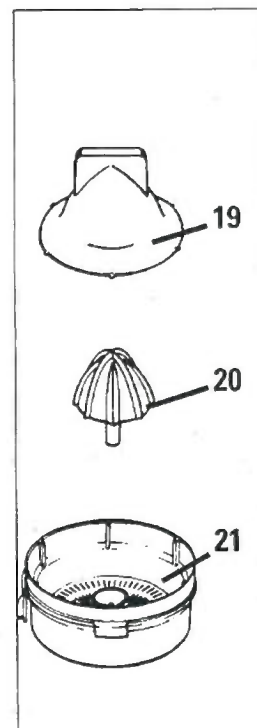
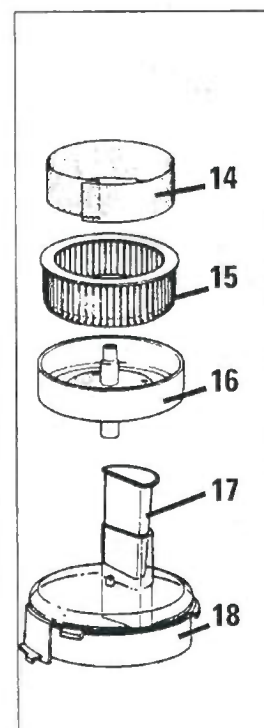
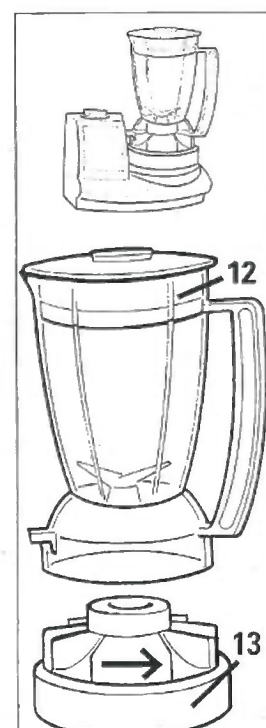
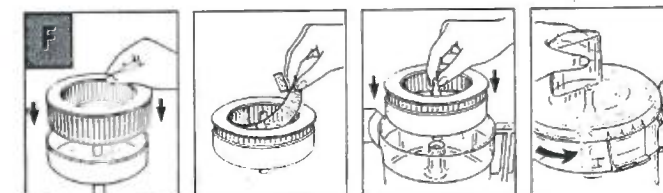
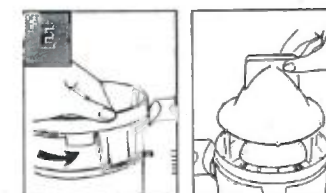
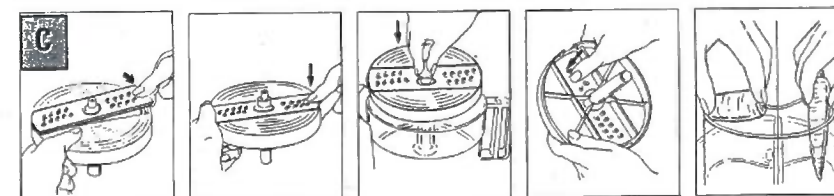
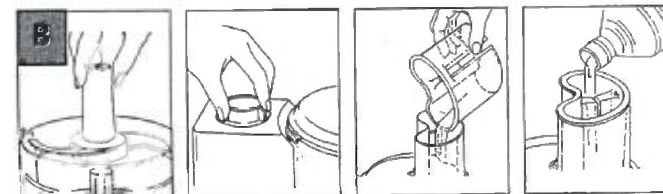
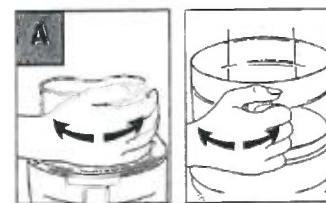
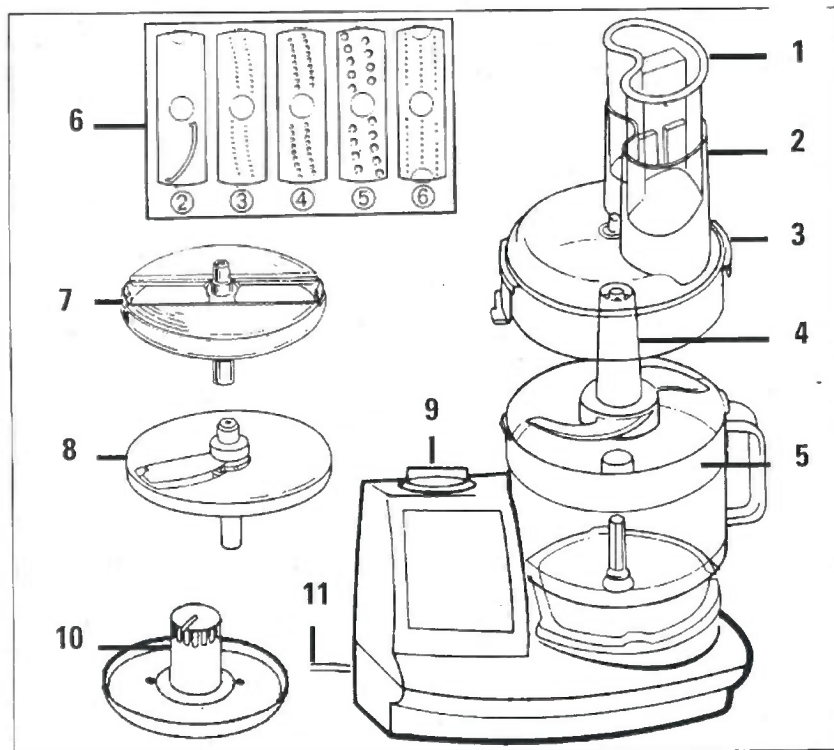


## MULTI ROBOT PLUS FOODMASTER

FRANÇAIS.....	1
NEDERLANDS.....	14
ENGLISH.....	26
ITALIANO.....	38
DEUTCH.....	51

## SOMMAIRE

A -	AVANT LA PREMIERE UTILISATION	3
B -	MIXER, BATTRE, PETRIR, HACHER, FOUETTER, MELANGER AVEC L'HELICE MULTIFONCTION	4
C -	RAPER OU EMINCER	4
D -	EMINCEUR VARIABLE	5
E -	PRESSER LES ORANGES, PAMPLEMOUSSES ET CITRONS	5
F -	CENTRIFUGER	6
G -	MULTI ROBOT BLENDER	7
	RECETTES	
	Mixer	8
	Battre, émulsionner	8
	Emincer	9
	Hacher	9
	Mélanger	10
	Pâtes	10
	Multi robot blender	13



## VOTRE MULTI ROBOT PLUS

- 1 Pousoir doseur-distributeur
- 2 Cheminée double
- 3 Couvercle à verrouillage de sécurité
- 4 Hélice multifonction
- 5 Bol gradué
- 6 Cartouches râpés émincés\*
- 7 Support à cartouches
- 8 Eminceur variable\*
- 9 Commande de fonctionnement
- 10 Disque batteur\*
- 11 Cordon

### POUSOIR DOSEUR DISTRIBUTEUR

- Pratique pour doser facilement les ingrédients : un doseur plein correspondant à 20 cl de liquide, 120 g de cacao, semoule ou fécule, 145 g de sucre, 160 g de farine.
- Parfait pour réussir rapidement la mayonnaise : vous versez l'huile dans le distributeur (partie étroite trouée) qui la répartira très régulièrement.

### Cheminée double

- Une partie étroite pour bien maintenir les ingrédients les plus petits. Parfaites les carottes Vichy, parfait le fromage râpé.
- Une partie large pour les ingrédients les plus importants. Pour bien émincer les concombres, les pommes de terre, etc...

### BOL GRADUE GRANDE CAPACITE

Respectez les niveaux maximum de remplissage : 0,8 l de liquide (à contrôler moteur à l'arrêt et couteau en place). 600 g de pâte, 400 g de viande. Le couvercle s'emboîte largement dans le bol pour assurer l'étanchéité, pas de projection, ni de débordement.

### HELICE MULTIFONCTION

- Une lame plastique pour mieux pétrir et mieux monter les blancs en neige.
- Une lame métallique pour mieux hacher et mixer.

### ACCESSOIRES SPECIFIQUES

Outre l'hélice multifonction et le système à cartouche, voici les accessoires qui équipent votre MULTI ROBOT selon le modèle que vous avez acquis :

### ACCESSOIRE BLENDER\*

- 12 Bol
- 13 Bloc accélérateur

### ACCESSOIRE CENTRIFUGEUSE\*

- 14 Filtre souple perforé
- 15 Grille
- 16 Tambour
- 17 Pousoir
- 18 Couvercle centrifugeuse avec petite cheminée

### ACCESSOIRE PRESSE AGRUMES\*

- 19 Chapeau
- 20 Cône
- 21 Panier

### IMPORTANT

Conseils de sécurité importants

Si votre robot se bloque dans des conditions de fonctionnement trop difficiles mettez le bouton en position arrêt et remettez-vous dans les conditions normales d'utilisation.

L'appareil est destiné à un usage domestique et non professionnel.

Ne jamais le faire fonctionner sans surveillance et ne pas laisser à la portée des enfants. Etre très prudent en mettant en place l'hélice multifonction et les cartouches, en les enlevant et en les nettoyant ; elles sont très coupantes.

Ne pas toucher les accessoires pendant qu'ils tournent, que ce soit avec les mains ou un quelconque ustensile.

N'enlevez le couvercle qu'après un arrêt complet de la rotation des accessoires. Ne jamais pousser les ingrédients par la goulotte avec les doigts ; toujours se servir du pousoir prévu à cet effet.

Débranchez toujours l'appareil après usage, surtout pour le nettoyer.

Ne jamais tremper le bloc moteur dans l'eau.

Cet appareil est prévu pour être raccordé au réseau uniquement avec des cordons du type : H 03 W H 2 F x 0,5 mm<sup>2</sup> ou H 03 W H 2 F x 0,75 mm<sup>2</sup>

Ce livre de recettes est commun à plusieurs références

\* (sur certains modèles seulement).

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

### Ouvrez le couvercle

Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre. Otez le couvercle. Retirez l'hélice :

celle-ci doit être maniée avec précaution car la lame métallique est très affûtée.

### Déverrouiller le bol

Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée. Otez le bol.

### Nettoyer les accessoires

Pour le premier entretien, un rinçage suffit. Par la suite, vous pourrez les mettre au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme éco ou peu sale.

N'utilisez ni éponge abrasive, ni tampon métallique, ni eau de javel pour nettoyer le couteau, le bol et le couvercle.

L'axe du couteau est creux et se nettoie facilement. Pour nettoyer le bloc moteur, un simple coup d'éponge suffit, ne le passez pas sous l'eau, ne l'immergez jamais.

Remettez en place le bol et le couvercle.

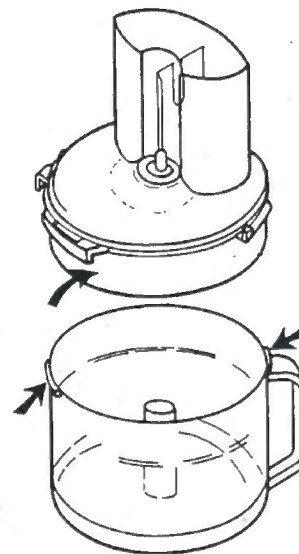
### Verrouiller le bol

Verrouillez le bol en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée. Mettez en place l'accessoire utilisé (hélice, cartouches râpés/émincés + support).

## RECOMMANDATION

### en cas de nettoyage en lave-vaisselle

Pour assurer le verrouillage et le déverrouillage du couvercle sur le bol, nous vous recommandons, après nettoyage en lave-vaisselle, de passer un chiffon imbibé d'huile sur l'extérieur de la jupe du couvercle et sous les points d'accrochage du bol.





**B**

## MIXER, BATTRE, PETRIR, HACHER, FOUETTER, MELANGER AVEC L'HELICE MULTI-FONCTION

Disposez l'hélice sur son axe, vérifiez qu'elle est engagée bien à fond.

### Introduisez les ingrédients dans le bol

Coupez préalablement viandes, légumes, beurre etc... en morceaux de 2 à 3 cm. Ne surchargez pas le bol : maxima : 600 g de pâte, 400 g de viande, 0,8 l de liquide.

### Verrouillez le couvercle. Branchez

Verrouillez bien le couvercle appareil en position arrêt. Faites-le pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La patte qui dépasse du couvercle s'engage dans une gorge située au sommet du bloc moteur. **L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque la patte arrive en butée.** Grâce à cette sécurité importante, votre Multi robot ne peut fonctionner que lorsque le couvercle est complètement verrouillé.

### Sélectionnez la fonction

- Vitesse continue : tournez le bouton vers la droite.
- Impuls (marche intermittente) : tournez le bouton vers la gauche, l'appareil fonctionne, si vous le relâchez, l'appareil s'arrête.

Vous pouvez ajouter les ingrédients par la cheminée en cours de préparation.

### Distributeur d'huile

Vous versez l'huile pour la mayonnaise ou l'eau pour la pâte à pain. Les liquides sont distribués très régulièrement. Ainsi vous réussissez et gagnez du temps.

### Arrêtez l'appareil

En fin de préparation, mettez le bouton sur la position arrêt. Ouvrez le couvercle, retirez l'hélice multifonction, enlevez le bol et versez ensuite son contenu.

Si vous ne retirez pas l'hélice, maintenez-la pour éviter qu'elle ne bascule : ainsi vous ne risquez pas de vous couper.

**C**

## RAPER OU EMINCER

Le système à cartouche remplace le disque rapeur/éminceur et son support.

### Fixez la cartouche

- 1 N° de la cartouche
- 2 Marquage empreinte du pouce (émincé et gratteur seulement).
- 3 2 clips pour fixation du support.



② **Émincé gros** : pommes de terre, carottes, pommes, choux rouge, concombre.

③ **Râpé fin** : Carottes, gruyère.

④ **Râpé moyen\*** : Céleri, pommes de terre.

⑤ **Râpé gros\*** : Choux.

⑥ **Gratteur\*** : Parmesan, kartoffelpuffer, Klösse, chocolat.

\* Sur certains modèles seulement.

• Prendre le support à cartouches et la cartouche sélectionnée, engagez un clip de la cartouche sur le support (clip côté tranchant pour la cartouche émincé), introduisez-la dans l'axe central du support puis clipsez-la en exerçant une pression sur celle-ci.

• Placez l'ensemble sur l'axe moteur, verrouillez le couvercle et branchez l'appareil.

• Prendre le support à cartouches et la cartouche sélectionnée, engagez un clip de la cartouche sur le support (clip côté tranchant pour la cartouche émincé), introduisez-la dans l'axe central du support puis clipsez-la en exerçant une pression sur celle-ci.

• Placez l'ensemble sur l'axe moteur, verrouillez le couvercle et branchez l'appareil.

**Attention : ne mettez pas dans le bol du robot le support, sans cartouche fixée au préalable.**

\* Sur certains modèles seulement

### Enlevez la cartouche

• Débranchez l'appareil, déverrouillez et enlevez le couvercle puis retirez l'ensemble support + cartouche.

• Au-dessus du plan de travail retournez le support, et éjectez la cartouche en exerçant une pression du pouce sur celle-ci.

### Réglez la vitesse (fonction impuls ou vitesse lente)

Utilisez la fonction impuls pour les 2 cartouches.

### Introduisez les ingrédients par la cheminée

**Partie étroite** : pour les râpés de gruyère, utilisez exclusivement la petite cheminée.

Pour obtenir un meilleur résultat, il est recommandé de ne pas appuyer trop fort sur le gruyère. La partie étroite est également recommandée pour les émincés de carottes, champignons, radis, cornichons etc...

**Partie large** : Carottes râpées (pour obtenir des râpés longs : coupez les carottes en morceaux de 5 à 6 cm de longueur et introduisez-les couchées dans la cheminée du bol). Céleri, chou râpé, émincés de concombres, de pommes de terre, de pommes.

### Appuyez avec le poussoir

**Important** : utilisez toujours le poussoir pour râper et émincer les aliments, n'utilisez aucun autre ustensile et ne poussez pas avec votre main.

### Sélectionnez la fonction impuls

Avant d'introduire de nouveaux aliments, relâchez le bouton. Arrêtez avant le remplissage complet du bol.

**D**

## EMINCEUR VARIABLE\*

\* Sur certains modèles seulement.

Cet accessoire donne la possibilité d'obtenir des émincés d'épaisseur variable par l'action d'une bague de réglage.

### Réglage de l'éminceur

Pour régler la hauteur de l'émincé, il suffit de tourner la bague et d'amener en vis-à-vis de l'index du plateau, la valeur désirée (ex. : 10 pour obtenir une hauteur de 5 mm).

Chaque cran correspond à une différence de 0,5 mm.

### Mise en place de l'éminceur

Placez l'éminceur variable sur l'axe moteur.

Verrouillez le couvercle.

Il est recommandé pour nettoyer l'appareil :

- de positionner l'éminceur variable en position 0.
- de le passer sous l'eau froide et de ne pas le mettre en lave-vaisselle.

**E**

## PRESSER LES ORANGES, PAMPLEMOUSSES ET CITRONS

• Verrouillez le bol sur le corps du Multi robot.

• Placez le panier de l'accessoire presse-agrumes sur le bol et verrouillez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en introduisant la patte de verrouillage dans la gorge située au sommet du bloc moteur.

• Posez le cône sur l'axe.

• Positionnez la moitié du fruit sur le cône.

• L'agrumes doit être bien positionné droit sur le cône afin d'en extraire tout le jus et d'éviter le frottement du couvercle.

• Appuyez le fruit à l'aide du chapeau.

• Mettez en marche en utilisant la fonction impuls.

• Appuyez à fond pour extraire tout le jus.

• Relâchez le bouton impuls avant de sortir le chapeau.

• Attention : arrêtez de presser les fruits quand le jus atteint le niveau maxi du bol.



## CENTRIFUGER LES FRUITS ET LES LEGUMES

- Verrouillez le bol sur le corps en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Glissez à fond la grille dans le tambour et placez le filtre souple perforé en rond à l'intérieur de la grille.
- Posez le tambour ainsi équipé sur l'axe.
- Positionnez le couvercle équipé de la petite cheminée et verrouillez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Introduisez les ingrédients par la cheminée *selon les quantités indiquées dans le tableau*.
- Mettez en marche en utilisant la fonction "impuls".
- **Poussez les ingrédients avec le poussoir, n'utilisez aucun autre ustensile et ne poussez pas avec votre main.**
- Pour obtenir un meilleur résultat, nous vous recommandons d'appuyer doucement sur le poussoir.
- Une couronne de pulpe se forme à l'intérieur du tambour tandis que le jus s'écoule au fond du bol.
- En fin d'opération, laissez tourner l'accessoire centrifugeuse 15 à 30 secondes, vous obtiendrez ainsi une meilleure extraction du jus.
- Tous les jus doivent être consommés immédiatement. En effet, au contact de l'air, ils s'oxydent très rapidement ce qui peut altérer leur goût et leur couleur.
- Sortez l'accessoire centrifugeuse du bol, retirez la grille en tirant sur le bord. Jetez la pulpe.
- **Attention** ne perdez pas le filtre permanent microperforé. Il est indispensable pour obtenir des jus bien filtrés et de bonne qualité. Rincez tous les accessoires sous le robinet.

### Capacité de la centrifugeuse

Vous ne pouvez centrifuger en une seule fois que les quantités d'ingrédients indiquées dans le tableau ci-contre. Il s'agit de poids maximum. Au-delà, il vous faut vider le tambour et renouveler l'opération.

#### Quantité de jus obtenue

La quantité et la qualité des jus varient beaucoup selon la date de la récolte et la variété de chaque légume ou fruit. Les quantités de jus indiquées ci-dessous sont donc approximatives.

Voici les fourchettes de variation.

Nombre	Poids	Quantité de jus obtenue
Carottes 4	340 g	14 - 18 cl
Concombres 1 1/2	340 g	16 - 20 cl
Pommes 2 à 3	300 g	19 - 20 cl
Poires 2 à 3	300 g	11 - 25 cl
Melons	400 g	20 - 23 cl
Ananas 1/2	350 g	12 - 21 cl
Raisins	500 g	26 - 30 cl
Salade 1	250 g	11,5 - 14 cl
Tomates 3	300 g	15 - 20 cl
Céleri 3 ou 4 branches	150 g	6 - 10 cl

Un verre = 15 cl. Pour obtenir les meilleurs résultats, procédez par petites quantités et nettoyez le filtre fréquemment.



## MULTI ROBOT BLENDER

### CONSEIL IMPORTANT :

avant la première utilisation, plongez le couvercle du blender dans de l'eau chaude (80° maxi) pendant 30 secondes environ.

L'accessoire blender est composé de 2 sous-ensembles :

12 - le bol

13 - le bloc accélérateur

### Mise en marche

- Placer le bloc accélérateur sur le robot, flèche vers soi, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Placer le bol sur le bloc accélérateur, tourner la poignée à droite, la patte de verrouillage du bol doit entrer dans la fente du boîtier jusqu'à la butée.
- Introduire les ingrédients dans le bol. Placer le couvercle sur le bol.

### Attention :

Le couvercle doit être sur le bol avant la mise en marche du robot.

Ne pas utiliser le blender pour préparer des légumes crus.

Mise en marche : tourner le bouton sur la position 1 ou impuls.


Pour retirer le bol blender de l'appareil, mettre le bouton sur la position arrêt.

### Nettoyage :

Le bloc accélérateur ne doit pas être immergé, le nettoyer avec une éponge humide. Le bol blender se nettoie facilement sous l'eau du robinet. Pour plus d'efficacité on peut mettre un verre d'eau chaude dans le blender avec un nettoyant vaisselle et faire tourner pendant 10 secondes.

**ATTENTION :** Les lames sont coupantes et indémontables.

**PREVENTION  
DES ACCIDENTS DOMESTIQUES**



**PRENEZ LES DEVANTS**

**Service  
Consommateurs SEB**

**03 80 75 43 21**

LE TÉLÉPHONE

**N° Indigo 0 802 06 06 06**

SEB participe à la Campagne Nationale de Prévention des Accidents Domestiques organisée par le Secrétariat d'Etat chargé de la Consommation

*Et vous recommande pour votre sécurité :*

- de lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation de l'appareil et tout particulièrement les consignes de sécurité y figurant
- d'apprendre aux enfants les dangers et les règles de sécurité électriques
- de débrancher et ranger les appareils ménagers après utilisation

### \* Le service après-vente

Vous trouverez facilement les pièces détachées dans les points de vente ou les stations SEB et TEFAL, où vous pouvez par exemple vous procurer un deuxième bol, un nouveau couteau, etc.

Nous vous rappelons que la garantie s'appliquant à votre Multi Robot porte également sur les accessoires.

Compte tenu de la diversité des normes techniques applicables dans les différents pays, au cas où l'appareil serait utilisé dans un autre pays, que celui de l'achat, l'utilisateur devra faire contrôler son appareil avant sa mise en service, auprès d'un distributeur agréé.



## SIGNIFICATION DES SYMBOLES



Hélice multifonction



Cartouches râpés/émincés



Disque batteur

## MIXER

### GLACE AUX FRUITS

200 g de fruits surgelés : fraises, framboises, myrtilles, poires, pommes ou 1 banane  
1/2 surgelés en petits morceaux ; 100 g de crème fraîche ; 40 g de sucre.

Vous pouvez utiliser soit des fruits surgelés du commerce (fraises, framboises, myrtilles) soit des fruits que vous avez surgelés vous-même (en petits morceaux s'il s'agit de poires, pommes, bananes, etc...).

Mettez d'abord la crème puis les fruits et le sucre dans le bol. Mixez 2 à 3 minutes, vous obtenez une glace crémeuse. Vous pouvez selon votre goût :

- soit la servir directement,
- soit la mettre dans un bac à glace à l'intérieur de votre freezer ou de votre congélateur pendant 1 à 2 heures selon l'onctuosité souhaitée.

Il vous suffit après cela, de démouler la glace et de la décorer à votre convenance

## BATTRE, EMULSIONNER

### MAYONNAISE

Pour 4 personnes

1 jaune d'œuf ; 1 bonne cuillère à soupe de moutarde ; 1 cuillère à soupe de vinaigre ; 1/4 de litre d'huile ; sel, poivre.

Dans le bol du robot, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Mettez en marche en utilisant la fonction vitesse continue, attendez 3 à 5 secondes, puis SANS ARRÊTER VOTRE ROBOT, versez l'huile lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle.

Pour donner plus de goût à la mayonnaise, vous pouvez rajouter du vinaigre à la fin tout en continuant à mixer.

**Attention :** pour la réussite de la mayonnaise, les ingrédients ne doivent jamais être froids.

**Utilisation du poussoir mayonnaise :** pour faciliter la réussite de la mayonnaise, le petit compartiment du poussoir est équipé d'un trou permettant l'écoulement régulier de l'huile. Après avoir mis les ingrédients dans le bol, mettez le poussoir dans la cheminée du couvercle, mettez en marche en utilisant la fonction vitesse continue ; attendez 5 secondes. Puis, TOUT EN LAISSANT FONCTIONNER VOTRE ROBOT, versez l'huile dans le petit compartiment du poussoir.

### ŒUFS EN NEIGE

De 2 à 6 blancs d'œufs ; 1 pincée de sel.

Mettez les blancs dans le bol propre, exempt de matière grasse, et laissez tourner 1 minute 30 secondes à 3 minutes en fonction du nombre de blancs d'œufs.

**Observation :** avec une cuillère à soupe d'eau froide par blanc, on double le volume de la préparation (très avantageux si on utilise 2 blancs). Dans ce cas, il vous faut égoutter les blancs avant de les faire cuire.

### CREME CHANTILLY

200 g de crème fraîche liquide UHT ; 50 g de sucre glace ; 1 glaçon, (NEPAS METTRE DE GLAÇONS AVEC LE DISQUE BATTEUR).

Avant d'être utilisée la crème fraîche liquide doit être froide donc entreposée dans le réfrigérateur. Versez-la dans le bol du multi-robot, ajoutez le sucre et le glaçon. Mixez pendant 1 à 3 minutes, la crème devient mousseuse. Surveillez-la par le trou de la cheminée. Si vous mixez trop longtemps vous obtiendrez du beurre.

## ÉMINCER

### GRATIN DAUPHINOIS

Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre ; 2 œufs ; 2 verres de lait ; 1 gousse d'ail ; 1 cuillère et demie de beurre.

Épluchez et lavez les pommes de terre. Essuyez-les et coupez-les en fines rondelles. Frottez l'intérieur du plat avec la gousse d'ail. Beurrez le plat. Mettez les pommes de terre émincées en couches successives, salez, poivrez.. Battez les œufs avec le lait et versez le mélange sur les pommes de terre. Ajoutez le restant de beurre. Mettez à four moyen (thermostat 5) pendant 45 minutes.

Pour un plus grand nombre de convives, renouvelez l'opération.

## HACHER

### STEAKS HACHES

300 g de viande de bœuf ; 1 demi oignon ; 2 branches de persil ; sel ; poivre ; un peu de matière grasse.

Pelez l'oignon. Coupez la viande en morceaux de 3 cm environ. Mettez dans le bol du robot l'oignon coupé en 4, le persil et la viande. Mixer pour hacher jusqu'à la finesse désirée. Sortez la viande. Divisez-la en 3 parts en la tassant. Faites cuire les STEAKS à la poêle avec un peu de matière grasse. Salez et poivrez.

Temps de réalisation : 1 minute environ suivant la finesse désirée.

Pour 100 g de viande et un quart d'oignon : procédez comme précédemment.  
Temps de réalisation : 30 secondes.

### FARCE CLASSIQUE

Pour 350 g de farce environ :

250 g de gorge de porc ou de poitrine de porc fraîche ; 1 œuf ; 1 gros morceau de mie de pain ; 1/2 verre de lait ; 1 oignon ; 1 gousse d'ail ; 1 branche de persil ; sel, poivre

Coupez le porc en morceaux de 3 cm de côté environ. Mettez-les dans le bol et hachez-les à la mesure désirée. Arrêtez de mixer. Ajoutez tous les autres ingrédients dans le bol. Mixez encore quelques secondes. La farce est prête.

Pour tous emplois et plus particulièrement : tomates farcies, aubergines farcies, courgettes, chou farci, etc...

### FARCE POUR VOLAILLE OU GIBIER

Pour 300 à 400 g de farce environ :

3 ou 4 foies de volaille ou de porc ; 100 g de poitrine de porc ; 1 poignée de mie de pain ; 100 g de champignons cuits ; persil ; 1 petite gousse d'ail ; sel, poivre.

**Un conseil :** avant de hacher les foies dans le bol du robot avec tous les autres ingrédients, passez-les rapidement des deux côtés dans une poêle avec un peu de beurre chaud.

**A utiliser pour farcir :** poulets, poules, faisans, etc...

### OIGNONS

Hachage des oignons : soit une quantité de 100 à 250 g. Coupez les oignons en 4 et hachez-les par impulsions en vous servant de la fonction IMPULS.

Temps de réalisation : 15 secondes environ.



Vitesse continue



Impuls



Impuls



Impuls



Impuls



Impuls

## SOUPE DE LEGUMES CUIITS

1 morceau de blanc de poireau de 5 cm de long ; 3 pommes de terre ; 2 carottes ; 1/2 oignon ; 1/2 feuille de laurier ; thym ; 1 branche de persil ; sel, poivre.  
Cuissez les légumes normalement dans un litre d'eau salée. Egouttez-les et mettez-les dans le bol. Mixez quelques secondes de manière à les réduire en purée (vous arrêtez l'appareil quand vous avez obtenu le degré de velouté désiré). Versez ensuite dans la casserole avec le bouillon. Remuez un peu. Servez.

## MELANGER

### PÂTE A CRÊPES

Pour 0,6 litre :

160 g de farine ; 2 œufs ; 1/2 cuillère à café de sel fin ; 2 cuillères à soupe d'huile ; 1/3 de litre de lait ; parfum.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot en commençant par le lait et les œufs, puis la farine, le sel et l'huile. Mixez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien homogène. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer cette pâte. Si la pâte est trop épaisse, on peut l'allonger avec de l'eau ou du lait.

Temps de réalisation : 15 secondes.

### PURÉE

Pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre ; sel 30 g de beurre ; 10 cl de lait chaud ; 10 cl d'eau de cuisson. Epluchez les pommes de terre, cuisez-les dans l'eau (cocotte minute). Disposez le couteau puis les pommes de terre dans le bol du multi-robot. Versez l'eau de cuisson chaude et le lait chaud. Ajoutez le beurre et le sel.

Mixez quelques secondes seulement : votre purée est prête.

**Un conseil : il est très important que les pommes de terre, le lait et l'eau soient très chaud,** lorsque vous réalisez votre purée. Sans cette précaution, votre purée risquerait d'être collante.

## PATES

### PATE A BEIGNET

Pour environ 250 g de pâte :

125 g de farine ; 1 œuf ; 10 cl de lait ; 1 cuillère à soupe d'huile

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

**Un conseil :** vous pouvez remplacer le lait par de la bière. La pâte sera plus légère.

Temps de pétrissage : 25 secondes.

Pour environ 400 g de pâte :

180 g de farine ; 2 œufs ; 15 cl de lait ; 2 cuillères à soupe d'huile.

Procédez de la même manière que pour 250 g de pâte.

Temps de pétrissage : 25 secondes.

### PATE A GAUFRES

Pour 24 gaufres environ

250 g de farine ; 15 g de levure de boulanger ; 2 œufs ; 1 pincée de sel ; 40 cl de lait ; 125 g de beurre ; 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.

Délayez la levure dans un peu de lait tiède. Dans le bol du robot, mettez la farine, les œufs, le sel, le sucre. Mixez puis, sans arrêter de mixer, ajoutez le lait froid petit à petit. Continuez en versant la levure délayée puis le beurre.

Quand la pâte est bien lisse, laissez-la reposer 1 heure.

Temps de pétrissage : 30 à 40 secondes.



Impuls



Vitesse continue



Vitesse continue



Vitesse continue



Vitesse continue



Vitesse continue



Vitesse continue



Vitesse continue



Vitesse continue

## PATE A BRIOCHE

Pour environ 460 g de pâte :

250 g de farine ; 1 sachet de levure sèche de boulanger (7 g) ; 1 pincée de sel ; 7 cuillères à café de sucre (30 g environ) ; 7 cuillères à café de lait (25 g environ) ; 2 œufs entiers ; 50 g de beurre fondu ; 1 jaune d'œuf pour dorer.

Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante (22 à 25°C).

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot : la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs entiers, le lait, le beurre. Mixez 30 secondes. Mettez la pâte dans le moule préalablement beurré. Couvrez et laissez gonfler la pâte pendant 2 heures minimum, de préférence dans un endroit un peu tiède. La pâte doublera de volume.

Préchauffer le four, thermostat 7 (200°C). Dorer la brioche avec le jaune d'œuf.

Cuisson 30 minutes, thermostat 6 (180°C).

Temps de réalisation : 30 secondes.

## PATE BRISEE

Pour 350 g de pâte :

200 g de farine ; 100 g de beurre ; 5 cl d'eau ; 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients, y compris l'eau, dans le bol du robot. Il est préférable d'utiliser du beurre ramolli sorti du réfrigérateur 2 heures avant utilisation. Mettez l'appareil en marche. Dès la formation de la boule, arrêtez et sortez la pâte. Vous pouvez laisser reposer 1 heure ou 2.

**Un conseil :** la pâte brisée demande à être très peu pétrie. Si vous prolongez le pétrissage au-delà du temps suffisant, elle deviendra ferme à la cuisson.

Temps de réalisation : 35 à 45 secondes.

Pour 500 g :

280 g de farine ; 140 g de beurre ; 7 cl d'eau ; 1 pincée de sel.

Temps de pétrissage : 40 secondes.

## PATE SABLEE

Pour un moule à tarte de 26 cm :

250 g de farine ; 125 g de beurre ; 60 g de sucre ; 1 œuf ; 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot. Mixez. Vous obtenez une pâte d'aspect sableux et friable qui ne fait pas la boule dans le bol. Vous pouvez utiliser cette pâte pour faire des petits sablés ou une croûte de tarte, en particulier pour les tartes garnies de fruits crus après cuisson (fraises, raisin, fruits au sirop, etc...).

Temps de pétrissage : 15 à 20 secondes.

## PATE A PAIN

Pour 300 g de pâte :

200 g de farine ; 10 cl d'eau ; 7 g de levure de boulanger ; 1/4 de cuillère à café de sel.

Faites tiédir l'eau et délayez-y la levure et le sel. Mettez la farine dans le bol. Mettez en marche. Versez lentement l'eau avec la levure délayée, par la cheminée du couvercle. Dès que la boule se forme, laissez tourner encore quelques secondes et arrêtez l'appareil. La pâte doit être élastique et ne pas coller aux doigts. Laissez ensuite reposer la pâte jusqu'au lendemain, en la couvrant d'un torchon.

Temps de pétrissage : 25 à 30 secondes.

Pour environ 600 g de pâte :

400 g de farine ; 24 cl d'eau ; 15 g de levure de boulanger ; 1/4 de cuillère à café de sel.



## QUATRE-QUARTS

Pour environ 720 g de gâteau :

3 œufs ; 180 g de sucre ; 180 g de farine ; 180 g de beurre fondu ; 1/2 sachet de levure chimique ; 1 pincée de sel ; 3 cuillères à soupe de rhum.

Mettez dans le bol du robot les œufs, le sucre, le sel, le beurre fondu et le rhum.

Mixez 45 secondes. Ajoutez par la cheminée la farine et la levure (environ 45 sec.).

Cuisson 40 minutes. Thermostat 200°C. Temps de préparation : 1 minute 30.



Vitesse continue

## CAKE

Pour environ 820 g de gâteau :

125 g de sucre ; 250 g de farine ; 1/2 sachet de levure chimique ; 125 g de beurre fondu ; 3 œufs ; 2 pincées de sel ; 5 cuillères à soupe de rhum ; 65 g de raisins secs ; 65 g de fruits confits.

Mettez les raisins secs à macérer dans le rhum. Mettez dans le bol du robot le sucre, le beurre et le sel. Mixez 15 secondes. Par la cheminée, ajoutez les œufs, la farine, la levure et le rhum de macération (environ 1 minute 30).

Ajoutez à la pâte les fruits confits et les raisins préalablement roulés dans la farine.

Cuisson 1 heure. Thermostat 200°C. Temps de préparation : 1 minute 45.



Vitesse continue

## GATEAU AU CHOCOLAT

Pour environ 900 g de gâteau :

5 œufs ; 200 g de sucre en poudre ; 200 g de beurre ; 200 g de chocolat ; 1 sachet de levure chimique ; 3 cuillères à soupe de farine ; 1/2 verre de lait.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange beurre et chocolat soit fondu. Dans le bol du robot, mettez le sucre et les œufs, mixez 45 secondes pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot, ajoutez le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait par la cheminée, laissez tourner 15 secondes. Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1 heure.

Thermostat moyen. Temps de préparation : 1 minute 45.



Vitesse continue

## BLENDER RECETTES

### SOUPE DE LEGUMES CUIITS

500 g de légumes + complément de bouillon jusqu'à 1 l.

Temps de mixage 1 minute.

### SAUCE BLANCHE

80 cl de bouillon, 4 cuillères à soupe de beurre, 4 cuillères à soupe de farine, sel, poivre.

Temps de mixage 40 secondes.

### COULIS DE TOMATE

500 g de tomates pelées, 1 oignon, 1 ou 2 gousses d'ail, thym, laurier, romarin, sel, poivre.

Temps de mixage 30 secondes.

### CREME A L'ANGLAISE

50 cl de lait, 6 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé ou 2 cuillères à soupe de rhum.

Temps de mixage 30 secondes.

### CREME PATISSIERE

50 cl de lait, 2 œufs, 50 g de farine, 75 g de sucre, parfum.

Temps de mixage 45 secondes.

### PATE A CREPES

50 cl de lait, 200 g de farine, 3 œufs, 1/2 cuillère à café de sel, 2 cuillères à soupe d'huile, 50 g de sucre, 25 g de beurre, parfum.

Temps de mixage 1 minute.

### MILK SHAKE

200 g de banane, 50 g de sucre semoule, 60 cl de lait.

Temps de mixage 1 minute.