

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A - Bloc moteur
 B - Coupelle d'étanchéité
 C - Protection des lames du couteau
 D - Couteau
 E - Disque émulsionneur
 F - Bol en plastique

Avant toute utilisation, n'oubliez pas de retirer la protection des lames du couteau.

UTILISATION

- 1 - Mise en place du couteau ou du disque émulsionneur.
- 2 - Versez les ingrédients.
- 3 - Placez la coupelle.
- 4 - Posez le bloc, appuyez pour la mise en marche.

Temps maximum de fonctionnement 2 min.

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

BLOC MOTEUR : ne pas immerger, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.

COUPEAU : tirez légèrement l'embase du couteau pour le nettoyer (5). Ne pas forcer ou tenter d'enlever l'embase : elle n'est pas démontable.

Manipulez le couteau avec précautions car les lames sont très coupantes.

LES BOLS, LA COUPELLE ET LE DISQUE ÉMULSIONNEUR peuvent passer au lave vaisselle (panier du haut)

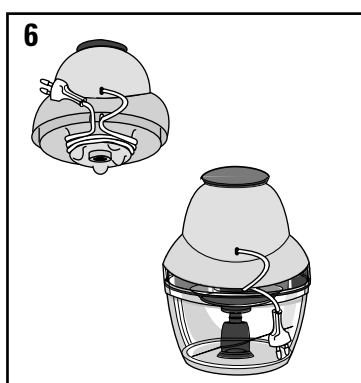
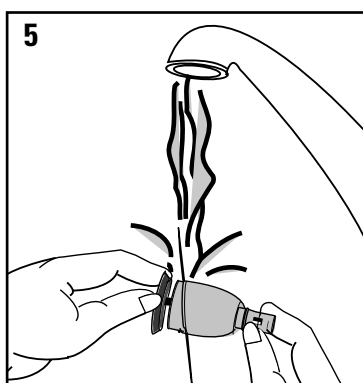
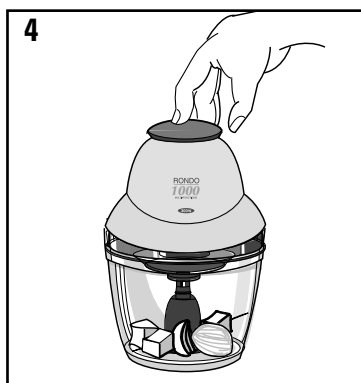
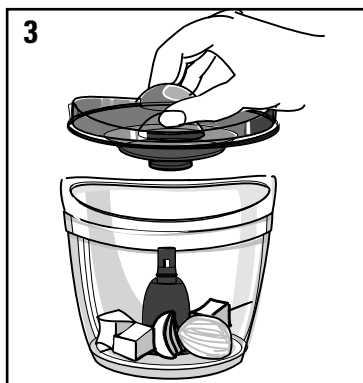
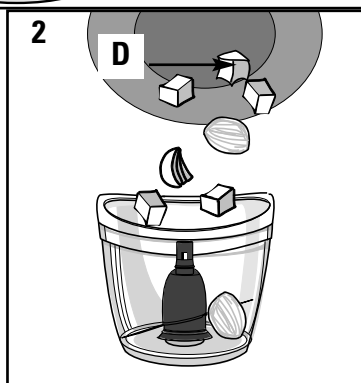
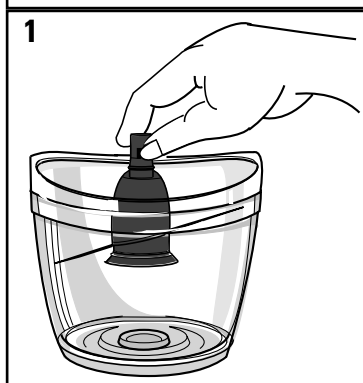
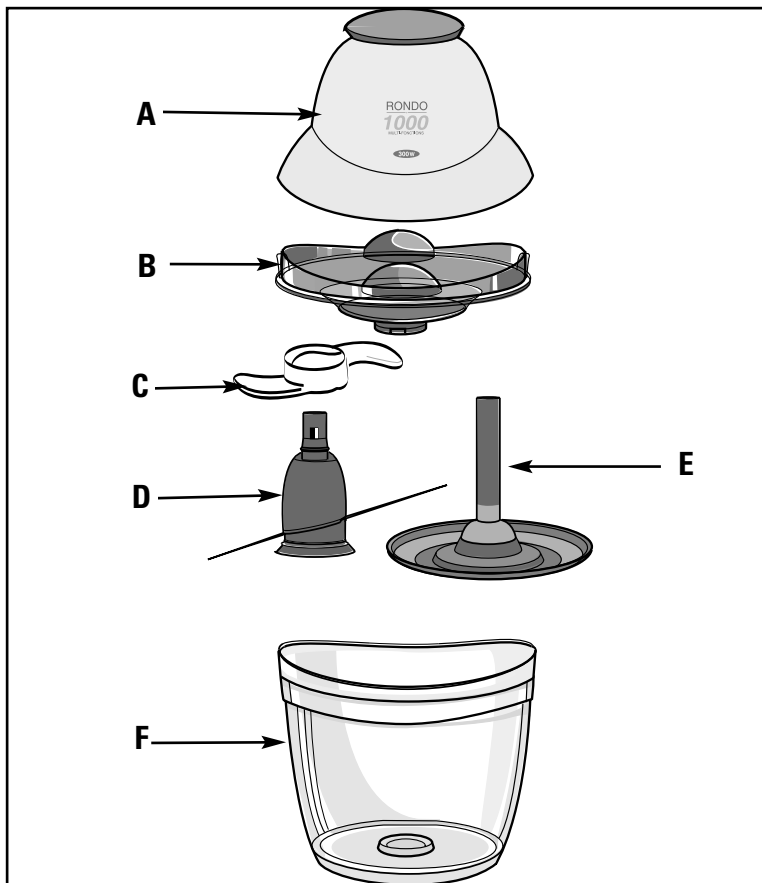
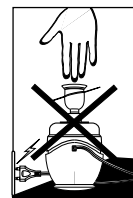
Rangement du cordon (6) : Passer le cordon dans les encoches prévues à cet effet.

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisine à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si le couteau est détérioré ou incomplet

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

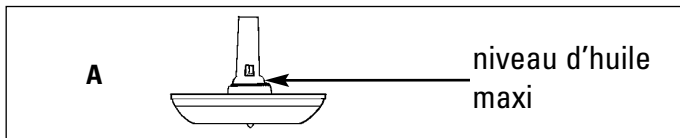


Ingrédients	Quantité Maximum	Quantité Maximum
Oignons coupés en quatre	300 g	300 g
Ail	200 g	200 g
Echalotes	300 g	300 g
Persil	30 g	30 g
Amandes	150 g	150 g
Jambon blanc	200 g	200 g
Gruyère en dés 2/2	100 g	100 g
Biscottes	45 g	45 g
Viande crue en dés 2/2	150 à 200 g	150 à 200 g
Pâte légère	0,6 l	0,6 l
Pâte à gaufres	0,6 l	0,6 l
Compote de fruits	500 g	500 g
Soupe cuite	0,6 l	0,6 l

Conseils pour obtenir une bonne qualité de hachis :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

MODE D'EMPLOI POUR DISQUE EMULSIONNEUR



CRÈME CHANTILLY

Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes.

Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients.

20 cl de crème liquide UHT à 35% de matière grasse.

50g de sucre glace ou 40g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé.

Mettez la coupelle et le bloc moteur sur le bol.

Mettez en marche continue 30 secondes pour obtenir une crème onctueuse ou 1 minute environ pour obtenir une chantilly.

Attention : Vérifiez au bout de 45 secondes la consistance de votre préparation ; si vous mixez trop longtemps vous obtiendrez du beurre.

MAYONNAISES

Conseils pour réussir d'excellentes mayonnaises bien fermes :

- Utilisez les ingrédients à température ambiante
- Nettoyez le bol et le disque à l'eau froide
- Respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans chaque recette.

Mayonnaise avec moutarde

Mettez le disque en place dans le bol

Versez les ingrédients

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre, sel poivre, 2 cuillères à soupe d'huile

Mettez la coupelle et le bloc moteur sur le bol

Mettez en marche 15 secondes

Enlevez le bloc moteur et la coupelle

Versez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque (voir dessin A).

Mettez en marche continue 20 à 50 secondes environ.

Mayonnaise sans moutarde

Procédez comme ci-dessus en remplaçant la moutarde par 3 cuillères à soupe de jus de citron.

Si vous désirez augmenter la quantité de mayonnaise, vous rajoutez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque et vous mettez en marche 10 à 15 secondes supplémentaires.

OEUF EN NEIGE

2 à 4 blancs d'œufs, 1 pincée de sel.

Mettez le disque en place dans le bol propre, exempt de matière grasse, versez les blancs d'œufs.

Mettez la coupelle et le bloc moteur sur le bol. Mettez en marche jusqu'à ce que le disque tourne dans le vide.

POTAGE A LA TOMATE

Préparation 2 minutes, cuisson 8 minutes.

2 tomates, 1/2 oignon, 2 branches de persil.

Coupez les légumes en morceaux, les placer dans le bol avec 1/2 verre d'eau, sel et un petit morceau de beurre.

Couvrir d'un film alimentaire percé.

Passez au micro-ondes (puissance maxi) 8 min. en remuant 2 fois en cours de cuisson.

Laissez reposer 3 à 4 minutes sans découvrir.

Placez le couteau dans le bol et mixez 30 sec. environ.

Enlevez le couteau et servir avec des petits croûtons frits ou un peu de persil haché.

ŒUFS BROUILLÉS À LA CRÈME

Préparation 2 min., cuisson 1 min.

2 œufs, 1 cuillère à café de beurre fondu, 1/2 cuillère à soupe de crème, sel, poivre, 2 cuillères à soupe d'eau.

Cassez les œufs dans le bol équipé du couteau.

Ajoutez l'eau, le sel, le poivre et le beurre fondu.

Mixez en 3 ou 4 impulsions.

Enlevez le couteau et couvrir d'un film alimentaire percé.

Cuire au four micro-ondes 30 sec.

Sortez le bol, remuez les œufs, ajoutez la crème.

Cuire de nouveau 30 sec à couvert.

Les œufs doivent être encore liquides, ils vont finir de cuire tout seuls 3 minutes environ.

CRÈME RENVERSÉE

Préparation 2 min., cuisson 2 min. + 7 min. d'attente.

2 œufs, 3 cuillères à soupe de sucre semoule, 1/4 de litre de lait, vanille.

Cassez les œufs dans le bol équipé de son couteau.

Ajoutez le sucre semoule et la vanille, mixez 15 secondes.

Ajoutez 1/2 verre de lait chaud prélevé dans le 1/4 de litre.

Enlevez le couteau, ajoutez le reste de lait, bien remuer, couvrir d'un film alimentaire percé.

Cuire au micro-ondes 1 minute, remuez, puis cuire à nouveau 1 minute. Sortez le bol du four et laissez reposer 5 à 7 minutes avec le film.

PREVENTION
DES ACCIDENTS
DOMESTIQUES



PRENEZ LES DEVANTS

Service
Consommateurs SEB
03 80 75 43 21
3615 SEB
(1,01F la minute)

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

0 78 P r e c o m m
N° Indigo 0 80206 06 0€

QUELQUES RECETTES

PÂTE À CRÊPES

Pour 0,6 l de pâte :

120 g de farine, 3 œufs, 1/2 cuillère à café de sel fin, 1/4 l de lait, 1 cuillère à soupe d'huile, parfum.

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

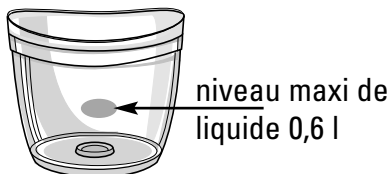
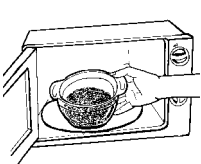
PÂTE À GAUFRES

Pour 15 gaufres environ :

120 g de farine, 8 g de levure de boulanger, 1 œuf, 17 cl de lait, 50 g de beurre fondu, 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.

Délayez la levure dans un peu d'eau tiède, mettez dans le bol tous les ingrédients et mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ, laissez reposer 1 heure.

QUELQUES RECETTES CUISSON AU MICRO-ONDE



SOUPE DE LÉGUMES CRUS :

Préparation : 5 min.

Cuisson 10 min. + 5 min. d'attente

1 blanc de poireau, 1 carotte moyenne, 1 pomme de terre, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 1 verre d'eau, 1 morceau de beurre.

Coupez les légumes en morceaux dans le bol. Mixez en impulsions (4 à 8 selon la finesse désirée).

Enlevez le couteau, ajoutez un verre d'eau, le sel, le beurre. Couvrir le bol d'un film alimentaire et le percer. Mettez au micro-ondes 10 min. (puissance maxi) en remuant 2 fois en cours de cuisson.

Laissez reposer 5 min. sans découvrir.

Enlevez le film, le potage est prêt.

SOUPE DE LÉGUMES CUITS :

Mêmes ingrédients que ci-dessus mais on fait cuire les légumes avant mixage.

Mettez les légumes cuits dans le bol, ajoutez 1/2 verre de bouillon de cuisson et un petit morceau de beurre. Mixez 10 secondes. Enlevez la coupelle, ajoutez du bouillon sans dépasser le niveau maxi et mixez quelques secondes supplémentaires.