

essentiel 

Blender

LAMIX



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 blender vous donnera entière satisfaction.



consignes d'usage

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure résultant d'une mauvaise utilisation, veillez à toujours suivre les consignes de sécurité suivantes lorsque vous utilisez l'appareil. **Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation !**

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, des fermes, des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, des environnements du type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- 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, stable et résistante à la chaleur.
 - 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'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
 - Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
 - Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer 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.
 - Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources

directes de chaleur.

- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.
- ATTENTION : N'immergez jamais l'appareil, le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- 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 est tombé dans l'eau.

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

- N'utilisez pas l'appareil si le bol est brisé, ébréché ou abîmé ou si les lames sont brisées.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-ventes 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.
- Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation autour du bloc moteur et ne le tordez pas.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).

- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées sur le bol.
- 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.
- ATTENTION : Il est recommandé d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
- ATTENTION : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lorsque vous le nettoyez.
- Pour les instructions concernant l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, référez-vous aux paragraphes « Montage » et « Utilisation ».
- 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 bol 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.

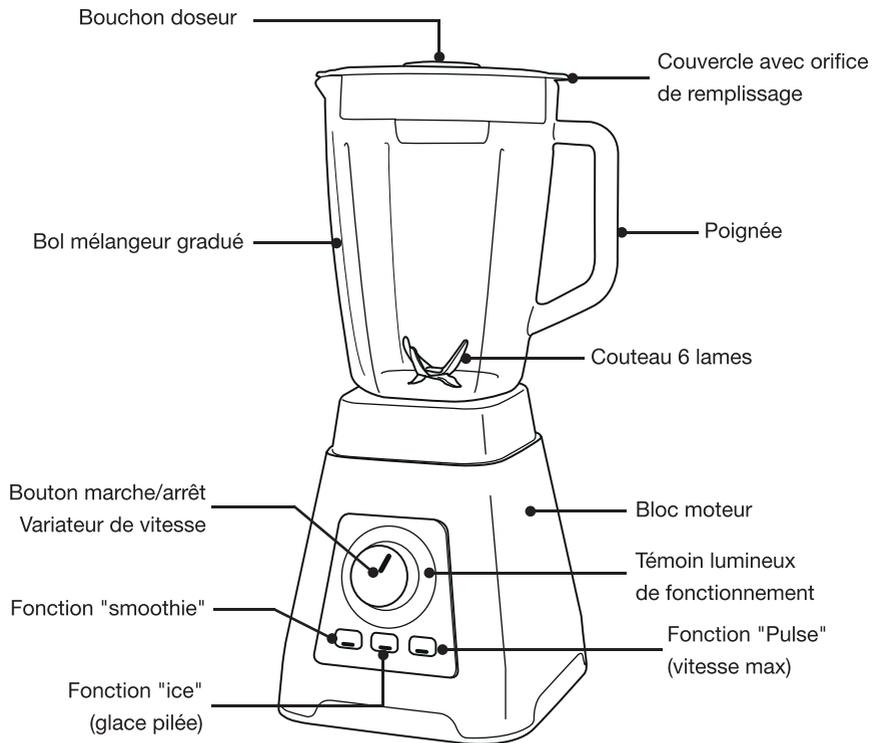
- Ne retirez pas le bloc moteur du bol tant que les lames ne sont pas arrêtées.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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 2 minutes pour les aliments solides. Faites une pause de 10 minutes minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
- Avertissement: Éviter tout déversement sur le connecteur.
- Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
- La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 blender chauffant (bol et bloc moteur)
- 1 notice d'utilisation

Description de l'appareil



Caractéristiques techniques

- Puissance : 700 Watts
- Alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Bol en verre gradué d'une capacité utile de 1,5 L
- Base en inox
- Bouton marche/arrêt et variateur de vitesse rétro-éclairé
- 3 touches de fonction : "Smoothie", "Ice" et "Pulse"
- Couteau 6 lames crantées
- Bouchon doseur
- Pieds antidérapants

avant la première utilisation

ATTENTION !

- Ne plongez pas le bol dans l'eau. Pour nettoyer le bol, reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien - Nettoyage complet du bol".
- L'appareil et les accessoires ne doivent pas être placés au lave-vaisselle !

1. Avant la première utilisation, sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
2. Veillez à bien laver avec de l'eau savonneuse tous les éléments du blender excepté le bloc moteur.
3. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
4. Reportez-vous au paragraphe "Nettoyage et Entretien" pour les précautions de nettoyage à respecter.

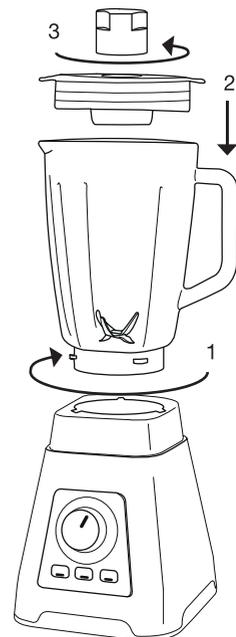
utilisation

ATTENTION !

- Le bol contient des lames très tranchantes. Manipulez-les avec précaution !
- Respectez les repères de niveaux indiqués sur le bol. En cas de non respect, vous risqueriez d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser.

Montage

1. Posez le bloc moteur du blender sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veillez à ce que le bouton "marche/arrêt" soit sur la position "OFF" (arrêt).
2. Ouvrez le couvercle du bol mélangeur et placez les ingrédients dans le bol en veillant à **toujours verser les ingrédients solides avant les ingrédients liquides**.
3. Placez le couvercle sur le bol. La languette du couvercle doit recouvrir le bec verseur pour éviter les projections lors de l'utilisation.
4. Bouchez l'orifice de remplissage du couvercle à l'aide du bouchon doseur. Tournez le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet.
5. Placez le bol sur le bloc moteur en faisant correspondre les encoches, puis tournez légèrement le bol vers la gauche pour le verrouiller sur le bloc moteur.



Recommandations avant utilisation

- N'introduisez pas de spatule ou tout autre ustensile dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez introduire une spatule ou un autre ustensile dans le récipient uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
- Respectez les repères de niveaux indiqués sur la surface du bol.
- Il est déconseillé d'insérer de la viande et du poisson **crus** dans l'appareil. Veuillez les précuire avant de les ajouter dans le bol.
- Ne placez jamais les éléments suivants dans le blender : des os, des aliments congelés, des aliments durs tels que des navets.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil en continu plus d'une minute pour les liquides ou plus de 2 minutes pour les aliments solides. Faites une pause de 10 minutes minimum avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).

Utilisation

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée.
2. Placez le bouton marche/arrêt sur la position "ON" (marche). Le bouton s'éclaire en bleu.
3. Vous pouvez choisir l'une des 3 fonctions : "SMOOTHIE", "ICE" et "PULSE". Appuyez sur la touche correspondant à la fonction désirée. La touche s'allume et l'appareil commence à fonctionner.

Touche	Utilisation	Fonctionnement
SMOOTHIE	<ul style="list-style-type: none">• Préparation de smoothies*, milk-shakes...• Mixage homogène	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez une fois sur la touche "SMOOTHIE" : le blender fonctionne à grande vitesse par intermittence.• Appuyez à nouveau sur la touche pour arrêter l'appareil.
ICE	<ul style="list-style-type: none">• Pour piler de la glace.	<ul style="list-style-type: none">• Ajoutez toujours un fond d'eau dans le bol mélangeur.• Appuyez sur la touche "ICE" : l'appareil fonctionne pendant 3 secondes à grande vitesse, puis s'arrête pendant 2 secondes.• Appuyez à nouveau sur la touche "ICE" pour arrêter l'appareil.
PULSE	<ul style="list-style-type: none">• Pour contrôler au mieux le degré de finesse de la préparation.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil fonctionne à grande vitesse tant que vous maintenez la touche enfoncée.• Relâchez la touche pour arrêter l'appareil.



*Les "smoothies" sont des boissons épaisses obtenues en mixant des fruits et des jus de fruits frais ou congelés (parfois accompagnés de glace, de crème glacée ou de yaourt).

4. Vous pouvez également régler la vitesse de fonctionnement de l'appareil pendant le mixage :
- Placez le bouton "marche/arrêt" sur la position "ON" (marche) puis tournez le bouton sur une position comprise entre le repère "MIN" (vitesse lente) et le repère "MAX" (vitesse élevée).
 - Choisissez la vitesse la mieux adaptée pour les ingrédients utilisés. L'appareil fonctionnera à la vitesse choisie jusqu'à ce que vous replaciez le bouton marche/arrêt sur la position "OFF" (arrêt).

ATTENTION !

- **L'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner après une durée d'utilisation de 2 minutes.** Si vous souhaitez utiliser à nouveau l'appareil passé ce délai, relancez simplement un nouveau cycle. **Le nombre de cycles d'utilisation est illimité.**
- En cas de surchauffe du moteur, l'appareil s'arrête automatiquement pour éviter d'endommager celui-ci. Patientez une dizaine de minutes jusqu'au refroidissement de l'appareil, débranchez-le puis rebranchez-le : l'appareil peut être à nouveau utilisé.

5. Une fois la préparation terminée, placez le bouton marche/arrêt sur la position "OFF" (arrêt) et débranchez la fiche de la prise de courant.
6. Retirez le couvercle. Vous pouvez maintenant servir la préparation.

Conseils pratiques d'utilisation

- Coupez la viande et les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments solides, procédez par petites portions.
- Certaines préparations ne peuvent pas être effectuées correctement par un blender :
 - Battre des blancs d'oeufs en neige
 - Fouetter de la crème
 - Faire une purée de pommes de terre
 - Hacher de la viande crue
 - Pétrir de la pâte
 - Extraire le jus des fruits et légumes
- Il est possible de rajouter à tout moment des liquides ou d'autres ingrédients sans arrêter l'appareil. Munissez-vous de gants de cuisine et retirez le bouchon doseur du couvercle (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales préconisées.

nettoyage et entretien



- Avant de nettoyer votre blender, vérifiez que le bouton "ON/OFF" est sur la position "OFF" (arrêt) et que l'appareil est débranché de la prise de courant.
- Ne plongez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation, la fiche ou le bol dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez jamais l'appareil et les accessoires au lave-vaisselle !
- Les lames sont aiguisées. Il est indispensable de prendre des précautions particulières lors de leur manipulation afin de ne pas vous blesser.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer ni de produits détergents abrasifs pour le nettoyage.
- N'essayez pas de démonter les lames montées sur le bol. Pour des raisons de sécurité d'utilisation, celles-ci ne sont pas amovibles.

- Rincez immédiatement toutes les pièces après usage afin d'en faciliter le nettoyage.
- Essuyez le bloc moteur avec une éponge, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Les pièces amovibles (couvercle, bouchon doseur et bol mélangeur) doivent être lavées à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Le bol mélangeur ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Pour le nettoyage du bol, reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien - Nettoyage complet du bol".

NETTOYAGE RAPIDE DU BOL

Pour un rinçage rapide du bol (entre deux préparations par exemple), vous pouvez utiliser de l'eau claire et faire fonctionner l'appareil quelques instants. Dans ce cas, n'utilisez pas de détergent.

NETTOYAGE COMPLET DU BOL

- Pour un nettoyage complet du bol, versez un fond d'eau tiède dans le bol et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Utilisez une brosse pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture et rincez.
- Ajouter 800 ml d'eau claire dans le bol et une petite quantité de liquide vaisselle, fermez le couvercle puis faites fonctionner l'appareil quelques instants en mode normal ou en mode "PULSE" (reportez-vous à la section "Utilisation"). Les lames tourneront pour nettoyer le bol, et vous pourrez arrêter le processus de nettoyage à tout moment en tournant le bouton sur la position "OFF" (arrêt).
- Rincez à nouveau le bol à l'eau claire.
- Essuyez-la ensuite soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à ce que le bol soit parfaitement sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

recettes

Velouté de carottes, courgettes et curry (pour 2 personnes)

INGREDIENTS

- 2 grosses courgettes
- 4 carottes
- 50 g de fromage râpé
- 1 cuillère à café de curry
- Sel, poivre

PREPARATION

- Epluchez et coupez les légumes en petits morceaux.
- Placez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau et faites cuire pendant 20 minutes.
- Après la cuisson, transvasez les légumes et l'eau dans le bol mélangeur en veillant à ne pas vous brûler.
- Fixez le bol au bloc moteur et mélangez jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- Ajoutez ensuite le fromage râpé, le curry, le sel et le poivre dans le bol et mélangez à nouveau pendant quelques secondes.

Milkshake banane-chocolat (pour 2 personnes)

INGREDIENTS

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

PREPARATION

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Fixez le bol au bloc moteur et mélangez jusqu'à obtention de la consistance désirée à l'aide de la fonction "SMOOTHIE".
- Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du sirop de chocolat pour un goût chocolaté plus prononcé.

Gaspacho concombre-menthe (pour 4 personnes)

INGREDIENTS

- 2 concombres
- 2 verres de lait frais
- Une dizaine de feuilles de menthe fraîche
- Jus d'1 citron vert
- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 2 ou 3 gouttes de tabasco
- Sel, poivre

PREPARATION

- Mettez le jus de citron vert, le fromage blanc, le lait et l'huile d'olive dans le bol mélangeur.
- Ajoutez le concombre préalablement épluché et coupé en morceaux, puis les feuilles de menthe.
- Ajoutez le tabasco, salez et poivrez à votre convenance.
- Fixez le bol au bloc moteur et méla
- ngez jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Smoothie "énergie" pamplemousse, pastèque, citron vert (pour 4 personnes)

INGREDIENTS

- 400 g de pastèque
- 50 cl de jus de pamplemousse
- 2 citrons vert

PREPARATION

- Pressez le citron vert à l'aide d'un presse-agrumes.
- Epluchez et coupez la pastèque.
- Versez le jus de pamplemousse, les morceaux de pastèque et le jus de citron dans le bol mélangeur.
- Fixez le bol au bloc moteur et mélangez jusqu'à obtention de la consistance désirée à l'aide de la fonction "SMOOTHIE".

Moka frappé (pour 2 personnes)

INGREDIENTS

- 4 cuillères à café de chocolat en poudre
- 2 cuillères à café de café soluble
- 25 cl de lait
- 4 gouttes d'extrait de vanille
- 4 glaçons

PREPARATION

- Mettez le chocolat en poudre, le café, le lait et la vanille dans le bol mélangeur.
- Fixez le bol au bloc moteur et mélangez à vitesse "MIN".
- Ajoutez les glaçons par l'orifice de remplissage et refermez le bouchon doseur.
- Appuyez sur le bouton "ICE" jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.
- Servir frais.

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.



Blender

LAMIX



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.



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.

