

detoximix

soup blender
mini



Notice d'utilisation
User's manuel

Autres traductions sur :
Other translations on :
www.detoximix.com

detoximix

FRANÇAIS

SOMMAIRE

- 1 Description et vue d'ensemble du produit**
 - Accessoires
- 2 Détails du panneau de contrôle**
- 3 Données techniques**
- 4 Consignes & remarques importantes de sécurité**
 - Avertissements
- 5 Présentation et principales fonctionnalités**
- 6 Instructions d'utilisation**
 - Méthode d'assemblage
 - Fonctionnement
 - Conseils pratiques
- 7 Démontage & nettoyage**
- 8 Guide de Dépannage rapide**
- 9 Maintenance**
- 10 Remarques relatives au recyclage**
- 11 Déclaration de conformité**
- 12 Recettes**
- 13 Carte garantie**

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de SD CORP SAS TM dans le domaine du petit électro-ménager. Il répond aux critères de qualité et les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction et vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

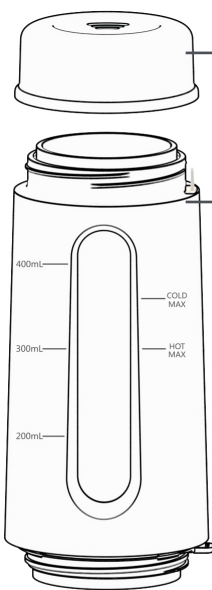
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Cher client,

Félicitations pour l'achat de votre appareil. Nous vous invitons à lire très attentivement les instructions suivantes présentées dans votre manuel d'utilisation afin de prévenir et éviter les dommages possibles lors de l'utilisation de votre appareil.

1- Description et vue d'ensemble du produit _____

Accessoires




Bouchon


Bouteille amovible en verre avec protection thermique

400ml
300ml
200ml

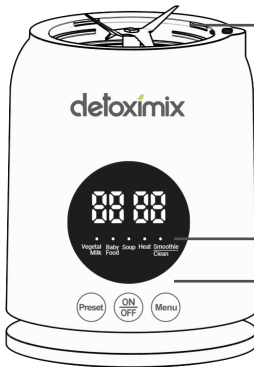
COLD MAX
HOT MAX



1 manuel d'utilisation avec recettes



1 brosse de nettoyage



Base moteur avec bloc lame

1 câble d'alimentation électrique amovible

Ecran à affichage digital

3 Touches intuitives

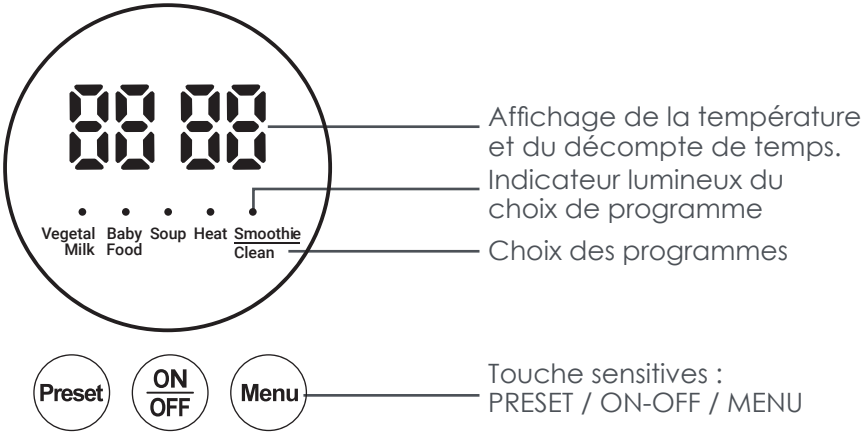
detoximix

00:00

Hot Soup Fruit Milk Cold

Preset ON/OFF Menu

2- Détails du panneau de contrôle _____



3- Données techniques _____

Référence Produit	SD300WSB9807 SERIES
Alimentation	220-240V ~ 50/60 Hz, Classe I
Consommation électrique	Moteur blender 160W
	Système de Chauffe : 320W
Capacité maximum	400 ml
Vitesse de rotation bloc lame	12000 à 22000 Rotations par minute
Dimensions extérieures	Hauteur 31.5 cm – Diamètre 10.5 cm
Poids (environ)	1.270 kg
Longueur du câble électrique (environ)	70 cm

4- Consignes et remarques importantes de sécurité—



AVERTISSEMENT

Lire tous les conseils et consignes de sécurité. La non-observation des conseils et consignes de sécurité peut provoquer une électrocution, une explosion, un incendie ou des blessures graves. SD CORP décline toutes responsabilités dans les cas où l'appareil est utilisé sans respecter scrupuleusement les présentes instructions et consignes de sécurité.

- Prenez soin avant utilisation de retirer tous les éléments d'emballages (plastiques, étiquettes, cartons...) situés dans et/ou autour de l'appareil.
- Une fois l'appareil déballé, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et qu'il ne manque aucune pièce. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre distributeur.
- Attention! Pour éviter tout risque de choc électrique, ne jamais plonger le cordon, la fiche ou la base moteur de votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Attention! Ne pas brancher ou débrancher la prise électrique avec les mains mouillées sous peine de provoquer une électrocution.
- Afin de réduire le risque de choc électrique en cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être connecté à une prise de terre. En cas de doute consultez un électricien qualifié. Branchez l'appareil seulement à des prises adaptées à la tension spécifiée du dispositif. Ne pas modifier la prise en aucune façon. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- L'utilisation de toutes les pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou de graves blessures.
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé. Assurez-vous que le câble d'alimentation électrique est bien débranché avant d'assembler, démonter et/ou ajouter des éléments supplémentaires, ou lors du nettoyage.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le côté d'une table de travail.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation ainsi que la prise avant toute utilisation afin de prévenir tous dommages. Ne pas utiliser un appareil avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagée.
- Si des dysfonctionnements de l'appareil apparaissent suite à une chute de l'appareil ou à endommagement de quelque façon, cesser immédiatement toute utilisation. Contacter votre revendeur agréé pour obtenir une assistance.
- Placer votre produit à proximité d'une prise secteur murale et n'utilisez pas de rallonge.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement pendant le fonctionnement de votre appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

- Ne pas utiliser l'appareil en présence d'enfants sans surveillance.
- Cet appareil ne doit en aucune manière être utilisé par des enfants. Veillez à ce que l'appareil et le cordon d'alimentation soient hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes physiques aux capacités mentales, physiques et/ou sensorielles affectées dans la mesure où elles ont subi une formation ou sont encadrées dans le cadre de cette utilisation et si elles ont pleinement conscience des risques encourus dans le cadre de cette utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés, dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Champs électromagnétiques (CEM) : Votre appareil est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.



AVERTISSEMENT

- Veillez, avant tout démontage et nettoyage de votre Soup Blender, à ce que les pièces amovibles soient froides.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation et certaines pièces atteignent des températures élevées (bol en verre, bouchon, bloc lame...). Ces pièces peuvent occasionner des brûlures. Nous vous recommandons de manipuler l'appareil par les pièces en plastiques (protection plastique autour de la bouteille en verre, bloc moteur) en utilisant un gant adapté à la chaleur ou un chiffon épais.
- L'écran digital indique la température et induit qu'il y a un risque de brûlure.
- La partie en verre de l'appareil est extrêmement chaude pendant la phase de préparation de votre programme. Veillez à ne surtout pas la toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- L'appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Le bouchon doit toujours être manipulé avec précaution. Utiliser, pour éviter tout risque de brûlure un gant adapté ou un chiffon épais.
- Il est strictement interdit d'ouvrir le bouchon pour ajouter des ingrédients lorsque la machine fonctionne afin d'éviter éclaboussures et brûlures.
- Ne jamais mettre de liquide déjà chaud dans votre Soup Blender.
- Les lames de votre soupe blender sont extrêmement coupantes. Manipuler la base moteur avec précaution pour ne pas vous blesser lors du vidage et nettoyage.
- Laissez toujours refroidir votre appareil avant de le nettoyer puis le ranger.
- Méfiez-vous lors de la manipulation des éléments de ne pas vous blesser.
- Ne touchez pas aux lames de l'appareil, surtout lorsque ce dernier est branché.



AVERTISSEMENT

- Si votre lame semble coincée, débrancher la machine puis nettoyez la lame avec précaution afin de ne pas vous blesser.
- Cet appareil est conçu pour la réalisation de préparations chaudes ou froides. Respectez les consignes d'utilisation et manipulez l'appareil avec précaution pour éviter les brûlures dues à l'eau chaude et à la vapeur ou au gaz qui pourrait être produit par vos ingrédients.
- Ne jamais faire tourner le Soup Blender à vide, sans ingrédient ou avec des produits secs sans ajout d'un liquide (eau, lait, jus...).
- Ne laissez jamais stagner votre préparation, chaude ou froide, plusieurs heures dans la bouteille à la fin de votre cycle programme sans avoir ouvert le bouchon. Le mélange peut devenir extrêmement dangereux par l'accumulation de gaz généré par le mixage des aliments et l'étanchéité de la bouteille. Ouvrir toujours délicatement et immédiatement le bouchon après chaque programme et vider la bouteille dans un récipient adapté.
- Placer toujours les ingrédients solides en premier dans la bouteille puis ajouter un liquide en respectant les limites situées sur la bouteille. Si la bouteille est trop remplie, l'eau une fois bouillante, pourrait être éjectée et occasionner des dommages. Il faut toujours ajouter un liquide jusqu'au repère minimum de 200ml.
- Votre machine est contrôlée par un processeur. Il est normal lors des programmes que votre machine émette des bruits mécaniques avec des mixages à différentes vitesses par intermittence.
- Une fois votre cycle de préparation terminé et l'émission de 3 bip consécutifs, enlever délicatement le bouchon, sans vous brûler si cela survient à l'issue d'un cycle chaud. Puis verser votre préparation directement dans un bol.

NE JAMAIS DÉVISSER LA BOUTEILLE LORSQU'ELLE EST PLEINE ET POSÉE SUR LE BLOC MOTEUR. VOTRE PRÉPARATION RISQUERAIT DE COULER SUR LE BLOC MOTEUR ET VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER.

- Votre produit n'est pas un broyeur à glace. Il est interdit de mixer des glaçons sans ajouts de liquide (eau, jus, lait...)
- Ne pas placer de fruits et légumes congelés associés à de l'eau froide pour éviter les chocs thermiques. Laisser 10 min à température ambiante puis les placer dans la bouteille.
- Un cycle de mixage continu ne doit jamais excéder 5 minutes suivi d'une pause de 2 minutes entre chaque cycle. Après 3 cycles en continue laisser votre machine refroidir 20 minutes afin de préserver votre moteur.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur, cela l'exposerait à la pluie ou à l'humidité.
- Votre produit doit être utilisé dans des zones ne dépassant pas 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Ne jamais utiliser un accessoire ou une pièce non-homologués par le fabricant. Cela pourrait conduire à des blessures et causer de graves dégâts.
- Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide de ce mode d'emploi, contactez le service clients DETOXIMIX.



AVERTISSEMENT

Si le problème persiste apportez votre appareil à un centre de service après-vente agréé DETOXIMIX. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.

5- Présentation et principales fonctionnalités

Votre Soup Blender est avant tout une invitation au « fait-maison » afin de ne plus négliger l'acte de cuisiner si simple, rapide et toujours plus sain et vertueux que le tout prêt.

Le Detoximix Soup Blender Mini est fait pour tous, Vegan, Végétaliens, Végétariens, Carnivores, locavores et surtout pour ceux qui décident de reprendre la main sur leur alimentation en consommant avec créativité des aliments et préparations fraîches et authentiques. À peine plus imposant qu'une bouteille d'eau minérale, il prend peu de place et s'embarque facilement avec soi.

Il est doté :

- D'un bloc moteur associé à un bloc lame 4 faces tournant de 12.000 à 22.000 rotations par minutes en fonction des programmes.
- D'une bouteille en verre borosilicate avec hublot car protégée par une couche de protection thermique afin limiter les risques de brûlures.
- D'un bouchon venant en butée sur un ergot de sécurité situé sur la bouteille.
- D'un câble d'alimentation amovible avec une prise située au pied du moteur et protégée par un cache en silicone.
- D'une petite brosse d'entretien astucieuse pour nettoyer bouchon et bloc lame.

À travers son écran LED et ses 3 touches intuitives, vous pourrez :

- Réaliser des préparations chaudes en mode « VEGETAL MILK » - « BABY FOOD » - « SOUP »
- Réchauffer ou cuire en mode « HEAT »
- Réaliser des mixages ou nettoyer votre produit en mode « SMOOTHIE-CLEAN »

Un Soup Blender simple et intuitif qui fait aussi appel à votre imagination afin de savourer vos préparations en quelques minutes à peine.

6- Instructions d'utilisation

Méthode d'assemblage - Fonctionnement & conseils pratiques

Avant tout branchement de votre appareil :

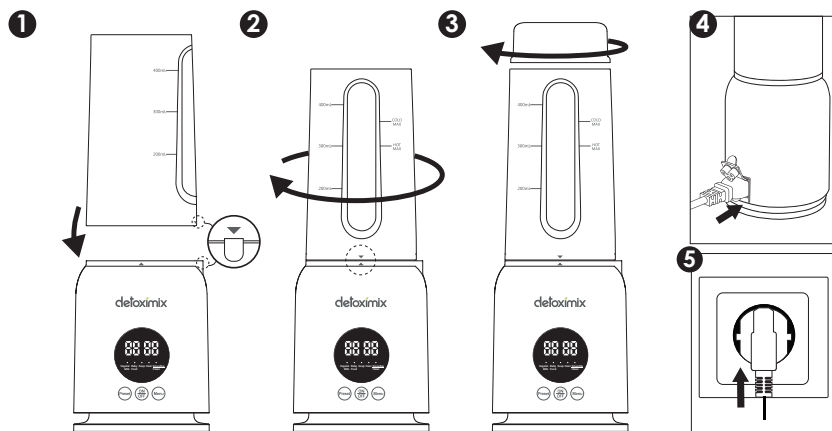
Veillez à contrôler que votre alimentation électrique est compatible avec votre produit. Cette indication est présente sous le bloc moteur.

Placer votre produit sur une surface plane, horizontale et parfaitement stable.

MÉTHODE D'ASSEMBLAGE

• Avant toutes utilisations, bien vérifier que la bouteille en verre est dans un parfait état et est bien placée et vissée sans son bouchon sur le bloc moteur. Placer ensuite le bouchon afin de sécuriser l'ensemble.

NOTER QU'IL SERA IMPOSSIBLE DE VISSER LA BOUTEILLE AVEC SON BOUCHON SUR LA BASE MOTEUR. LA BOUTEILLE DISPOSANT EN EFFET D'UN ERGOT DE SECURITE RELIE À LA BASE MOTEUR QUI S'ACTIVE UNE FOIS LE BOUCHON VISSÉ. LE BOUCHON DEVRA UNIQUEMENT ÊTRE MIS EN PLACE UNE FOIS LA BOUTEILLE VISSÉE SUR LE BLOC LAME.



1- Placer la bouteille en verre, SANS SON BOUCHON, sur la base moteur en respectant les repères. (figure 1)

2- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. (figure 2)

3 - Placer ensuite le bouchon sur la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. (figure 3)

4 - Branchez ensuite la fiche du cordon d'alimentation sur la base moteur. (figure 4)

5- Branchez le cordon d'alimentation de votre machine sur une prise électrique conforme. Un long bip est émis et votre écran clignote. (figure 5)
Votre machine est prête à fonctionner.

Une fois assemblé, et avant utilisation suivre la méthode de nettoyage indiqué en partie 7.

REMPLEISSAGE DE LA BOUTEILLE

Une fois la bouteille bien vissée sur le bloc moteur (et sans son bouchon) placer dans un premier temps vos ingrédients solides en respectant les repères de graduations situés à droite sur la bouteille :

- « HOT MAX » à ne pas dépasser pour une préparation chaude. Ajouter également un liquide en respectant la limite « HOT MAX ».

- « COLD MAX » à ne pas dépasser pour une préparation froide. Ajouter également un liquide en respectant la limite « COLD MAX ».



AVERTISSEMENT

Ne remplissez pas la bouteille au-delà des limites indiquées sur la jauge « COLD MAX » ou « HOT MAX » solide et liquide confondus afin d'éviter tout débordement et/ou risques de brûlures.

Pensez à couper vos fruits en légumes en petits dés (1 cm max) afin d'optimiser la quantité dans la bouteille.

VISSAGE DU BOUCHON

Une fois votre bouteille remplie d'éléments solides et liquides visser le bouchon fermement.

Le bouchon vient en buter de l'ergot de sécurité situé sur la bouteille afin de permettre sa mise sous tension. Le fait de ne pas bien le visser empêcherait la mise sous tension de votre machine.



AVERTISSEMENT

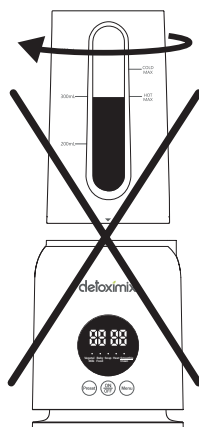
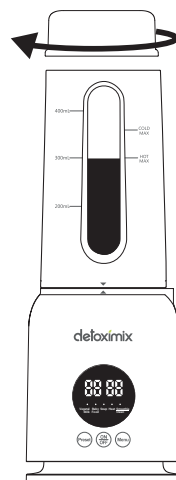
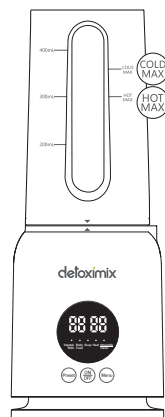
Une fois le bouchon vissé un ergo de blocage permet de sécuriser les éléments assemblés afin que le contenu de la bouteille ne se déverse pas sur le moteur. Pensez à vider votre préparation dans un bol aussitôt le bouchon dévissé, puis dévisser la bouteille lorsqu'elle est vide et nettoyée.

DÉVISSAGE DE LA BOUTEILLE



AVERTISSEMENT & DANGER

Au terme d'un cycle de préparation, votre bouteille ne peut être dévissée du socle moteur car elle est protégée par un ergot de sécurité grâce au bouchon vissé sur la bouteille. Une fois le bouchon dévissé et la bouteille pleine, NE JAMAIS DÉVISSER LA BOUTEILLE DE SA BASE MOTEUR SANS AVOIR PRÉALABLEMENT VIDER SON CONTENU. Laissez ainsi la bouteille vissée sur le bloc moteur et verser son contenu dans un bol. Puis passer à l'étape nettoyage en partie 7.



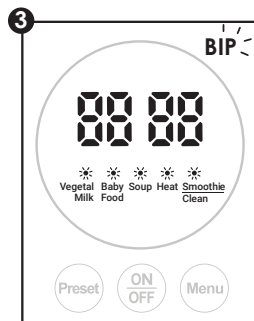
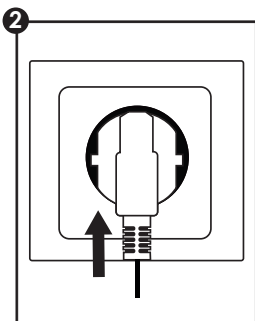
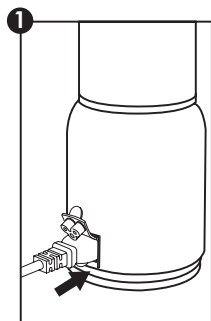
FONCTIONNEMENT & MISE EN MARCHÉ

VEILLEZ À RESPECTER LES ÉTAPES SUIVANTES :

ÉTAPE N°1 :


Brancher votre appareil en suivant les indications suivantes :

- Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur la base moteur. (figure 1)
- Branchez ensuite le cordon d'alimentation de votre machine sur une prise électrique conforme. Un long « BIP » est émis et votre écran s'allume et clignote. Votre machine est prête à fonctionner. (figure 2 et 3)



ÉTAPE N°2 :

- Appuyer sur la touche  => les 5 voyants programmes s'illuminent. (figure 4)


ATTENTION : si dans les 10 secondes aucun programme n'est sélectionné, ils disparaissent. Dans ce cas appuyer de nouveau sur  pour réactiver les 5 voyants.

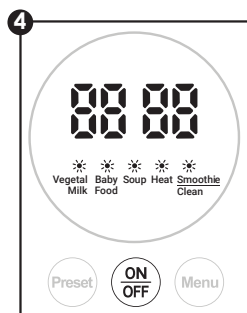
ÉTAPE N°3 :

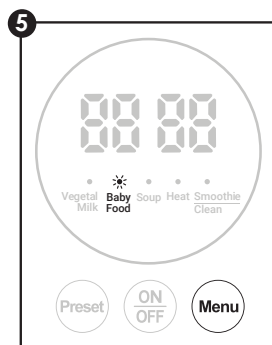
- Appuyer plusieurs fois sur la touche  jusqu'à que le voyant du programme choisi clignote. (figure 5)

- Le voyant lumineux du programme sélectionné clignote et l'écran affiche les informations suivantes : (figure 6)

ÉTAPE N°4 :

Appuyer sur  pour lancer votre programme aussitôt celui-ci sélectionné. La montée en température débute. (figure 7)





INFORMATIONS SUR LES DIFFÉRENTS MODES

EN MODE VEGETAL MILK / BABY FOOD / SOUP

• Une montée en température progressive s'affiche à l'écran pour atteindre en quelques minutes 100°C. Une fois la température de 100° atteinte, la durée de votre programme débute avec un compte à rebours affiché à l'écran. Au terme du compte à rebours un long « BIP » est émis votre programme est terminé.

Intérêt des 3 modes :

- **Réalisation de laits végétaux, soupes et préparations mixées pour bébé, à la texture parfaite.**

• Vous pouvez interrompre à tous moments votre programme en appuyant sur .

MODE	TYPE DE PROGRAMME	DURÉE	CONVIENT POUR
VEGETAL MILK	Automatique cuisson (100°C) + mixage	20 min	Laits végétaux (amandes, noisettes...)
BABY FOOD	Automatique cuisson (100°C) + mixage	17 min	Soupes & compotes de bébé
SOUP	Automatique cuisson (100°C) + mixage	21 min	Pour vos soupes & veloutés

EN MODE HEAT (CHAUFFAGE-RECHAUFFAGE)

• Une montée en température progressive s'affiche à l'écran pour atteindre en quelques minutes 100°C. Une fois la température de 100° atteinte un compte à rebours d' environ 30 secondes s'affiche à l'écran puis un long « BIP » est émis et votre programme est terminé. Votre préparation a été chauffée et/ou réchauffée sans mixage.

MODE	TYPE DE PROGRAMME	CUISSON	CONVIENT POUR
HEAT	Cuisson	Jusqu'à 100°C	Cuire, réchauffer, bouillir

EN MODE SMOOTHIE - CLEAN

• Le bloc lame se met à tourner pour une durée maximum de 1 minute 30 secondes et un compte à rebours s'affiche à l'écran. Un long « BIP » est émis votre programme est terminé.

Intérêt du mode :

- **Réaliser un smoothie, un milkshake ou une préparation froide mixée (gaspacho...).**

- **Nettoyer votre Soup Blender.**

- Une fois à température ambiante, placer 200ml d'eau, 2 gouttes de liquide vaisselle et faites tourner environ 1 minute. Les parois et le bloc lame seront nettoyés. Puis passer sous l'eau claire pour sécher.

• Vous pouvez interrompre à tous moments votre programme en appuyant sur




MODE	TYPE DE PROGRAMME	DURÉE	CONVIENT POUR
SMOOTHIE CLEAN	Mixage	1 min 30s	Smoothies, Milkshake, ou nettoyer votre blender

EN MODE PRESET

Utilisation du mode  pour différer le lancement de votre programme jusqu'à 12 heures.

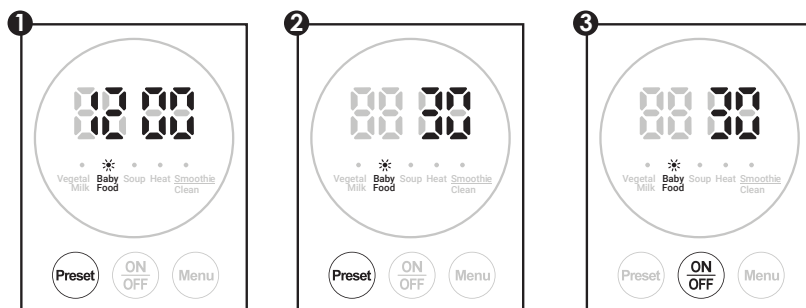


1- Lorsque votre programme a été sélectionné mais non lancé (ÉTAPE 3) et qu'il clignote à l'écran, appuyer sur la touche . L'écran affiche aussitôt un départ différé de 02.00 correspondant à 2 heures (réglage par défaut). (figure 1)

2- Appuyer de nouveau sur la touche  pour augmenter le départ différé par tranche de 30 minutes et jusqu'à 12 :00 correspondant à 12 heures. (figure 2)

3- Pour lancer le départ différé appuyer sur  une fois celui-ci sélectionné. (figure 3)

Vous pouvez interrompre à tous moments votre programme en appuyant sur .



Astuces pour des départs différés de 30 minutes à 1h30 minutes appuyer sur  après l'affichage 12 :00 et l'écran affichera 00.30 / 01.00 / 01.30.

1- Pour lancer le départ différé appuyer sur  une fois celui-ci sélectionné.

2- Un compte à rebours s'affiche à l'écran, confirmant la validation du mode  (Timer – départ différé).


3- Pour lancer le départ différé appuyer sur  une fois celui-ci sélectionné.

Vous pouvez interrompre à tous moments votre programme en appuyant sur .

MODE	TYPE DE PROGRAMME	DURÉE	CONVIENT POUR
PRESET	Départ différé par tranche de 30 mn	Jusqu'à 12H	Programmer à heure fixe sa préparation

CONSEILS PRATIQUES


Laisser le programme aller jusqu'à son terme. À la fin du cycle la machine émet un triple « Bip ».

Information : Si nécessaire vous pouvez interrompre le programme à tous-moment en appuyant sur la touche .

Une fois le cycle terminé, débrancher le cordon d'alimentation ainsi que la fiche du cordon située sur la base moteur.

Munissez-vous d'un gant isotherme ou d'un chiffon afin de dévisser le bouchon avec précaution afin de ne pas vous brûler.

Prenez votre produit par la base et renverser son contenu dans un récipient adapté afin de vider la bouteille toujours visser sur son bloc moteur.

Laisser votre machine refroidir puis mettre 200ml d'eau, ajouter 2 gouttes de liquide vaisselle, sélectionner le programme « smoothie/clean », appuyer sur  et laisser tourner environ 20 à 30 secondes.

L'effet cyclonique produit une mousse qui va pré-nettoyer les parois en verre de votre produit, le bloc lame, les joints d'étanchéités. Verser le contenu dans un évier puis nettoyer la bol en verre à l'eau claire.

7- Démontage & nettoyage



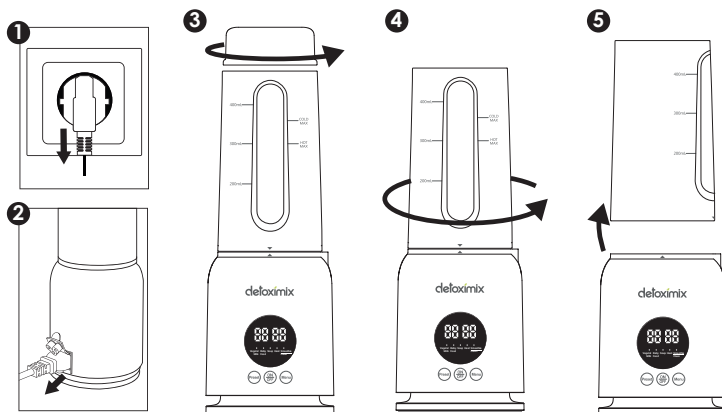
AVERTISSEMENT

Ne plongez jamais la base moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avant toute première utilisation : Prendre soin de nettoyer chacune des pièces de votre SOUP BLENDER puis passer à l'étape rinçage.



MÉTHODE DE DÉMONTAGE



1- Débranchez le cordon d'alimentation de votre machine. (figure 1)

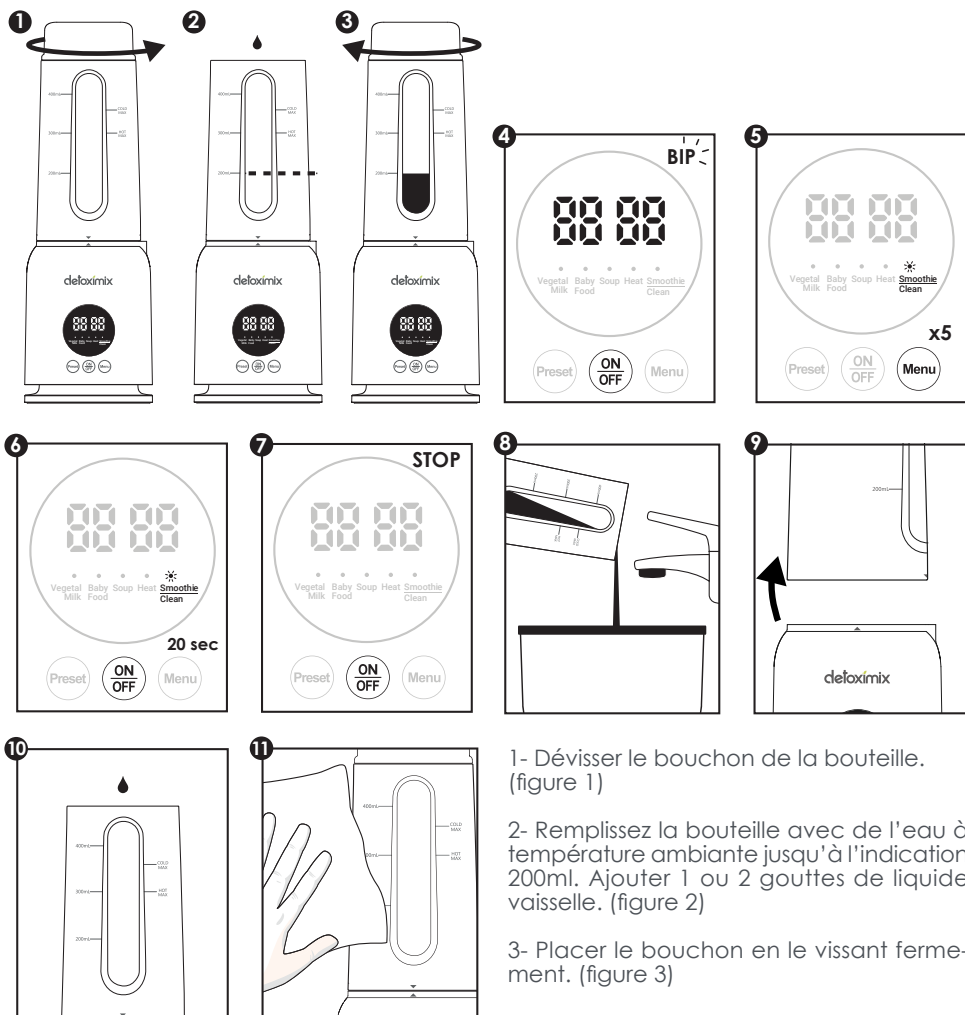
2- Débranchez ensuite la fiche du cordon d'alimentation sur la base moteur. (figure 2)

3- Dévisser le bouchon de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (figure 3)

4- Dévisser la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Votre appareil est démonté. (figure 4 et 5)

MÉTHODE DE NETTOYAGE





4- Appuyer sur . Un long bip est émis et votre écran clignote. (figure 4)

5- Appuyer sur 5 fois consécutivement sur afin que « SMOOTHIE-CLEAN » clignote. (figure 5)

6- Appuyer ensuite sur et décompter 20 à 30 secondes afin de faire mousser et nettoyer les éléments. (figure 6)

7- Appuyer sur pour interrompre le mixage. (figure 7)

8- Vider le contenu de la bouteille dans l'évier. (figure 8)

9- Dévisser la bouteille du bloc moteur. (figure 9)

10- Rincez la bouteille sous l'eau claire. Ne jamais placer au lave-vaisselle. (figure 10)

11- Essayez l'extérieur du Soup Blender à l'aide d'un chiffon humide. (figure 11)

8- Guide de dépannage rapide

(à consulter avant de contacter votre service réparation)

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écran ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation est mal inséré au pied de la base moteur ou sur la prise électrique	Contrôlez et placez correctement la prise amovible
	La bouteille est mal positionnée sur le bloc moteur ou le bouchon n'est pas bien vissé sur la bouteille	Placez correctement la bouteille et bien visser le bouchon en butée jusqu'à l'ergot de sécurité (voir notice)
L'écran s'allume mais le choix de programme est impossible	Appuyer sur les touches sensibles les mains sèches	Si le problème persiste, contactez votre revendeur ou notre service après-vente
	La machine a subi un choc	Contactez votre revendeur ou notre service après-vente
La machine ne veut pas s'arrêter de mixer ou de chauffer	La machine a subi un choc	Contactez votre revendeur ou notre service après-vente
Des bruits inhabituels se font entendre lorsque la machine est en fonction	La bouteille, le bouchon ou les joints ne sont peut-être pas installés correctement	Vérifiez et contrôlez chacune des pièces et installez-les correctement
Les vibrations sont importantes pendant le programme	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, stable et horizontale	Déplacez l'appareil sur une surface adaptée et parfaitement stable
	Volume d'ingrédients est trop important	Respectez les repères MAX et réduisez la quantité d'ingrédients dans la bouteille
Les lames tournent entement ou n'entraînent pas les aliments vers le fond pour être mixés	Vos aliments sont trop gros ou trop durs. Il n'y a pas assez de liquide dans la bouteille.	Coupez vos aliments en plus petits morceaux, réduisez la quantité, ajouter du liquide à la limite indiquée.
Débordement lors de l'utilisation	Vous n'avez pas sélectionné le bon programme	Corrigez en sélectionnant le programme souhaité
	Le bouchon n'est pas bien verrouillé	Verrouillez correctement le bouchon sur la bouteille
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent ou s'est détérioré	Remplacez le joint ou changez le joint en vous rendant sur notre site web.
	Le volume d'ingrédients est trop important	Ajustez les ingrédients et liquides en respectant les repères

Débordement lors de l'utilisation	Vous avez mis un liquide interdit en mode « cuisson » comme du lait	L'appareil n'est pas approprié pour le lait en mode cuisson pour éviter tout risque de débordement
	En cours d'utilisation il y a de petites projections à travers le bouchon alors que les limites sont respectées	Cela est normal et ne nécessite pas d'intervention
L'appareil fait disjoncter l'installation électrique	L'appareil a pris l'humidité	Laissez sécher l'appareil pendant 24h puis rebrancher l'appareil
L'écran affiche «E1» et émet un «BIP»	Votre moteur et la bouteille sont en surchauffe car surcharge d'aliments ou délais de mixage excessive	Stoppez immédiatement l'utilisation pendant un minimum de 20 minutes et le refroidissement du produit. Réduisez la quantité d'ingrédients et respecter les délais de mixage en continu indiqués dans la notice.
L'écran affiche «E2» et émet deux «BIP»	Un éléments de votre produit a été endommagé suite à une erreur de manipulation	Contacter votre revendeur ou notre service après-vente
L'écran affiche «E3» et émet trois «BIP»	La bouteille ou le bouchon ne sont pas correctement fixés	Corriger le problème en respectant les repères et bien visser le bouchon sur la bouteille
	La machine a subi un choc	Contacter votre revendeur ou notre service après-vente
L'écran affiche «E4» et émet quatre «BIP»	L'alarme indique un manque d'eau ou de partie liquide dans votre bouteille	Ajuster immédiatement en eau ou liquide en respectant les limites afin de permettre un mixage homogène

9- Maintenance

1- Le site www.detoximix.com vous permettra de commander vos pièces détachées ou accessoires en cas d'usure, de casse ou de perte.

2- Si vous rencontrez des difficultés lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la rubrique « guide de dépannage » du présent manuel ou consultez notre site internet www.detoximix.com.

3- Votre appareil est couvert par une garantie respectant les dispositions légales des garanties existantes et des droits des consommateurs.

4- En cas de problème technique ou de défaut, rapporter votre produit à votre revendeur agréé ou consulter notre site internet www.detoximix.com.

5- Votre produit doit être utilisé régulièrement afin que le bloc moteur reste efficace.

6- En cas de non-utilisation durant une longue période, faire en sorte que le produit soit placé dans un endroit sec et ventilé afin de prévenir tous risques d'humidité et de moisissures.

10- Remarques relatives au recyclage



La figure de gauche (un caisson à ordures barré d'une croix) est représentée sur le produit, son emballage ou sa documentation en application de la directive européenne 2002/96 / CE. Ne jetez pas l'appareil dans les bacs à ordures ménagères lors de la fin de son cycle de vie. Informez-vous sur les réglementations locales de votre commune dans le cadre de la collecte séparée des équipements électriques et électroniques. Respectez les règlements en vigueur et conformez-vous aux règles locales afin de ne pas jeter

vos anciens produits électroniques ou électroménagers avec les ordures ménagères. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières et à éliminer les produits usagés tout en respectant l'environnement et la santé humaine afin de prévenir toutes conséquences négatives et contribuer à des économies importantes en termes d'énergies et de ressources.

11- Déclaration de conformité

Producteur : SD CORP SAS, 25 rue Tronchet 75008 Paris – France

Le présent produit est conforme aux directives européennes suivantes :

EMC – 2014/30/EU

ROHS – 2015/863/EU amendant 2011/65/EU

LVD – 2014/35/EU

12- Recettes

Introduction :

Optimiser l'apport nutritionnel quotidien et le « fait-maison » restera l'objectif prioritaire de la gamme des mixer-blender DETOXIMIX. L'idée étant de retrouver ses repères en se donnant le temps de réaliser des préparations à base de produits frais, simplement, rapidement et avec le plaisir de retrouver des goûts et saveurs authentiques.

Les recettes que nous proposons ouvrent une voie infinie afin d'éveiller vos sens et répondre à votre créativité au gré des saisons.

Informations, trucs & astuces pour toutes les recettes et pour chouchouter votre Soup Blender :

Apprenez à préparer vos fruits et légumes (de préférence BIO) sur une planche à découper avant de mixer vos ingrédients. Réaliser de petits dés (1 cm max) afin d'optimiser le volume d'ingrédients dans la bouteille.

Placer d'abord vos ingrédients solides dans la bouteille après les avoir bien laver, peler et couper en dés (les ingrédients les plus durs seront placés en premier).

Puis **TOUJOURS** ajouter un liquide (eau, jus) dans toutes vos préparations (chaude ou froide) jusqu'à la limite indiquée HOT MAX ou COLD MAX en fonction de vos recettes. Attention jamais de lait en mode HOT ou chauffage.

MODE « VEGETAL MILK »

Idées recettes...et d'autres sur detoximix.com

En guise de préparation d'un bon lait végétal, faite tremper une nuit et dans l'eau froide vos oléagineux (qu'il faudra toujours émonder) ou graines afin d'amorcer le processus de germination et les rendre plus digeste. Une fois gorgées d'eau, égouttez en jetant l'eau de trempage et placer dans la bouteille en respectant les limites. Ajoutez une eau minérale de préférence ou de source.

Les recettes de laits végétaux sont infinies. Vous pouvez substituer les amandes par : des noisettes, noix de cajou, noix, de l'avoine, des graines de chanvres entières, du soja, des pistaches...voir faire des mix : Noisettes + Amandes + Noix de cajou.... En respectant les mêmes proportions et en ajoutant ou non datte et miel.

LAIT D'AMANDES GOURMAND ET ONCTUEUX

(Limite à respecter HOT MAX)

- **40 gr d'amandes émondées**
- **300 ml d'eau de source**
- **1 datte Medjoul de préférence**
- **1 cuillère à café de miel**

Instructions :

- Placez vos ingrédients puis sélectionnez le programme « VEGETAL MILK »
- Une fois le cycle terminé, versez le contenu de la bouteille dans un bol et déguster chaud ou froid. Un délice réconfortant et savoureux. Pour un lait plus léger, mettre 30 grammes d'amandes.
- Vous pouvez, si vous le souhaitez, filtrer votre préparation dans une étamine afin de retenir les résidus appelés OKARA (ou pulpe résiduelle d'oléagineux). Riche en fibres et en protéines l'OKARA peut être intégré dans des cookies, pâte à gâteau...vous pouvez aussi former une pâte en y ajouter oignon, coriandre, huile d'olive, sel, poivre et faire revenir à la poêle en guise de boulettes végétales (rendez-vous sur detoximix.com pour en savoir plus).

LAIT MULTI VÉGÉTAL

(Limite à respecter HOT MAX)

- **15 gr de noisettes émondées**
- **15 gr d'amandes émondées**
- **300 ml d'eau de source**
- **1 cuillère à café de miel ou de sirop d'érable**

Instructions :

- Placez vos ingrédients puis sélectionnez le programme « VEGETAL MILK »
- Une fois le cycle terminé, versez le contenu de la bouteille dans un bol et déguster chaud ou froid pour une pause gourmande et énergisante.

LAIT DE NOIX DE CAJOU

(Limite à respecter HOT MAX)

- **30 gr de noix de cajou nature**
- **300 ml d'eau de source**
- **1 cuillère à café de miel ou de sirop d'érable**

Instructions :

- Placez vos ingrédients puis sélectionnez le programme « VEGETAL MILK »
- Une fois le cycle terminé, versez le contenu de la bouteille dans un bol et déguster chaud ou froid pour une boisson faible en cholestérol et sans gras saturé.

MODE « BABY FOOD »

Idées recettes...et d'autres sur detoximix.com

SOUPE POTIRON & CAROTTES (pour bébé dès 6 mois)

(Limite à respecter HOT MAX)

- 100 gr de carotte
- 100 gr de potiron
- 1 cuillère à café de crème fraîche entière

Instructions :

- Bien laver et peler les légumes puis les couper en petits dés et les placer dans la bouteille sans dépasser la limite « HOT MAX ».
- Couvrir d'eau jusqu'à 250ml (ou 300ml selon l'épaisseur souhaitée).
- Lancer ensuite le programme « BABY FOOD ». Le Soup Blender vous délivrera une préparation lisse en fin de programme.
- Verser votre préparation dans un bol adapté, ajouter sel et crème fraîche en fin de cuisson.

Astuce : Si la soupe reste trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude et lancer la fonction « SMOOTHIE » pour mixer quelques secondes.

PETIT VELOUTÉ DE LÉGUMES ET JAMBON (pour bébé dès 6 mois)

(Limite à respecter HOT MAX)

- 70 g de carotte
- 70 g de pomme de terre
- 30 cl de lait
- 15 à 20 g de jambon

Instructions :

- Bien laver et peler les légumes puis les couper en petits dés et les placer dans la bouteille sans dépasser la limite « HOT MAX ».
- Couvrir d'eau jusqu'à 250ml (ou 300ml selon l'épaisseur souhaitée).
- Lancer ensuite le programme « BABY FOOD ».
- En fin de programme verser votre préparation dans un bol adapté puis ajoutez le lait et le jambon (Idée : mixer en mode « SMOOTHIE » quelques secondes l'ajout du jambon et du lait).
- Ajoutez une noisette de beurre pour enrichir votre purée. Si la soupe est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude et lancer la fonction « SMOOTHIE » pour mixer quelques secondes.

PURÉE DE COURGETTE (dès 5 mois)

(Limite à respecter HOT MAX)

- 1 courgette
- 1 petite pomme de terre

Instructions :

- Bien laver et peler les légumes puis les couper en petits dés et les placer dans la bouteille sans dépasser la limite « HOT MAX ».
- Couvrir d'eau jusqu'à 250ml.
- Lancer ensuite le programme « BABY FOOD ».
- En fin de cycle verser votre préparation dans un bol adapté puis ajouter une cuillère de crème fraîche, salé et c'est prêt.

Astuces : Pour un velouté différent. Après avoir lavé, épluché et découpé les légumes, mettez-les dans le blender chauffant sans dépasser la limite « HOT MAX » et ajouter de l'eau jusqu'à 300ml puis lancez le programme de cuisson à ébullition « HEAT » afin de cuire les ingrédients. Jetez l'eau de cuisson et ajoutez du lait jusqu'à la limite « HOT MAX » (du lait de croissance pour les moins de 6 mois et éventuellement du lait de vache pour les plus de 6 mois). Mixez le tout en mode « SMOOTHIE » quelques secondes et bébé dégustera une préparation bien onctueuse.

Pensez à alterner les ingrédients en fonction de ceux que Bébé ne tolérerait pas.

MODE « SOUP »

Idées recettes...et d'autres sur detoximix.com

SOUPE CLASSIQUE ET SUCCULENTE

(Limite à respecter HOT MAX)

- 1 carotte
- 1 demi-courgette
- 1 demi-navet
- 1 petite branche de céleri
- 1/4 d'oignon
- 1 bouillon cube bio (ou bouillon fait maison)
- Sel, Poivre et 1 cuillère d'huile d'olive
- 300ml d'eau de source

Instructions :

- Bien laver et peler les légumes puis les couper en petits dés et les placer dans la bouteille sans dépasser la limite « HOT MAX ».
- Couvrir d'eau jusqu'à 300ml.
- Lancer ensuite le programme « SOUP ».
- En fin de cycle si la soupe est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude et lancer la fonction « SMOOTHIE » pour mixer quelques secondes.

VELOUTÉ DE LÉGUMES

(Limite à respecter HOT MAX)

- ¼ oignons
- 1 ou 2 petites pommes de terre
- ¼ poireau
- 1 ou 2 carottes
- 1 petite poignée de haricots vert ou de petit pois.
- 1 bouillon cube bio (ou bouillon fait maison)
- Sel, poivre
- 300ml d'eau de source

Instructions :

- Bien laver et peler les légumes puis les couper en petits dés et les placer dans la bouteille sans dépasser la limite « HOT MAX ».
- Couvrir d'eau jusqu'à 300ml.
- Lancer ensuite le programme « SOUP ».
- En fin de cycle si la soupe est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude et lancer la fonction « SMOOTHIE » pour mixer quelques secondes.

SOUPE DETOX AUX LÉGUMES

(Limite à respecter HOT MAX)

- 1 ou 2 carottes
- ¼ de poireaux
- ¼ de fenouil
- 1 demi-branche de céleri
- 1 ou 2 feuilles de chou kale
- 300ml d'eau
- Curcuma, persil ou coriandre hachés.

Instructions :

- Bien laver et peler les légumes puis les couper en petits dés et les placer dans la bouteille sans dépasser la limite « HOT MAX ».
- Couvrir d'eau jusqu'à 300ml.
- Lancer ensuite le programme « SOUP ».
- En fin de cycle si la soupe est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude et lancer la fonction « SMOOTHIE » pour mixer quelques secondes.
- Verser le contenu de la bouteille dans un bol puis salez et poivrez légèrement en y ajoutant un peu de curcuma et coriandre ou persil.

MODE « HEAT »

Conseils...et d'autres sur detoximix.com

Placez vos ingrédients, ajouter toujours un liquide, minimum 200ml et maximum 300ml, puis lancer le programme « HEAT ». En fin de cycle passer en mode « SMOOTHIE » afin de mixer quelques secondes et obtenir une préparation à base de morceaux. Vous pouvez également faire chauffer de l'eau ou une préparation liquide sans avoir nécessairement besoin de la mixer.

MODE « SMOOTHIE »

Idées recettes...et d'autres sur detoximix.com

Idées d'associations : Pomme, Poire, Banane, Framboise, Framboise, Myrtille, Fraise, Kiwi, Poire Pêche, Nectarine, Melon, Pastèque, Menthe, Fruits de la passion, Mangue, Ananas, Vanille, Figue, Pêche, Concombre, Mangue, Litchi — Poivron, Tomate, Céleri branche, Basilic, Avocat.

À mixer avec : eau – lait végétal (amande, avoine, noisette...) – jus de fruits.

SMOOTHIE MANGUE, ORANGE, GRAINES DE CHIA ET LAIT D'AVOINE

(Limite à respecter COLD MAX)

- 1 mangue
- 2 petites oranges
- 1 cuillère à soupe de graines de chia bio
- 200 à 250ml de lait d'avoine
- 2 dattes

Instructions :

- Pelez la mangue et coupez la chair en petits dés.
- Dénoyautez les dattes et coupez-les.
- Pelez les oranges puis les couper en dés en retirez les segments et les pépins.
- Placez dans la bouteille tous les ingrédients coupés dans la bouteille (en respectant la limite COLD MAX), ajoutez les graines de chia, le lait d'avoine et sélectionner le programme « SMOOTHIE ».
- Verser le contenu de la bouteille dans un bol et dégustez.

SOUPES FROIDES DE PÊCHES À LA VERVEINE

(Limite à respecter COLD MAX)

- 4 à 5 pêches bien mûres
- Jus d'un citron
- 200ml de tisane à verveine bio bien infusée et refroidie
- 2 cuillères à soupe de miel bio

Instructions :

- Pelez les pêches et coupez-les en petits dés puis les placer dans la bouteille en ajoutant le citron, la tisane et le miel (en respectant la limite COLD MAX).
- Versez la préparation dans un bol adapté et laissez reposer 2 à 3 heures au frais avant de servir en décorant avec quelques framboises et/ou myrtilles.

DESSERT POUR BÉBÉ EN MODE « SMOOTHIE »

PETITE MOUSSE DE POMME (dès 12 mois)

(Limite à respecter COLD MAX)

- 2 pommes
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- 2 cuillères à café de miel
- 200ml de lait

- Bien laver et peler les pommes puis les couper en petits dés et les placer dans la bouteille sans dépasser la limite « COLD MAX ».
- Ajouter le lait jusqu'à 200ml, fromage blanc et le miel.
- Lancer ensuite le programme « SMOOTHIE » et mixer 30 à 50 secondes...et c'est prêt.
- En fin de cycle verser dans une tasse et déguster. (Les pommes peuvent être remplacées par des bananes, des poires...).

MILKSHAKE À LA FRAISE

(Limite à respecter COLD MAX)

- 200 g de fraises
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- 250 ml de lait
- 1 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 5 petits glaçons de maximum 2cm (ou un peu de glace pilée)

Instructions :

- Placer les petits glaçons ou la glace pilée dans la bouteille, ajoutez les fraises coupées en dés, le jus d'orange, le lait et le sucre puis lancer le programme « SMOOTHIE ».
- Versez la préparation dans des verres et décorez de pistaches hachées.

GASPACHO DE TOMATES À LA CITRONNELLE

(Limite à respecter COLD MAX)

- 3 tomates bien mûres
- 1 petite branche de céleri
- ¼ de concombre
- 1 tige de citronnelle
- 1 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 petit oignon frais
- ¼ de poivron vert
- Quelques feuilles de basilic
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, Poivre

Instructions :

- Lavez, coupez et épépiner le poivron en petits dés et placez le dans un bol en y ajoutant l'oignon frais haché et le basilic ciselé.
- Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Salez, poivrez et mélangez l'ensemble que vous placerez réfrigérateur.
- Pelez-les tomates et épépiner.
- Otez la première feuille et l'extrémité dure de la citronnelle puis coupez la tige en deux et émincez-là.
- Lavez et émincez le céleri.
- Pelez et coupez le concombre en petits dés.
- Placez céleri, concombre, tomates, citronnelle, le vinaigre et le reste de l'huile d'olive.
- Salez et poivrez. Lancez le programme « SMOOTHIE ».
- Puis verser le gaspacho obtenu dans un bol au réfrigérateur 1 à 2 heures.

Astuce : Au moment de servir, versez le gaspacho dans des bols puis déposez une cuillère à soupe de garniture au poivron et oignon sur le dessus. Servez aussitôt.

Carte garantie

veuillez compléter cette carte en majuscules !

																				Mr. Mme. Miss									
Prénom																													
Nom																				Date de naissance									
Adresse																													
Ville																				Code postal									
Pays																													
Numéro de téléphone																													
Adresse mail																													
Produit et modèle																													
Numéro de série																													

Ceci est votre carte de garantie.

Veuillez la compléter et la renvoyer avec la copie de votre preuve d'achat à :

SD CORP SAS
25, rue Tronchet 75008 Paris

- ☐ Article dans une revue de consommateurs
- ☐ Conseils d'amis/ de membres de votre famille
- ☐ Conseils d'un vendeur
- ☐ Site Internet
- ☐ Autres

A. Où et comment avez-vous fait l'acquisition de ce produit ?

- ☐ Reçu en cadeau
- ☐ Dans un magasin d'appareils électriques
- ☐ Dans un grand magasin
- ☐ Dans un showroom
- ☐ Dans un magasin spécialisé en appareils électroménagers
- ☐ Télé-achat
- ☐ Autres

B. Cochez une des possibilités ci-dessous qui s'applique à ce produit :

- ☐ Premier achat
- ☐ Remplace un produit du même type
- ☐ Remplace un produit du même type d'une autre marque
- ☐ En complément d'un appareil du même type que vous possédez déjà.

C. Par quel canal avez-vous été informé(e) pour la première fois de l'existence de ce produit ?

- ☐ Publicité dans une revue
- ☐ Publicité dans un journal
- ☐ Spot publicitaire télévisé
- ☐ Spot publicitaire radiodiffusé
- ☐ Appareil exposé dans un magasin
- ☐ Démonstration dans un magasin
- ☐ Sur une foire. Quelle foire ?

D. Indiquez uniquement les facteurs les plus importants qui vous ont amené à porter votre choix sur ce produit DETOXIMIX ?

- ☐ Réputation de DETOXIMIX
- ☐ Emploi d'un produit DETOXIMIX par le passé
- ☐ Design/aspect
- ☐ Rapport qualité-prix
- ☐ Choix entre différentes couleurs
- ☐ Caractéristiques spéciales du produit
- ☐ Garantie
- ☐ Remise ou prix de vente
- ☐ Qualité/longévité
- ☐ Article paru dans une revue de consommateurs
- ☐ Réputation du distributeur
- ☐ Conseils d'amis/de membres de votre famille
- ☐ Conseils d'un vendeur
- ☐ Autres

☐ Les données, ainsi que les informations obtenues au moyen du questionnaire, ne seront utilisées qu'à des fins de recherches de marketing statistique. Les données personnelles vous concernant font l'objet d'un traitement informatisé déclaré à la Commission de la protection de la vie privée en France. Nous conservons ces informations que vous pouvez nous communiquer pour vous servir et vous tenir au courant de nos nouveaux produits et services. Vous avez un droit d'accès, de rectification et de suppression des données vous concernant qui s'exerce auprès de notre société à l'adresse de SD CORP SAS FRANCE mentionnée sur le présent document. Si toutefois vous préférez ne pas recevoir ces informations ou ne pas figurer sur notre fichier, veuillez cocher cette case.

detoximix

ENGLISH

S U M M A R Y

- 1 Description and overview of the appliance**
 - Accessories
- 2 Control panel details**
- 3 Technical data**
- 4 Important instructions & notes from security**
 - Warnings
- 5 Presentation and main features**
- 6 Instruction for use**
 - Method of assembly
 - Operation
 - Practical advice
- 7 Dismantling & cleaning**
- 8 Quick Troubleshooting Guide**
- 9 Maintenance**
- 10 Notes on recycling**
- 11 Declaration of conformity**
- 12 Recipes**
- 13 Guaranteed card**

With this unit, you have purchased a quality item, benefiting from the experience of SD CORP SAS ITM in the field of home appliances. It meets the quality criteria SD CORP SAS ITM : the best materials and components have been used in its manufacture, and it has been subjected to strict controls.

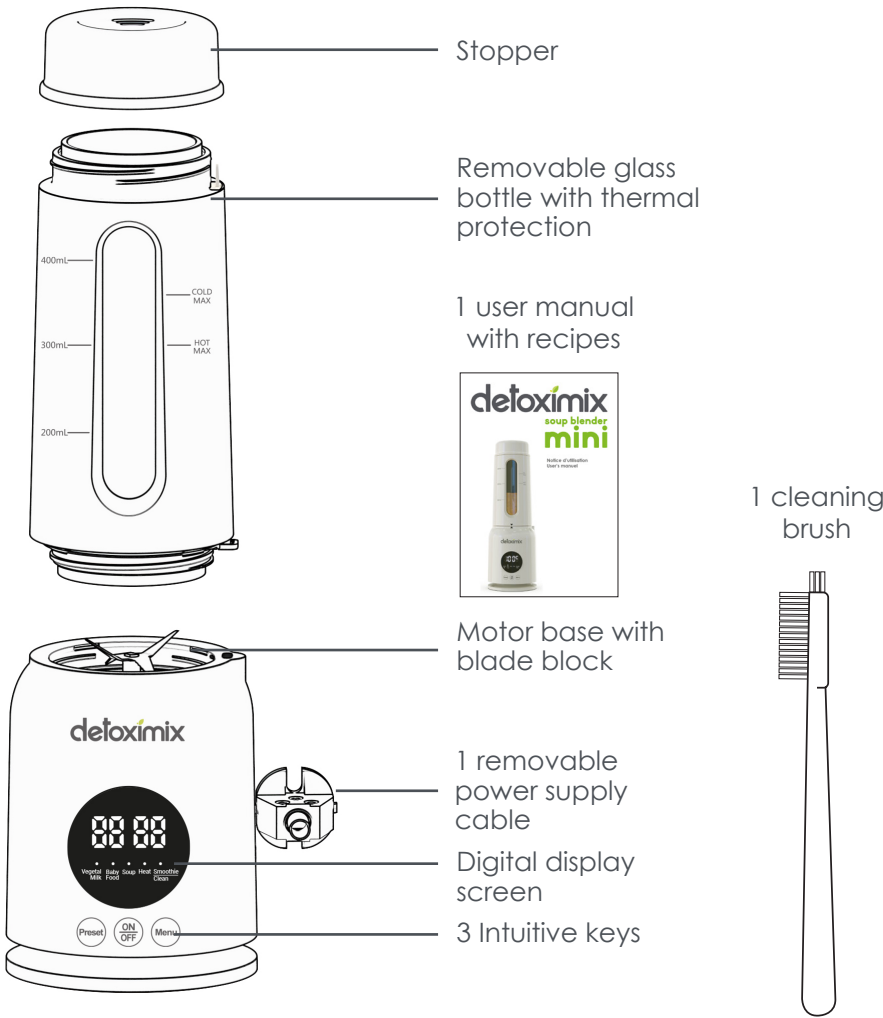
We hope that its use gives you full satisfaction and ask you to read carefully the instructions given in this manual, as they provide, among other things, important information about the safe installation, use and maintenance.

Keep your user manual, you may need to refer to it in the future.

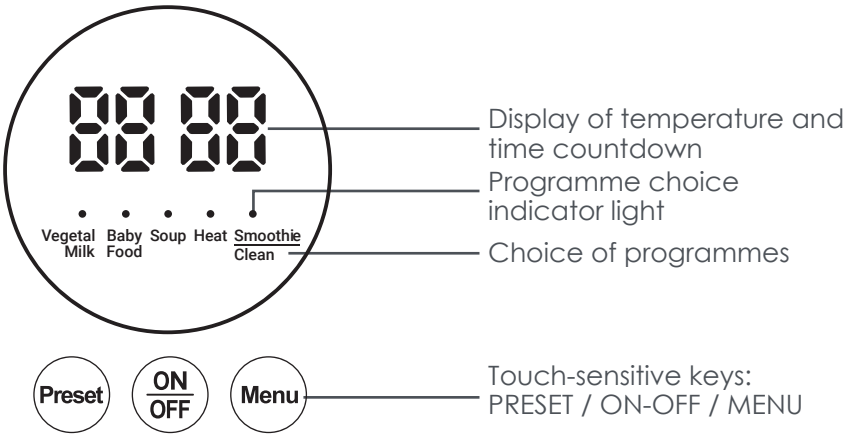
Dear customer,

Congratulations on your purchase. We invite you to read the following instructions in your user manual very carefully to prevent and avoid possible damage when using your appliance.

1- Description and overview of the appliance _____
Accessories



2- Control panel details _____



3- Données techniques _____

Item number	SD300WSB9807 SERIES
Power supply	220-240V ~ 50/60 Hz, Classe I
Power consumption	Motor Blender 160W
	Heating system : 320W
Maximum Capacity	400 ml
Blade RPM	From 12000 to 22000 Rotations Per Minute
External dimensions	Height 31.5 cm – Diameter 10.5 cm
Weight (about)	1.270 kg
Power cable length (about)	70 cm

4- Important instructions & notes from security _____



WARNING

Read all safety tips and instructions. Failure to follow the safety tips and instructions may result in electric shock, explosion, fire or serious injury. SD CORP declines all responsibility in cases where the appliance is used without scrupulously observing these instructions and safety instructions.

- Before use, take care to remove all packaging (plastic, labels, cardboard, etc.) from and/or around the appliance.
- After unpacking the appliance, check that it is not damaged and that no parts are missing. If in doubt, do not use the machine and contact your distributor.
- **WARNING !** To avoid the risk of electric shock, never immerse the cord, plug or motor base of your appliance in the water or any other liquid.
- **WARNING !** Do not plug or unplug the electrical plug with wet hands or you will risk an electrocution.
- In order to reduce the risk of electric shock in the event of a breakdown or malfunction, the unit must be connected to a grounded outlet. If in doubt, consult a qualified electrician. Connect the device only to outlets suitable for the specified voltage of the device. Do not modify the plug under any circumstances. Any connection error will void the warranty.
- Use of any parts not recommended or not sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or serious injury.
- Unplug the unit when not in use. Make sure that the cable The power supply is disconnected before assembling, disassembling and/or adding additional elements, or during cleaning.
- Do not pull, twist or damage the power cord.
- Do not let the power cord hang over the side of a work table.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces, including the cooker.
- Inspect the power cord and front plug regularly before any use in order to prevent damage. Do not use a device with a damaged power cord or plug.
- If the unit malfunctions as a result of dropping the unit or being damaged in any way, discontinue use immediately. Contact your authorised dealer to obtain an assistance.
- Place your product close to a wall outlet and do not use extension cord.
- Do not touch moving parts while your appliance is in operation.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance in the presence of unsupervised children.
- This appliance must not be used by children under any circumstances. Make sure that the appliance and the power cord are out of the reach of children.

- This appliance may be used by individuals with impaired mental, physical and/or sensory capabilities provided that they have received training or supervision in use and are fully aware of the risks involved.

- This device is intended for normal domestic use only. It is not intended for use in environments such as employee kitchens, businesses, shops and other work environments. It is also not intended for use by guests in hotels, motels, guest rooms and any other residential environments.

- **Electromagnetic Fields (EMC):** Your device complies with all the standards and all applicable regulations relating to the exposure to electromagnetic fields.



WARNING

- Before dismantling and cleaning your Soup Blender, make sure that the removable parts are cold.

- Do not move the appliance during use.

- The appliance becomes hot during use and some parts reach high temperatures (glass bowl, stopper, blade block, etc.). These parts can cause burns. We recommend that you handle the appliance by the plastic parts (plastic protection around the glass bottle, engine block) using a glove suitable for heat or a thick cloth.

- The digital display indicates the temperature and indicates that there is a risk of burns.

- The glass part of the appliance is extremely hot during the preparation phase of your programme. Make sure that you do not touch hot surfaces during operation.

- The appliance emits steam that can cause burns. The stopper must always be handled with care. Use a suitable glove or a thick cloth to avoid any risk of burning.

- It is strictly forbidden to open the cap to add ingredients while the machine is running to avoid splashes and burns.

- Never put hot liquid in your Soup Blender.

- The blades of your Soup Blender are extremely sharp. Handle the motor base with care to avoid injury when emptying and cleaning.

- Always allow your appliance to cool down before cleaning and storing it.

- Be careful not to injure yourself when handling the components.

- Do not touch the blades of the appliance, especially when it is plugged in.

- If your blade seems to be stuck, unplug the machine and clean the blade carefully so as not to injure yourself.

- This appliance is designed for making hot or cold preparations. Follow the instructions for use and handle the appliance with care to avoid burns from hot water and steam or gas that may be produced by your ingredients.



WARNING

- Never run the Soup Blender empty, without ingredients or with dry products without adding a liquid (water, milk, juice...).
- Never leave your preparation, hot or cold, to stand for several hours in the bottle at the end of your programme cycle without opening the cap. Mixing can become extremely dangerous due to the accumulation of gas generated by the mixing of food and the tightness of the bottle. Always open the cap gently and immediately after each programme and empty the bottle into a suitable container.
- Always place solid ingredients first in the bottle and then add liquid within the limits of the bottle. If the bottle is overfilled, the boiling water could be ejected and cause damage. Always add liquid up to the marks indicated and at least 200ml.
- Your machine is controlled by a processor. It is normal during programs that your machine emits mechanical noises with mixes at different speeds intermittently.
- Once your preparation cycle is completed and 3 consecutive beeps are emitted, gently remove the cap, without burning yourself if this happens at the end of a hot cycle. Then pour your preparation directly into a bowl.

NEVER UNSCREW THE BOTTLE WHEN IT IS FULL AND PLACED ON THE ENGINE BLOCK. YOUR PREPARATION COULD DRIP ON THE ENGINE BLOCK AND YOU COULD GET BURNED.

- Your product is not an ice crusher. It is forbidden to mix ice cubes without added liquids (water, juice, milk...)
- Do not place frozen fruits and vegetables with cold water for avoid thermal shocks. Leave 10 min at temperature ambient and then place them in the bottle.
- A continuous mixing cycle should never exceed 5 minutes followed by a 2 minutes break between each cycle. After 3 continuous cycles leave your machine to cool down for 20 minutes to preserve your engine.
- Do not use the machine outdoors, as this will expose it to rain or snow moisture.
- Your product should be used in areas not exceeding 1000 meters above sea level.
- Never use an accessory or part not approved by the manufacturer. This could lead to injuries and cause serious damage.
- If you are unable to solve the problem using this instructions or for more information, please contact DETOXIMIX customer service. If the problem persists, take your appliance to a after-sales service center DETOXIMIX approved. Never attempt to repair the appliance yourself any intervention by unqualified persons will result in cancellation of the guarantee.

5- Presentation and main features

Your Soup Blender is above all an invitation to «home-made» so that you no longer neglect the act of cooking, which is so simple, quick and always healthier and more virtuous than ready-made.

The Detoximix Soup Blender Mini is made for everyone, Vegans, Vegetarians, Carnivores, oavores and especially for those who decide to take control of their diet by creatively consuming fresh and authentic food and preparations. Barely larger than a bottle of mineral water, it takes little to and is easy to take along with you.

It is equipped with :

- A motor block associated with a 4-sided blade block rotating from 12,000 to 22,000 rotations per minute depending on the programmes.
- A borosilicate glass bottle with a porthole because it is protected by a thermal protection layer to limit the risk of burns.
- A stopper that comes to a stop on a safety lug located on the bottle.
- A removable power cable with a plug located at the base of the motor and protected by a silicone cover.
- A small clever maintenance brush for cleaning the cap and blade block.

Through its LED screen and its 3 intuitive buttons, you will be able to :

- Make hot preparations with the « VEGETAL MILK » - « BABY FOOD » - « SOUP » mode.
- Reheat or cook with « HEAT » mode.
- Mixing or cleaning your product with the « SMOOTHIE-CLEAN » mode

A simple and intuitive Soup Blender that also appeals to your imagination so that you can enjoy your preparations in just a few minutes.

6- Instruction for use

Method of assembly - Functioning & Practical advice

Before connecting your appliance :

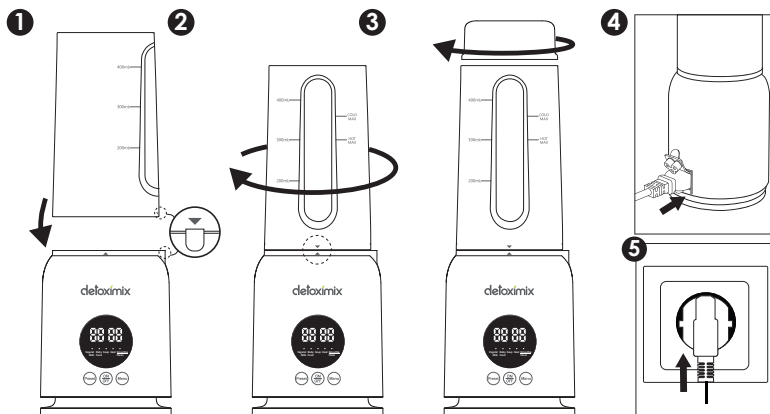
Make sure that your power supply is compatible with your product. This indication is present under the motor block.

Place your product on a flat, horizontal and perfectly stable surface.

METHOD OF ASSEMBLY

- Before use, make sure that the glass bottle is in perfect condition and is correctly positioned and screwed without its cap on the engine block. Then place the stopper to secure the assembly.

NOTE THAT IT WILL BE IMPOSSIBLE TO SCREW THE BOTTLE WITH ITS CAP ON THE ENGINE BASE. THE BOTTLE HAS A SAFETY PIN THAT CONNECTS TO THE ENGINE BASE, WHICH IS ACTIVATED ONCE THE CAP IS SCREWED ON. THE CAP MUST ONLY BE PUT IN PLACE ONCE THE BOTTLE IS SCREWED ONTO THE BLADE BLOCK.



1- Place the glass bottle, WITHOUT ITS CAP, on the motorised base in respecting the markers. (figure 1)

2- Turn clockwise. (figure 2)

3 - Then place the cap on the bottle by turning it in the direction of the clock hands. (figure 3)

4 - Then connect the power cord plug to the motor base. (figure 4)

5- Plug the power cord of your machine into an electrical conforming outlet. A long beep is emitted and your display flashes. (figure 5) Your machine is ready for use.

Once assembled, and before use, follow the cleaning method indicated in part 7.

BOTTLE FILLING

Once the bottle has been screwed tightly onto the engine block (and without its cap) first place your solid ingredients, respecting the graduation marks on the right-hand side of the bottle:

- Do not exceed « HOT MAX » for a hot preparation. Also add a liquid, respecting the « HOT MAX » limit.

- Do not exceed the « COLD MAX » limit for a cold preparation. Also add a liquid within the « COLD MAX » limit.



WARNING

Do not fill the bottle beyond the limits indicated on the « COLD MAX » or « HOT MAX » solid/liquid gauge to avoid overfilling and/or risk of burns.

Remember to cut your fruit and vegetables into small cubes (1 cm max) in order to optimise the quantity in the bottle.

SCREWING ON THE STOPPER

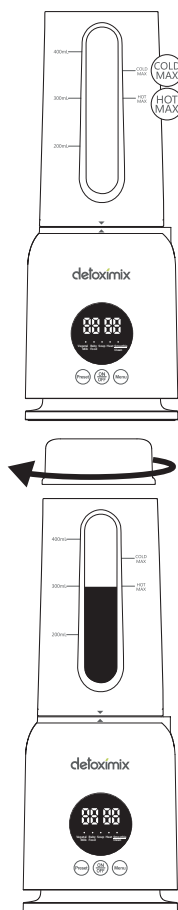
Once your bottle has been filled with solids and liquids, screw the cap on tightly.

The stopper comes into contact with the safety lug on the bottle in order to allow it to be put under tension. Failure to screw it in properly will prevent your machine from being under tension.



WARNING

Once the cap is screwed on, a safety lug secures the assembled elements so that the contents of the bottle do not spill onto the motor. Remember to empty your preparation into a bowl as soon as the cap is unscrewed, then unscrew the bottle when it is empty and clean.



UNSCREWING THE BOTTLE



WARNING & DANGER !

At the end of a preparation cycle, your bottle cannot be unscrewed from the motor base because it is protected by a safety lug thanks to the cap screwed onto the bottle. Once the cap has been unscrewed and the bottle is full, **NEVER UNSCREW THE BOTTLE FROM ITS ENGINE BASE WITHOUT HAVING PREVIOUSLY EMPTIED ITS CONTAINERS.** Leave the bottle screwed onto the engine block and pour its contents into a bowl. Then proceed to the cleaning step in part 7.



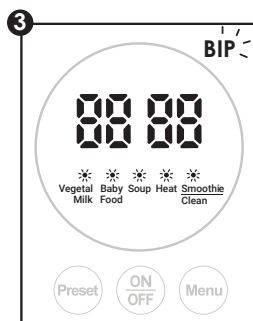
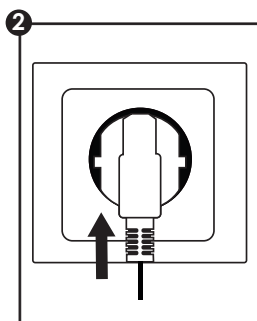
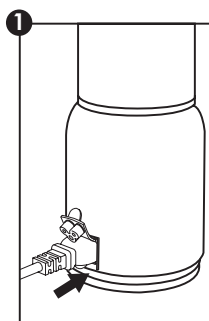
FUNCTIONING & START UP

MAKE SURE TO FOLLOW THE STEP:

STEP 1 :

Connect your appliance as follows:

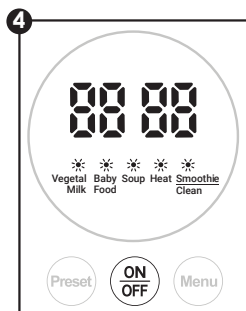
- Connect the power cord plug to the motor base. (figure 1)
- Then plug the power cord of your machine into a suitable electrical outlet. A long «BEEP» is emitted and your screen lights up and flashes. Your machine is ready for use. (figure 2 and 3)




STEP 2 :

- Press the **(ON/OFF)** key => the 5 leds programmes light up. (figure 4)


WARNING : if no programme is selected within 10 seconds, they will disappear. In this case, press **(ON/OFF)** again to reactivate the 5 leds.

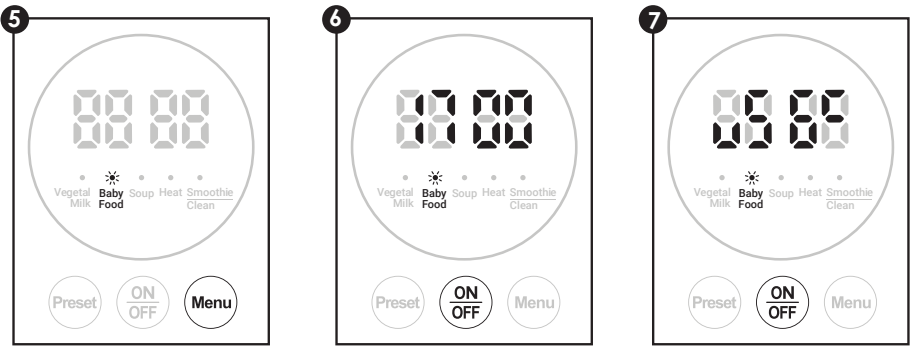


STEP 3 :

- Press the  button repeatedly until the indicator for the selected programme flashes. (figure 5)
- The indicator light of the selected programme flashes and the display shows the following information : (figure 6)

STEP 4 :

Press  to start your programme as soon as it is selected. The temperature rise begins. (figure 7)




INFORMATION ON THE DIFFERENT MODES

VEGETAL MILK / BABY FOOD / SOUP MODE

- A gradual rise in temperature is shown on the display, reaching 100°C in a few minutes. Once the temperature of 100°C has been reached, the duration of your programme starts with a countdown on the screen. At the end of the countdown, a long «BEEP» is emitted and your programme is finished.

Interest of the 3 modes :

- **Production of vegetable milks, soups and mixed preparations for baby, with the perfect texture.**
- You can interrupt your programme at any time by pressing .

MODE	TYPE OF PROGRAMME	DURATION	SUITABLE FOR
VEGETAL MILK	Automatic cooking (100°C)+ mixing	20 min	Vegetable milks (almonds,hazelnuts...)
BABY FOOD	Automatic cooking (100°C)+ mixing	17 min	Baby soups & compotes
SOUP	Automatic cooking (100°C)+ mixing	21 min	Soups & Cream soups

IN HEAT MODE (HEATING-REHEATING)

• A gradual rise in temperature is shown on the display, reaching 100°C in a few minutes. Once the temperature of 100°C has been reached, a countdown of about 30 seconds is displayed on the screen, then a long «BEEP» is emitted and your programme is finished. Your preparation has been heated and/or reheated without mixing.

Interest of the mode :

- Reheat a preparation at a certain temperature without mix it.
- Boil water or a liquid preparation.

• You can interrupt your programme at any time by pressing .

MODE	TYPE OF PROGRAMME	HEAT	SUITABLE FOR
HEAT	Cooking	Up to 100°C	Cook, reheat, boil

SMOOTHIE - CLEAN MODE

• The blade block starts to rotate for a maximum of 1 minute 30 seconds and a countdown timer appears on the display. A long «BEEP» is emitted your programme is finished.

Interest of the mode :

- To make a smoothie, a milkshake or a cold mixed preparation (gaspacho...).
- Clean your Soup Blender.

- Once at room temperature, place 200 ml of water, 2 drops of washing-up liquid and spin for about 1 minute. The walls and the blade block will be cleaned. Then pass under clear water to dry.

• You can interrupt your programme at any time by pressing .

MODE	TYPE OF PROGRAMME	DURATION	SUITABLE FOR
SMOOTHIE - CLEAN	Mixing	1 min 30s	Smoothies, Milk-shake, or clean your blender

PRESET MODE

Use the  MODE to postpone the start of your programme for up to 12 hours.

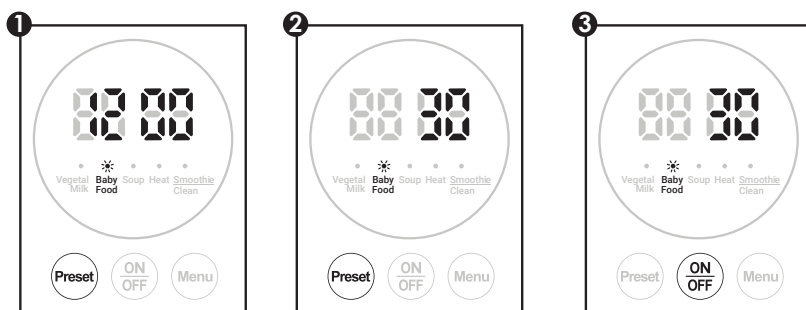


1- When your programme has been selected but not started (STEP 3) and it is flashing on the screen, press the key **Preset**. The screen immediately displays a delayed start of 02:00 corresponding to 2 hours (default setting). (figure 1)

2- Press the button **Preset** again to increase the delayed start in increments of 30 minutes up to 12:00 corresponding to 12 hours. (figure 2)

3- To start the delayed start, press **ON/OFF** once it has been selected. (figure 3)

You can interrupt your programme at any time by pressing **ON/OFF**.



Tips for delayed departures from 30 minutes to 1h30 minutes press **Preset after the display 12:00 and the screen will show 00.30 / 01.00 / 01.30.**

1- To start the delayed start, press **ON/OFF** once it has been selected.

2- A countdown appears on the screen, confirming that the **Preset** mode (Timer - delayed start) has been enabled.


3- To start the delayed start, press **ON/OFF** once it has been selected.

You can interrupt your programme at any time by pressing **ON/OFF**.

MODE	TYPE OF PROGRAMME	DURATION	SUITABLE FOR
PRESET	Delayed departure in 30 min increments	Up to 12h	Scheduling its preparation at a fixed time

PRACTICAL ADVICE

Allow the programme to run to completion. At the end of the cycle the machine emits a triple «Beep».

Information : If necessary you can interrupt the programme at any time by pressing the  button.

When the cycle is complete, unplug the power cord and the cord plug located on the motor base.

Wear an insulated glove or a cloth to unscrew the cap carefully so as not to burn yourself.

Take your product by the base and spill its contents into an adapted container in order to empty the bottle always screw on its engine block.

Let your machine cool down and then add 200ml of water, 2 drops of washing-up liquid and select the «smoothie/clean» programme, press  and let it run for approx. 20-30 seconds.

The cyclonic effect produces a foam that will pre-clean the glass walls of your product, the blade block and the seals. Pour the contents into a sink and then clean the glass bowl with clear water.

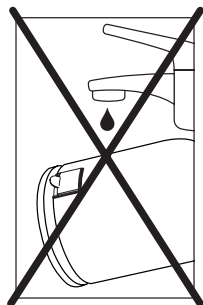
7- Dismantling & cleaning



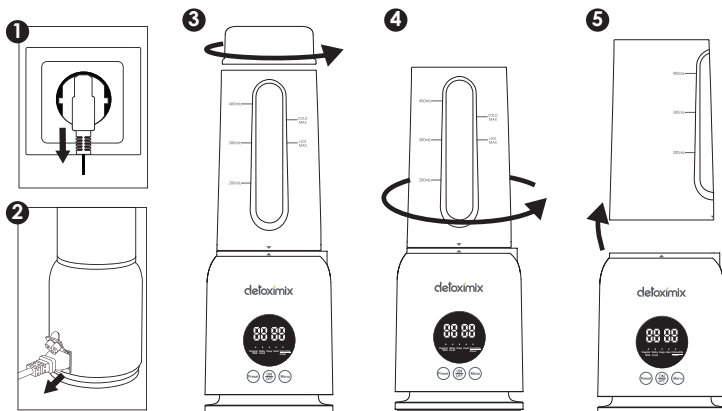
WARNING

Never immerse the motor base in water or other liquids and do not rinse it under tap water.

Before using for the first time: Take care to clean each part of your SOUP BLENDER and then proceed to the rinsing step.

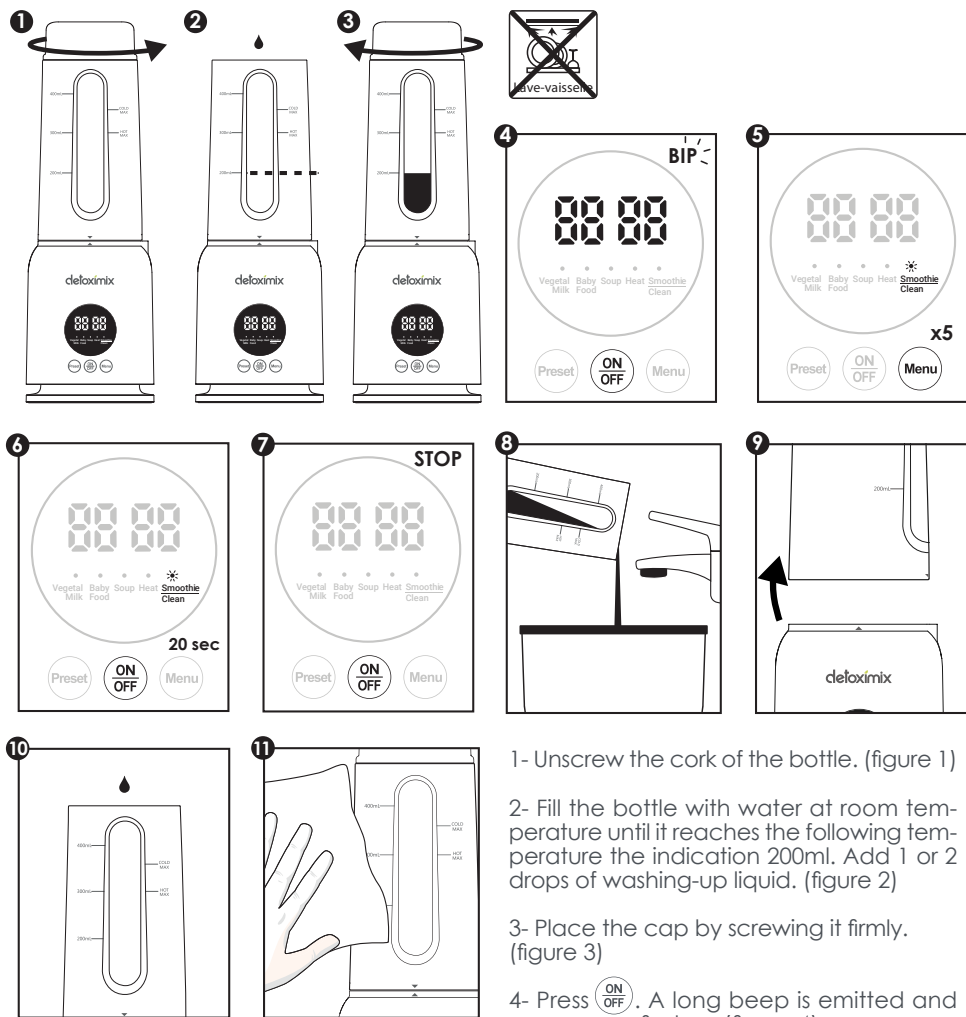


DISMANTLING METHOD



- 1- Unplug the power cord of your machine. (figure 1)
- 2- Then unplug the power cord plug on the base unit engine. (figure 2)
- 3- Unscrew the cork of the bottle in an anti-clockwise direction. (figure 3)
- 4- Unscrew the bottle in an anti-clockwise direction. Your appliance is dismantled. (figure 4 and 5)

CLEANING METHOD



1- Unscrew the cork of the bottle. (figure 1)

2- Fill the bottle with water at room temperature until it reaches the following temperature the indication 200ml. Add 1 or 2 drops of washing-up liquid. (figure 2)

3- Place the cap by screwing it firmly. (figure 3)

4- Press **ON/OFF**. A long beep is emitted and your screen flashes. (figure 4)

5- Press **Menu** 5 times consecutively so that «SMOOTHIE-CLEAN» is displayed. (figure 5)

6- Then press  and count down 20 to 30 seconds in order to do the following foam and clean the elements. (figure 6)

7- Press  to interrupt the mixing. (figure 7)

8- Empty the contents of the bottle into the sink. (figure 8)

9- Unscrew the bottle from the engine block. (figure 9)

10- Rinse the bottle under clear water. Never place in the dishwasher. (figure 10)

11- Wipe the outside of the Soup Blender with a damp cloth. (figure 11)

8- Quick troubleshooting guide ---

(to be consulted before contacting your repair service)

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The screen does not light up	The power cord is incorrectly inserted at the base of the base engine or on the electrical socket	Check and correctly position the detachable plug
	The bottle is incorrectly positioned on the engine block or the cork is not properly screwed on the bottle	Place the bottle correctly and screw the cap on tightly up to the safety lug (see instructions)
The display lights up but the programme selection is not possible	Press the touch-sensitive buttons with dry hands	If the problem persists, please contact your dealer or our after-sales service
	The machine is subjected to a shock	Contact your dealer or our after-sales service department
The machine does not want to stop mixing or heating	The machine is subjected to a shock	Contact your dealer or our after-sales service department
Unusual noises can be heard when the machine is in function	The bottle, the cap or the seals may not have been correctly installed	Check and control each of the parts and install them correctly
Vibrations are important during the programme	The appliance is not placed on a flat, stable and horizontal surface	Move the appliance on a suitable and stable surface
	Volume of ingredients too high	Respect the MAX markings and reduce the amount of ingredients in the bottle
Blades rotate slowly or do not drag food to the bottom for mixing	Your food is too big or too hard. There is not enough liquid in the bottle	Cut your food into smaller pieces, reduce the amount, add liquid to the limit

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Overflow during use	You have selected the wrong programme	Correct by selecting the desired programme
	The cap is not locked properly	Lock the cap on the bottle correctly
	The seal is not present or has deteriorated	Replace the seal or change the seal by visiting our website
	The volume of ingredients is too high	Adjust the ingredients and liquids in accordance with the markings
	You have put a forbidden liquid in «cooking» mode like milk	The appliance is not suitable for milk in cooking mode to avoid any risk of overflow
	During use there are small projections through the cap, while the limits are respected	This is normal and does not require intervention
The appliance switches off the electrical system	The appliance has taken on moisture	Allow the appliance to dry for 24 hours and then reconnect the appliance
The display shows «E1» and emits a «BEEP»	Your motor and the bottle are overheated due to overloading with food or excessive mixing delays	Immediately stop use for a minimum of 20 minutes and allow the product to cool. Reduce the quantity of ingredients and respect the continuous mixing times indicated in the instructions
The display shows «E2» and emits two «BEEPS»	An element of your product has been damaged as a result of a handling error	Contact your dealer or our after-sales service department
The display shows «E3» and emits three «BEEPS»	The bottle or cap is not properly secured	Correct the problem by respecting the markings and screwing the cap on the bottle
	The machine has suffered a shock	Contact your dealer or our after-sales service department
The display shows «E4» and emits four «BEEPS»	The alarm indicates a lack of water or liquid in your bottle	Immediately adjust to water or liquid, respecting the limits to allow for a homogeneous mix

9- Maintenance

- 1- You can order spare parts or accessories on the website www.detoximix.com in case of wear, breakage or loss.
- 2- If you have trouble using your device, refer to the Quick Trouble shooting guide ; in this manual or visit our website www.detoximix.com.
- 3- Your unit is covered by a guarantee complying with the legal provisions of existing safeguards and consumer rights.
- 4- In case of technical problem or fault, return your product to your retailer or visit our www.detoximix.com website.
- 5- Your product should be used regularly to permit the engine block remains effective.
- 6- In case of no use for a long period, ensure that the product is placed in a dry and ventilated place to prevent any moisture risks and mold.

10- Notes on recycling



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may be not treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service. For more information, contact your local or regional authorities.

11- Declaration of conformity

Producer : SD CORP SAS, 25 rue Tronchet 75008 Paris – France

This product is conform to the following European Directives :

EMC – 2014/30/EU

ROHS – 2015/863 amending 2011/65/EU

LVD – 2014/35/EU

12- Recipes

Introduction :

Optimising the daily nutritional intake and «home-made» will remain the priority objective of the DETOXIMIX mixer-blender range. The idea is to find one's bearings by taking the time to make preparations based on fresh products, simply, quickly and with the pleasure of rediscovering authentic tastes and flavours.

The recipes we propose open an infinite number of ways to awaken your senses and respond to your creativity according to the seasons.

Information, tips & tricks for all recipes and to pamper your Soup Blender :

Learn how to prepare your fruit and vegetables (preferably ORGANIC) on a cutting board before mixing your ingredients. Make small dice (1cm max) in order to optimise the volume of ingredients in the bottle.

First place your solid ingredients after having them wash, peel and dice in the bottle. (the hardest ingredients will be placed in first)

Then **ALWAYS** add a liquid (water, juice) to all your preparations (hot or cold) up to the limit indicated « HOT MAX » or « COLD MAX » according to your recipes. Never use milk in HOT or heating mode.

« VEGETAL MILK » MODE

Recipe ideas...and others on detoximix.com

To prepare a good vegetable milk, soak your oilseeds (which will always have to be pruned) or seeds in cold water overnight to start the germination process and make them more digestible. Once soaked in water, drain by throwing away the soaking water and place in the bottle within the limits. Add mineral water preferably or spring water.

The recipes for vegetable milks are infinite. You can substitute almonds with: hazelnuts, cashew nuts, walnuts, oats, whole hemp seeds, soya, pistachios...see making mixes : Hazelnuts + Almonds + Cashew nuts... Respecting the same proportions and adding or not date and honey.

You can also add a vanilla bean, cinnamon...or simply fruit such as banana to make a delicious and energising drink ideal for breakfast or to boost a long afternoon !

Homemade vegetable milk can be kept for 2 to 3 days in a closed glass bottle in a cool place. Shake the bottle well before use or add a little fresh water if it is too thick.

GREEDY AND SMOOTH ALMOND MILK

(Limit to be respected HOT MAX)

- 40 gr of peeled almonds
- 300 ml spring water
- 1 Medjoul date preferably
- 1 teaspoon of honey

Instructions :

- Place your ingredients and select the programme « VEGETAL MILK ».
- Once the cycle is complete, pour the contents of the bottle into a bowl and enjoyed hot or cold. A comforting and tasty delight. For a milk lighter, put 30 grams of almonds.
- You can, if you wish, filter your preparation in a cheesecloth in order to retain the residues called OKARA (or residual oilseed pulp). Rich in fibre and protein, OKARA can be incorporated into cookies, cake dough...you can also form a paste by adding onion, coriander, olive oil, salt, pepper and fry in a pan as a vegetable dumpling (go to detoximix.com to find out more).

MULTI-PLANT MILK

(Limit to be respected HOT MAX)

- 15 gr of hazelnuts, peeled
- 15 gr of peeled almonds
- 300 ml spring water
- 1 teaspoon honey or maple syrup

Instructions :

- Place your ingredients and select the programme « VEGETAL MILK ».
- Once the cycle is complete, pour the contents of the bottle into a bowl and enjoy hot or cold for a gourmet and energizing break.

CASHEW NUT MILK

(Limit to be respected HOT MAX)

- 30 gr plain cashew nuts
- 300 ml spring water
- 1 teaspoon honey or maple syrup

Instructions :

- Place your ingredients and select the programme « VEGETAL MILK ».
- Once the cycle is complete, pour the contents of the bottle into a bowl and enjoy hot or cold for a low cholesterol, saturated fat free drink.

« BABY FOOD » MODE

Recipe ideas...and others on detoximix.com

POTIRON & CARROTS SOUP (for babies from 6 months)

(Limit to be respected HOT MAX)

- 100 gr of carrot
- 100 gr of pumpkin
- 1 teaspoon of full cream

Instructions :

- Wash and peel the vegetables well, then dice them and place them in the bottle without exceeding the « HOT MAX » limit.
- Cover with water up to 250ml (or 300ml depending on the desired thickness).
- Then start the « BABY FOOD » programme. The Soup Blender will deliver a smooth preparation at the end of the programme.
- Pour your preparation into a suitable bowl, add salt and fresh cream at the end of cooking.

Tip : If the soup remains too thick, add a little hot water and launch the « SMOOTHIE » function to mix for a few seconds.

LITTLE VELOUTE WITH VEGETABLE AND HAM

(for babies from 6 months) - (Limit to be respected HOT MAX)

- 70 g carrot
- 70 g potato
- 30 cl of milk
- 15 to 20 g of ham

Instructions :

- Wash and peel the vegetables well, then dice them and place them in the bottle without exceeding the « HOT MAX » limit.
- Cover with water up to 250ml (or 300ml depending on the desired thickness).
- Then start the « BABY FOOD » programme.
- At the end of the programme, pour your preparation into a suitable bowl and then add the milk and ham (Tip: mix in « SMOOTHIE » mode a few drops of the seconds the addition of ham and milk).
- Add a knob of butter to enrich your veloute. If it's too thick, add a little hot water and start the « SMOOTHIE » function to mix for a few seconds.

ZUCCHINI PUREE (for babies from 5 months) _____

(Limit to be respected HOT MAX)

- 1 zucchini
- 1 small potato

Instructions :

- Wash and peel the vegetables well, then cut them into small cubes and place them in the bottle without exceeding the « HOT MAX » limit.
- Cover with water up to 250ml.
- Then start the « BABY FOOD » programme.
- At the end of the cycle, pour your preparation into a suitable bowl and then add a spoon of fresh cream, salt and it's ready.

Tips : For a different velvety feel. After having washed, peeled and cut out vegetables, put them in the heated blender without exceeding the limit « HOT MAX » and add water up to 300ml and start the « HEAT » programme for boiling water to cook the ingredients. Discard the water from cooking and add milk up to the « HOT MAX » limit (growth milk, milk with a high for those under 6 months and possibly cow's milk for those over 6 months). Mix it all in « SMOOTHY » mode for a few seconds and Baby will taste a very smooth preparation.

Think of alternating the ingredients according to those that Baby would not tolerate.

« SOUP » MODE

Recipe ideas...and others on detoximix.com

CLASSIC AND SUCCULENT SOUP _____

(Limit to be respected HOT MAX)

- 1 carrot
- 1 half-zucchini
- 1 half-turnip
- 1 small branch of celery
- 1/4 onion
- 1 organic bouillon cube (or homemade bouillon)
- Salt, Pepper and 1 spoonful of olive oil
- 300ml spring water

Instructions :

- Wash and peel the vegetables well, then dice them and place them in the bottle without exceeding the « HOT MAX » limit.

- Cover with water up to 300ml.
- Then start the « SOUP » programme.
- At the end of the cycle if the soup is too thick, add a bit of hot water and start the « SMOOTHIE » function to mix for a few seconds.

VEGETABLE VELOUTE

(Limit to be respected HOT MAX)

- 1/4 onions
- 1 or 2 small potatoes
- 1/4 leek
- 1 or 2 carrots
- 1 small handful of green beans or peas.
- 1 organic bouillon cube (or homemade bouillon)
- Salt and pepper
- 300ml spring water

Instructions :

- Wash and peel the vegetables well, then dice them and place them in the bottle without exceeding the « HOT MAX » limit.
- Cover with water up to 300ml.
- Then start the « SOUP » programme.
- At the end of the cycle if the soup is too thick, add a little hot water and start the « SMOOTHIE » function to mix for a few seconds.

DETOX VEGETABLE SOUP

(Limit to be respected HOT MAX)

- 1 or 2 carrots
- 1/4 of leeks
- 1/4 of fennel
- 1 half celery stalk
- 1 or 2 kale leaves
- 300ml of water
- Chopped turmeric, parsley or coriander.

Instructions :

- Wash and peel the vegetables well, then cut them into small cubes and place them in the bottle without exceeding the « HOT MAX » limit.
- Cover with water up to 300ml.
- Then start the « SOUP » programme.
- At the end of the cycle, if the soup is too thick, add a little hot water and start the « SMOOTHIE » function to blend for a few seconds.
- Pour the contents of the bottle into a bowl, then add a little salt and pepper and a little turmeric and coriander or parsley.

« HEAT » MODE

Tips...and others on detoximix.com

Place your ingredients, always add a liquid, minimum 200ml and maximum 300ml, then start the « HEAT » programme. At the end of the cycle switch to « SMOOTHIE » mode to mix for a few seconds and obtain a preparation based on pieces. You can also heat water or a liquid preparation without necessarily having to mix it.

« SMOOTHIE » MODE

Recipe ideas...and others on detoximix.com

Ideas for associations : Apple, Pear, Banana, Raspberry, Blueberry, Blueberry, Kiwi, Pear-Peach, Nectarine, Melon, Watermelon, Mint, Passion fruit, Mango, Pineapple, Vanilla, Fig, Peach, Cucumber, Mango, Litchi - Pepperbell, Tomato, Celery branch, Basil, Avocado.

To be mixed with: water - vegetable milk (almond, oat, hazelnut...) - fruit juice.

MANGO, ORANGE, CHIA SEED AND MILK SMOOTHIE OATS —

(Limit to be respected COLD MAX)

- 1 mango
- 2 small oranges
- 1 tablespoon organic chia seeds
- 200 to 250ml of oat milk
- 2 dates

Instructions :

- Peel the mango and cut the flesh into small cubes.
- Stone the dates and cut them.
- Peel and dice the oranges and remove the segments and seeds.
- Place all the cut ingredients in the bottle (respecting the « COLD MAX » limit), add the chia seeds, oat milk and select the « SMOOTHIE » programme.
- Pour the contents of the bottle into a bowl and enjoy.

COLD PEACH SOUPS WITH VERVAIN —

(Limit to be respected COLD MAX)

- 4 to 5 ripe peaches
- the juice of a lemon
- 200ml of well infused and cooled organic vervain herbal tea
- 2 tablespoons of organic honey

Instructions :

- Peel and dice the peaches and place them in the bottle, adding the lemon, herbal tea and honey (respecting the « COLD MAX » limit).
- Pour the preparation into a suitable bowl and leave to stand in a cool place for 2 to 3 hours before serving, decorating with a few raspberries and/or blueberries.

DESSERT FOR BABY IN « SMOOTHIE » MODE

SMALL APPLE MOUSSE (for babies from 12 months) —

(Limit to be respected COLD MAX)

- 2 apples
- 3 tablespoons of cottage cheese
- 2 teaspoons of honey
- 200ml of milk

Instructions :

- Wash and peel the apples well, then cut them into small cubes and place them in the bottle without exceeding the « COLD MAX» limit.
 - Add milk up to 200ml, cottage cheese and honey.
 - Then start the «SMOOTHIE» programme and mix for 30 to 50 seconds...and it's ready.
 - At the end of the cycle pour into a cup and enjoy.
- (Apples can be replaced by bananas, pears...).

STRAWBERRY MILKSHAKE

(Limit to be respected COLD MAX)

- **200 g strawberries**
- **1 tablespoon of orange juice**
- **250 ml of milk**
- **1 tablespoon granulated sugar**
- **5 small ice cubes of maximum 2cm (or some crushed ice)**

Instructions :

- Place the small ice cubes or crushed ice in the bottle, add the diced strawberries, orange juice, milk and sugar and start the «SMOOTHIE» programme.
- Pour the preparation into glasses and decorate with chopped pistachios.

TOMATO GASPACHO WITH LEMONGRASS

(Limit to be respected COLD MAX)

- **3 ripe tomatoes**
- **1 small celery stalk**
- **1/4 of cucumber**
- **1 lemongrass stalk**
- **1 tablespoon of wine vinegar**
- **1 small fresh onion**
- **1/4 of green pepper**
- **A few basil leaves**
- **4 tablespoons of olive oil**
- **Salt, Pepper**

Instructions :

- Wash, cut and seed the pepper into small cubes and place it in a bowl by adding the chopped fresh onion and chopped basil.
- Add 2 tablespoons of olive oil.
- Season with salt and pepper and mix the mixture in the fridge.
- Peel the tomatoes and remove the seeds.
- Remove the first leaf and the hard end of the lemongrass and cut off the top of the stem in half and slice it.
- Wash and slice the celery.
- Peel and dice the cucumber.
- Place the celery, cucumber, tomatoes, lemongrass, vinegar and the rest of the olive oil. Season with salt and pepper. Start the «SMOOTHIE» programme.
- Then pour the resulting gazpacho into a bowl in the fridge for 1 to 2 hours.

Tip : Just before serving, pour the gazpacho into bowls and then place a tablespoon of pepper and onion filling on top. Serve immediately.

Warranty Card

please put you're name in capital letters !

☐ Mr. ☐ Mrs. ☐ Miss

First name

Last name

Date of birth

Address

Town

Postcode

Country

Telephone number

Email address

Product you purchased and model number

Serial Number

This is your product guarantee card.

Please complete it and return it with your proof of purchase to :

SD CORP SAS

25, rue Tronchet 75008 Paris – France

- ☐ Trough a fair Which fair?
- ☐ Article in a consumers magazine
- ☐ Advice from friends or relatives
- ☐ Advice from a salesman
- ☐ Website
- ☐ Other

A. Where and how did you acquire this product ?

- ☐ As a gift
- ☐ In an electrical shop
- ☐ In a large department store
- ☐ In a showroom
- ☐ In a specialised electrical household appliance shop
- ☐ TV-Purchase
- ☐ Other

B. Tick the possible descriptions below which apply to this product :

- ☐ First Purchase
- ☐ Replaces a product of the same type
- ☐ Replaces a product of the same type but of a different make
- ☐ Is used in addition to a product of the same type which you already use.

C. By what means did you come to learn of the existence ?

- ☐ Advertisement in a magazine
- ☐ Advertisement in a newspaper
- ☐ Television advert
- ☐ Radio advert
- ☐ Machine on display
- ☐ Through demonstration in a shop

D. Indicate the most important factors which made you choose this product ?

- ☐ Reputation of DETOXIMIX
- ☐ Previous use of DETOXIMIX appliance
- ☐ Design/look
- ☐ Quality/price ratio
- ☐ Choice of different colours
- ☐ Special characteristics of the product
- ☐ Guarantee
- ☐ Discount/special selling price
- ☐ Quality/longevity
- ☐ Article appearing in a consumers magazine
- ☐ Reputation of the shop/dealer
- ☐ Advice from a friends/relatives
- ☐ Advice from a Salesman
- ☐ Other

☐ This above data will, together with the obtained information as result of the questionnaire, only be used for statistic marketing researches. This data will also allow us and our trade partners to keep you informed about new SD CORPS SAS FRANCE products and services. Your personal Data is treated digitally and declared towards the French Commission for the protection of privacy. You may consult, correct or cancel this personal data. If you're not interested in being kept informed and if you do not want us to keep your personal data in our files, please tick accordingly.



detoximix

DETOXIMIX Soup Blender mini

User's Manual january 2021 ©.
Copyright SD CORP SAS 2021.
All rights reserved.

SD CORPS SAS

25, rue Tronchet 75008 - France