

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A - Bloc moteur
- B - Coupelle
- C - Couteau
- D - Bol en verre - Bol en plastique

UTILISATION

- 1 - Mise en place du couteau.
 - 2 - Versez les ingrédients.
 - 3 - Placez la coupelle.
 - 4 - Posez le bloc, appuyez pour la mise en marche.
- Ne faites pas tourner l'appareil à vide.**

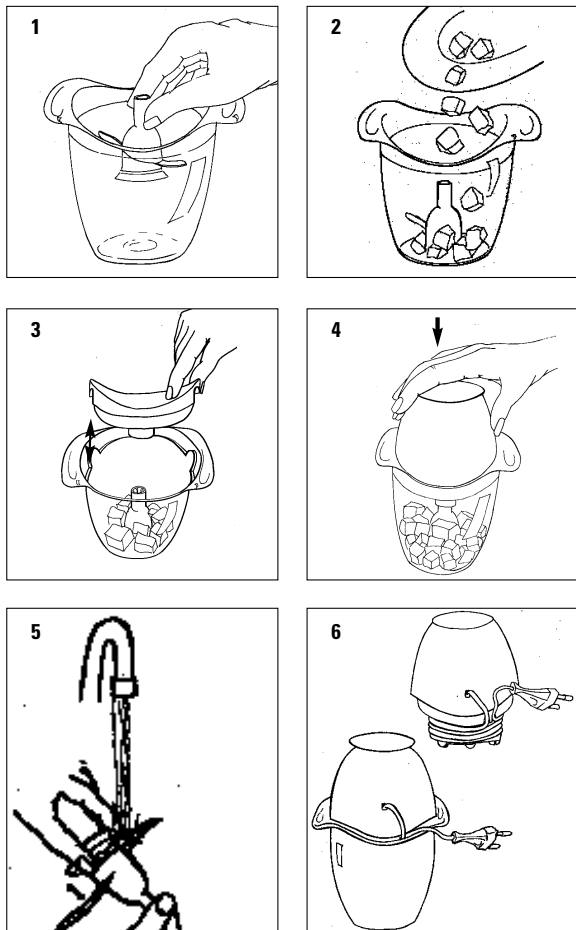
NETTOYAGE DE L'APPAREIL

BLOC MOTEUR : ne pas immerger, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.
COUTEAU : 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 précaution car les lames sont très coupantes.
LES BOLS ET LA COUPELLE 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 (cuisinière 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'utiliser 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 cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.
 - si le couteau est détérioré ou incomplet.

Dans ces cas ou pour toutes autres réparations, IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
 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.



INGREDIENTS

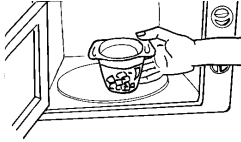
QUANTITES MAXI

TEMPS

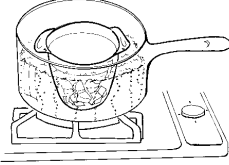
Oignon coupé	100 g	6 impulsions
ail	80/100 g	5 impulsions
échalotes	100 g	8 impulsions
persil sans queues	15 g	10 impulsions
amandes	50 g	30 sec.
jambon blanc	40 g	10 sec.
gruyère en dés 2/2	40 g	15 sec.
biscottes	20 g	15 sec.
viande crue en dés 2/2	80/100 g	12 sec.
compote de fruits	200 g	15 sec.
soupe cuite	150 g	20 sec.

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.



Le bol en verre peut être utilisé au micro-ondes **après avoir retiré le couteau et la coupelle.**



Le bol en verre peut être utilisé pour le bain marie **après avoir retiré le couteau et la coupelle.**

QUELQUES RECETTES

PALAI AU FROMAGE A LA CIBOULETTE

100 g de fromage de chèvre frais, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 20 g de beurre fondu, 1 échalote, 10 brins de ciboulette, poivre du moulin

Hachez la ciboulette. Réservez. Hachez l'échalote et ajoutez dans le bol le fromage de chèvre frais, la crème fraîche, le beurre fondu, le poivre. Mixez le tout 30 secondes. Réservez au frais 30 mn. Confectionnez les palais, enveloppez-les de ciboulette hachée. Présentez avec une salade, assaisonnée à l'huile de noix, et pain de campagne.

SAUCE DE BLEU D'AUVERGNE

50 g de bleu d'Auvergne, 1 cuillère à soupe de crème liquide, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 cuillère à café de moutarde, quelques gouttes de jus de citron, sel, poivre.

Mettez tous les ingrédients de la recette dans le bol. Mixez 10 secondes. Présentez la sauce avec une salade ou des crudités.

COULIS DE POIVRONS ROUGES

100 g de poivron rouge, 4 cuillères à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Lavez, épluchez le poivron coupez-le en morceaux et cuisez-le à l'eau bouillante 5 mn. Egouttez. Mettez le poivron, la crème liquide, le sel et le poivre dans le bol. Mixez 15 secondes. Présentez avec un poisson cuit vapeur.

MOUSSE DE DAURADE

100 g de filet de daurade, 1 œuf, 4 cuillères à soupe de crème liquide, sel, poivre.

Mettez dans le bol, les filets de daurade coupés en dés, l'œuf, la crème liquide, le sel et le poivre. Mixez 15 secondes. Versez la mousse de poisson dans un ramequin beurré et cuisez au four au bain marie 15 mn à 150°. Démoulez, servez chaud avec un coulis de poivron, ou froid avec une sauce crevettes.

SAUCE CREVETTES

50 g de crevettes décortiquées cuites, 1 œuf, 1 cuillère à café de moutarde, quelques gouttes de jus de citron, sel, poivre, 4 cuillères à soupe d'huile.

Mettez tous les éléments de la recette dans le bol. Mixez 10 secondes. Présentez avec un poisson froid.

SAUCE AUX FINES HERBES

1 œuf cuit au dur, 3 branches de persil, 10 brins de ciboulette, quelques feuilles d'estragon, 1 échalote, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 yaourt, sel, poivre.

Hachez finement l'échalote et les fines herbes. Ajoutez dans le bol le jaune d'œuf, le yaourt, la crème fraîche, le sel et le poivre. Mixez 10 secondes. Présentez avec des poissons pochés, des pommes anglaises...

COULIS DE TOMATES AU BASILIC

1 grosse tomate bien mûre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron, 2 feuilles de basilic ciselées, sel, poivre.
Ebouillantez et pelez la tomate. Mettez la pulpe de tomate, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre dans le bol. Mixez 10 secondes. Incorporez le basilic ciselé. Réservez au frais.

FARCE DE LEGUMES

25 g d'oignon blanc, 50 g de courgette, 20 g de poivron, 1 cuillère à café d'huile d'olive, sel, poivre.

Mettez dans le bol, l'oignon blanc, la courgette, le poivron coupé en dés, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mixez 15 secondes. Farcissez une tomate ou une tête de champignon.

TARTARE MINUTE

1 steak haché, 1/4 de poivron rouge, 1/2 tomate, 1 petite échalote, 4 petits cornichons, 1 bouquet de persil, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Coupez la tomate en dés, en extraire la pulpe. Mettez dans le bol les cubes de tomate, le poivron et les cornichons coupés en dés, l'échalote, le persil, l'huile et la moutarde. Mixez 10 secondes. Mélangez le tout à la fourchette avec le steak haché. Assaisonnez.

FROMAGE BLANC AUX HERBES

100 g de fromage blanc, 4 cuillères à soupe de crème liquide, persil, ciboulette, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Hachez persil, ciboulette, ail. Ajoutez dans le bol le fromage, la crème fraîche, le sel et le poivre. Mixez 10 secondes. Servez frais.

COULIS DE FRAMBOISES

50 g de framboises, 1 cuillère à soupe d'eau, 20 g de sucre, quelques gouttes de jus de citron

Mettez les framboises, l'eau, le sucre, le jus de citron dans le bol. Mixez 10 secondes. Filtrez pour éliminer les pépins. Présentez avec une glace. Variantes : coulis de cassis, fraises...

SAUCE AUX BISCUITS CHOCOLATES

50 g de biscuits chocolatés, 4 cuillères à soupe de lait, 4 cuillères à soupe de crème fraîche.

Cassez les biscuits, mettez-les dans le bol avec le lait. Laissez ramollir. Ajoutez la crème. Mixez 25 secondes. Présentez avec un gâteau de semoule ou une glace à la vanille.