

essentiel 

---

## Mixeur presse-purée



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce mixeur vous donnera entière satisfaction.

---

## consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE 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.
- Veuillez utiliser cet appareil conformément aux instructions indiquées dans la présente notice. Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation !
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas 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'introduisez pas plus des 2/3 du pied mixeur/presse-purée dans les préparations.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
  - si vous l'avez laissé tomber,
  - si la lame est endommagée.
- 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 un danger.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- 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.).
- Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
- Veuillez arrêter le produit avant de changer d'accessoire ou avant d'approcher les pièces en mouvement.
- **ATTENTION!** Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation, lorsque vous videz le bol doseur et lors du nettoyage.
- Veillez à toujours à garder les doigts éloignés 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. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile dans le récipient uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.

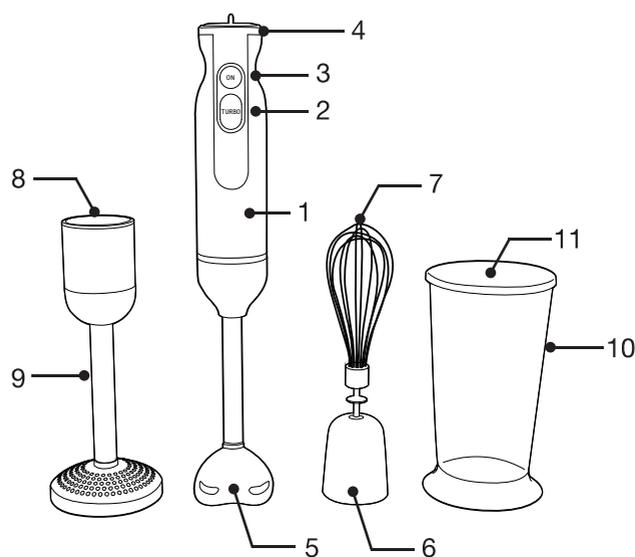
- Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.
- Intervalles d'utilisation : Cet appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Vous devez respecter des pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager le moteur. La durée maximale d'utilisation continue (notée « KB xx min » où xx est la durée maximale) est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 3 minutes.

## votre produit

### Contenu de l'emballage

- 1 mixeur
- 1 fouet
- 1 presse purée
- 1 bol doseur
- 1 notice d'utilisation

### Description de l'appareil



- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 1. Bloc moteur          | 7. Fouet en inox             |
| 2. Fonction turbo       | 8. Support presse-purée      |
| 3. Bouton marche/arrêt  | 9. Pied presse-purée         |
| 4. Variateur de vitesse | 10. Bol doseur               |
| 5. Pied mixeur          | 11. Couverture du bol doseur |
| 6. Support du fouet     |                              |

### Caractéristiques techniques

- Puissance : 600 W
- Variateur de vitesse
- Fonction turbo
- Pied mixeur en acier inoxydable
- Pied presse-purée
- Fouet en acier inoxydable
- Bol doseur 500 ml avec couvercle

## avant la première utilisation

1. Sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
2. Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et sec et lavez les accessoires avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
4. Reportez-vous à la section « Nettoyage et Entretien » pour les précautions de nettoyage à respecter, et à la section « Montage et démontage » pour remonter l'appareil.

## montage et démontage de l'appareil

⚠

- Veillez à ce que le bloc moteur soit débranché lors du montage/démontage des accessoires.
- Manipulez le pied mixeur avec précaution : la lame est très coupante.

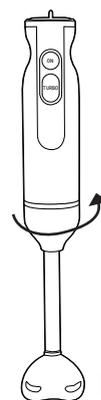


Fig. 1

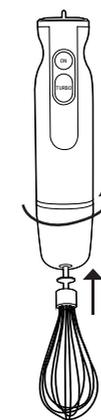


Fig. 2



Fig. 3

Accessoire	Montage	Démontage
Pied mixeur (Fig. 1)	Vissez l'accessoire sur le bloc moteur.	Dévissez l'accessoire du bloc moteur.
Fouet (Fig. 2)	Insérez le fouet en inox dans son support en plastique, puis vissez le support sur le bloc moteur.	Dévissez l'accessoire du bloc moteur puis tirez fermement sur la tige en inox du fouet pour la séparer du support en plastique.
Pied presse-purée (Fig. 3)	Vissez le presse-purée sur son support, puis vissez le support sur le bloc moteur.	Dévissez le presse-purée du bloc moteur, dévissez la base du support en plastique, puis dévissez la lame.

## utilisation de l'appareil

### Important :

- Ce mixeur plongeant est particulièrement adapté pour la préparation des soupes, des sauces, de la mayonnaise et des aliments pour bébé.
- Il n'est pas adapté pour les aliments durs et secs et ne doit pas être utilisé pour faire de la glace pilée.

### Conseils pratiques d'utilisation

- 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.
- Chauffez préalablement les ingrédients liquides pour une homogénéité optimale.

### Mise en marche et arrêt de l'appareil

1. Choisissez l'accessoire que vous souhaitez utiliser et assemblez-le sur le bloc moteur (reportez-vous à la section précédente « Montage et démontage de l'appareil »).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil sur une prise murale.
3. Placez les aliments dans un récipient ou dans le bol doseur (fourni). Le cas échéant, **ne dépassez pas la quantité maximale indiquée sur la surface du bol (500 ml)**.
4. Pour éviter les projections, placez le pied mixeur, le fouet ou le pied presse-purée à la verticale dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt ("ON"). L'appareil démarre à la vitesse réglée sur le variateur.
5. Ajustez le variateur de vitesse ou maintenez le bouton "TURBO" enfoncé pour faire fonctionner l'appareil en vitesse maximum.
6. En fin d'utilisation, appuyez sur le bouton marche/arrêt ("ON") pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'accessoire puis débranchez l'appareil de la prise murale.
7. Démontez l'accessoire (reportez-vous à la section précédente « Montage et démontage de l'appareil ») nettoyez immédiatement l'appareil après utilisation.

## Utilisation des accessoires

**Recommandation :** veillez à bien racler les parois de votre récipient pour obtenir une préparation homogène.

Accessoire	Utilisation	Mouvement d'utilisation
Pied mixeur	Préparation de soupes, sauces, milkshakes, smoothies, etc.	Mouvement vertical de haut en bas.
Fouet	Blancs en neige, omelettes, chantilly, mayonnaise, crèmes, émulsions, pâtes à gâteau, etc.	Mouvement dans le sens des aiguilles du montre en inclinant légèrement l'appareil.
Pied presse-purée	Purées, bouillies, compotes. Peut être directement utilisé dans une casserole.	Mouvement vertical de haut en bas.
Bol doseur	Pour mixer, mélanger et fouetter vos préparations. Couvercle pour conservation de vos préparations au réfrigérateur.	-

## nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.



- **Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.**
- **Manipulez le pied mixeur avec précaution : la lame est très coupante.**
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage.

## Pièces amovibles

- Démontez les éléments (reportez-vous à la section précédente « Montage et démontage de l'appareil »)
- Lavez toutes les pièces amovibles (sauf le bloc moteur) et le bol doseur avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire, puis séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Vous pouvez également placer **le bol doseur, le fouet en inox (sans le support plastique) et la lame du pied presse-purée uniquement** au lave-vaisselle.

## Bloc moteur et cordon d'alimentation

- Essuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge légèrement humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.



Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez l'accessoire concerné avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la coloration. Procédez ensuite au nettoyage habituel.

## Rangement

- Veillez à ce que l'appareil soit débranché et les accessoires nettoyés et assemblés.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

## recettes

### Milkshake banane-chocolat (2 personnes)

#### INGREDIENTS

- 1 cuillère à soupe de glace à la vanille
- 1 banane
- 2 verres de lait
- 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre

#### PREPARATION (5 MIN)

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol doseur.
2. Fixez le pied mixeur au bloc moteur en vous reportant à la section "Montage et démontage de l'appareil" puis mélangez jusqu'à obtention de la consistance désirée.
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du sirop de chocolat pour un goût chocolaté plus prononcé.
4. Fixez le bol au bloc moteur en vous reportant à la section "Utilisation" et mélanger jusqu'à obtention de la consistance désirée.

### Purée de pommes de terre (4 personnes)

#### INGREDIENTS

- 800 g de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 30 cl de lait
- Noix de muscade
- Sel

#### PREPARATION (30 MIN)

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante pendant 20 min. Un couteau doit pouvoir les transpercer facilement en fin de cuisson.
2. Egouttez les pommes de terre, pelez-les et coupez-les grossièrement en morceaux.
3. Fixez le pied presse-purée au bloc moteur en vous reportant à la section "Montage et démontage de l'appareil" puis écrasez les pommes de terre en ajoutant du lait petit à petit pour faciliter la préparation (la quantité de lait peut varier en fonction de la consistance désirée).
4. Ajoutez de la muscade et salez à votre convenance.
5. Ajoutez le beurre puis faites réchauffer la purée dans la casserole.

---

## Mayonnaise (4 personnes)

### INGREDIENTS

- 1 jaune d'oeuf (à température ambiante)
- 25 cl d'huile
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 filet de vinaigre ou de jus de citron
- Sel, poivre

### PREPARATION (10 MIN)

1. Fixez le fouet au bloc moteur en vous reportant à la section "Montage et démontage de l'appareil" puis mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde. Salez et poivrez à votre convenance.
2. Incorporez l'huile en filet petit à petit puis le vinaigre tout en fouettant à vitesse moyenne.
3. Placez la mayonnaise au réfrigérateur dans un récipient hermétique fermé et conservez-la pendant 2 jours maximum.

**Astuce :** Pour une mayonnaise "sauce mousseline", battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la mayonnaise.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

# essentiel

## Mixeur presse-purée



### 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 symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



essentiel 

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

Art. 1020688  
Réf. EMXP 1  
FABRIQUÉ EN R.P.C  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex

