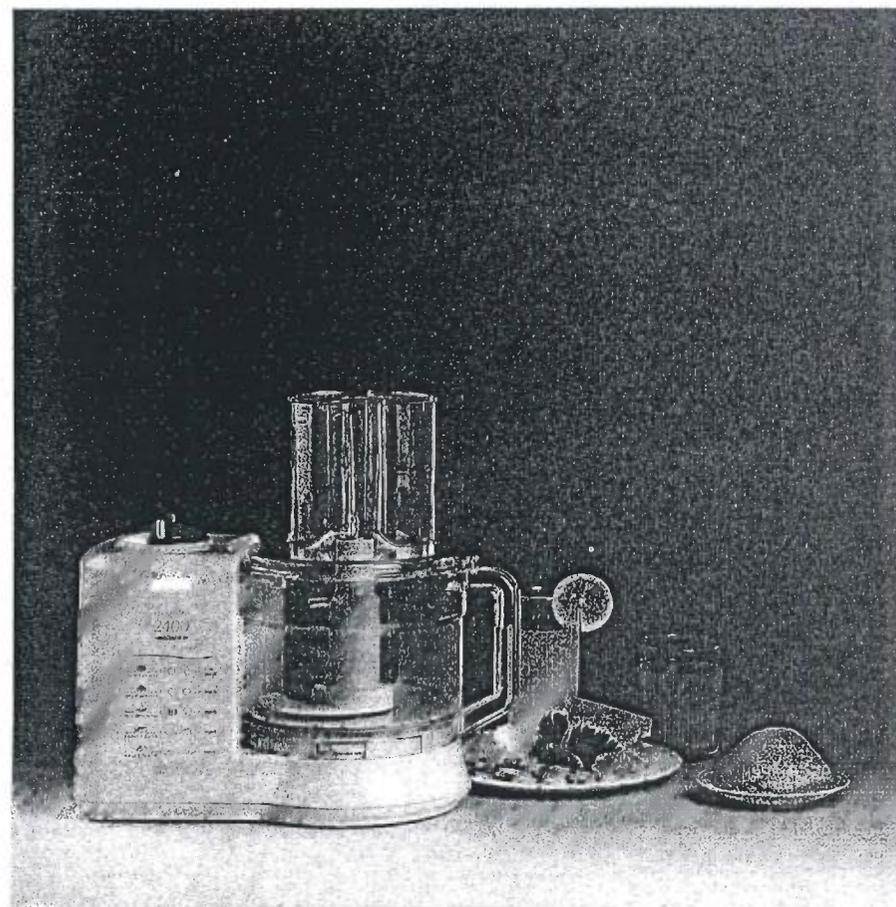


---

|                  |    |
|------------------|----|
| FRANÇAIS .....   | 2  |
| ENGLISH .....    | 19 |
| NEDERLANDS ..... | 37 |

---

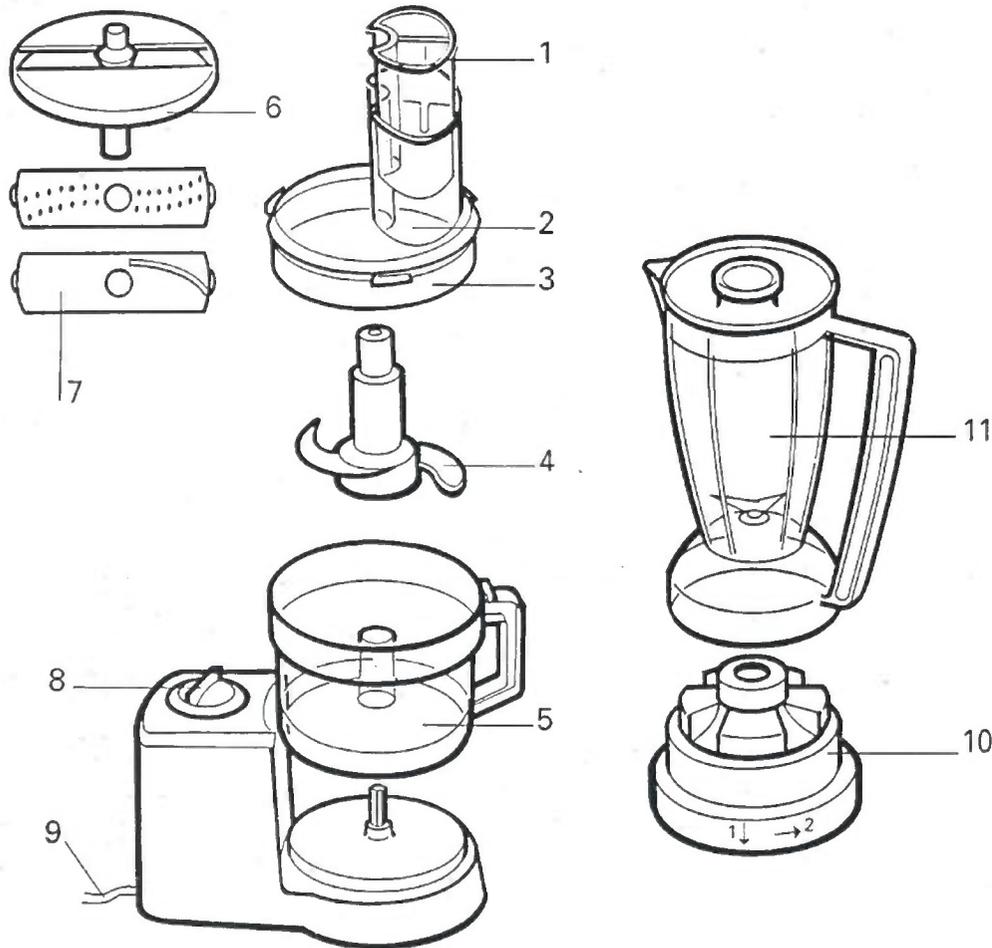
# ROBOT PRO 2400



S.A. SEB 21261 SELONGEY CEDEX, R.C. DIJON B 302 412 226  
TOUS DROITS RÉSERVÉS  
RÉF. 746870, 2<sup>me</sup> ÉDITION JUIN 1995

**MULTI ROBOT PRO 2400 (Réf. 8620)**

**MULTI ROBOT PRO 2400 + BLENDER (Réf.8626)**



- 1 - Poussoir doseur - distributeur
- 2 - Cheminée double
- 3 - Couvercle à verrouillage de sécurité
- 4 - Hélice multifonctions
- 5 - Bol gradué
- 6 - Support de cartouche
- 7 - Cartouches émincés / râpes
- 8 - Commande de fonctionnement

- 9 - Cordon
- 10 - Bloc accélérateur
- 11 - Bol

## CONSEILS D'UTILISATION

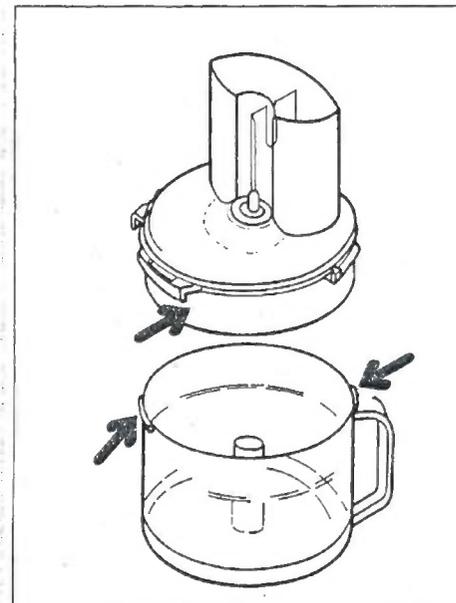
Pour une réussite parfaite de toutes les préparations, nous vous recommandons :

- de lire attentivement le mode d'emploi.
- de respecter les quantités maxima indiquées dans les recettes.
- de ne pas surcharger le bol lorsque vous utilisez l'hélice multifonctions.
- Niveau maximum de liquide (à contrôler moteur à l'arrêt, couteau en place).

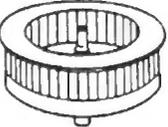
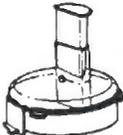
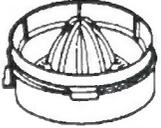
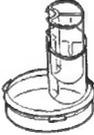
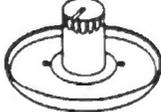
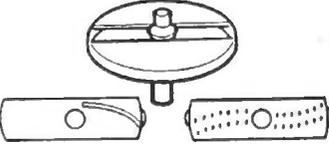
**Important :** dans la plupart des cas, la durée de fonctionnement du Multi-Robot est très courte, de l'ordre de 5 à 30 secondes (un peu plus pour les œufs en neige et certaines pâtes).

## RECOMMANDATION

en cas de nettoyage en lave vaisselle



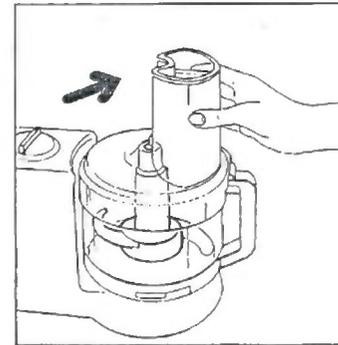
Pour assurer l'étanchéité et le déverrouillage de votre MULTI-ROBOT, le bol et le couvercle ont été parfaitement ajustés. Pour faciliter le verrouillage et le déverrouillage du couvercle sur le bol, nous vous recommandons, après nettoyage en lave-vaisselle, de passer un chiffon imbibé d'huile sur l'extérieur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

| ACCESSOIRES                       |   | COUVERCLES A UTILISER  |
|-----------------------------------|---|--|
| Centrifugeuse                     |    |    |
| Presse - Agrumes                  |    |    |
| Eminceur Réglable *               |    |    |
| Disque Bateur *                   |    |    |
| Hélice Multifonctions             |  |  |
| Support cartouche émincés / râpés |  |  |
| Bol Blender *                     |  |  |

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

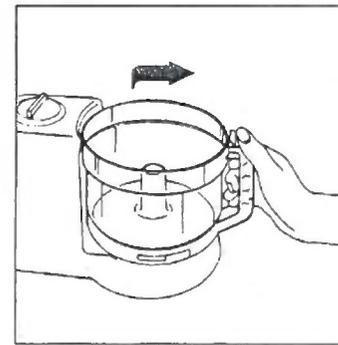
### Ouvrez le couvercle

Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée. C'est le couvercle, retirez l'hélice : celle-ci doit être maniée avec précaution car la lame métallique est très affûtée.



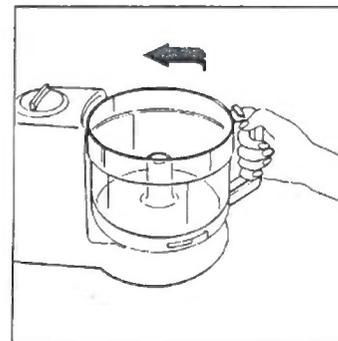
### Déverrouillez le bol

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



### Nettoyez les accessoires

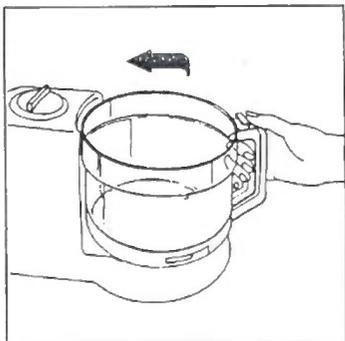
Pour le premier entretien, un rinçage suffit. Par la suite, vous pourrez vous en aller au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme éco ou peu sale. N'utilisez ni éponge abrasive, ni tampon métallique, ni eau de javel pour nettoyer l'hélice, le bol et le couvercle. L'axe de l'hélice est creux et se nettoie facilement. Attention pour nettoyer le couteau : les lames sont très affûtées. 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

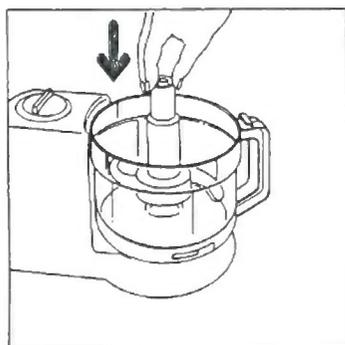
Verrouillez-le en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée. Mettez en place l'accessoire utilisé (hélice multifonction râpeur-éminceur).

## HELICE MULTIFONCTIONS



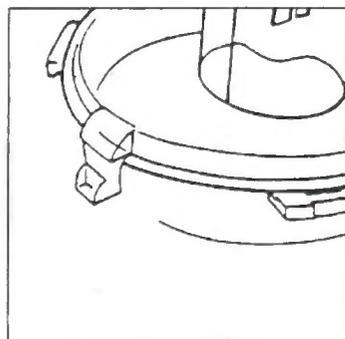
### Installation et mise en route

Placez le bol sur le robot. Tournez la poignée à droite, jusqu'à la butée (sens inverse des aiguilles d'une montre).



### Disposez l'hélice sur son axe.

Vérifiez qu'elle est engagée bien à fond. N'introduisez qu'ensuite les ingrédients dans le bol. Coupez préalablement viandes, légumes, beurre, etc... en morceaux de 2 à 3 cm.



### Verrouillez le couvercle.

Le couvercle du bol du robot est muni d'une patte de verrouillage/sécurité. Elle coïncide avec la fente située sur le côté du bloc moteur, à l'arrière de l'appareil.

Posez le couvercle sur le bol, cheminée devant, face à la poignée, patte de verrouillage à l'arrière. Tournez le couvercle à fond sur la droite, afin que la patte de verrouillage entre dans la fente, jusqu'à la butée. Vous pouvez actionner le bouton et l'appareil peut alors fonctionner.

Poussez les ingrédients avec le poussoir, n'utilisez aucun autre ustensile et ne poussez pas avec votre main.

Pour obtenir le 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.

## NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE CENTRIFUGEUSE

Sortez l'accessoire centrifugeuse du bol en le tenant par l'axe du tambour. 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.

## CAPACITE DE LA CENTRIFUGEUSE

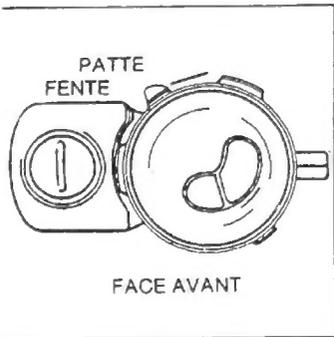
Vous ne pouvez centrifuger en une seule fois que les quantités d'ingrédients indiquées sur le tableau. Il s'agit de poids maximum. Au-delà, il vous faut vider le tambour et renouveler l'opération.

## QUANTITE DE JUS OBTENUE

La quantité et la qualité des jus varient beaucoup selon la date de 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 | Préparations          | Quantité de jus obtenue |
|------------|-----------------|-------|-----------------------|-------------------------|
| Carottes   | 5               | 340 g | pelées                | 14-18 cl                |
| Concombres | 1 1/2           | 340 g | pelées                | 16-20 cl                |
| Pommes     | 2 à 3           | 300 g | avec peau, sans pépin | 19-20 cl                |
| Poires     | 2 à 3           | 300 g | avec peau, sans pépin | 11-25 cl                |
| Melons     |                 | 400 g | pelés, sans pépin     | 20-23 cl                |
| Ananas     | 1/2             | 350 g | pelés                 | 12-21 cl                |
| Raisins    |                 | 500 g | grains                | 26 - 30 cl              |
| Tomates    | 3               | 300 g |                       | 15-20 cl                |
| Céleri     | 3 ou 4 branches | 150 g | branches              | 6-10 cl                 |

**Un verre = 15 cl.** Pour avoir de meilleurs résultats, procédez par petites quantités et nettoyez le filtre souvent.

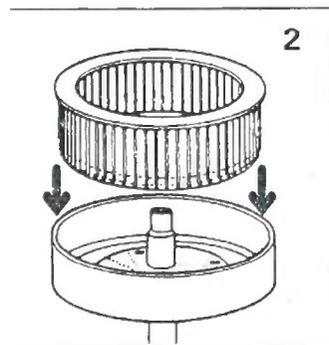
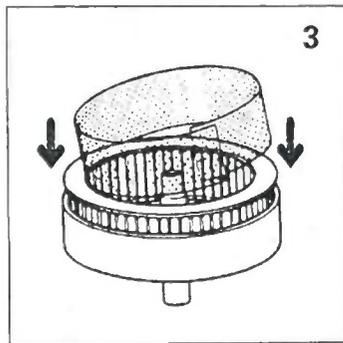
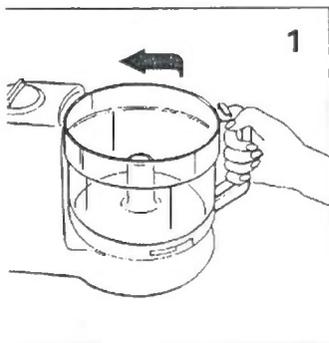


**Important :** le bouton du robot reste bloqué si le couvercle n'est pas en place, comme décrit ci-dessus. Pour enlever le couvercle, mettre d'abord le bouton sur Arrêt.

**Sélectionnez la fonction**

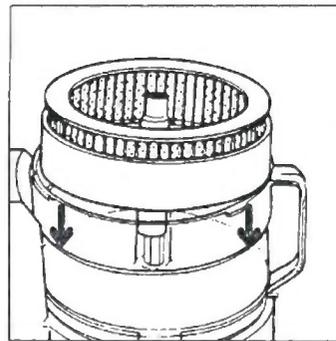
- Vitesse continue lente ou rapide
- Impuls (marche intermittente) : tournez le bouton, l'appareil fonctionne. Tant que vous maintenez le bouton, l'appareil fonctionne; si vous le relâchez, l'appareil s'arrête. Vous pouvez ajouter les ingrédients par la cheminée en cours de préparation.

**CENTRIFUGER LES FRUITS ET LES LEGUMES**

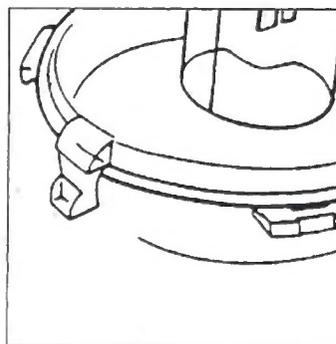


**Installation et mise en route.**

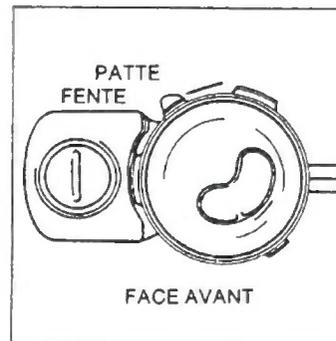
- Placez le bol sur le robot. Tournez la poignée à droite, jusqu'à la butée. (1)
- Placez le tambour centrifugeuse sur son support. (2)
- Insérez la grille dans le tambour. (3)



Posez le tambour équipé sur l'axe du moteur.



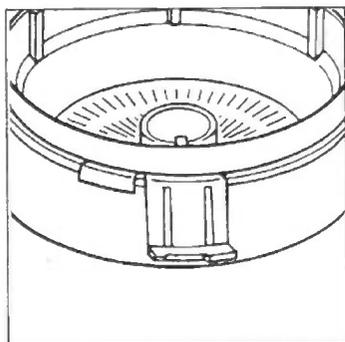
Verrouillez le couvercle. Le couvercle du bol du robot est muni d'une patte de verrouillage/sécurité. Elle coïncide avec la fente située sur le côté du bloc moteur, à l'arrière de l'appareil.



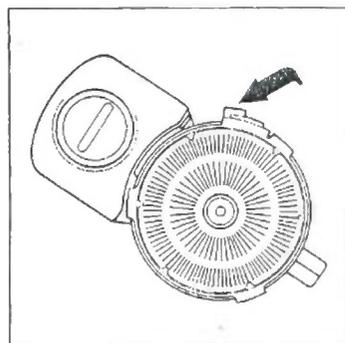
Posez le couvercle sur le bol, cheminée devant, face à la poignée, patte de verrouillage à l'arrière. Tournez le couvercle à fond sur la droite, afin que la patte de verrouillage entre dans la fente, jusqu'à la butée. Vous pouvez actionner le bouton et l'appareil peut alors fonctionner. Important : le bouton du robot reste bloqué si le couvercle n'est pas en place, comme décrit ci-dessus. Pour enlever le couvercle, mettre d'abord le bouton sur Arrêt. Introduisez les ingrédients par la cheminée selon les quantités indiquées dans le tableau.

Tournez le bouton en position impuls.

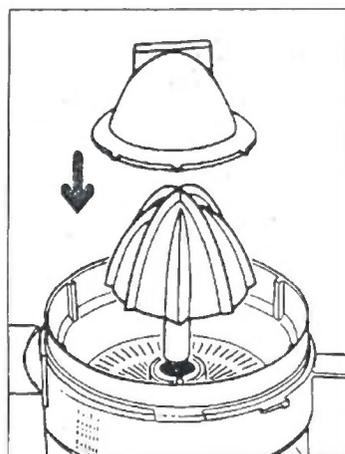
## ACCESSOIRES PRESSE-AGRUMES



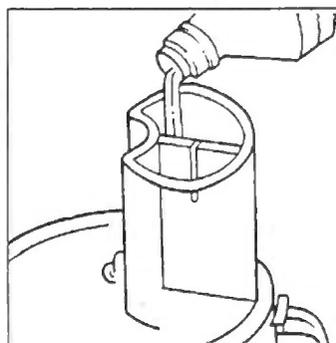
Placez le bol sur le robot.  
Tournez la poignée à droite jusqu'à la butée.  
Placez le panier presse-agrumes sur le bol.



L'accessoire presse-agrumes est muni d'une patte de verrouillage/sécurité. Elle coïncide avec la fente située sur le bloc moteur, à l'arrière de l'appareil. Tournez le panier afin d'engager la patte dans la fente de l'appareil.

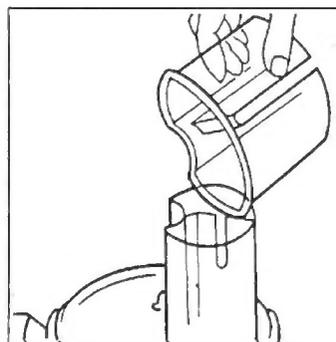


Posez le cône sur l'axe.  
Appuyez la moitié du fruit sur le cône avec le couvercle prévu à cet effet.  
Mettez en marche en tournant le bouton impuls.

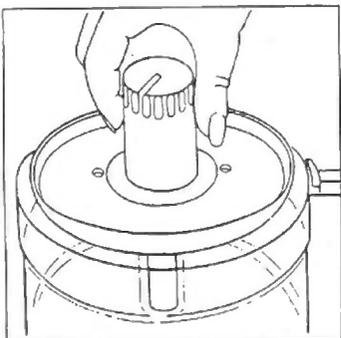


## Poussoir doseur distributeur

- Pratique pour doser facilement les ingrédients : un doseur plein, (partie large) correspond à 20 cl de liquide, 120 g de cacao, semoule ou féculé, 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.



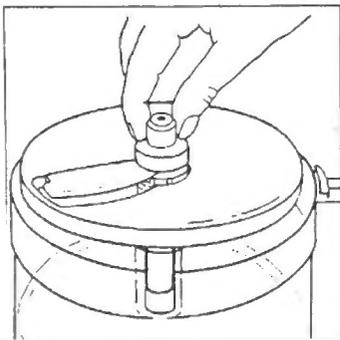
## ACCESSOIRES BLANCS EN NEIGE \*



Placez le bol sur le Robot. Tournez la poignée à droite jusqu'à la butée comme décrit dans le paragraphe installation et mise en route de l'hélice multifonctions. Disposez le batteur sur son axe. Vérifiez qu'il est bien engagé à fond. Verrouillage du couvercle (voir paragraphe hélice multifonctions). Pour les robots ne comprenant pas l'accessoire blancs en neige, on utilisera l'hélice multifonctions.

\* selon modèle

## EMINCEUR VARIABLE \*



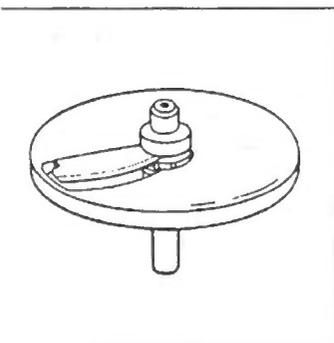
Cet accessoire donne la possibilité d'obtenir des émincés d'épaisseur variable par l'action d'une bague de réglage.

Mode d'emploi : 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).

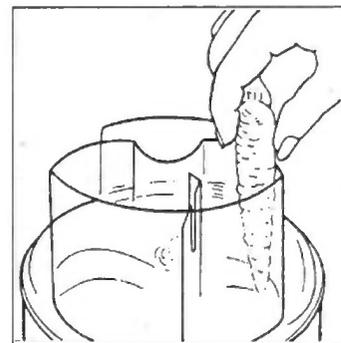
Chaque cran correspond à une différence de 0,5 mm.

Placez l'éminceur variable sur l'axe moteur. Verrouillez le couvercle (voir verrouillage couvercle hélice multifonctions). Il est recommandé pour nettoyer l'appareil de ne pas le mettre au lave-vaisselle. Position lame pour nettoyage : O

\* selon modèle



## RAPER OU EMINCER



Equipez le support cartouche soit avec la cartouche "émincés" soit avec la cartouche "râpés".

Placez la cartouche équipée sur l'axe du robot.

Verrouillez le couvercle (voir verrouillage couvercle hélice multifonctions).

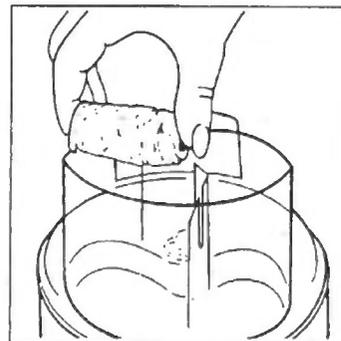
### Introduisez les ingrédients par la cheminée.

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.

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 sur le poussoir

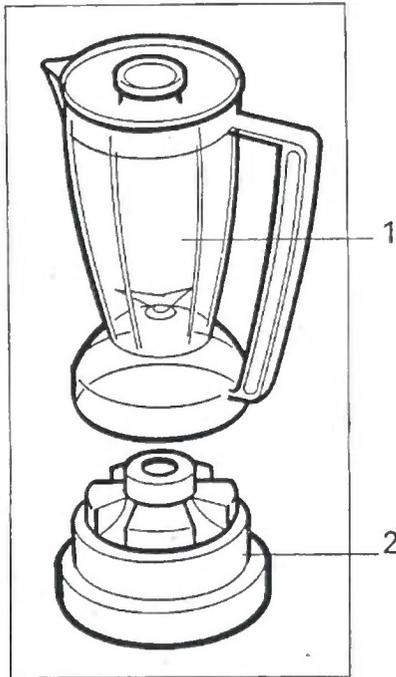
Important :

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

### Tournez le bouton en position impuls.

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

## VERSION AVEC 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 :

- 1) le bol capacité 1 litre équipé de son couteau et couvercle
- 2) le bloc accélérateur

### MISE EN MARCHÉ :

1 - Placer le bloc accélérateur sur le Robot, flèche vers soi, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

2 - 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.

3 - 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 1ou 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 du 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

la quantité totale d'eau (de préférence tiède) ainsi que le sel.

- Positionnez sur vitesse rapide.
- Versez l'eau et la levure par la goulotte du couvercle, une fois que l'hélice tourne, assez rapidement en 5 ou 10 secondes environ. Votre pâte à pain est réalisée en 30 ou 60 secondes selon quantité à pétrir.
- Sortez la pâte du bol du robot, la mettre dans un saladier, la couvrir d'un linge humide, la laisser lever de 1 heure à 2 heures selon la température ambiante. La pâte lèvera d'autant mieux si la température est proche de 24°. Il faut aussi qu'il n'y ait pas de courant d'air dans la pièce. Quand la pâte a doublé de volume, formez la en pain et faire des incisions pas trop profondes.
- Préchauffez votre four à une température de 225° C (thermostat 7).
- Il est très important de mettre un récipient, genre plat à rôtir contenant 1 litre d'eau dans votre four. Il devra y rester pendant toute la durée de cuisson qui est de 1 h. à 1 h. 45 suivant la grosseur du pain.
- Sortez le pain du four et le couvrir d'un linge humide (si vous souhaitez une croûte de pain pas trop cuite couvrir la pâte pendant toute la cuisson d'une feuille d'aluminium).

### Important :

- Si vous voulez réaliser une deuxième pâte, attendre 1 heure avant d'utiliser de nouveau le robot.
- **Plus la pâte va s'épaissir, plus la pale du pétrin tournera lentement pour bien malaxer et donner la consistance idéale à votre pâte à pain. Surtout n'arrêtez pas l'appareil avant le temps préconisé par le mode d'emploi.**

## PETITS PAINS AUX DEUX CEREALES

 Vitesse rapide2

### Pour 6 petits pains :

190 g de farine de seigle, 375 g de farine de froment, 22 g de levure de boulanger, 2 cuillérées à café de sucre, 340 g d'eau tiède, 3 cuillérées à café de sel fin.

- Equipez votre robot de l'hélice multifonctions.
- Mettez les deux farines dans le bol du robot, puis le sel.
- Fermez le couvercle.
- Délayez la levure du boulanger dans l'eau tiède avec le sucre.
- Positionnez sur vitesse rapide et verser l'eau + levure + sucre par la cheminée. Rapidement en 10 secondes environ.
- La pâte est pétrie entre 45 et 50 secondes.
- Sortez la pâte du bol du robot.
- Mettez la dans un saladier.
- Couvrez la d'un linge humide et la laisser lever 2 heures selon la température ambiante. La pâte lèvera d'autant mieux si la température est proche de 24°. Il faut aussi qu'il n'y ait pas de courant d'air dans la pièce. Elle doit doubler de volume.
- Préchauffez votre four entre 220 et 230° C (thermostat 7).
- Formez les petits pains et les inciser pas trop profondément.
- Mettez un récipient d'eau dans le four pendant toute la cuisson.
- Laissez cuire 1 heure suivant grosseur des pains. Couvrir d'un linge humide à la sortie du four.

## LE SERVICE APRES-VENTE

Vous trouverez facilement des pièces détachées dans les points de vente ou les Stations-services agréées, où vous pourrez par exemple vous procurer un deuxième bol, une nouvelle hélice, etc...

Nous vous rappelons que la garantie s'appliquant à votre Mutirobot 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 mise en service auprès d'un distributeur agréé. L'appareil ne peut être ouvert sans un outil spécial aussi pour toute réparation, IL EST NÉCESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.

## CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Si votre robot se bloque dans des conditions de fonctionnement trop difficiles mettez le bouton en position ARRET et remettez-vous dans des 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 le laisser à la portée des enfants.

Être très prudent en mettant en place l'hélice multifonctions et les cartouches, en les enlevant et les nettoyant : elles sont très coupantes.

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

N'enlevez le couvercle qu'après arrêt complet de la rotation des accessoires.

Ne jamais pousser les ingrédients par la goulotte avec les doigts : toujours se servir du poussoir prévu à cet effet.

Débranchez toujours l'appareil après usage surtout pour le nettoyer. Ne jamais remper le bloc moteur dans l'eau.

### PREVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES



PRENEZ LES DEVANTS

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

## QUELQUES RECETTES

### Signification des symboles



Hélice multifonctions



Disque râpeur éminceur



Eminceur variable



Disque émulsionneur

## LES PATES

### PÂTE À PAIN

Robot 8620



Vitesse rapide 2

#### Ingrédients :

Farine : levure fraîche du boulanger ou levure sèche, sel fin, eau.

Proportions : la quantité maximum de pâte réalisable dans le modèle 8620 est de 1 kg.

| Quantité<br>pâte obtenue | Quantité<br>farine | Quantité<br>eau | Quantité<br>levure | Quantité<br>sel   | Temps de<br>pétrissage |
|--------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|-------------------|------------------------|
| 500 g                    | 310 g              | 170 g           | 10 g               | 1/2 cuil. à soupe | 30 sec.                |
| 1.000 g                  | 620 g              | 350 g           | 25 g               | 1 cuil. à soupe   | 60 sec.                |

Les quantités de levure indiquées concernent de la levure fraîche de boulanger. Si vous utilisez de la levure sèche de boulanger en sachet, lire à quoi correspond la quantité du sachet (en général 7 g = 20 g de levure fraîche de boulanger). Ne gardez pas les paquets entamés ou bien refermez-les avec soin et mettez-les dans le réfrigérateur. Vérifiez que la date d'utilisation n'est pas périmée. Par ailleurs, augmenter les quantités de levure ne donnera pas meilleur résultat (vous obtiendrez un pain plus acide). La levure ne joue que sur le temps de levage. Le temps de levage dépend de la température ambiante : la température idéale se situe entre 21 et 25°. Quelle que soit la température ambiante, il faut que votre pâte ait doublé de volume avant de la modeler en pain.

#### Réalisation de la pâte à pain :

Il est impératif de respecter strictement les quantités sinon votre pâte à pain serait mal pétrie.

- Pesez les ingrédients correspondant à la quantité de pain que vous voulez obtenir. Ne pas utiliser un verre de mesure.
- Equipez votre robot de l'hélice multifonctions.
- Mettez la farine dans le bol du robot.
- Fermez le couvercle du robot.
- Délayez la levure fraîche de boulanger ou la levure de boulanger sèche en sachet dans