

essentiel 

---

**Robot multifonction**

ESOR FAIT MINUTE



---

**Notice d'utilisation**

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

Vous venez d'acquiescer 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 râpeur-trancheur-éminceur vous donnera entière satisfaction.

---

# sommaire

<b>consignes d'usage</b>	<b>6</b>
<b>votre produit</b>	<b>9</b>
Contenu de la boîte	9
Caractéristiques techniques	9
Description de l'appareil	10
<b>avant la première utilisation</b>	<b>10</b>
<b>utilisation des cônes râpeurs-trancheurs-éminceurs</b>	<b>11</b>
Choix des accessoires	11
Assemblage des cônes	12
Utilisation des cônes	14
<b>utilisation du broyeur (pour faire des sorbets)</b>	<b>15</b>
Assemblage du broyeur	15
Utilisation du broyeur	16
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>18</b>
Bloc moteur et cordon d'alimentation	18
Pièces amovibles	18
Stockage	19
<b>guide de dépannage</b>	<b>19</b>
<b>recettes avec utilisation des cônes</b>	<b>20</b>
Verrines de petits légumes, surimi et fromage frais (pour 6 verrines)	20
Salade Coleslaw (pour 4 personnes)	20
Risotto végétarien (pour 4 personnes)	21
Gratin de pommes de terre (pour 4 personnes)	21
Salade de fruits frais aux éclats de noisettes (pour 4 personnes)	22

<b>recettes avec utilisation du broyeur</b>	<b>22</b>
Sorbet aux fruits rouges (pour 2 personnes)	22
Sorbet poire et caramel beurre salé (pour 2 personnes)	23
Sorbet aux fruits rouges (pour 2 personnes)	23
Sorbet fraise-yaourt grec (pour 2 personnes)	24

## 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) est exclu.
- 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 de type chambres d'hôtes.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

- 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 l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
  - Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
  - Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties en mouvement pendant l'utilisation.
  - Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
  - 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,
    - s'il est tombé dans l'eau,
    - si vous l'avez laissé tomber.
- Présentez-le au centre de service après-vente de votre magasin revendeur où il sera inspecté et réparé. Ne tentez jamais de démonter ni de réparer l'appareil vous-même.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service

après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche 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.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- Il est indispensable de garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- **ATTENTION** : Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- **ATTENTION** : Pour éviter tout accident, maintenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine éloignés des parties en mouvement afin d'éviter les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil.

Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit est à l'arrêt.

- **ATTENTION** : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- **ATTENTION** : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution ! Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière d'utiliser les différents accessoires et le temps d'opération, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.
- N'utilisez pas l'appareil à vide (sans aliment).
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

## **votre produit**

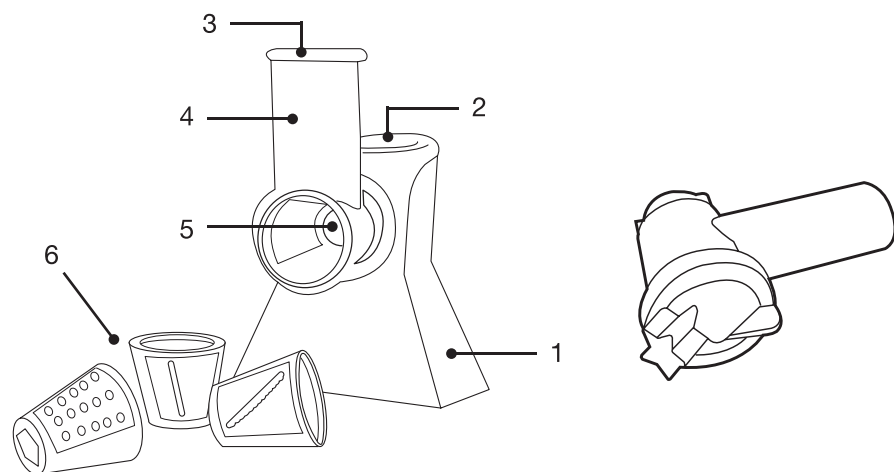
### **Contenu de la boîte**

- 1 râpeur-trancheur-éminceur avec embout sorbetière
- 5 cônes pour râper, trancher et émincer
- 1 notice d'utilisation

### **Caractéristiques techniques**

- Puissance : 150 W
- Bouton marche/arrêt
- Cheminée avec poussoir
- Pieds antidérapants

## Description de l'appareil



1. Bloc moteur
2. Bouton marche/arrêt
3. Poussoir d'aliments
4. Cheminée
5. Capuchon de fixation des cônes
6. Cônes râpeurs/éminceurs/trancheurs (x 5)
7. Broyeur

## avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
- Veillez à bien laver avec de l'eau savonneuse tous les éléments de l'appareil, excepté le bloc moteur.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
- Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les replacer sur l'appareil et de les utiliser.
- Reportez-vous au paragraphe "Nettoyage et entretien" pour les précautions de nettoyage à respecter.

## utilisation des cônes râpeurs-trancheurs-éminceurs

**Attention !** Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution et saisissez-les par la base plastique. Ne les utilisez jamais sans leur support.

### Choix des accessoires

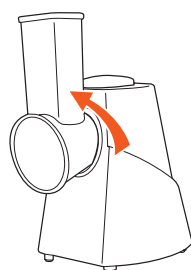
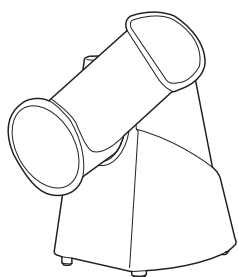
Cône	Couleur	Type de lame	Aliments
	Bleu	Râpe dure	Noix, noisettes, chocolat, fromages à pâte dure (type parmesan), pain, noix de coco
	Violet	Râpe fine	Carottes, chou, céleri, fromage, poivrons
	Rose	Râpe épaisse	Pommes de terre, courgettes, coleslaw, fromage
	Rouge	Éminceur tranches fines	Carottes, pommes de terre, courgettes, concombre, oignons...
	Orange	Éminceur tranches épaisses	Pommes de terre...




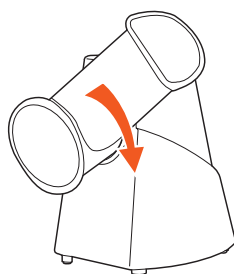
## Assemblage des cônes


**Attention !** Avant de procéder au montage, démontage et déblocage des cônes, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant.

### MONTAGE / DÉMONTAGE DE LA CHEMINÉE

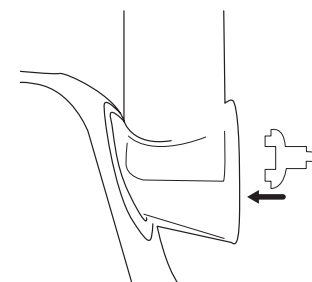
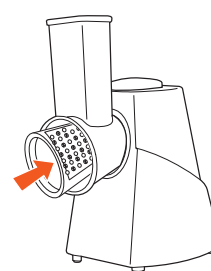


1. Tout en maintenant le bloc moteur d'une main, insérez la cheminée en la basculant légèrement vers le bas comme indiqué sur le schéma ci-dessus.
2. Basculez la cheminée d'un quart de tour vers le haut comme indiqué par le pictogramme situé sur la surface de la cheminée . Vérifiez ensuite que celle-ci est correctement fixée.

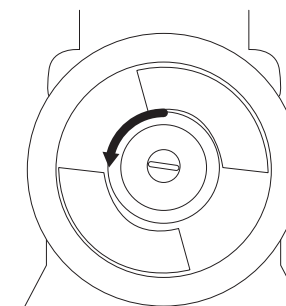
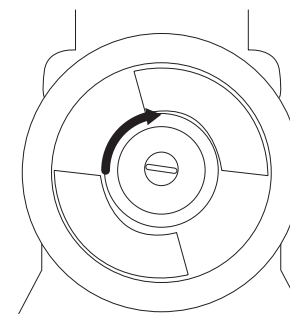


3. Pour démonter la cheminée, effectuez la procédure inverse : tout en maintenant le bloc moteur d'une main, basculez la cheminée d'un quart de tour vers le bas comme indiqué par le pictogramme sur la surface de la cheminée , puis retirez-la.

### MONTAGE / DÉMONTAGE DES CÔNES



1. Lorsque la cheminée est correctement fixée, insérez le cône correspondant à la lame de votre choix dans l'emplacement prévu à cet effet, comme indiqué sur le schéma ci-dessus.
2. Insérez le capuchon de fixation sur l'axe rotatif à l'intérieur du cône.



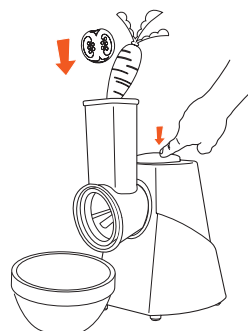
3. Tournez le capuchon de fixation d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position **LOCK** (fermer), puis vérifiez que le cône est correctement fixé à l'appareil.
4. Pour démontez le cône, effectuez la procédure inverse : tournez le capuchon de fixation d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position **OPEN** (ouvrir), puis ôtez le capuchon et retirez le cône.

## Utilisation des cônes

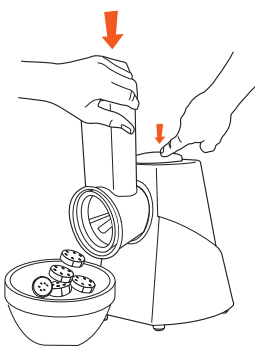
### CONSEILS D'UTILISATION

- Découpez les aliments au préalable afin de pouvoir les introduire plus facilement dans la cheminée.
- N'utilisez pas le râpeur-éminceur-trancheur pour les aliments trop durs tels que le sucre, les grains de café, etc.
- Les ingrédients doivent être fermes de préférence pour obtenir de meilleurs résultats et éviter toute accumulation de nourriture autour du cône.
- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de viande, cane à sucre et fruits/légumes filandreux.
- Avant de changer de cône, arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.

### UTILISATION



1. Montez l'appareil comme indiqué dans la section "Assemblage des cônes" puis placez-le sur une surface plane et stable.
2. Placez un récipient sous la sortie pour pouvoir récupérer les aliments.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant.
4. Insérez les aliments prédécoupés dans la cheminée, comme indiqué sur le schéma ci-contre.



5. D'une main, appuyez légèrement par impulsions successives sur le bouton marche/arrêt pour procéder à la découpe des aliments.
6. Utilisez le poussoir d'aliment avec l'autre main pour pousser les aliments dans la cheminée. **Ne poussez jamais les aliments dans la cheminée avec les doigts ou un autre ustensile !**
7. **N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 2 minutes**, et effectuez des pauses régulières entre chaque utilisation.

8. En fin d'utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt puis débranchez l'appareil.
9. Démontez et nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.

## utilisation du broyeur (pour faire des sorbets)



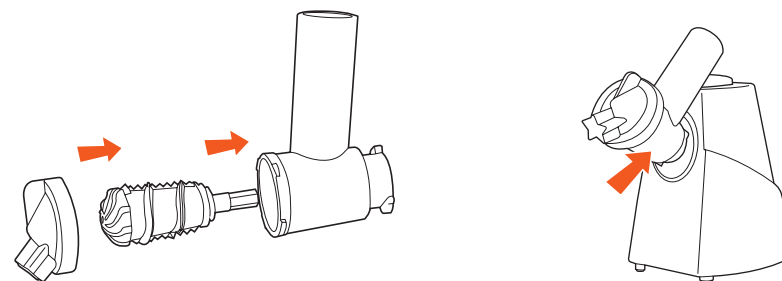
Cet accessoire vous permet de réaliser des sorbets naturels à partir de fruits et légumes congelés sans ajout de lait, de sucre ou de matière grasse.


**Attention !** Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution et saisissez-les par la base plastique. Ne les utilisez jamais sans leur support.

### Assemblage du broyeur

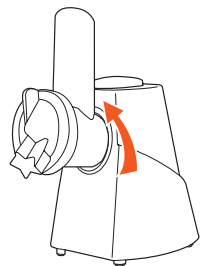
**Attention !** Avant de procéder au montage, démontage ou déblocage du broyeur, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant.

### ASSEMBLAGE DU BROYEUR

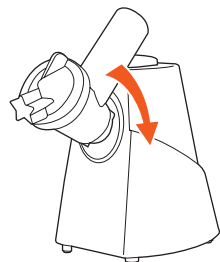


1. Insérez le bloc lames avec précaution dans l'orifice prévu à cet effet, puis fixez l'embout verseur sur le support en le tournant sur la position  pour le verrouiller.
2. Tout en maintenant le bloc moteur d'une main, insérez le broyeur en le basculant légèrement vers le bas comme indiqué sur le schéma ci-dessus.

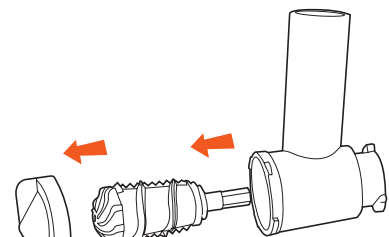





3. Basculez le broyeur d'un quart de tour vers le haut. Vérifiez ensuite que celui-ci est correctement fixé.



4. Pour démonter le broyeur, effectuez la procédure inverse : tout en maintenant le bloc moteur d'une main, basculez le broyeur d'un quart de tour vers le bas, puis retirez-le.



5.

6. Déverrouillez l'embout verseur en le tournant vers la position , puis retirez la lame avec précaution.

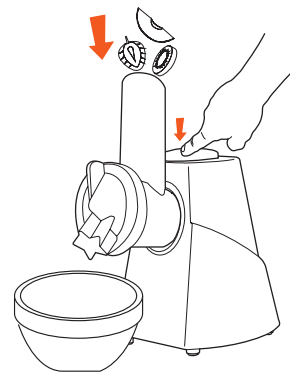
## Utilisation du broyeur

### PRÉPARATION DES ALIMENTS

1. Épluchez, dénoyautez (le cas échéant) et découpez vos fruits et légumes afin de pouvoir les introduire plus facilement dans la cheminée du broyeur. Si nécessaire, retirez les parties trop mûres ou abîmées. Vous pouvez également utiliser des sachets de fruits congelés achetés dans le commerce.
  2. Placez vos aliments au congélateur pendant une durée de 24 heures environ.
  3. Pour une consistance de sorbet optimale, retirez les aliments du congélateur et laissez-les légèrement décongeler à température ambiante pendant une dizaine de minutes avant de les broyer.
- Vous pouvez utiliser le broyeur pour mouliner des aliments durs tels que du sucre, du chocolat, etc.

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de viande, cane à sucre et fruits/légumes filandreux.
- Avant de retirer le broyeur, arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.

### UTILISATION



1. Montez l'appareil comme indiqué dans la section "Assemblage du broyeur" puis placez-le sur une surface plane et stable.
2. Placez un récipient sous la sortie pour pouvoir récupérer les aliments sous forme de sorbet.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant.
4. Insérez les aliments durs ou congelés, préalablement prédécoupés, dans la cheminée, comme indiqué sur le schéma ci-contre.



5. D'une main, appuyez légèrement par impulsions successives sur le bouton marche/arrêt pour procéder à la découpe des aliments.
6. Utilisez le poussoir d'aliment du broyeur avec l'autre main pour pousser les aliments dans la cheminée. **Ne poussez jamais les aliments dans la cheminée avec les doigts ou un autre ustensile !**
7. **N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 5 minutes**, et effectuez des pauses régulières entre chaque utilisation.

7. En fin d'utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt puis débranchez l'appareil.
8. Démontez et nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.



- Si vous le souhaitez, vous pouvez réaliser des mélanges de fruits ou de légumes, soit en mélangeant les morceaux avant de les passer au broyeur, soit en mélangeant les sorbets après le broyage des aliments.
- Vous pouvez également, pendant la préparation, verser du lait, de la crème, du chocolat, du sucre etc. selon vos préférences de dégustation.
- Les sorbets doivent être consommés immédiatement après leur préparation. Ne recongelez jamais des aliments décongelés.

## nettoyage et entretien

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

### ATTENTION !

- Arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.
- Manipulez les accessoires (cônes, broyeur) avec précaution car ils peuvent être coupants.
- 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.



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.

### 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 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.

### Pièces amovibles

- Lavez toutes les autres pièces amovibles (cônes, cheminée, poussoirs d'aliments, capuchon de fixation, broyeur, bloc lames, embout verseur) 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.
- Les pièces amovibles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.

### Stockage

- L'appareil permet un rangement facile et ergonomique : remontez la cheminée et son poussoir, ou le broyeur et son poussoir, sur le bloc moteur, puis empilez les cônes les uns sur les autres.
- Entreposez l'appareil dans un endroit frais et sec.

## guide de dépannage

### L'appareil ne fonctionne pas :

- Débranchez l'appareil et vérifiez que les accessoires sont assemblés correctement.
- Débranchez l'appareil et vérifiez que les lames ne sont pas bloquées ou que la cheminée n'est pas obstruée par des aliments.
- Vérifiez que votre prise murale fonctionne.

### Une odeur désagréable se dégage :

- Ceci est normal lors de la première utilisation. Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Débranchez l'appareil et vérifiez que les lames ne sont pas bloquées ou que la cheminée n'est pas obstruée par des aliments.
- Le temps d'utilisation est trop long : n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 2 minutes avec les cônes, et pendant plus de 5 minutes avec le broyeur. Effectuez des pauses régulières entre chaque utilisation.
- Si l'odeur persiste, débranchez l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### L'appareil est anormalement bruyant / de la fumée se dégage :

- Débranchez l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### Le sorbet reste coincé dans le bec verseur du broyeur :

- Débranchez l'appareil, démontez le bec verseur et débouchez-le.

## recettes avec utilisation des cônes

### Verrines de petits légumes, surimi et fromage frais (pour 6 verrines)

#### INGRÉDIENTS

- 150 g de fromage frais
- 180 g de surimi
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 1 concombre
- 2 carottes
- 6 tomates cerises
- Aneth ou estragon
- Sel, poivre

#### PRÉPARATION (10 MIN)

1. Râpez les carottes, l'aubergine, le concombre et le surimi à l'aide du cône violet "râpe fine".
2. Émincez l'oignon à l'aide du cône rouge "éminceur tranches fines".
3. Coupez les tomates cerises en deux.
4. Ciselez quelques brins d'aneth ou d'estragon.
5. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
6. Salez et poivrez à votre convenance.
7. Garnissez les verrines aux 2/3 puis ajoutez du fromage frais dans le tiers restant.
8. Réservez au frais pendant 1 heure minimum.

### Salade Coleslaw (pour 4 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 1/2 chou blanc
- 2 carottes
- 1/2 oignon
- 1 yaourt nature non sucré
- Aneth fraîche
- Mayonnaise légèrement moutardée
- Vinaigre blanc
- Sel, poivre
- 30 g de sucre

#### PRÉPARATION (10 MIN)

1. Râpez le chou blanc à l'aide du cône violet "râpe fine".
2. Râpez les carottes à l'aide du cône rose "râpe épaisse".
3. Émincez l'oignon à l'aide du cône rouge "éminceur tranches fines".
4. Ciselez quelques brins d'aneth.
5. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
6. Ajoutez 4 cuillère à soupe de mayonnaise, le yaourt nature, le sucre et 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc.
7. Salez et poivrez à votre convenance, puis mélangez nouveau.
8. Réservez au frais pendant 1 heure minimum.

### Risotto végétarien (pour 4 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 250 g de riz spécial risotto
- 1 litre de bouillon de légumes
- 2 courgettes
- 300 g de champignons de Paris
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 70 g de parmesan
- Persil
- Poivre

#### PRÉPARATION (20 MIN)

1. Râper les courgettes et les champignons de Paris à l'aide du cône rose "râpe épaisse" et réservez.
2. Râpez le parmesan à l'aide du cône bleu "râpe dure" et réservez.
3. Hachez le persil au ciseau (3 cuillères à soupe environ).
4. Versez le bouillon et le vin blanc dans une casserole. Portez à ébullition pendant 5 minutes puis laissez mijoter à feu doux pendant 10 autres minutes.
5. Faites fondre l'huile et le beurre dans une grande casserole, puis faites revenir les courgettes et les champignons à feu doux pendant 5 minutes.
6. Ajoutez le riz et cuisez-le jusqu'à ce qu'il devienne transparent, puis ajoutez le bouillon et mélangez continuellement jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé.
7. Poivrez à votre convenance, ajoutez le persil et le parmesan, et mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### Gratin de pommes de terre (pour 4 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 60 g de fromage à râper (emmental, comté, etc.)
- 25 cl de crème fraîche
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- Noix de muscade
- Sel, poivre

#### PRÉPARATION (10 MIN)

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Pelez et découpez les pommes de terre et l'oignon en fines rondelles à l'aide du cône rouge "éminceur tranches fines" et réservez.
3. Râpez le fromage à l'aide du cône violet "râpe fine" et réservez.
4. Frottez le fond d'un plat à gratin avec la gousse d'ail puis le beurre.
5. Disposez les rondelles de pommes de terre et l'oignon au fond du plat.
6. Salez et poivrez à votre convenance, puis ajoutez un peu de noix de muscade.
7. Répartissez la crème fraîche puis le fromage râpé sur les pommes de terre.
8. Faites cuire à 200°C pendant 55 minutes.

## Salade de fruits frais aux éclats de noisettes (pour 4 personnes)

### INGRÉDIENTS

- 2 bananes
- 1 ananas
- 1 petite barquette de fraises
- 2 kiwis
- 1 orange
- 2 pommes
- 1 poire
- Quelques grains de raisin
- 40 g de noisettes décortiquées
- Sirop de grenadine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 filet de rhum (optionnel)

### PRÉPARATION (15 MIN)

1. Pelez et coupez les bananes, l'ananas, les kiwis, l'orange, les pommes et la poire à l'aide du cône orange "tranches épaisses", puis versez-les dans un saladier.
2. Rincez les fraises, coupez-les en deux et ajoutez-les dans le saladier.
3. Râpez les noisettes à l'aide du cône bleu "râpe dure" et ajoutez-les dans le saladier.
4. Ajoutez quelques grains de raisin frais ou sec.
5. Versez 2 cuillères à soupe de sirop de grenadine, le sachet de sucre vanillé et un filet de rhum si vous le souhaitez.
6. Réservez au frais pendant 1 heure minimum.

## recettes avec utilisation du broyeur

### Sorbet aux fruits rouges (pour 2 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 2 petits bols de fruits rouges mélangés (fraises, framboises, mûres...)

#### PRÉPARATION (5 MIN)

1. La veille, nettoyez les fruits (s'ils sont frais) et congelez-les dans un récipient hermétique.
2. Le lendemain, sortez vos fruits du congélateur et laissez-les à température ambiante pendant une dizaine de minutes.
3. Placez un bol sous le bec verseur du broyeur.
4. Broyez les fruits au fur et à mesure en les plaçant dans la cheminée.
5. Lorsque la préparation est terminée, mélangez-la doucement.
6. Dégustez immédiatement.

### Sorbet poire et caramel au beurre salé (pour 2 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 2 poires
- 1 banane mûre
- Caramel au beurre salé

#### PRÉPARATION (10 MIN)

1. La veille, pelez et coupez les fruits en morceaux et congelez-les dans un récipient hermétique.
2. Le lendemain, sortez vos fruits du congélateur et laissez-les à température ambiante pendant une dizaine de minutes.
3. Placez un bol sous le bec verseur du broyeur.
4. Broyez les fruits au fur et à mesure en les plaçant dans la cheminée. Insérez régulièrement quelques cuillères de caramel dans la cheminée en même temps que les fruits.
5. Lorsque la préparation est terminée, mélangez-la doucement.
6. Dégustez immédiatement.

### Sorbet fraise-yaourt grec (pour 2 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 2 petits bols de fraises
- 1 petit pot de yaourt grec

#### PRÉPARATION (10 MIN)

1. La veille, nettoyez les fruits (s'ils sont frais) et congelez-les dans un récipient hermétique.
2. Placez le yaourt grec dans les empreintes d'un bac à glaçons et placez ce dernier au congélateur.
3. Le lendemain, sortez vos fruits et votre yaourt du congélateur et laissez-les à température ambiante pendant une dizaine de minutes.
4. Mélangez les fruits et les petits blocs de yaourt congelés.
5. Placez un bol sous le bec verseur du broyeur.
6. Broyez les fruits et les blocs de yaourt au fur et à mesure en les plaçant dans la cheminée.
7. Dégustez immédiatement.







# essentiel

## Robot multifonction ESOR FAIT MINUTE



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.



essentiel 

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin Cedex

Art. 8002150  
Réf. ESOR FAIT MINUTE  
FABRIQUÉ EN R.P.C  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex



Faites un geste  
eco-citoyen.  
Recyclez ce produit  
en fin de vie.