

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Mixeur



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	2
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES	4
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	5
UTILISATION	5
1) VERROUILLER/DEVERROUILLER LE BLOC MOTEUR	5
2) UTILISATION DU MIXEUR	5
3) UTILISATION DU BATTEUR	6
4) UTILISATION DU MINI HACHOIR	7
NETTOYAGE	8
RANGEMENT	9

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce mixeur multifonction vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- Utilisez exclusivement cet appareil dans le cadre de préparations culinaires.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
- **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- **N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**

N'immergez jamais le bloc moteur du mixeur/batteur (B), le support du fouet (G) ni le bloc moteur du mini hachoir (I) dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur. L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber,
 - si les lames sont endommagées,
 - si le bloc moteur (B) est tombé dans l'eau.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- **N'utilisez le mixeur/le batteur/le mini hachoir qu'avec le bloc moteur fourni.**
- Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol du mini hachoir.
- Lors du mixage de liquides chauds, une attention toute particulière doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.
- Ne démontez jamais le pied batteur (H) /le pied mixeur (D) lorsque l'appareil fonctionne.
- Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation autour du bloc moteur et ne le tordez pas.

ATTENTION ! Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez. Remplacez la protection en plastique sur les lames après chaque utilisation.

Arrêtez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de vous approcher des parties en mouvement.

Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient lors du mixage des aliments afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.

- Si les lames du mixeur ou du mini hachoir se bloquent et ne bougent plus, cela peut endommager le moteur. Arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile dans le récipient pour débloquer l'aliment uniquement lorsque l'appareil est débranché.
- Ne retirez pas le bloc moteur du mini hachoir (I) tant que les lames (J) ne sont pas arrêtées.
- N'utilisez pas l'appareil si le bol du mini hachoir (K) est brisé, ébréché ou abîmé ou si les lames sont brisées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Temps d'utilisation maximum en continu :

Cet appareil ne peut fonctionner de façon continue, **il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel**. Vous devez respecter des pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le moteur. **Ne faites pas fonctionner cet appareil en continu plus d'une minute pour les liquides ou plus de 30 secondes pour les aliments solides.** Faites une pause de 15 minutes minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau. **N'utilisez pas le mixeur/le batteur/le mini hachoir à vide (sans aliment).**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 400 W

Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz

Capacité du bol doseur gradué : 600 ml

Capacité max du bol mini hachoir : 200 g

1 pied mixeur

1 pied batteur

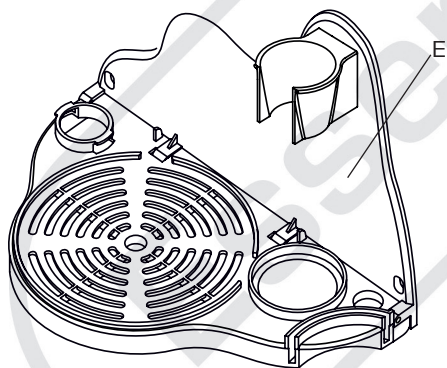
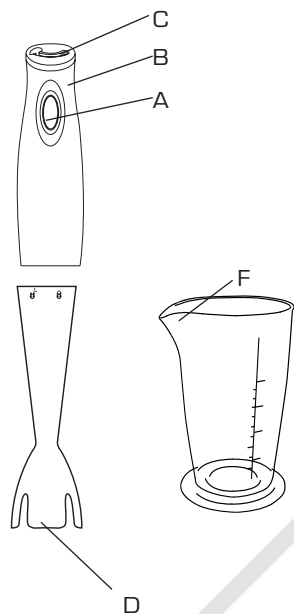
1 bol mini hachoir

Variateur de puissance

Support mural pour le rangement des accessoires

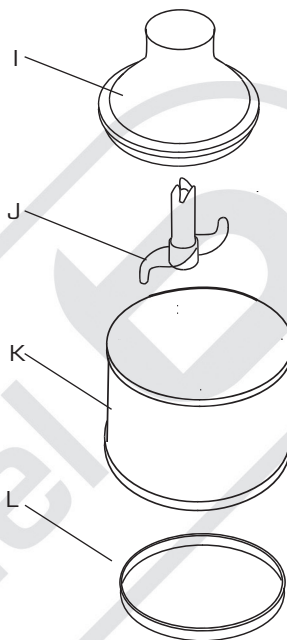
**Temps d'utilisation maximum en continu (KB) : 1 minute pour les liquides
30 secondes pour les solides**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES



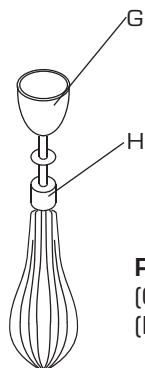
Pied mixeur

- (A) Bouton marche
- (B) Bloc moteur du pied mixeur/ batteur
- (C) Variateur de puissance
- (D) Pied mixeur
- (E) Support mural
- (F) Bol doseur gradué 600 ml



Mini hachoir

- (I) Bloc moteur du mini hachoir
- (J) Lames
- (K) Bol mini hachoir 200 g
- (L) Base antidérapante



Pied batteur

- (G) Support de fouet
- (H) Fouet



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Lavez le bol doseur gradué (F), le bol mini hachoir (K), les lames du mini hachoir (J) et le fouet (H) à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Lavez l'extrémité en inox du pied mixeur (D) à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne trempez pas dans l'eau l'autre extrémité (celle qui s'emboîte sur le bloc moteur).


**ATTENTION CAR LES LAMES (J) SONT TRANCHANTES !
MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION.**

Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez. Remplacez toujours la protection en plastique sur les lames lorsque vous ne les utilisez pas.

N'immergez jamais le bloc moteur (B), le support du fouet (G) ni le bloc moteur du mini hachoir (I) dans l'eau ou tout autre liquide.

UTILISATION

1) Verrouiller/déverrouiller le bloc moteur

Pour verrouiller le bloc moteur (B), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole 

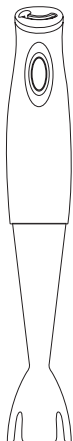
Pour déverrouiller le bloc moteur (B), tournez le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole 



2) Utilisation du mixeur

Le mixeur est particulièrement adapté pour la préparation des soupes, des sauces, de la mayonnaise et des aliments pour bébé. Il est également adapté pour la préparation des boissons (cocktails) et milkshakes.

Il n'est pas adapté pour les aliments durs et secs et ne doit pas être utilisé pour faire de la glace pilée.





1. Assemblez le pied mixeur (D) sur le bloc moteur (B) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole .
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Introduisez verticalement le mixeur dans un bol mélangeur ou dans tout autre récipient à bords hauts.
4. Choisissez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du bouton variateur de puissance (C).
5. Appuyez sur le bouton marche (A) pour mettre en marche le mixeur.
6. Relâchez le bouton marche (A) pour arrêter le mixeur.
7. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Démontez le pied mixeur (D) du bloc moteur (B) en tournant le pied mixeur vers le symbole . Nettoyez les éléments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE »).

N'utilisez pas le mixeur en continu plus d'une minute pour les liquides ou plus de 30 secondes pour les aliments solides. Laissez refroidir le mixeur 15 minutes au minimum avant de le réutiliser.



NOTES :

- Pour éviter les éclaboussures, ne mettez l'appareil en marche que lorsque le pied mixeur est introduit dans le bol mélangeur. Par ailleurs, il est conseillé de ne pas remplir le bol à plus de la moitié de sa capacité lorsque vous mixez des liquides.
- N'introduisez pas plus des 2/3 du pied mixeur dans les préparations.
- Entre deux préparations, vous pouvez rincer les lames en introduisant le pied mixeur dans un récipient à bords hauts avec de l'eau claire. Faites fonctionner l'appareil quelques secondes.
- Coupez les aliments en petits morceaux avant de les mixer.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'ingrédients, procédez par petites portions.
- Si vous souhaitez mixer des fruits et/ou légumes, ajoutez de l'eau à la préparation afin de faciliter le mixage.

3) Utilisation du batteur

Le batteur est particulièrement adapté pour la préparation des blancs en neige, la chantilly, les mélanges pour gâteaux, la mayonnaise, etc.



1. Assemblez le fouet (H) et le support de fouet (G) sur le bloc moteur (B) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole .
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Introduisez verticalement le batteur dans un bol mélangeur ou dans tout autre récipient à bords hauts.
4. Choisissez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du bouton variateur de puissance (C).
5. Appuyez sur le bouton marche (A) pour mettre en marche le batteur.
6. Relâchez le bouton marche (A) pour arrêter le batteur.
7. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Démontez le pied batteur du bloc moteur en tournant le pied batteur vers le symbole . Nettoyez les éléments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE »).

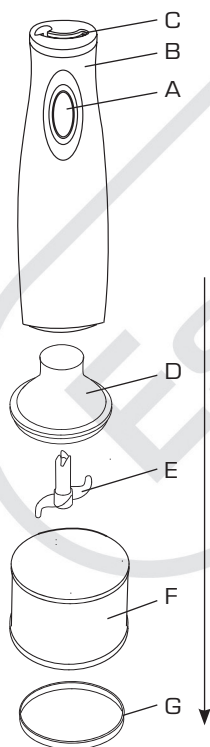
N'utilisez pas le batteur en continu plus d'une minute pour les liquides ou plus de 30 secondes pour les aliments solides. Laissez refroidir le batteur 15 minutes au minimum avant de le réutiliser.

NOTES :

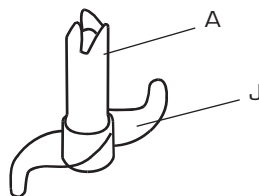
- Pour éviter les éclaboussures, ne mettez l'appareil en marche que lorsque le batteur est introduit dans le bol mélangeur. Par ailleurs, il est conseillé de ne pas remplir le bol à plus de la moitié de sa capacité lorsque vous mixez des liquides.
- Utilisez de préférence un bol mélangeur à bords larges.
- Faites tourner le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Coupez les aliments en petits morceaux avant de les mixer.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'ingrédients, procédez par petites portions.
- Si vous souhaitez mixer des fruits et/ou légumes, ajoutez de l'eau à la préparation afin de faciliter le mixage.

4) Utilisation du mini hachoir

Le mini hachoir sert à hacher les herbes aromatiques, l'ail, les oignons, les noix, les noisettes et les autres aliments similaires.



1. Assemblez la **base antidérapante** (L) et le bol (K).
2. Placez les lames (J) dans le **bol** (K) du mini hachoir.
3. Placez les ingrédients dans le bol. Ne le remplissez pas à plus de la moitié. **Ne dépassez pas le repère de niveau maximum « MAX »** indiqué sur le bol.
4. Placez le **bloc moteur du mini hachoir** (I) sur le bol (K) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
5. Assemblez le **bloc moteur** (B) sur le **bloc moteur** (I) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le symbole **8** pour le verrouiller.
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
7. Choisissez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du **bouton variateur de puissance** (C).
8. Appuyez sur le bouton marche (A) pour mettre en marche le mini hachoir.
9. Relâchez le bouton marche (A) pour arrêter le mini hachoir.
10. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Démontez l'ensemble en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole **6**. Démontez le bloc moteur (B) et le bloc moteur (I) puis, retirez les lames (J)



ATTENTION ! Tenez systématiquement les lames (J) à l'emplacement prévu pour les doigts (a) à l'opposé du tranchant lorsque vous les manipulez ou les nettoyez. Ceci afin d'éviter de vous couper.

Retirez ensuite les aliments du bol mini hachoir. Nettoyez les éléments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE »). Remplacez toujours la protection en plastique sur les lames après les avoir nettoyées.

N'utilisez pas le mini hachoir plus de 30 secondes en continu.

NOTES :

- Utilisez le mini hachoir uniquement avec des aliments secs.
- Nettoyez et séchez les herbes aromatiques avant de les hacher.
- Coupez les aliments en petits morceaux avant de les mixer.
- Retirez les noyaux et les coquilles.
- Désossez la viande et retirez les nerfs et tendons.

NETTOYAGE

Arrêtez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.

Certains aliments comme les carottes ou les betteraves peuvent décolorer le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Nous vous recommandons de nettoyer immédiatement les parties en plastique avec un peu d'huile alimentaire avant de les laver à l'eau chaude savonneuse.

Essuyez le bloc moteur (B), le bloc moteur du mini hachoir (I) et le support du fouet (G) avec un chiffon doux et sec.

Lavez l'extrémité en inox du pied mixeur (D) à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne trempez pas dans l'eau l'autre extrémité (celle qui s'emboîte sur le bloc moteur).

N'immergez jamais le bloc moteur (B), le support du fouet (G) ni le bloc moteur du mini hachoir (I) dans l'eau ou tout autre liquide.

Lavez le bol doseur (F), le bol (K), la base antidérapante (L) et le fouet (H) à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez également placer ces pièces au lave-vaisselle.

ATTENTION CAR LES LAMES (J) SONT TRANCHANTES ! MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION. Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez. Remplacez toujours la protection en plastique sur les lames lorsque vous ne les utilisez pas.

Essuyez les lames (J) avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse puis, rincez-les à l'eau claire sous le robinet.

Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.

RANGEMENT

FIXATION MURALE

- Le mixeur multifonction est livré avec un support mural repliable pour le rangement des accessoires. Vous pouvez fixer le support au mur au moyen de 3 vis et de 3 chevilles (non fournies). Utilisez des vis et chevilles adaptées au type de cloison ou de mur.
- Placez le support contre le mur et faites des repères au crayon avant de percer les trous. Le support du pied mixeur (D) peut être déboîté par l'arrière.
- Une fois le support fixé au mur, rangez l'appareil et ses accessoires comme indiqué ci-dessous.



Essentiel **b**

GARANTIE
1
an
GARANTIE*

Testé dans nos laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel **b**

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN