

essentiel 

---

# Blender GLACIER



---

## 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.

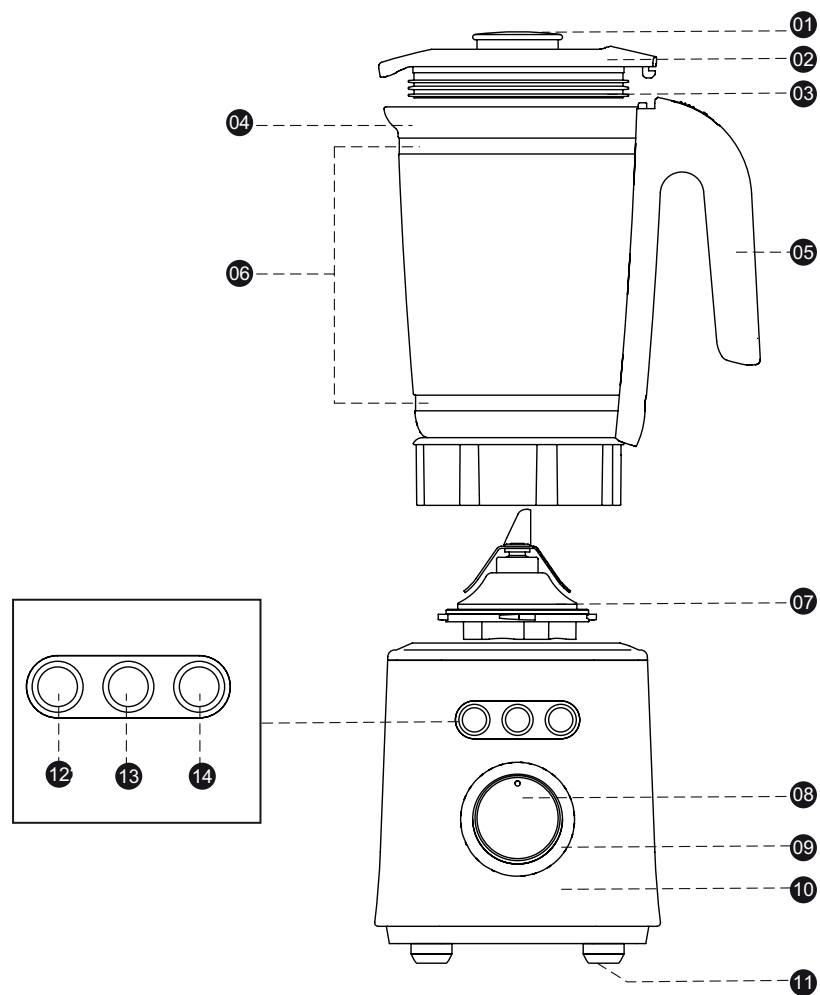
---

## votre produit

### Contenu de la boîte

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

### Description de l'appareil



1. Bouchon doseur
2. Couvercle avec orifice de remplissage
3. Joint d'étanchéité du couvercle
4. Bec verseur
5. Poignée avec bouton de déverrouillage du couvercle
6. Bol mélangeur gradué
7. Couteau 4 lames avec joint d'étanchéité
8. Molette marche/arrêt et variateur de vitesse
9. Témoin lumineux de fonctionnement
10. Bloc moteur
11. Pieds antidérapants (x 4)
12. Touche "Pulse"
13. Touche "Glace pilée"
14. Touche "Smoothie"

### Caractéristiques techniques

- Puissance : 600 W max
- Capacité : 1,5 L
- Bol en verre gradué avec bec verseur
- Couvercle anti-projections
- Bouchon doseur
- 4 lames amovibles en acier
- Variateur de vitesse
- Fonction "Pulse"
- Rétroéclairage des touches de commande
- Pieds antidérapants
- Range-cordon

### 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 à l'exception du couteau 4 lames !

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.

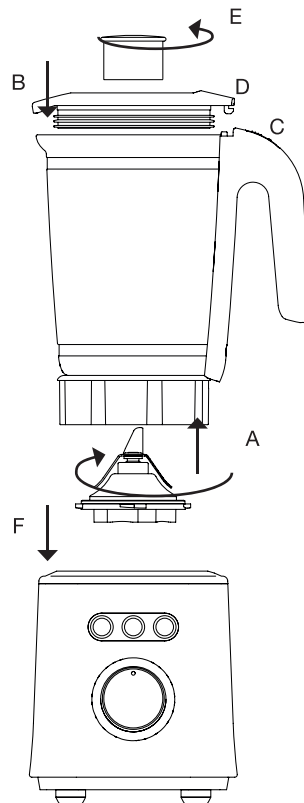
## utilisation

### 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.
- Ne placez pas d'aliments chauds dans l'appareil. Placez des aliments froids ou tièdes.

### Montage

1. Posez le bloc moteur du blender sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veillez à ce que le molette "marche/arrêt" soit sur la position "OFF" (arrêt).
2. Retournez le bol mélangeur et vissez avec précaution le couteau 4 lames dans la base du bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position "TIGHT".
3. Sortez le couvercle du bol mélangeur en appuyant sur le bouton de déverrouillage de la poignée (C), et placez les ingrédients dans le bol en veillant à **toujours verser les ingrédients solides avant les ingrédients liquides. Les aliments doivent être froids ou tièdes.**
4. Placez le couvercle sur le bol : enfoncez d'abord le couvercle au niveau du bec verseur et appuyez ensuite au niveau de la poignée jusqu'au "clic" de verrouillage (voir D sur schéma ci-contre), puis appuyez sur le couvercle au-dessus du bec verseur. La languette du couvercle doit recouvrir intégralement le bec verseur pour éviter les projections lors de l'utilisation (voir B sur schéma ci-contre).
5. 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 vers la position "LOCK" jusqu'au verrouillage complet (voir E sur le schéma ci-contre).
6. Placez le bol sur le bloc moteur en faisant correspondre les encoches (voir F sur le schéma ci-contre).



### Recommandations avant utilisation

- N'introduisez pas de spatule ou tout autre ustensile dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez introduire un 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 de 2 minutes pour les liquides ou plus d'1 minute 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



- Ce blender est particulièrement adapté pour la préparation des soupes, des sauces, de la mayonnaise et des aliments pour bébé en prenant soin de laisser tiédir vos préparations.
- Il n'est pas adapté pour les aliments durs et secs.

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur reliée.
2. Placez la molette marche/arrêt sur la position "PROGRAMMES" (marche). Les boutons s'éclairent en bleu.
3. Vous pouvez choisir l'une des 3 fonctions : "SMOOTHIE", "GLACE PILEE" 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"><li>• Préparation de smoothies*, milk-shakes...</li><li>• Mixage homogène</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez une fois sur la touche "SMOOTHIE" : le blender fonctionne à grande vitesse par intermittence.</li><li>• Appuyez à nouveau sur la touche pour arrêter l'appareil.</li></ul>
GLACE PILEE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour piler de la glace.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajoutez toujours un fond d'eau dans le bol mélangeur.</li><li>• Appuyez sur la touche "GLACE PILÉE".</li><li>• Appuyez à nouveau sur la touche "GLACE PILÉE" pour arrêter l'appareil.</li></ul>
PULSE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour contrôler au mieux le degré de finesse de la préparation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil fonctionne à grande vitesse.</li><li>• Relâchez la touche pour arrêter l'appareil.</li></ul>



\*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 la molette "marche/arrêt" sur la position "PROGRAMMES" (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 des aiguilles d'une montre). Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales préconisées.

### nettoyage et entretien

## ATTENTION !

- 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.
- 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
- Ne placez jamais l'appareil et les accessoires au lave-vaisselle, à l'exception du couteau 4 lames !
- 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 récuser ni de produits détergents abrasifs pour le nettoyage.

## DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

1. Soulevez le bol mélangeur hors de sa base et placez-le sur une surface plane et stable.
2. Retirez le bouchon doseur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position "OPEN" (ouvrir).
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle situé sur la poignée de l'appareil puis retirez le couvercle en le soulevant par le bec.
4. Assurez-vous que le bol mélangeur est vide, retournez-le et dévissez le couteau 4 lames en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position "LOOSE" (déverrouillage).

## RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE

- 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, bol mélangeur) doivent être lavées à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle. Seul le couteau 4 lames peut être placé au lave-vaisselle.
- Assurez-vous de bien nettoyer le joint d'étanchéité du couvercle et le joint d'étanchéité du couteau 4 lames. Lorsqu'ils sont propres et secs, remplacez-les correctement sur l'appareil.
- 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-le 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.

## BLOC MOTEUR

- Nettoyez les taches éventuelles sur le bloc moteur à l'aide d'un chiffon propre et légèrement humide, puis séchez-le complètement.

## RANGEMENT

- Enroulez le cordon d'alimentation autour du range-cordon situé sous le bloc moteur et entreposez l'appareil dans un endroit frais et sec.

## 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

- Épluchez et coupez les légumes en petits morceaux.
- Placez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau et faites cuire pendant 20 minutes.
- Une fois les aliments cuits et refroidis, transvasez-les dans le bol mélangeur.
- 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 mélangez 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 verts

#### PREPARATION

- Pressez les citrons verts à l'aide d'un presse-agrumes.
- Épluchez 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 GLACIER



### 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.

