

SMOOTHIE MAKER

Manuel d'utilisation + recettes

Systeme breveté de lames combinées

Bol de nettoyage

Bouton de sécurité

Couvercle avec ouverture permettant de boire

Boisson énergisante !

Cher client !

L'achat d'un appareil électroménager, c'est vraiment une question de confiance. C'est pourquoi nous vous remercions d'avoir choisi le **SmoothieMaker**, un produit WS Invention !

Le design révolutionnaire du SmoothieMaker vous fera gagner de la place et du temps, et surtout, il vous simplifiera la vie. Ses performances exceptionnelles et sa fonction unique vous permettent de préparer des smoothies en quelques secondes à peine.

Le moteur du SmoothieMaker est d'une efficacité sans égal ; il adopte en toute précision la vitesse requise pour un fonctionnement simple et rapide. Cet appareil introduit en outre un nouveau concept, celui des lames combinées.

Elles lui permettent d'exercer la fonction turbo, qui mixe et mélange les aliments et la glace.

Pour préparer rapidement des smoothies ultra frais, des desserts crémeux, des sauces épicées et des soupes relevées !

IMPORTANT :

Avant d'utiliser le SmoothieMaker, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et conservez-le pour le consulter ultérieurement.

N'éteignez jamais l'appareil en tournant le verre mélangeur. Appuyez sur le bouton de sécurité puis faites pivoter le verre vers le bas (off).

Éteignez toujours le **SmoothieMaker** avant de détacher le verre mélangeur (le fond du verre vers le bas).

Après utilisation, débranchez l'appareil.

Ne retirez le verre mélangeur qu'une fois que toutes les parties mobiles sont à l'arrêt.

Prenez note des astuces et des recettes proposées dans ce manuel d'utilisation, telles que les quantités d'ingrédients à utiliser et la durée du mélange.

Nettoyez le **SmoothieMaker** avant la première utilisation en insistant particulièrement sur les endroits entrant en contact avec la nourriture.

Si des ingrédients chauffés sont ajoutés dans le verre mélangeur du **SmoothieMaker**, leur température ne doit pas excéder 85°C.

Le **SmoothieMaker** ne comporte aucun danger d'utilisation pour autant que les instructions de ce manuel soient respectées.

Un modèle sécurisé

Le **SmoothieMaker** a été conçu de manière à ce qu'il ne puisse être allumé que si le verre mélangeur est correctement vissé à l'appareil.

Danger :

N'immergez jamais l'unité motrice du **SmoothieMaker** dans l'eau ou toute autre substance liquide.

Ne le rincez jamais sous l'eau du robinet. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la partie contenant le moteur après avoir pris soin de débrancher l'appareil.

Vérifiez que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre courant secteur avant d'utiliser le **SmoothieMaker**.

Si le câble d'alimentation, la prise ou d'autres parties de l'appareil sont endommagés, il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil. Le cas échéant, seul un réparateur agréé pourra remplacer le câble d'alimentation (ou toute autre pièce de rechange).

Ne laissez en aucun cas des enfants jouer avec l'appareil.

Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.

Manipulez toujours les lames avec précaution. Le nettoyage des lames devra faire l'objet d'une attention particulière car celles-ci sont très tranchantes.

Ne faites pas fonctionner le **SmoothieMaker** pendant une période prolongée.

La durée maximale du mélange ne doit pas excéder 10 à 20 secondes.

Découpez les ingrédients plus durs en petits morceaux pour un résultat homogène.

Le **SmoothieMaker** ne fonctionne que lorsque le verre mélangeur (ou le bol de nettoyage) est correctement fixé à l'appareil.

Une fois que toutes les parties sont correctement fixées, le **SmoothieMaker** peut être mis en marche en faisant pivoter la partie mobile.

Après utilisation, laissez refroidir le **SmoothieMaker** à température ambiante.

Ne détachez jamais le verre si les lames tournent encore.

Si vous mixez des soupes, il est conseillé d'utiliser des ingrédients cuits.

Lorsque vous mélangez des liquides réchauffés ou des ingrédients qui ont tendance à mousser (comme le lait), ne remplissez pas le verre au-delà des 3/4 de sa capacité.

Nettoyage des lames

Après utilisation du **SmoothieMaker**, nettoyez les lames en utilisant le bol de nettoyage fourni avec l'appareil. Ajoutez-y simplement un peu d'eau et une goutte de liquide vaisselle et actionnez l'appareil.

Nettoyage du SmoothieMaker

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer avec un chiffon doux et humide.

Dépannage

Je ne parviens pas à mettre en marche l'appareil. Vérifiez que tous les éléments ont été correctement assemblés.

L'appareil s'arrête brutalement. Le verre mélangeur s'est dévissé. Revissez-le correctement. L'appareil se remettra en marche.

Le verre est trop rempli. Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le refroidir à température ambiante. Branchez à nouveau l'appareil et rallumez-le.

Utilisez de plus petites quantités.

Fonctionnement de l'appareil (voir illustrations à droite)

Placez tous les ingrédients à mélanger dans le **verre mélangeur**.

Vissez le verre au **SmoothieMaker**.

Les repères sur le verre et sur la partie mobile  indiquent la position adéquate pour fixer et verrouiller le verre.

Assurez-vous que le verre est correctement vissé, sans quoi l'appareil ne se mettra pas en marche pour des raisons de sécurité.

Maintenant, faites pivoter le verre ainsi que l'unité motrice vers le haut : l'appareil se met en marche.

Après 10 à 20 secondes, appuyez sur le bouton de sécurité sur le côté gauche de l'appareil et éteignez le **SmoothieMaker** en faisant pivoter le verre vers le bas.

Attendez quelques secondes que le liquide redescende dans le fond du verre et détachez le verre de l'appareil. Savourez votre smoothie !

Questions fréquemment posées

Puis-je mettre tous les éléments détachables au lave-vaisselle ?

Oui, à l'exception de l'unité motrice.

Puis-je ajouter des ingrédients bouillants dans le verre mélangeur ?

Non, laissez refroidir les ingrédients à 85°C pour ne pas endommager l'appareil.

Que puis-je faire si du liquide s'échappe du mixeur ?

Réduisez les quantités.

Pourquoi le moteur dégage-t-il une odeur désagréable pendant son activation ?

C'est fréquent lorsqu'on utilise un nouvel appareil pour la première fois. Cette odeur disparaîtra après quelques utilisations du **SmoothieMaker**. Si le **SmoothieMaker** a été activé pendant une période prolongée, il peut également dégager une odeur voire même de la fumée.

Le cas échéant, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une heure.

Que puis-je faire si les lames ou le moteur se bloquent pendant que j'utilise l'appareil ?

Éteignez le **SmoothieMaker** et retirez les ingrédients à l'origine du blocage de l'appareil.

Utilisez des portions plus petites par la suite.

Comment rendre mon smoothie moins épais ?

Ajoutez de l'eau minérale ou du jus de fruit.

Faites pivoter le verre fixé à l'unité motrice vers le haut. Le SmoothieMaker se met en marche (Fig. 1 à 5).

Appuyez sur le bouton de sécurité !

Pour l'éteindre :

Appuyez sur le bouton de sécurité !

Faites pivoter le verre fixé à l'unité motrice vers le bas (Fig. 6 à 10).

Nettoyage en profondeur de votre SmoothieMaker

Si vous avez utilisé votre **SmoothieMaker** pendant un moment et que vous ne parvenez plus à enlever les résidus de fruits à l'aide du bol de nettoyage, il est possible de détacher les lames de l'appareil afin de les nettoyer en profondeur.

ATTENTION

Veillez noter que le verre mélangeur et les lames ne peuvent être détachés que dans certaines positions. Évitez de forcer lorsque vous manipulez l'appareil afin de ne pas endommager votre **SmoothieMaker**.

Pour visser ou dévisser le verre, placez l'appareil en position de démarrage (le fond du verre vers le bas).

Une fois que le verre est dans la bonne position, tournez-le vers la droite et détachez-le de l'appareil. Notez les repères sur le verre et l'appareil lorsque vous vissez/dévissez le verre mélangeur.

Nettoyage des lames

ATTENTION:

Débranchez l'appareil avant de retirer les lames ! Les lames sont extrêmement coupantes, manipulez-les donc avec la plus grande prudence afin d'éviter tout risque d'accident !

1) Retirez le verre (l'appareil doit être en position de démarrage).

2) Faites pivoter l'unité motrice vers le haut (débranchez l'appareil).

3) Retirez la partie sur laquelle sont fixées les lames en la maintenant à la base et en la faisant tourner vers la gauche (attention : les lames sont extrêmement coupantes !)

4) Vous pouvez à présent nettoyer les lames en les passant sous l'eau courante (attention : ne jamais mettre les lames dans le lave-vaisselle).

5) Une fois séchées, remplacez l'élément avec les lames sur l'unité motrice et faites-les tourner vers la droite pour les verrouiller (notez les repères sur l'appareil).

Recettes de Smoothies

De l'énergie à boire !

Consommez quotidiennement votre portion de fruits et de vitamines – mais au lieu de la manger, buvez-la tout simplement ! « Smoothies »

Le smoothie, c'est la nouvelle tendance 100% santé. Il s'agit d'une préparation à base de fruits mixés. Le jus de fruit lui donne une texture crémeuse mais malgré tout liquide. Les véritables smoothies ne contiennent pas d'additifs et sont exclusivement préparés à base de fruits frais.

C'est la boisson idéale pour ceux qui n'ont pas le temps de manger suffisamment de fruits ou de légumes. Boire votre portion quotidienne de vitamines est beaucoup plus rapide que d'éplucher et de cuire des carottes, par exemple.

Les smoothies faits maison ne sont pas seulement délicieux, ils sont aussi très sains, particulièrement s'ils sont préparés avec des fruits issus de l'agriculture biologique. L'été est la saison idéale pour les consommer car de nombreux fruits frais sont disponibles sur le marché.

Les fruits rouges, par exemple, confèrent aux smoothies un arôme délicieux et une magnifique couleur, qui ravira même les enfants les plus difficiles. En hiver, les fruits exotiques tels que l'ananas ou la mangue apportent une saveur délicate aux pommes et aux poires locales.

Expérimentez et trouvez votre propre mélange de smoothie préféré. Certains préfèrent les smoothies crémeux et épais à base de bananes, d'autres préfèrent une texture un peu plus légère...

Sur les pages suivantes, vous trouverez des nouvelles « Recettes de Smoothies »

- Sans concentrés de jus de fruits - Sans sucres ajoutés - Sans conservateurs - Sans épaississants . Voilà le goût que doit avoir un vrai smoothie !

Smoothie exotique

Tout simplement fantastique

Le smoothie exotique à base de citron vert, de mangue, d'ananas, de kiwi et de banane a une délicieuse saveur aigre-douce. C'est préparé avec des fruits frais que ce smoothie révélera toute sa saveur.

Ingrédients du smoothie

citron vert, pelé, en dés, sans les pépins

kiwi, mangue, ananas et banane

glaçons

Préparation

Lavez et épluchez le citron vert, les kiwis, la mangue et la banane et découpez-les en dés. Mettez tous les ingrédients et les glaçons dans le verre mélangeur et mixez jusqu'à l'obtention du smoothie. À servir immédiatement.

Astuce : Privilégiez ce smoothie rafraîchissant avec des glaçons lors des chaudes journées d'été : une boisson désaltérante de premier choix.

Smoothie d'été

Léger et rafraîchissant

Le pamplemousse mixé avec des framboises surgelées fait un délicieux smoothie fruité pour l'été.

Ingrédients du smoothie

framboises surgelées

pamplemousse, lait de poule et miel de forêt

Préparation

Mettez les framboises surgelées dans le verre. Ajoutez le pamplemousse (épluché et découpé en dés). Ajoutez ensuite le lait de poule et le miel. Mixez le tout.

Astuce : Ce smoothie peut également constituer un excellent dessert si vous ajoutez une demi-banane avant de mixer les ingrédients.

Baron rouge

Smoothie aux fruits rouges

Ingrédients du smoothie

fraises (surgelées), framboises et groseilles rouges

cannelle, sucre

lait demi-écrémé

glaçons

Préparation

Lavez les fruits et équeutez-les. Mettez tous les ingrédients dans le verre mélangeur et mixez bien le tout. Servez glacé dans un verre à cocktail décoré d'une feuille de menthe.

Astuce : Remplacez les fraises par des grains de grenade pour une nouvelle saveur intéressante.

Énergie vitale

Un smoothie pour faire le plein de vitamines

Les vitamines sont essentielles. Bien souvent, nous n'avons tout simplement pas le temps de manger suffisamment de fruits. Alors pourquoi ne pas opter pour les smoothies et **apporter à votre corps les vitamines dont il a besoin ?**

Mais ils ne sont pas seulement riches en vitamines, ils sont également frais et fruités et apportent une touche de saveur dans votre vie !

Ingrédients du smoothie

1 carotte de taille moyenne, épluchée

1 orange, épluchée, 1 pomme et 1 poire

huile d'olive pressée à froid

miel

Préparation

Coupez la pomme, l'orange, la poire et la carotte en petits dés et mettez-le tout dans le verre mélangeur. Ajoutez l'huile d'olive et mixez bien. Ajoutez du miel si vous souhaitez un goût plus sucré.

Astuce : Ajoutez des glaçons à ce smoothie et il fera des merveilles consommé en soirée ou les lendemains de la veille.

Cerise sauvage

Smoothie à la cerise

Les cerises sont couramment utilisées pour faire du jus de cerise, du yaourt à la cerise, etc. Elles font également de délicieux smoothies.

Ingrédients du smoothie

cerises fraîches, dénoyautées
yaourt à la vanille
lait
miel

Préparation

Rincez les cerises sous l'eau courante et dénoyotez-les. Mettez ensuite tous les ingrédients dans le verre mélangeur et mixez.

Astuce : Réfrigérez le smoothie une demi-heure avant de le déguster.

Smoothie à la pêche

Un smoothie en toute légèreté

Les pêches sont le fruit idéal pour préparer des smoothies. Leur saveur fruitée pourrait suffire à vous donner le goût des smoothies...

Ingrédients du smoothie

pêches fraîches
yaourt entier
sucre ou miel au choix

Préparation

Lavez les pêches, retirez leur noyau et coupez-les en deux. Placez ensuite tous les ingrédients dans le verre et mixez-les. Vos invités seront impressionnés par le goût frais et fruité de cette boisson vitaminée, même sans alcool !

100 % vitalité

Le smoothie jaune vitaminé

Un savoureux cocktail fruité à base de mangue, d'ananas, d'orange et de pomme pour une boisson incroyablement rafraîchissante.

Ces boissons "maison", fraîchement préparées et gorgées de vitamines contiennent également quantités d'autres substances nutritives excellentes pour la santé.

Ingrédients du smoothie

ananas, mangue, pomme et orange
huile de germes, glaçons

Préparation

Pelez l'ananas et détaillez-le en dés. Faites la même chose avec la mangue, la pomme et l'orange, et mixez tous les ingrédients dans le verre avec l'huile de germes et les glaçons. À boire tout de suite.

Melon glacé

Le dessert smoothie

Les smoothies au melon constituent un excellent dessert, et les enfants en raffolent...

Ingrédients du smoothie

melon charentais, en dés
pastèque, en dés
jus d'orange
glaçons

Préparation

Épluchez et épépinez le melon et la pastèque, découpez-les en petits dés et placez ceux-ci au réfrigérateur pour qu'ils refroidissent. Mettez ensuite les dés de melon et de pastèque, les glaçons et le jus d'orange dans le verre et mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Servez immédiatement dans un grand verre.

Astuce : Vous en avez assez des puddings traditionnels ? Essayez un délicieux sorbet au melon. Servez-le sur des assiettes à dessert décoré de quelques feuilles de menthe.

SMOOTHIE MAKER DANS LA CUISINE

Vinaigrette au babeurre

Un assaisonnement à l'ail

Ingrédients

babeurre, ail
oignon, moutarde
mayonnaise
vinaigre, sel
édulcorant ou sucre

Préparation

Mélangez l'ail et l'oignon avec le babeurre dans le verre. Ajoutez la mayonnaise et assaisonnez avec du vinaigre, du sel et de l'édulcorant liquide.

Sauce au yaourt

Pour accompagner les crudités

Ingrédients

1 yaourt 0 % MG et de la crème aigre
huile d'olive, ail
poivre, sel, paprika
mélange d'herbes (au choix)

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans le verre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Placez ensuite le verre au réfrigérateur pendant une heure avant de servir la sauce, afin que l'ail libère pleinement ses arômes.

Astuce : Pour un apéro de fête, découpez différents légumes en bâtonnets (carottes, céleri, poivrons, concombres, etc.). Faible en calories, cet apéro constitue une excellente alternative aux chips. Et sans gâcher le plaisir !

Pesto pour les pâtes

Pour agrémenter toutes vos pâtes

Ingrédients

ail
parmesan
basilic
pignons de pin
poivron vert
huile d'olive

Préparation

Placez tous les ingrédients dans le verre mélangeur du SmoothieMaker et mélangez bien. Versez le pesto sur vos pâtes. Bon appétit !

Astuce : Variation sur le même thème : UN PESTO AUX OLIVES avec des olives noires (dénoyautées), du thym frais, une petite tomate cerise et de l'huile d'olive.

Soupe populaire

La soupe instantanée traditionnelle

Ingrédients

ail, carotte, poireau
céleri, 1 cube de bouillon, 1 noix de beurre
pomme de terre bouillie, concentré de tomate
lardons cuits, persil
aromates, sel et poivre
eau bouillante

Préparation

Quelle surprise ! Vous pouvez même utiliser le **SmoothieMaker** pour faire de la soupe. Placez tous les ingrédients dans le verre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Et voilà votre soupe prête à déguster. Une délicieuse entrée qui s'adapte aux menus les plus variés.

Astuce : Après avoir mixé la soupe, dévissez délicatement le verre et servez-la avec des croutons et une pointe de crème fraîche.

Mousse au chocolat

Un dessert légèrement différent

Ingrédients

cacao en poudre, sucre impalpable
crème fouettée tout juste sortie du réfrigérateur
extrait de vanille (gousses de vanille)
quelques gouttes de rhum (arôme de rhum)

Préparation

Placez tous les ingrédients dans le verre mélangeur du SmoothieMaker et mélangez bien en donnant plusieurs impulsions. Le temps nécessaire pour mélanger les ingrédients dépend de la qualité et de la température de la crème fouettée.

Astuce : Ajoutez du fromage blanc (20 % MG), du sucre roux et de la cannelle aux ingrédients de la mousse pour obtenir une délicieuse crème à la cannelle. Laissez refroidir la crème au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures et servez-la en dessert accompagnée de biscuits langue de chat.

Glace aux fruits rouges et à la pistache

Une véritable glace maison

Ingrédients

100 gr de fruits rouges surgelés, crème fouettée
pistaches, jus de citron, sucre impalpable

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le verre et mélangez en utilisant la fonction « pulse », mais pas trop longtemps pour éviter que les pistaches ne perdent de leur croquant.

Astuce : Si la glace est trop compacte, diluez-la avec un peu jus de citron ou de la crème.

Sauce Madagascar

L'accompagnement idéal pour une fondue bourguignonne

Ingrédients

mayonnaise, moutarde anglaise
vinaigre de vin, 1 gousse d'ail
pâte d'anchois, poivre de Cayenne
huile d'olive, concentré de tomate
câpres

Préparation

Mettez la mayonnaise, la moutarde, le vinaigre, l'ail, la pâte d'anchois et le poivre dans le verre et mixez bien le tout. Ajoutez ensuite les câpres, l'huile d'olive et le concentré de tomate et donnez encore une brève impulsion en utilisant la fonction « pulse ».

Astuce : Une sauce fraîche à servir avec de la volaille ou une fondue bourguignonne. Ajoutez un peu de bourbon ou de whisky pour une sauce inoubliable.

Vinaigrette au Roquefort

Pour assaisonner vos salades en toutes saisons

Ingrédients

100 gr de yaourt
huile d'olive (pressée à froid)
vinaigre balsamique
ail en poudre
Roquefort

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le verre, à l'exception du Roquefort, et mélangez bien. Ajoutez ensuite le fromage et mélangez en donnant plusieurs impulsions avec la fonction « pulse ». C'est la texture de cette vinaigrette qui lui confère son goût particulier.

Astuce : Si vous préférez une vinaigrette plus légère et crémeuse, placez la totalité des ingrédients dans le verre et mixez le tout ensemble.

Santé et vitalité

Smoothie petit-déjeuner

Le petit-déjeuner à boire

Grâce à ce smoothie petit-déjeuner, vous démarrerez votre journée avec une bonne dose d'énergie ! Un must !

Ingrédients du smoothie

fraises fraîches, 1 pêche, 1 banane bien mûre
1 yaourt à la vanille
lait et sucre

Préparation

Lavez les fruits sous l'eau du robinet et épluchez la banane. Placez tous les ingrédients dans le verre, enclenchez l'appareil et mixez le tout. C'est prêt !

Astuce : Rafraîchissez votre smoothie en y ajoutant deux glaçons, il n'en sera que meilleur !

Smoothie aux légumes

Délicieusement sain

Ingrédients du smoothie

une carotte, une branche de céleri et un poivron rouge
échalote et pommes de terre bouillies
jus de citron et jus de tomate
glaçons, Tabasco, sel et poivre

Préparation

Mixez tous les ingrédients dans le verre. Assaisonnez avec du Tabasco, du sel et du poivre et servez garni de céleri.

Smoothie petit-déjeuner II

Donnez un coup de fouet à votre journée !

Ingrédients du smoothie :

1 pêche et 1 banane bien mûres
germes de blé
flocons d'avoine instantanés
1 yaourt à la vanille
jus d'orange fraîchement pressé
glace pilée

Préparation

Mixez bien tous les ingrédients dans le verre et servez immédiatement.

Vous pouvez remplacer le jus d'orange par du lait écrémé. Les smoothies sont meilleurs avec de la glace pilée !

Smoothie au concombre

Un savoureux cocktail santé

Ingrédients du smoothie :

1 concombre, 1 branche de céleri
cœurs d'artichaut (en conserve ou en bocal)
1 poivron vert
1 citron vert
cressonnette
Tabasco, sel
glaçons

Préparation

Pelez le concombre et épépinez-le. Découpez en petits dés le concombre, le céleri et les cœurs d'artichaut et placez-les dans le verre. Mixez-le tout avec le poivron vert, la glace et le jus du citron vert. Assaisonnez avec du Tabasco et du sel au moment de servir. Décorez avec de la cressonnette et des tranches de citron vert.