumin seeds, chilli flakes, sugar and broth in blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Add the coriander, season as desired with salt and pepper and mix more with the setting "mix" for a further 2 seconds.
- Serve the soup and add the light cream if you like.

Vegetable soup with pieces

Ingredients

butter beans 400g

3 stalks celery, coarsely chopped (not more than 2 cm)

2 potatoes medium diced

2 crushed garlic

1 large peeled and chopped carrot

1 coarsely chopped onion

½ chopped kale head

1 The cold vegetable broth

2 tablespoons tomato puree soup

1 tablespoon olive oil

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the setting "With pieces."
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Use the setting "mix" until the desired consistency is reached.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Soup autumn vegetables

Ingredients

600 g of canned tomatoes

400 g chickpea Tin

2 carrots, chopped into small pieces

1 leek, chopped into small pieces

1 garlic clove, minced

500 ml cold vegetable broth

3 tbsp chopped parsley

1 tablespoon finely chopped fresh rosemary

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the setting "With pieces."
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Use the setting "mix" until the desired consistency is reached.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Indian spicy tomato soup

Ingredients

400 g of crushed canned tomatoes

1 oignon grossièrement haché

550 ml of cold vegetable broth

2 tablespoons red lentils

2 tablespoons garam masala

½ bunch coriander

Pinch red pepper flakes

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients except cilantro in blender heating, stir and select the setting "Smooth".
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Add the coriander, season with salt and pepper to taste and mix more with the "Mix" setting for another 2 seconds.
- Serve the soup.

Mexican soup

Ingredients

400 g of Italian canned tomatoes

4 garlic cloves, minced

1 coarsely chopped onion

1 large pepper, seeded and softened

Cold chicken broth

1 tablespoon olive oil

½ teaspoon ground cumin, juice of 2 limes

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Spicy soup with potatoes

Ingredients

2 medium potatoes, cut into 1 cm cubes.

2 chopped onions finely mean

800ml vegetable stock

100 ml cream

2 tablespoons peanut

1 tablespoon curry powder

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients except the cream into the heating blender, stir and select the setting "Smooth". After the adjustment, the heating blender beeps.
- Add the cream at the end of the cycle and mix with the setting "Mixture

  "To obtain a creamy and thick texture.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Mint zucchini soup

Ingredients

40 g of fresh mint, 3 courgettes rodless and grated

2 potatoes, peeled and diced

2 garlic cloves, 1 small onion

1.2 L of cold vegetable broth

1 tbsp Greek yogurt (optional)

1 teaspoon cornstarch

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve with Greek yoghurt if desired.

Spring vegetable soup with basil pesto

Ingredients

300 g of white beans, drained canned.

100 g of green

beans 25 g

parmesan

Package 25 g basil

1 leek washed and chopped,
1 large chopped zucchini

1.1 L of cold vegetable broth

1 tablespoon olive oil

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add all ingredients in the blender heating, stir and select the setting "in pieces."
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Use the setting "mix" until the desired consistency is reached.
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Soup celery and roquefort

Ingredients

150 g crumbled Roquefort

4 stalks celery, chopped

1 onion

1 chopped carrot and diced

800 ml of cold chicken broth

125 ml cream

2 tablespoons butter

Ground nutmeg

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

- Add butter, onion, celery, carrot, chicken broth; season and add 100 ml cream into the heating blender, stir and select the setting "Smooth".
- After the adjustment, the heating blender beeps.
- Add the cheese and remaining cream and mix more with the setting "mix".
- Season to taste with salt and pepper.
- Serve the soup.

Soup peas and mint

Ingredients

700g peas 2 carrots, chopped

2 stalks celery

1 onion, finely chopped

1 clove of garlic

700 ml cold vegetable broth

Small bunch fresh mint

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

– Add all ingredients in the blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
– After the adjustment, the heating blender beeps.
– Season to taste with salt and pepper.
– Serve the soup.

Mushroom soup

Ingredients

300 g mushrooms

2 stalks celery, chopped

1 onion

½ chopped leek

1 clove of garlic

800 ml cold vegetable broth

100 ml cream

2 tablespoons flour

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

– Add all ingredients in the blender heating, stir and select the "Smooth" setting.
– After the adjustment, the heating blender beeps.
– Season to taste with salt and pepper.
– Serve the soup.

Chicken soup

Ingrédients

450 g skinless chicken, precooked and cut into pieces

3 shallots

1 chopped leek

800 ml of cold chicken broth

200 ml cream

3 tablespoons butter

1 tablespoon chopped parsley

1 tablespoon chopped fresh thyme

Salt and pepper, seasoned to your taste

Method

– Add all ingredients except the cream into the heating blender, stir and select the setting "Smooth". After the adjustment, the heating blender beeps.
– Add the cream at the end of the cycle and mix with the setting "Mixture "To obtain a creamy and thick texture.
– Season to taste with salt and pepper.
– Serve the soup.

Milkshakes & Smoothies

Preparation

- Peel fruits and vegetables, cut them and put the ingredients in the blender.
- Mix.
- Use fresh.

Chocolate milkshake (4 glasses)

Ingredients

1 tsp. tablespoon cocoa powder

4 chocolate ice balls

Full cream: 5 cl

10 g of granulated sugar

400 ml of milk

Milkshake apple (4 glasses)

Ingredients

3 diced apples and stored at least 1 hour Freezer

400 ml ice-cold whole milk

10 g of granulated sugar

Mango milkshake (4 glasses)

Ingredients

2 diced mango and stored in the freezer 1 hour minimum

300 ml ice-cold whole milk

10 g of granulated sugar

Banana milkshake (4 glasses)

Ingredients

2 ripe bananas

400 ml ice-cold whole milk

2 scoops vanilla

10 g of granulated sugar

Milkshake celery & blackcurrant (4 glasses)

Ingredients

2 stalks celery

500 g of frozen or fresh blackcurrant

10 g of granulated sugar

10 ml Blackcurrant syrup

300 ml ice-cold whole milk

Smoothie orange carrots (2 glasses)

Ingredients

2 carrots

1/2 glass of water

The juice of 2 oranges

1 lemon zest

1 tablespoon of liquid honey

Smoothie strawberry banana (2 glasses)

Ingredients

400 grams of strawberries

1/2 verre d'eau

1 banana

2 tablespoons liquid honey

Kiwi smoothie banana (4 glasses)

Ingredients

2 glasses of apple juice

4 Kiwi

2 bananas

Smoothie pineapple banana lime (4-6 glasses)

Ingredients

1 pineapple

1 lime

2 bananas

60 grams brown sugar (added ccording to taste)

Smoothie kiwi raspberry strawberry (6 glasses)

Ingredients

300g strawberries

300g raspberries

3 kiwis

5 leaves of basil or mint

Smoothie mango coconut (4 glasses)

Ingredients

1 mango

Coconut milk 30cl

pineapple juice 30cl

1 teaspoon cane syrup

CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off and unplug the heater from the mains blender and let it cool completely.

1. Wipe the heating blender and the overflow sensor using a damp cloth and then allow it to dry completely.

   N Do not immerse the heating blender in water or other liquid.

2. To clean the inside of the stainless steel bowl and lid, rincez- with clean water to remove residues of soup or food. Wipe food residue with a cloth and mild detergent and rinse again.

   Note : Clean the blender heating beforehand with the function of self-cleaning, following the instructions in the section entitled Function of "self-cleaning".

   Warning : The blades under the cover are removable and are very sharp ; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the lid.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The heating blender is not powered.	Check if the power is fully inserted adapter and plug-in and turn the heating blender at the mains supply. Try a different outlet.
The heating blender does not work or has stopped running.	Check that the cover is secure. Fill the stainless-steel bowl beyond the min fill line. without exceeding max fill line.
The food is not properly mixed or cooked.	The ingredients are cut into small enough pieces. Make sure the ingredients are cut into pieces of approx. 2 cm.
Food deposits are glued to the base after the preparation of the soup.	Follow the instructions in the "Cleaning and Maintenance" to remove deposits.

TECHNICAL DESCRIPTION

Voltage: 220 – 240V~
Frequency: 50/60Hz
Heating power: 800-950W
Mixing power: 200W

DISPOSAL

If you want to dispose of your appliance as it needs to be replaced or is no longer used, remember to protect the environment. Seek advice to local authorities, because there are many waste disposals environmentally.



The logo on the product means that it is a device whose treatment as waste within the scope of Directive 2012/19 / EC of 4 July 2012 on electrical and electronic waste (WEEE). The presence of hazardous substances in electrical and electronic equipment may have potential effects on the environment and human health in the reprocessing cycle of this product.

Thus, at the end of life of this product, it should not be rid of as unsorted municipal waste.
As an end user, your role is crucial in the reuse cycle, recycling and other forms of recovery of the electrical and electronic equipment. return and collection systems are made available by local authorities (waste disposal) and distributors.

You have an obligation to use the collection systems available to you.
The warranty does not cover product wear parts, no problems or damage resulting from:
(1) Surface Deterioration due to normal wear and tear;
(2) Defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
(3) Incident, abuse, misuse, alteration, unauthorized removal or repair
(4) inappropriate maintenance, improper use of the product or connection to improper voltage ;
(5) Use of non-supplied or not approved by the manufacturer.

The warranty is void if the label and / or product serial number is removed.

THOMSON is a trademark of Technicolor SA used under license by SCHNEIDER CONSUMER GROUP
This product is imported by SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE