

ISEO





Français

p

1

Nederlands

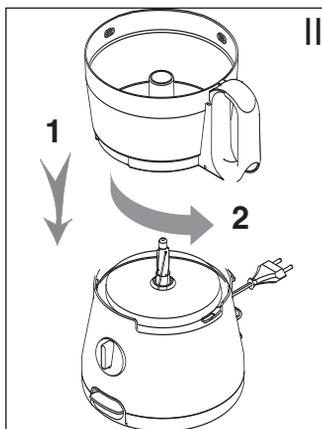
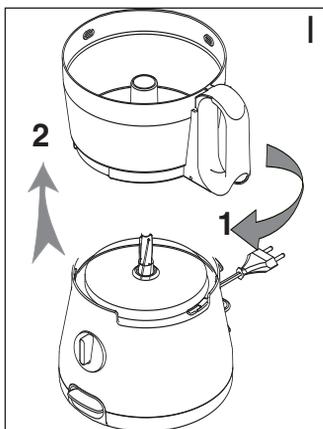
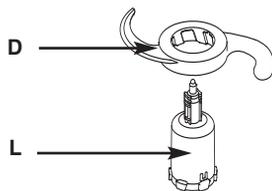
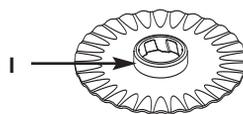
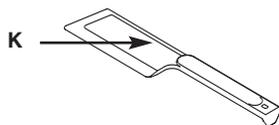
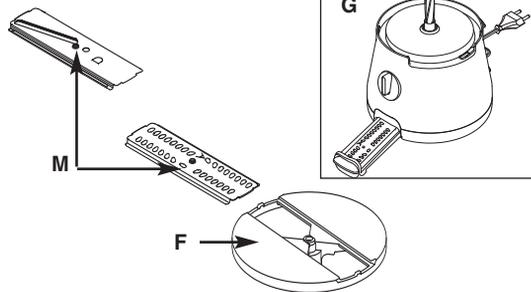
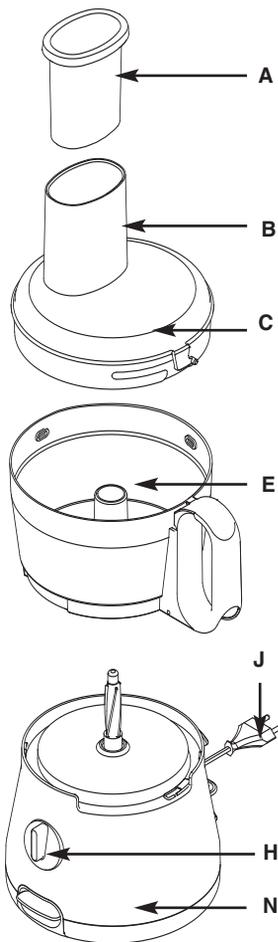
p

8

Deutsch

s

15



A - Description

| | |
|----------|--------------------------------------|
| A | Poussoir doseur |
| B | Cheminée |
| C | Couvercle à verrouillage de sécurité |
| D | Couteau multifonction |
| E | Bol gradué |
| F | Support cartouche |
| G | Range cartouches râper et émincer |
| H | Bouton de commande de mise en marche |
| I | Disque émulsionneur |
| J | Cordon alimentation |
| K | Spatule |
| L | Support d'accessoires |
| M | Cartouches râper et émincer |
| N | Bloc moteur |

Poussoir doseur

Pour doser les ingrédients : (Maxi 150 ml de liquide).

Bol gradué

Respectez le niveau maximum de remplissage : 0.8 l (à contrôler moteur à l'arrêt, couteau en place).

Hélice multifonction

- Une lame plastique pour pétrir.
- Une lame métallique pour hacher et mixer.

B - Avant la première utilisation

Ouvrir le couvercle

Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre. Otez-le. Retirez les accessoires. Le couteau doit être manié avec précaution.

Déverrouiller le bol (Fig I)

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 à l'eau chaude suffit. Par la suite, vous pourrez les mettre au lave-vaisselle dans le panier du haut. N'utilisez ni éponge abrasive, ni tampon métallique, ni eau de javel pour nettoyer les accessoires, le bol et le couvercle.

Pour nettoyer le bloc moteur, utilisez une éponge humide. Ne le passez jamais sous l'eau. Ne pas immerger le bloc du moteur.

Remettez en place le bol et le couvercle.

En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, orange...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

Manipulez le couteau et les lames avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés.

C - Mise en service

Verrouillez le bol (Fig II)

En tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée . Mettez en place l'accessoire adapté aux recettes. Mettez les ingrédients. Placez le couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée sur le bol. Le couvercle doit être parfaitement positionné sur son bol avant tout démarrage du produit.

Mise en marche

Branchez votre appareil. Le produit doit être en position arrêt 0.

Deux modes de fonctionnement sont possibles :

1 - mode marche continue : tournez le bouton vers la droite

2 - marche Impuls : tournez le bouton vers la gauche et relâchez le bouton. Celui-ci revient en position 0.

Revenir en position arrêt 0 avant toute ouverture du couvercle.

D - Conseils d'utilisation

Mixer / Battre / Pétrir / Hacher / Fouetter / Mélanger

- Placez le bol sur l'appareil, puis le couteau sur le support d'accessoires (L) dans le bol.
- Introduisez les ingrédients dans le bol.
- Coupez préalablement viandes, légumes, beurre, etc...en morceaux de 2 à 3 cm sans surcharger le bol au delà des limites maximales indiquées dans les recettes. Verrouillez le couvercle. Branchez.
- Sélectionnez la vitesse continue ou Impuls.
- Vous pouvez ajouter les ingrédients par la cheminée en cours de préparation.
- En fin de préparation, mettez le bouton sur la position Arrêt 0. Ouvrez le couvercle, retirez le couteau, enlevez le bol et versez ensuite son contenu.

Râper / émincer

Accessoires utilisés : support cartouche + cartouche définie dans les recettes.

- Positionnez le bol sur le produit et glissez la cartouche dans le support cartouche.
- Engagez le support d'accessoires au centre du support cartouche de sorte que la pointe traverse le trou et le milieu de la cartouche.
- Tournez ensuite le support d'accessoires d'un quart de tour pour le verrouiller sur le support cartouche.
- Positionnez le tout dans le bol.
- Verrouillez le couvercle et sélectionnez la fonction Impuls.

Pour démonter, procédez en sens inverse du montage.

Introduction des aliments :

Introduisez les aliments par la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir. NE JAMAIS METTRE LES DOIGTS DANS LA CHEMINÉE, UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR.

| HACHER / MELANGER | QUANTITE MAXI | VITESSE CONSEILLEE |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Viande maigre (volaille) | 300 g | Impulse |
| Viande grasse (gorge de porc) | 250 g | Impulse |
| Viande cuite (farce) | 400 g | Impulse |
| Ail, oignon, échalotes | 200 g | Impulse |
| Biscottes | 15 g | Impulse |
| Fruits secs | 100 g | Impulse |
| Herbes (persil) | 50 g | Impulse |
| Soupe | 0.6 litre | Vitesse continue |
| Pâte légères (crêpes, gaufres) | 0.6 litre | Vitesse continue |
| PETRIR | | |
| Pâte Brisée | 500 g | Vitesse continue |
| Pâte à pain ou à pizza | 600 g | Vitesse continue |
| Brioche | 600 g | Vitesse continue |
| Pommes de terres cuites (purée) | 1 Kg | Vitesse continue |
| RAPER / EMINCER | | |
| Carottes râpées | 1 Kg | Impulse |
| Carottes émincées | 1 Kg | Impulse |
| Gruyère râpé | 200 g | Impulse |
| Concombres émincés | 500 g | Impulse |

E - Consignes de sécurité

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Faites attention quand vous manipulez le couteau (**D**) ou les cartouches à râper / émincer, ils sont très aiguisés et tranchants. Avant utilisation, retirez les protections et replacez-les toujours après nettoyage. Vous devez toujours retirer le couteau avant de vider le bol de son contenu.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir (**A**) pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule ou tout autre objet.
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- 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. Tout erreur de branchement annule la garantie.
- Ne jamais utiliser ou poser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
 - . s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
 - . avant chaque nettoyage ou entretien
 - . après utilisation
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et rangez le cordon autour du range cordon après chaque utilisation.
- 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé SEB 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.
- **Ne pas utiliser le bol comme récipient (congélation, cuisson, stérilisation, micro-onde).**
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées SEB, adaptés à votre appareil.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.

F - Produit électrique ou électronique en fin de vie

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.

Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).

RECETTES

PATES



Pâte à pain

Vitesse continue

Pour 600 g de pâte

400 g de farine; 220 ml d'eau; 15 g de levure de boulanger; 1/4 de cuillère à café de sel.

Faites tiédir l'eau, délayez la levure et le sel.

Mettez la farine dans le bol et versez-y la préparation liquide. Mettez en marche. Laissez tourner 12 secondes.

Laissez reposer la pâte farinée jusqu'au lendemain en la couvrant d'un torchon.

Pour 300 g de pâte

200 g de farine; 100 ml d'eau; 7 g de levure de boulanger; 1/4 de cuillère à café de sel.

Procédez de la même manière que pour 600 g de pâte.

Pâte sablée

Vitesse continue

250 g de farine; 125 g de beurre; 60 g de sucre; 1 œuf; 1 pincée de sel. Moule à tarte de 26 cm.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot. Mixez.

Utilisation : sablés, tarte pour les fruits crus après cuisson (fraises, raisins, fruits au sirop, ...)

Temps de pétrissage : 15 à 20 secondes.

Pâte brisée

Vitesse continue

Pour 500 g de pâte

280 g de farine; 140 g de beurre ramolli; 70 ml d'eau; 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot. Les mixer. Laissez reposer la pâte 1 ou 2 heures.

Temps de pétrissage : 40 secondes.

Pour 350 g de pâte

200 g de farine; 100 g de beurre; 50 ml d'eau; 1 pincée de sel.

Procédez de la même manière que pour 500 g de pâte

Conseil : Ne prolongez pas le pétrissage au-delà du temps suffisant, la pâte deviendra ferme à la cuisson.

Pâte à brioche

Vitesse continue

Pour 460 g de pâte

250 g de farine; 50 g de beurre fondu; 25 g de lait; 2 œufs entiers; 1 sachet de levure sèche de boulanger.

1 jaune d'œuf pour dorer.

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

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot. Mixez 30 secondes. Mettez la pâte dans le moule préalablement beurré. Couvrez et laissez monter la pâte pendant 2 heures minimum, dans un endroit un peu tiède. La pâte doublera de volume.

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

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

Pâte à beignets

Pour 400g de pâte

180 g de farine; 150 ml de lait; 2 œufs entiers; 2 cuillères à soupe d'huile.

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

Temps de pétrissage : 25 secondes.

Vitesse continue

Pour 250g de pâte

125 g de farine; 100 ml de lait; 1 œufs entiers; 1 cuillère à soupe d'huile

Procédez de la même manière que pour 400 g de pâte.

Pâte à gaufres

Pour environ 24 gaufres :

250 g de farine, 15 g de levure de boulanger, 2 œufs, 1 pincée de sel, 400 ml de lait, 125 g de beurre, 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.

Délayez la levure dans un peu de lait tiède. Mettez la farine, les œufs, le sel et le sucre dans le bol du robot. 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.

Vitesse continue

GATEAUX



Quatre-quarts

Pour environ 700 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 ingrédients sauf farine et levure. Mixez 45 secondes. Ajoutez par la cheminée la farine et la levure (environ 45").

Cuisson : 40 minutes. Thermostat 200°C.

Vitesse continue

Cake

Pour environ 800 g de gâteau

3 œufs; 125 g de sucre; 250 g de farine; 125 g de beurre fondu; 1/2 sachet de levure chimique; 2 pincée 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 (1h30 environ). 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. 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

Gâteau au chocolat

Pour environ 900 g de gâteau

5 œufs; 200 g de sucre; 3 cuillères à soupe de farine; 200 g de beurre fondu; 200 g de chocolat; 1 sachet de levure chimique; 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 soit bien 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.

Vitesse continue

EMULSIONNER



Crème chantilly

Vitesse continue

20 cl de crème fraîche liquide bien froide UHT 35% de matière grasse; 30 g de sucre glace.

Versez la crème dans le bol du robot, ajoutez le sucre. Mixez 30 à 45 s mais pas plus sinon vous obtiendrez du beurre. La crème devient mousseuse.

Mayonnaise

Vitesse continue

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, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mettez en marche en utilisant la vitesse continue, attendez 5 secondes, puis **SANS ARRÊTER VOTRE ROBOT**, versez l'huile très lentement par la cheminée. 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 doivent être à température ambiante.

Oeufs en neige

Vitesse continue

De 4 à 6 blancs d'œufs, sel.

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

EMINCER



Gratin dauphinois

Impuls

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.

Epluchez 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 et 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 6) pendant 45 minutes.

HACHER



Steaks hachés

Impuls

300g de viande bœuf, 1/2 oignon, 2 branches de persil, poivre

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. Mixez pour hacher jusqu'à la finesse désirée. Sortez la viande. Divisez-la en 3 parts en la tassant. Faites cuire les steacks à la poêle avec un peu de matière grasse. Salez et poivrez.

Temps de réalisation : 1 minute.

Farce classique

Impuls

Pour 350 g de farce

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

Impuls

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; 1/2 verre de lait; 100 g de champignons cuits; persil; 1 petite gousse d'ail; sel; poivre

Un conseil : poêler les foies avec un peu de beurre chaud avant de les hacher avec les autres ingrédients.

Utilisation : pour farcir poulets, poules, faisans, etc ...

Oignons

Impuls

Hachage des oignons : 100 à 200 g.

Coupez les oignons en 4 et hachez-les à la vitesse Impuls.

MELANGER



Pâtes à crêpes

Vitesse continue

Pour 0.6 litre :

160 g de farine, 2 œufs, 1/2 cuillère à café de sel fin, 2 cuillère à soupe d'huile, 1/3 de litre de lait, rhum

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 l'obtention d'une pâte bien homogène.

Purée

Vitesse continue

Pour 4 personnes

1 Kg de pommes de terre, 30 g de sel, 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 robot. Versez l'eau de cuisson chaude et le lait chaud. Ajouter 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 chauds, sinon votre purée risquerait d'être collante.

MIXER



Soupe de légumes cuits

Vitesse continue

1 morceau de blanc de poireau, 3 pommes de terre, 2 carottes, 1/2 oignon, 1/2 feuille de laurier, thym, persil, sel, poivre.

Cuisez les légumes dans 1 litre d'eau salée. Egouttez-les et mettez-les dans le bol en rajoutant 15 cl de bouillon (1doseur). Mixez. Versez ensuite dans la casserole avec le bouillon. Mélangez. Servez

Glace aux fruits

Vitesse continue

200 g de fruits surgelés : fraises, framboises, myrtilles, poires, pommes ou 1 banane et demi surgelés en petits morceaux, 100 g de crème fraîche, 40 g de sucre

Mettez la crème puis les fruits et le sucre dans le bol. Mixez de 30s à 1 minute, vous obtenez une glace crémeuse. Vous pouvez selon votre goût :

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