

essentiel 

---

## Robot multifonction

VERDURA



---

## 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 robot multiFonction vous donnera entière satisfaction.

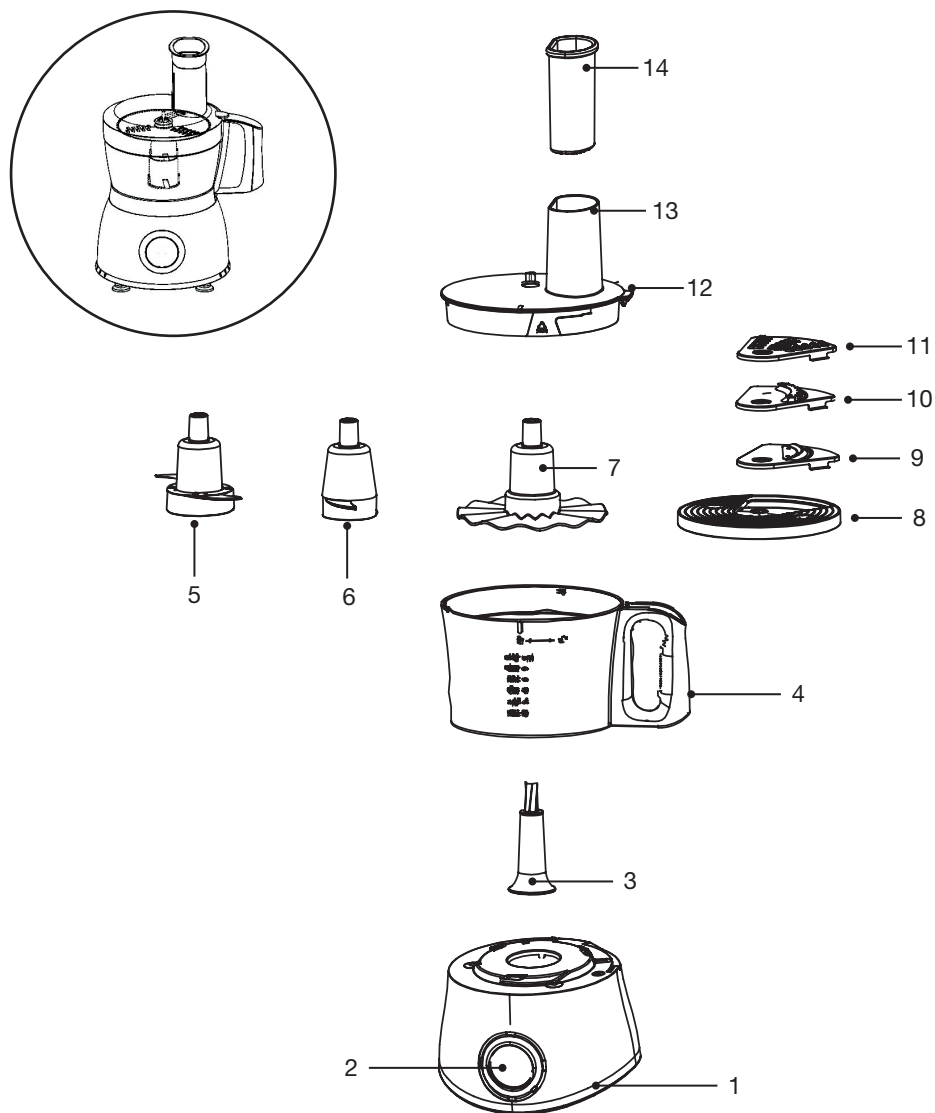
---

# sommaire

<b>votre produit</b>	<b>6</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>6</b>
<b>Dispositif de sécurité</b>	<b>7</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>7</b>
<b>avant la première utilisation</b>	<b>8</b>
<b>sélection des accessoires</b>	<b>8</b>
La couteau hachoir (en acier inoxydable)	9
Le pétrin (en plastique)	9
Les lames à trancher, à julienne, à râper (avec support à disque)	10
Le disque à émulsionner	11
<b>assemblage de l'appareil</b>	<b>12</b>
<b>utilisation de l'appareil</b>	<b>13</b>
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>14</b>
Bloc moteur	14
Bol mélangeur et pièces amovibles	14

## votre produit

### Description de l'appareil



1. Bloc moteur
2. Bouton marche/arrêt et de sélection de la vitesse + fonction « Pulse »
3. Axe d'entraînement du bol mélangeur
4. Bol mélangeur
5. Couteau hachoir (avec lame en acier inoxydable)
6. Pétrin (avec lames en plastique)
7. Disque à émulsionner
8. Support à lame
9. Lame à trancher
10. Lame à julienne
11. Lame à râper
12. Couvercle du bol mélangeur
13. Cheminée de remplissage
14. Poussoir d'aliments

### Dispositif de sécurité

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité empêchant le démarrage du moteur tant que le bol mélangeur n'est pas placé correctement. Si cette condition est remplie et que votre appareil ne fonctionne pas, consultez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### Caractéristiques techniques

- Puissance : 500 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- 2 vitesses + Pulse
- Capacité max. du bol : 1,2 L
- Accessoires (compatibles lave-vaisselle) : râpe, trancheur, lame à julienne, hachoir, émulsionneur et pétrin
- Disques en plastiques et lame de couteau hachoir en acier inoxydable
- Longueur du cordon d'alimentation : 1 m
- Pieds ventouses

## avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles (excepté le bloc moteur) 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.
- Notez que lors de la première utilisation, une odeur particulière se dégage du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

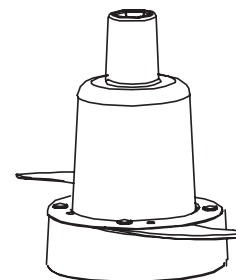
**ATTENTION!** Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

## sélection des accessoires

### ATTENTION !

- Ne retirez jamais le couvercle tant que l'accessoire dans le bol n'est pas complètement arrêté.
- Manipulez les lames avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes !
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée. Utilisez toujours le poussoir d'aliment.
- Lors de l'utilisation de ces accessoires, reportez-vous aux durées d'utilisation et de repos indiquées ci-après.
- Ne mélangez pas plus de 375 g de farine et 225 ml d'eau avec cet appareil (Quantité maximale à ne pas dépasser).

## Le couteau hachoir (lames en acier inoxydable)



Le couteau hachoir est l'accessoire le plus polyvalent. La durée du mixage détermine la texture. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion "Pulse".

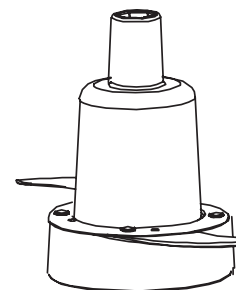
Utilisez le couteau hachoir pour hacher de la viande fraîche et cuite, les légumes, les noix, réduire les biscuits et le pain en miettes, mixer les potages, les smoothies, les purées, les pâtes à crêpes, etc.

- Vitesse préconisée : 2
- Durée maximale d'utilisation : 30 secondes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

### Conseils pratiques

- Coupez les aliments tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

## Le pétrin (lames en plastique)



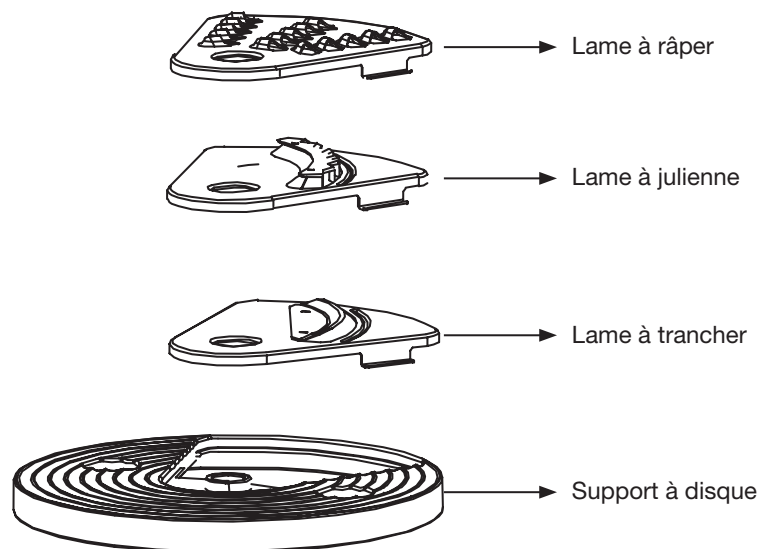
Le pétrin est à adapter à la préparation de pâtes levées, aux mélanges à base de levure, aux mélanges de préparation pour gâteaux et aux mélanges de pâtes (matière grasse + farine)

- Vitesse préconisée : 2
- Durée maximale d'utilisation : 1 minutes et 30 secondes
- Durée de repos de l'appareil après le deuxième cycle d'utilisation : 30 minutes

### Conseils pratiques

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans la cheminée pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse et élastique (cela prend de 45 secondes à 1 minute).
- Si la pâte est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.
- Pétrissez les pâtes lourdes uniquement à la main. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner l'instabilité du robot.

## Les lames à trancher, à julienne, à râper (avec le support à disque)



Utilisez le support à lame et la lame à trancher pour couper les légumes (pommes de terre, carottes, concombres, patates douces, etc.) en rondelles.

Utilisez le support à lame et la lame à julienne pour couper les pommes de terre sous forme de frites, les ingrédients à chair tendre ou ferme pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par ex. : carottes, courgettes, concombres, etc.).

Utilisez le support à lame et la lame à râper pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons

Vous pouvez couper jusqu'à 500 g d'aliments.

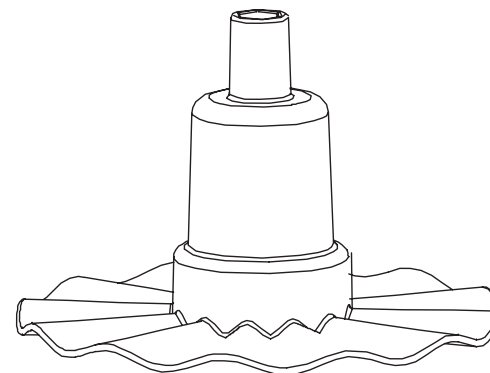
- Vitesse préconisée : 1 ou 2
- Durée maximale d'utilisation : 30 secondes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.

### Conseils pratiques

- Utilisez toujours des ingrédients frais.
- Lorsque vous utilisez la lame à julienne, placez les aliments en position verticale.

- Les aliments placés à la verticale sont coupés plus finement que ceux placés à l'horizontale.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous utilisez une lame avec le support de disque.

## Le disque à émulsionner



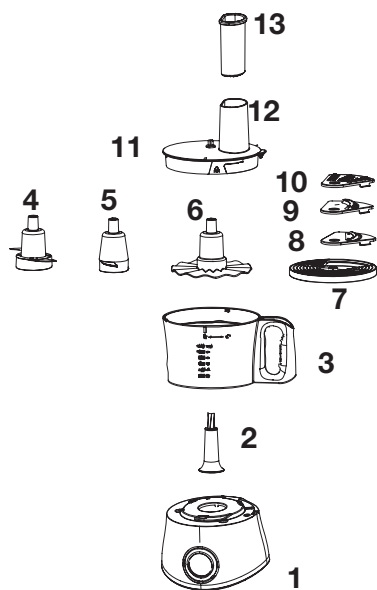
Utilisez le disque à émulsionner uniquement pour les mélanges légers tels que les blancs d'œuf, la crème, le lait concentré et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes (avec levure et matière grasse) risquent d'endommager le disque émulsionneur.

- Vitesse préconisée : 2
- Durée maximale d'utilisation : 45 secondes
- En cas d'utilisation prolongée ou de quantités importantes, veillez à laisser un temps de repos conséquent (d'environ 20 minutes) avant une nouvelle utilisation.


### Conseils pratiques


- Pour de meilleurs résultats, sortez les œufs du réfrigérateur un peu avant afin qu'ils soient à température ambiante au moment de les utiliser.
- Assurez-vous que le bol mélangeur et le disque à émulsionner soient propres et exempts de graisse avant de battre les préparations.

## assemblage de l'appareil



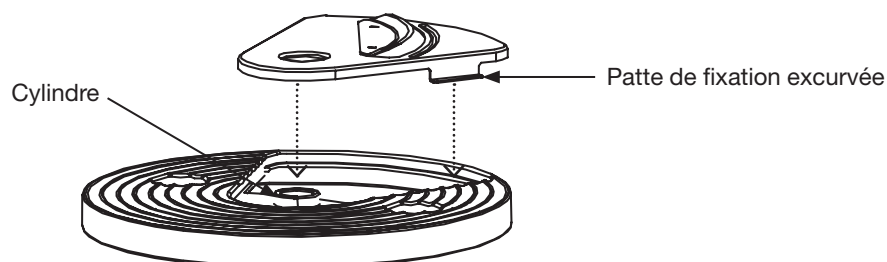
1. Placez le bloc moteur (1) sur une surface plane et stable.
2. Enfoncez complètement l'axe d'entraînement (2) au centre du bloc moteur dans les encoches prévues à cet effet.
3. Placez le bol mélangeur (3), la poignée orientée vers la droite, sur le bloc moteur (1). L'axe d'entraînement (2) doit être correctement inséré dans le bol. Tournez ensuite le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le bol mélangeur du bloc moteur.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le bol mélangeur du bloc moteur.


**ATTENTION** : Manipulez le couteau et les lames avec précaution lors des étapes ci-après car ils sont extrêmement tranchants !


4. Si vous souhaitez utiliser le couteau hachoir (4), le pétrin (5) ou le disque à émulsionner (6), enfoncez-les directement sur l'axe d'entraînement (2) dans le bol mélangeur (3). Placez ensuite les aliments dans le bol.  
Si vous souhaitez utiliser le support à lame (7) avec la lame à trancher (8), la lame à julienne (9) ou la lame à râper (10), procédez comme suit :



Glissez délicatement la patte de fixation incurvée de la lame sous le support tout en insérant le cylindre central du support dans le trou prévu à cet effet sur la lame. Poussez ensuite la patte de fixation incurvée sous le support jusqu'à ce que celle-ci soit solidement fixée au support. Placez le disque sur l'axe d'entraînement (2) du bol mélangeur (3).

5. Placez le couvercle (11) dans les encoches prévues à cet effet sur le bol mélangeur, puis tournez-le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Position verrouillée  : vous ne pouvez pas retirer le couvercle.

Position déverrouillée  : vous pouvez retirer le couvercle.

6. Insérez le poussoir d'aliments (13) dans la cheminée (12) lorsque vous souhaitez ajouter des aliments en cours d'utilisation ou fermer le couvercle pour éviter les projections.
7. Pour démonter la lame, veuillez vous reporter à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

## utilisation de l'appareil

### ATTENTION !

- Ne versez jamais de liquides bouillants dans le bol mélangeur.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide (sans aliments).
- Le robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

1. Branchez l'appareil sur une prise murale.
2. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt et en le plaçant sur la vitesse **1** ou **2** (reportez-vous à la section "Sélection des accessoires"). Vous pouvez également placer le bouton sur la position "Pulse" pour une utilisation par impulsions.
3. Si vous devez ajouter des aliments en cours d'utilisation, placez-les dans la cheminée de remplissage et utilisez le poussoir d'aliments. **N'utilisez jamais d'accessoire (cuillère en bois, en métal, etc.) autre que le poussoir pour insérer les aliments dans la cheminée au risque d'endommager l'appareil.**

NOTE : Le robot ne se mettra pas en marche si le bol mélangeur (3) et son couvercle (11) ne sont pas installés correctement.

4. Éteignez toujours l'appareil (bouton marche/arrêt sur la position **0**) en fin d'utilisation et débranchez-le avant de retirer le bol mélangeur du bloc moteur.
5. Pour retirer le couvercle et les accessoires, reportez-vous à la section "Assemblage de l'appareil".

## nettoyage et entretien

### ATTENTION !

- Arrêtez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.
- Manipulez les lames avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.


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-le à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

### Bloc moteur

Essayez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Assurez-vous que le système de verrouillage est exempt de résidus alimentaires.

Enroulez le cordon d'alimentation sous le bloc moteur pour le ranger.

### Bol mélangeur et pièces amovibles

1. Retirez le poussoir d'aliments, le couvercle (en le tournant vers la position de déverrouillage ) et les accessoires à l'intérieur du bol mélangeur avant de le sortir du bloc moteur et de le nettoyer.
2. Videz le bol complètement.
3. Si vous avez utilisé le support à lame avec la lame à râper, la lame à julienne ou la râpe à trancher, procédez comme suit pour retirer la lame du disque : avec précaution afin de ne pas vous couper, retournez le support à disque et poussez délicatement la patte de fixation incurvée pour éjecter la lame hors du disque.
4. Lavez le bol et toutes les pièces amovibles 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.  
Le bol mélangeur et les accessoires peuvent également être placés au lave-vaisselle.

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.



## Robot multifonction

### VERDURA



#### 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.

