

PROLINE

MYSOUPPLUS

SOUP MAKER

BLENDER CHAUFFANT

SOEPMAKER

MÁQUINA DE HACER SOPA

MÁQUINA DE SOPA



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Catalogue

Language of introduction	Page
English-----	EN02~EN08
French-----	FR09~FR16
Dutch-----	NL17~NL24
Spanish-----	ES25~ES32
Portuguese-----	PT33~PT39

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES
CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.**

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 15.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION " en page 12.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne

sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

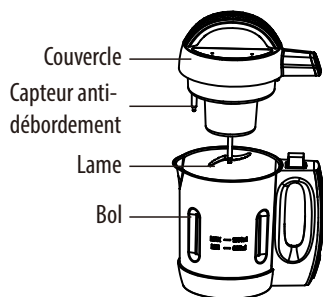
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Le mélangeur doit être utilisé uniquement avec le socle fourni.
- ATTENTION: S'assurer que le mélangeur est débranché avant de le retirer de son socle.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- AVERTISSEMENT: LES LAMES SONT TRANCHANTES. FAITES TRES ATTENTION LORS DE LEUR MANIPULATION ET DEBRANCHEZ TOUJOURS LE CABLE DE LA PRISE MURALE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- MISE EN GARDE: éviter tout débordement sur le connecteur.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
-  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le câble d'alimentation de la prise électrique.

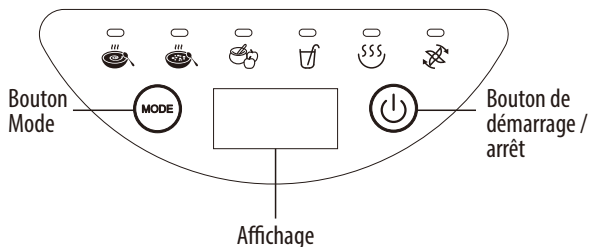
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans n'importe quel lieu où le câble ou l'appareil pourrait entrer en contact avec de l'eau pendant son utilisation.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Cet appareil est conçu pour un usage en intérieur uniquement.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut causer un incendie, des blessures ou un choc électrique.
- Assurez-vous toujours que l'accessoire est solidement fixé au bloc moteur avant de démarrer l'appareil.
- Ne laissez jamais le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes ou suspendu car un enfant pourrait tirer dessus.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Cet appareil doit être réparé par un technicien qualifié pour éviter tout risque de danger.

DESCRIPTION DU PRODUIT



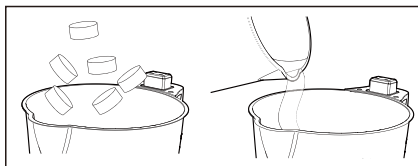
Panneau de contrôle (sur le couvercle)

Indicateur lumineux du mode :



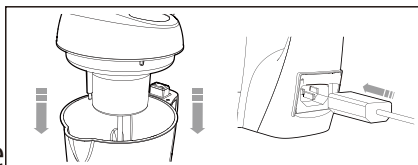
AVANT D'UTILISER VOTRE MACHINE À SOUPE

1. Avant la première utilisation, nettoyez entièrement l'appareil.
(Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » pour plus d'informations).
2. Placez le bol sur une surface plane, thermorésistante et stable.
3. Remplissez le bol avec le liquide jusqu'au niveau désiré.
4. Hachez tous les ingrédients en petits cubes et placez-les dans le bol de la machine à soupe.
 - Le volume total des ingrédients, y compris le liquide, doit être compris entre les lignes MIN et MAX indiquées sur le bol.



UTILISATION

1. Remplacez le couvercle sur le bol en vous assurant de bien l'enclencher en place.
2. Connectez le câble d'alimentation à la machine à soupe et branchez la prise dans une prise secteur électrique.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton MODE pour sélectionner le mode désiré.
 - L'indicateur lumineux correspondant du mode clignotera.



Mode soupe onctueuse

Le mode de soupe onctueuse est conçu pour les recettes de soupe nécessitant une consistance lisse, comme la soupe de tomates rôties et basilic. Ce mode assure que les ingrédients sont mélangés jusqu'à la bonne consistance et doucement cuits à la bonne température. Ce mode dure environ 19 minutes.



Mode soupe avec morceaux

Le mode de soupe avec morceaux est conçu pour les recettes de soupes rustiques nécessitant une consistance épaisse, comme le bouillon d'agneau et de lentilles d'hiver. Ce mode permet aux ingrédients d'être chauffés plus longtemps pour que les morceaux soient entièrement cuits. Ce mode dure environ 26 minutes.

Le mode de soupe avec morceaux n'inclut pas de processus de mélange, mais simplement de la cuisson. Il est donc recommandé de couper les légumes en petits morceaux de la taille d'un dé. Si votre soupe comporte un peu trop de gros morceaux après la cuisson, sélectionnez le mode de mélange pour obtenir la consistance souhaitée.



Compote

Ce mode est idéal pour réaliser de la confiture de pommes, d'orange, etc. Ce mode dure environ 18 minutes.



Jus

Ce mode est idéal pour préparer des smoothies ou des milk-shakes à partir d'ingrédients frais. Le programme dure 2 minutes avant que votre boisson ne soit prête à servir. Ce mode ne chauffe pas les ingrédients, il est donc idéal pour les boissons glacées par temps chaud.

Remarque : Ne versez pas de glaçons dans l'appareil.



Réchauffage

Ce mode est idéal pour préparer de la soupe chaude. Ce mode dure environ 13 minutes.



Mélange

Ce mode vous permet de mélanger davantage la soupe afin d'obtenir la consistance désirée, si nécessaire. Ce mode fonctionne sans cuisson supplémentaire de la soupe. Pour utiliser ce mode, après la cuisson, débranchez l'appareil, puis branchez de nouveau le câble dans la prise de courant. Appuyez plusieurs fois sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur du mode de mélange clignote. Appuyez et maintenez pressé le bouton Marche / Arrêt pour mélanger le contenu du bol.

REMARQUE : Ce mode ne convient pas à la viande crue.

4.Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer le processus de cuisson.

- L'indicateur lumineux du mode sélectionné s'arrêtera de clignoter.

Code d'erreur E1 - La capacité de votre machine à soupe est de 1,6 L. Si le capteur de trop-plein détecte les ingrédients, l'écran affichera E1 et l'appareil émettra un bip sonore. Si cela se produit, débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et retirez le couvercle. Retirez les ingrédients de manière à ne pas dépasser le repère de remplissage de 1,6 L et nettoyez le capteur de trop-plein. Assurez-vous que vos ingrédients dépassent le repère de 1,2 L, faute de quoi cela nuirait à la fonction de mélange. Remettez le couvercle en place et branchez le cordon d'alimentation sur l'appareil. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson.

5. Lorsque la cuisson est terminée, la machine à soupe émettra des bips sonores durant environ 60 secondes.

REMARQUE : Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, retirez le couvercle ou débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil, puis replacez le couvercle ou rebranchez le cordon d'alimentation à l'appareil. Suivez les étapes 3 et 4 pour poursuivre la cuisson.

6. Déconnectez le câble d'alimentation de la machine à soupe et débranchez le câble de la prise murale.

7. Enlevez soigneusement le couvercle et versez la soupe fraîche dans un bol (non fourni).

REMARQUE : Prenez des précautions pour éviter de vous brûler avec la vapeur lors de l'ouverture du couvercle.

RECETTES

Soupe de légumes

Mode : **Soupe onctueuse**  Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 600 g de légumes assortis, coupés en dés (le mélange de légumes en sachet du supermarché est idéal)
- Eau (versée jusqu'à la marque maximale)
- 8 g de bouillon instantané de poulet ou de légumes
- Sel et poivre noir moulu

Méthode :

1. Placez les légumes en dés (dans l'idéal, utilisez des légumes hachés tout préparés).
2. Ajoutez le bouillon de poulet ou de légumes en poudre et remplissez la machine à soupe avec de l'eau jusqu'à la marque maximale.
3. Sélectionnez le réglage "Soupe onctueuse". Une fois que la soupe est prête, assaisonnez-la selon votre goût et servez-la.

Soupe de courge musquée, piment et noix de coco

Mode : Avec morceaux  Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 30 ml d'huile d'olive
- 450 g de courge musquée, épépinée, pelée et coupée en petits cubes
- 5 g de cumin moulu
- 1 gros piment rouge haché finement (retirez les graines pour un goût plus doux)
- 3 gousses d'ail, tranchées
- 1 oignon moyen, haché
- 5 g de gingembre frais

- 500 ml de bouillon de légume, fabriqué à partir de cubes de bouillon
- 200 ml de lait de coco,
- 1 jus de citron vert
- 10 g de coriandre fraîche

Méthode :

1. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir la courge musquée pendant 2 à 3 minutes, en remuant de temps en temps.
2. Ajoutez le cumin moulu, le piment, l'ail et l'oignon; poursuivez la cuisson pendant encore 5 minutes jusqu'à ce que les ingrédients commencent à ramollir.
3. Versez le mélange dans le bol et ajoutez le reste des ingrédients puis mélangez le tout avec une cuillère ou une spatule pour répartir uniformément.
4. Placez le couvercle sur le bol et sélectionnez le mode soupe avec morceaux
5. Une fois prête, assaisonnez la soupe selon votre goût et servez-la. Si vous souhaitez une soupe onctueuse, il suffit de sélectionner le mode de soupe onctueuse jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Essayez les surfaces externes avec un chiffon humide.

Nettoyez le couvercle et la lame avec de l'eau chaude puis essuyez-les avec une éponge. La lame est très coupante. Manipulez-les avec précaution.

N'immergez PAS l'appareil dans l'eau.

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

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

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent toujours être suivies à tout moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220V-240V~ 50/60Hz 120-140W (moteur) 700-900W (élément chauffant)

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 25/02/2020



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETR.FR

EU Declaration of Conformity N°862020031182

Déclaration UE de Conformité

EU- Conformiteitsverklaring

Declaracion UE de conformidad

Declaração de conformidade da UE

Product Description -

SOUP MAKER

Description du produit:

Productbeschrijving:

Descripción del producto:

Descrição do produto:

Brand -

Proline

Marque /Merk /Marca:

Model number -

MYSOUPPLUS

Référence commerciale:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number

- ☒ 2014/30/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2009/125/EC
- ☒ 2011/65/EU & 2015/863/EU

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

LVD:

EN 60335-2-14:2006 +A1:2008 +A11:2012+A12:2016
EN 60335-2-15:2016
EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017
EN 62233:2008

ErP:

(EU) No 801/2013
(EC) No 1275/2008
EN 50564:2011

The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:



Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy, March 19, 2020

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Hervé', written over a light blue grid background.

