

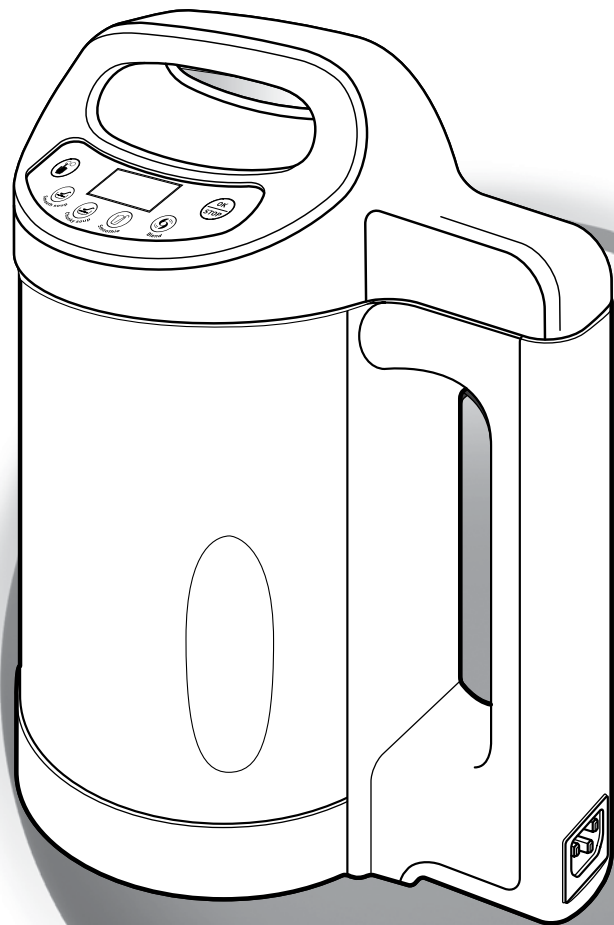


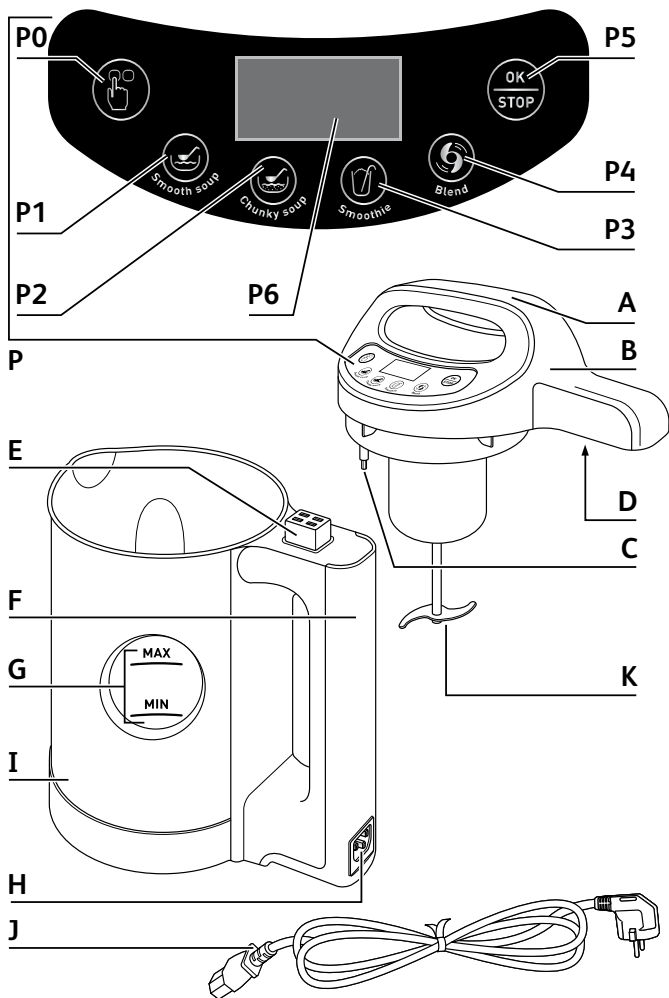
MARQUE: MOULINEX
REFERENCE: LM540810
CODIC: 4293100

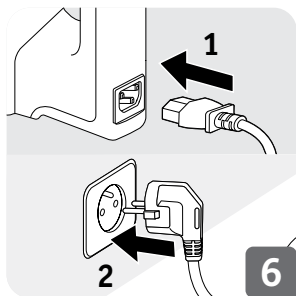
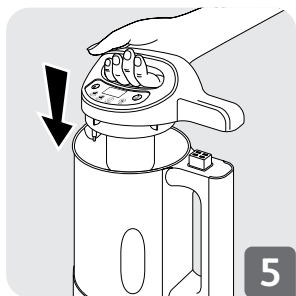
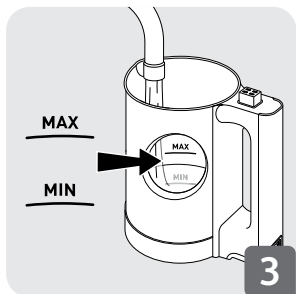
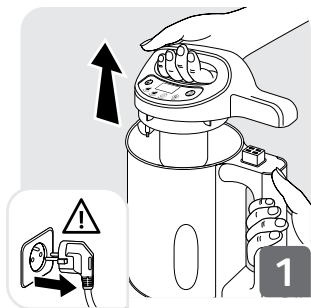


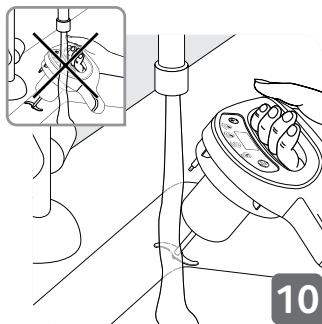
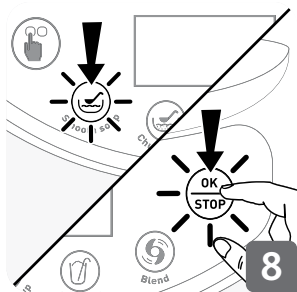
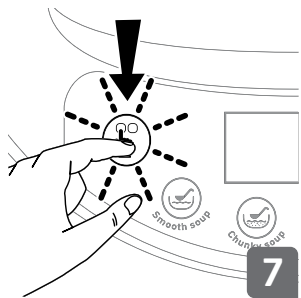
NOTICE











INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 622 94 20	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الاردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	1588-1588	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.:2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						12/10/2016

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupuäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / *ἡμερομηνία πρ. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модел / Унија / Модел / Yarıci / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производител:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müjja kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чатувальні пунктування підприємства в Україні / Названия и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs / Anspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampilta vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чтпр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG 1)

- A** Poignée supérieure
- B** Bloc moteur
- C** Capteur de trop plein
- D** Connecteur du bloc moteur
- E** Connecteur du bol
- F** Poignée latérale
- G** Indication niveau MAX – MIN
- H** Fiche du cordon d'alimentation
- I** Bol
- J** Cordon d'alimentation
- K** Couteau 2 lames
- P** Tableau de commande
 - P0** Sélecteur de programmes
 - P1** Indicateur de programme soupe veloutée
 - P2** Indicateur de programme soupe avec morceaux
 - P3** Indicateur de programme smoothie
 - P4** Indicateur du mode manuel BLEND
 - P5** Mise en marche/arrêt (OK/STOP)
 - P6** Ecran d'affichage du temps

CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et le conserver: une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique

seulement à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le cordon d'alimentation par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- 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.
- **Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors des manipulations du bloc moteur et lors du nettoyage.**
- Votre appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non-respect des consignes.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système

de commande à distance séparé.

- **AVERTISSEMENT:** Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage): évitez tout débordement de liquide sur les connecteurs **(D, E, H, J)**.
- Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :
 - Débrancher l'appareil.
 - Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
 - Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
 - Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante



- Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol et du bloc moteur). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignée).

- **AVERTISSEMENT:** la surface du bol présente une chaleur résiduelle après utilisation. Assurez vous de ne toucher que la poignée de votre produit pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le choix et le temps de fonctionnement de chaque programme.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage de l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil en particulier pour les parties en contact avec les aliments.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

MARCHÉS EUROPÉENS SEULEMENT :

- 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 en comprennent bien les dangers potentiels.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil

corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.

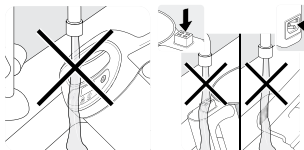
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Débranchez d'abord le cordon de la prise secteur et retirez-le ensuite du bol.
- Débranchez l'appareil avant de servir.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil ou par un centre service agréé.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation



- Ne pas prendre l'appareil par la poignée supérieure lorsque celui-ci est plein car le bol risque de se renverser.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (congélation, stérilisation).
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans les recettes.
- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne jamais faire chauffer du lait.
- N'utilisez jamais le bol mixeur sans ingrédients, ni avec des ingrédients solides uniquement. Respecter les niveaux min et max gravés à l'intérieur du bol (repère **G**).
- N'enlevez jamais le bloc moteur (**A**) avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Ne passez pas le bol au micro-ondes.

- Placez votre appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- L'appareil ne doit pas être immergé.






- Ne pas mettre de l'eau sur le tableau de commande.
- Ne pas mettre de l'eau sur les connecteurs (D, E, H, J).

- Cet appareil n'est pas préconisé pour faire de la glace pilée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation comme indiqué dans le paragraphe nettoyage.
- Votre appareil possède 3 programmes automatiques et un mode manuel de mixage pilotés depuis le tableau de commande (P).

	Température (Max)	Temps préparation	Mixage
 Smooth soup	100°C	21 min	2 X 5s ON + 4 X (25s ON + 10s OFF) + 1 X 17s ON
 Chunky soup	100°C	28 min	
 Smoothie		2 min	5X (13s On + 7s Off)

MISE EN SERVICE

- Maintenez le bol par la poignée latérale avec une main et retirez le bloc moteur à l'aide de la poignée supérieure avec l'autre main (**fig 1**).
- Mettez les ingrédients dans le bol (**fig 2**).
 - Conseils :**
 - Mettre toujours en premier les légumes et ensuite les autres ingrédients (riz, viande).
 - Couper les ingrédients en cubes de 2 cm.
 - Décongeler les ingrédients avant de les mettre dans le bol.
- Ajoutez ensuite de l'eau en respectant impérativement les niveaux MAX et MIN du bol (**fig 3**) pour les programmes SMOOTH SOUP et CRUNCHY SOUP.
- Remuez le liquide et les ingrédients (**fig 4**).
- Repositionnez le bloc moteur sur le bol en vous assurant que les deux connecteurs (repères **D** et **E**) soient bien alignés (**fig 5**).
- Insérez la fiche du cordon sur la poignée du bol et branchez le cordon sur l'alimentation (**fig 6**).
- L'ensemble des indicateurs de programmes clignote.

MISE EN ROUTE DES PROGRAMMES

- Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche sélecteur de programmes (**P0**). (**fig 7**). Seul l'indicateur du programme choisi clignote.
- Appuyez sur la touche OK/STOP pour lancer le programme. L'appareil émet un signal sonore, l'indicateur du programme choisi reste éclairé jusqu'à la fin du programme (**fig 8**).
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore pendant 1 minute.

Remarques : vous pouvez arrêter le programme à tout moment en maintenant la touche OK/STOP appuyée pendant quelques secondes. L'appareil émet un bip et les indicateurs de programmes clignotent à nouveau.

- Débranchez le cordon de la prise secteur et retirez-le ensuite du bol.
- Maintenez le bol à l'aide de la poignée latérale avec une main et retirez le bloc moteur à l'aide de la poignée supérieure avec l'autre main (**fig 1**).
- Vous pouvez maintenant verser la soupe ou le smoothie dans un récipient.
 - Conseil:** Si vous voulez une soupe encore plus lisse, vous pouvez utiliser le mode manuel BLEND (**P4**). pour affiner votre préparation.

Pour faire connaissance avec votre machine nous vous suggérons d'essayer les recettes fournies dans ce mode d'emploi.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Avant la première utilisation, lavez l'intérieur du bol de votre appareil avec une éponge humide et un peu de savon, et rincez-le (**fig 9**).

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(B)** et le bol **(I)** sous l'eau courante.
- Si nécessaire, une fois l'appareil refroidi, passez les lames sous le robinet **(fig 10)** et finissez de nettoyer l'intérieur du bol et du bloc moteur avec une éponge humide.
- Si des salissures persistent, dans le bol, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et enlevez ensuite les résidus avec une éponge abrasive.
- Rincez ensuite le bol.
- **Prenez des précautions lorsque vous retirez le bloc moteur (B) et lors du nettoyage des lames qui sont coupantes.**
- Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur **(B)** et les parois du bol **(I)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- L'appareil n'est pas prévu pour être nettoyé dans un lave vaisselle.
- **ASTUCE :** Certains aliments peuvent tâcher la cuve de votre appareil. Ceci ne présente aucun danger pour votre appareil ni pour votre santé. Pour enlever les tâches, mettez de l'eau dans la cuve de l'appareil additionnée d'un peu de produit habituellement utilisé pour votre lave vaisselle (1 pastille, liquide, poudre). Laissez tremper une nuit. Puis, frottez légèrement à l'aide d'une éponge, les tâches disparaissent.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la poignée latérale et prise réseau.
L'appareil ne fonctionne pas	Le bloc moteur (B) n'est pas correctement positionné ou verrouillé	Retirez une partie des ingrédients. Vérifiez que le contenu ne dépasse pas le niveau MAX et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément au fond du bol.
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités

Fuite par le haut du bol	Capteur de trop plein (C) encrassé	Nettoyer le capteur (C)
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
Préparations mal mixées	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités
	Arrêt du moteur par la protection surcharge moteur	Laissez refroidir au minimum 20 minutes votre produit et réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide
L'appareil fait disjoncter l'installation électrique	Appareil ayant pris l'humidité	Laisser sécher l'appareil pendant 24H avant de le rebrancher .
Votre appareil bipé en continu et toutes les LED clignotent	Capteur de trop plein encrassé (C) Votre appareil est équipé d'un détecteur de niveau (C)	Nettoyer le capteur (C) Réduisez la quantité d'ingrédients

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- **Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :**



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent étre collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage

des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

RECETTES

POTAGE AUX 4 LÉGUMES

- 150 g de poireaux émincés
- 150 g de carottes taillées en cubes
- 150 g de navets taillés en cubes
- 100 g d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 branche de céleri émincée
- 70 cl d'eau
- Sel, poivre

DÉCOR : Un peu d'emmental ou de Comté rapé, des croutons.

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Sélectionnez le programme « Crunchy soup ». Servez accompagné d'un peu de fromage râpé et de quelques croutons colorés au beurre.

Si vous souhaitez que cette soupe soit plus nourrissante et compose le plat unique du dîner, remplacez 100 g de carottes et 100 g de poireaux par 250 g de dés de pommes de terre.

POTAGE DE POIREAUX ET DE POMMES DE TERRE

- 300 g de poireaux émincés
- 200 g de pommes de terre taillées en dés
- 75 g d'oignon ciselé
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 63 cl d'eau
- 1 noix de beurre

DÉCOR : 2 cs de cerfeuil haché.

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe, sauf le cerfeuil. Sélectionnez le programme « Crunchy soup ». À la fin de la cuisson, ajoutez le cerfeuil et servez.

Cette soupe peut également être réalisée avec le programme « Smooth soup ». Vous y ajouterez un peu de crème fraîche épaisse et obtiendrez la fameuse vichyssoise, recette traditionnelle de la gastronomie française.

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT À L'ORANGE

- 700 g de courge butternut coupée en cubes
- 60 g d'oignon ciselé
- 100 g de pommes de terre taillées en cubes
- 15 cl de jus orange
- 30 cl d'eau
- 1 cc rase de curry
- 1 cc de sucre
- Sel

DÉCOR : Zeste de l'orange et graines de cumin.

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe (sauf ceux qui permettront de décorer). Sélectionnez le programme « Smooth soup ». À la fin du programme, répartissez la soupe dans les assiettes creuses ou les bols. Parsemez de zeste d'orange et de graines de cumin.

À l'automne, toutes les courges sont bonnes à cuisiner. Ici, nous avons choisi la courge butternut pour ses saveurs douces et un peu noisette mais vous pouvez la remplacer par le potiron ou le potimarron.

VELOUTÉ DE TOMATES AU BASILIC

- 700 g de tomates pelées, coupées en quartiers et épépinées
- 60 g d'oignon ciselé
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 noix de beurre
- 1 cs rase de fécule de maïs
- 2 cs de mascarpone
- 50 cl de bouillon de légumes
- 10 feuilles de basilic ciselées
- 2 cs de pignons de pin grillés et hachés
- 2 cs de parmesan râpé
- Sel, poivre

Délayez la fécule dans un peu de liquide. Placez les tomates, l'oignon, l'ail, le beurre, la fécule délayée, le mascarpone et le bouillon de légumes dans l'appareil à soupe. Salez légèrement (le bouillon est un peu salé) et poivrez. Sélectionnez le programme « Smooth soup ». Servez la soupe agrémentée des pignons hachés, de basilic et de parmesan.

Ce velouté soyeux peut être consommé chaud ou froid.

SOUPE DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS

- 70 g d'oignon ciselé
- 120 g de fromage frais (type philadelphia®)
- 700 g de courgettes taillées en cubes
- 2 cs d'estragon ciselé
- 480 ml d'eau
- Sel, poivre du moulin

DÉCOR : Un peu de piment d'espelette.

Placez l'oignon, le fromage frais puis les courgettes, 1 cs d'estragon et l'eau dans l'appareil. Salez. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme « Smooth soup ». A la fin de la préparation, versez la soupe dans les assiettes.

Agrémentez de poivre du moulin, de piment d'Espelette et de l'estragon restant.

SMOOTHIE FRAISES CANNELLE

- 4 yaourts au soja
- 350 g de fraises coupées en 2 ou 4
- 2 cs de sucre
- 1 cc rase de cannelle en poudre

Placez tous les ingrédients dans l'appareil à soupe. Sélectionnez le programme « Smoothie ». Servez sans attendre.

Si les yaourts et les fraises ne sont pas bien froids alors vous pouvez ajouter 4 glaçons pour rafraîchir votre smoothie. La cannelle apporte une impression de gâteau très gourmande mais vous pouvez l'oublier ou la remplacer par un peu de sucre vanillé ou du gingembre.