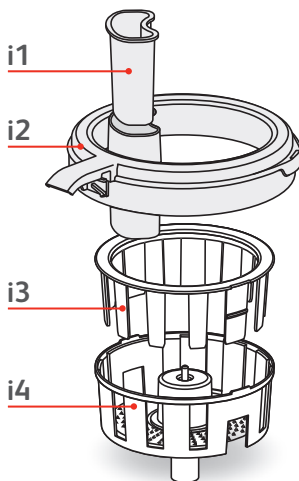
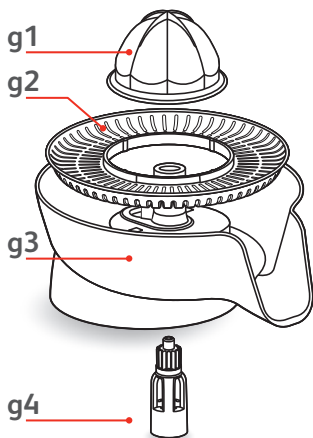
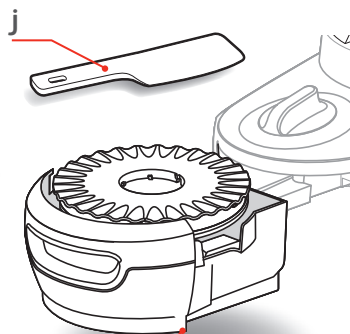
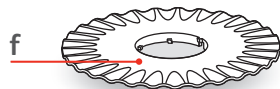
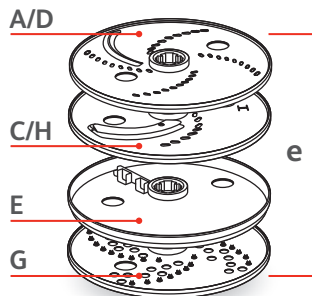
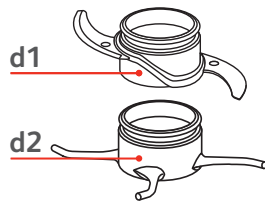
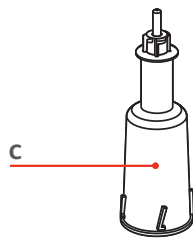
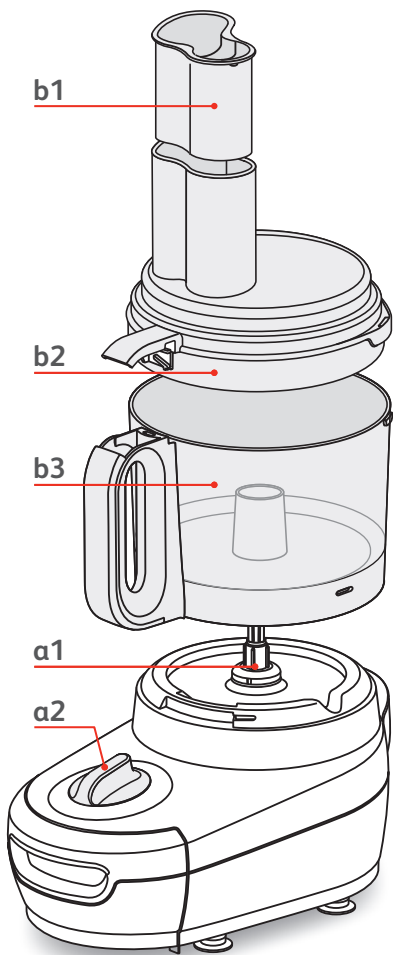


# T-fal®

## VITACOMPACT

E  
F





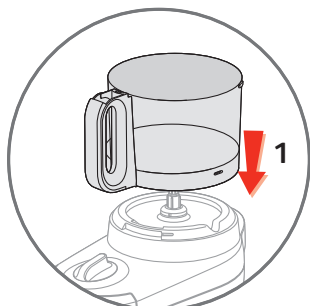


fig.1a

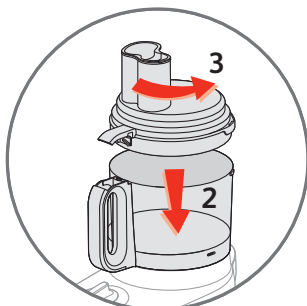


fig.1b

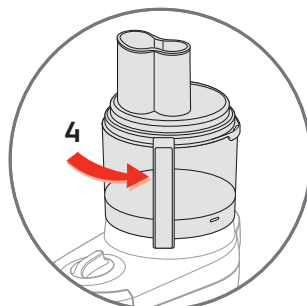


fig.1c

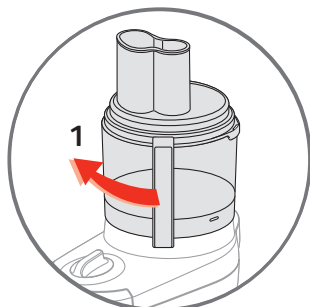


fig.2a

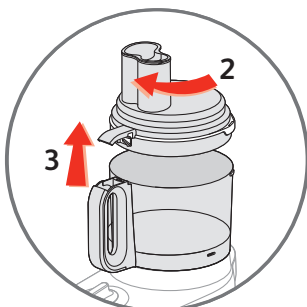


fig.2b

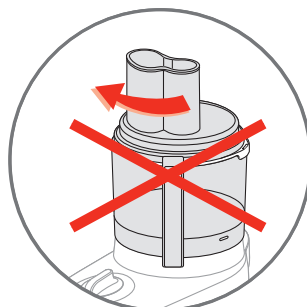


fig.2c

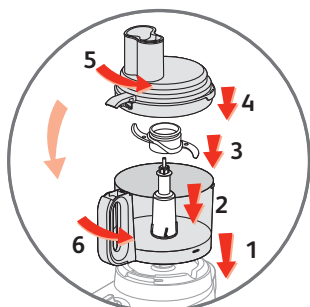


fig.3

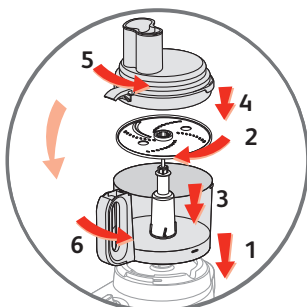


fig.4

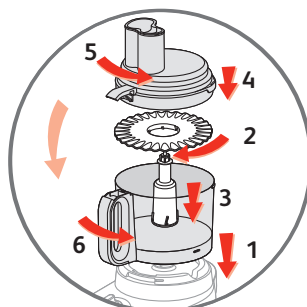


fig.5

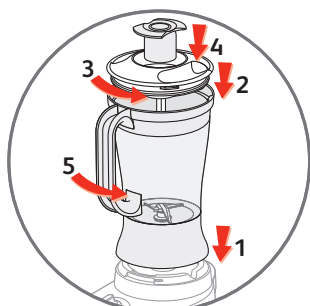


fig.6

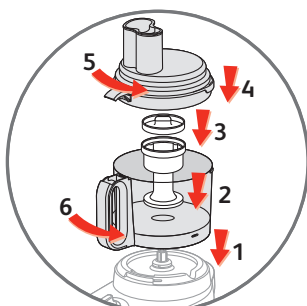


fig.7

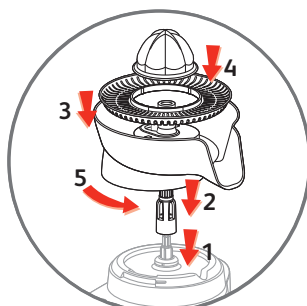


fig.8

# IMPORTANT SAFEGUARDS

E

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions carefully before using the appliance.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
4. This appliance is not intended for use by children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, return it to the nearest authorized T-fal service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by T-fal may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Keep hands and utensils out of blender jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle them with care.
12. Always operate blender with cover in place.
13. When blending hot liquids, remove measuring cup (center piece of cover) to allow steam to escape.
14. Make certain the voltage of the appliance is in accordance with your domestic supply.
15. Never use the appliance on a hot surface or near fire.
16. Do not place ingredients bigger than one inch into the appliance. They could stop the blade and overheat the appliance.
17. Do not place the blender jar in a microwave oven.
18. Keep fingers away from all moving parts.
19. Never feed food by hand. Always use food pusher.
20. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
21. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
22. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
23. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
24. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
25. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.

26. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
27. Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
28. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
29. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
30. Remove beaters from mixer before washing.
31. In liquid mixers: Never add to container while appliance is operating.
32. Container must be properly in place before operating appliance.
33. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
34. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
35. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
36. Always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
37. Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**CAUTION:** Read instructions before using.

- **BLENDER - CAUTION:** Do not operate without this cover in place.
  
- **FOOD-PROCESSOR - CAUTION:** Sharp blade - Always use food pusher.  
Moving parts - Keep fingers out of feed opening.  
Do not open until blades stop.
  
- **JUICE EXTRACTOR - CAUTION:**  
Unplug before cleaning and before assembling or removing part.  
Sharp tool - Always use food pusher.

**CAUTION:** This appliance is for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized T-fal Service Center. Do not immerse base in water.

# SPECIAL CORD INSTRUCTIONS

- A. A short power-supply cord has been provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. A longer detachable power-supply cord or extension cord are available and should be used with caution.
- C. If a long extension is used, (1) the marked electrical rating of extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be of a grounded type, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drop over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- D. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Thank you for choosing a T-FAL product exclusively designed for food preparation.

## Safety recommendations

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: T-fal does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- Do not leave the appliance running unsupervised, especially when young children or disabled people are present.
- Make sure that the power your appliance uses corresponds to your electrical supply system.
- Any error in connection will cancel the warranty. Your appliance is designed for indoor home use only.
- Unplug the appliance when you have finished using it (even in case of a power failure) and when you clean it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this problem occurs, please contact our consumer service department (1-800-418-3325 M-Th 8:30am - 5pm & Fr 8:30am - 4pm EST).
- All interventions other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorized T-fal service center.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp edge.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorized T-fal service center to avoid danger.
- Do not use the appliance if the juicer unit is damaged.
- For your safety, use only T-fal accessories and spare parts designed for your appliance.
- Always use the pusher to guide food in the feeder tube, never use your fingers, a fork, a spoon, a knife or any other object.
- Handle the metal blade, the blender blade, and the vegetable cutting discs with care: they are extremely sharp. You must remove the metal blade (9) from its spindle (8) before emptying the bowl of its content.
- Never run your appliance empty.
- Always use your blender with the lid on.
- Never touch any moving parts; wait for the appliance to come to a complete stop before removing accessories.
- Do not use the accessories as storage containers (for freezing - cooking - heat sterilization).
- Do not pull on the storage drawer to move your appliance.
- The maximum power of your appliance is reached with the food chopper attachment (available online at [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)).

**The accessories contained in the model that you have purchased are represented on the label found on the top of the packaging.**

# Description

---

## **a Motor unit**

- a1** Motor unit power outlet
- a2** Speed selector: position 0-1-2-Pulse (intermittent operation)

## **b Transparent bowl assembly**

- b1** Pusher with measuring marks
- b2** Lid with feeder tube
- b3** Bowl

## **c Spindle**

### **ACCESSORIES DEPENDING ON MODEL :**

## **d**

- d1** Metal blade
- d2** Plastic kneading blade

## **e Vegetable cutting disc**

- **A/D** : fine grating / thin slicing (reversible)
- **C/H** : coarse grating / thick slicing (reversible)
- **E** : french fries cutting disc
- **G** : grating disc for hard foods such as parmesan and coconut

## **f Emulsifying disc**

## **g Citrus press**

- g1** Cone
- g2** Filter
- g3** Juice collector
- g4** Citrus press spindle

## **h Blender**

- h1** Measuring cap
- h2** Lid
- h3** Jug

## **i Juice extractor**

- i1** Pusher
- i2** Lid
- i3** Filter ring
- i4** Filter basket

## **j Spatula**

## **k Storage drawer for accessories**



# Getting Started

- Before using for the first time, wash all accessory parts in hot, soapy water then dry thoroughly.  
Or place them in the dishwasher.
- Set the motor unit on a clean, dry flat surface.
- Plug in your appliance.
- For Pulse (intermittent operation): turn the button (a2) to the **Pulse** position and use in short bursts for better control of certain preparations.
- For continuous operation: turn the button (a2) to the **1** or **2** position.
- To stop: turn the button (a2) to the **0** position.

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

## 1. Assembling the Bowl and the Lid

---

### ACCESSORIES USED

- Bowl unit (b).

### ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a), with the bowl handle positioned slightly to the right of the speed selector.
- Place the lid (b2) on the bowl (b3) with the long tab to the left of the handle.
- As arrow indicates, turn lid to the right. Long tab fits into handle and locks in place.
- Lock the whole assembly by turning it toward the right.

**Note:** The lid must be locked onto the bowl before locking the assembly onto the motor unit (a).

---

## 2. Removing the Bowl and the Lid

- Unlock by turning the assembly toward the left.
- Unlock the lid by turning toward the left to free it from the bowl handle.
- Now you can lift and remove your lid.

## 3. Mix / Chop / Knead / Blend (depending on model)

---

### ACCESSORIES USED

- Bowl unit (b).
- Spindle (c).
- Metal blade (d1) for chopping and mixing.
- Plastic dough hook (d2) for kneading or mixing (selon le modèle).

### ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Place the bowl (b3) on the motor unit (a) without locking it.
- Place the spindle (c) over the motor shaft.
- Slide the metal blade (d1) or plastic dough hook (d2) onto the spindle.
- Place the ingredients in the bowl.
- Put on the lid (b2) and lock it onto the bowl (b3), then turn the assembly toward the right to the locked position.
- To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly to the left to release it and unlock the lid.

## **KNEADING / MIXING (depending on model)**

- Use the metal blade (**d1**) or plastic dough hook (**d2**).
  - Turn the speed selector (**a2**) to the **2** position to start.
- You can knead up to:
  - 2 lbs. of heavy dough, such as: white bread dough, pastry, etc. in 40 seconds.
  - 1.5 lbs. of special bread dough such as: rye bread, whole wheat bread, multigrain bread, etc. in 40 seconds.
- You can mix up to:
  - 2.5 lbs. of mixture, such as: biscuits, sponge cake, etc. in 1 to 3 min.
- You can also mix up to 4 cups of pancake batter, pudding, waffle batter, etc. in 1 min to 1 1/2 min.

## **CHOPPING**

- Use the metal blade (**d1**).
- Turn the speed selector (**a2**) to the **2** position to start, or, for better control use the pulse position.
- You can chop up to 1 lb. of foods such as:
  - raw or cooked meat (bone and gristle removed, and cut into cubes).
  - hard products: cheese, dried fruits and nuts, certain vegetables (carrots, celery, etc.).
  - soft products: certain vegetables (onions, spinach, etc.).

## **BLENDING**

- Use the metal blade (**d1**).
- Turn the speed selector (**a2**) to the **2** position to start.
- You can blend up to 4 cups of soup or stewed fruit in 20 seconds. To blend soups to a fine, smooth texture use the blender attachment (**h**).

---

## **4. Grate / slice**

### **ACCESSORIES USED**

- Bowl unit (**b**).
- Spindle (**c**).
- Disc as desired (**e**) (depending on model)

### **ASSEMBLING THE ACCESSORIES**

1. Place the bowl (**b3**) on the motor unit (**a**) without locking it.
2. Lock the selected disc (**e**) onto the spindle (**c**).
3. Position the assembly on the motor shaft (**a1**).
4. Put on the lid (**b2**) and lock it on the bowl (**b3**).
- 5 Turn the assembly to the right to the locked position.
6. To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly to the left to release it and unlock the lid.

### **USAGE AND PRACTICAL TIPS**

- Cut food into pieces to fit the height and width of the feed tube.
- Insert the food through the feed tube in the lid and guide it with the pusher (**b1**).
- Turn the speed selector (**a2**) to the **1** position to slice or to the **2** position to grate.
- You can use the discs for:
  - coarse grating (**C**) / fine grating (**A**): zucchini, potatoes, carrots, cheese, etc.
  - thick slicing (**H**) / thin slicing (**D**): potatoes, onions, cucumbers, beets, apples, carrots, cabbage, etc.
  - french fries cutting disc (**E**): for thin chips, etc.
  - grating disc for hard foods (**G**): for parmesan, coconut, etc

## 5. Emulsify / Beat / Whip / Whisk

---

### ACCESSORIES USED

- Bowl unit (b).
- Spindle (c).
- Emulsifying disc (f).



Make sure you install the emulsifying disc the right way round: see diagram box 5.

### ASSEMBLING THE ACCESSORIES

1. Place the bowl (b3) on the motor unit (a) without locking it.
2. Slide and lock the emulsifying disc (f) onto the spindle (c)
3. Position the assembly on the motor shaft (a1).
4. Place the ingredients in the bowl.
5. Put on the lid (b2) and lock it on the bowl (b3), then turn the assembly to the right to the locked position.
6. To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly to the left to release it and unlock the lid.

**Note:** Make sure you install the emulsifying disc with the right side up: see figure 5.

### USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector (a2) to the 2 position to start.
  - Never use this accessory to knead heavy dough or to mix cake mixtures or batter.
- You can prepare: mayonnaise, aioli, light sauces, whisk egg whites (1 to 6 egg whites), and whip cream (up to 1 cup).

---

## 6. Blend / Mix very finely (depending on model)

### ACCESSORIES USED

- Blender Assembly (h).

### ASSEMBLING THE ACCESSORIES

1. Place the ingredients in the blender jug (h3) without exceeding the maximum level indicated on the jug.
2. Put on the lid (h2), with the measuring cap (h1), and lock it on the jug.
3. Position the assembled jug (h) on the motor shaft (a2), turn to the locking position.
4. After use, wait until the appliance has come to a stop, then unlock the blender to release it.

### USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Turn the speed selector (a2) to the 1 or 2 position to start. You can use the **Pulse** position for better blending control.
- Never fill the blender with boiling liquid. Only use liquids or foods at simmering temperature or below.
- Never use the blender to grind dry products (hazelnuts, almonds, peanuts, etc.).
- Always use the blender with its lid on.
- Always pour liquid ingredients into the jug first before adding solid ingredients, without exceeding the maximum level indicated:
  - 5 cups for thick mixtures.
  - 4 cups for liquid mixtures.
- To add ingredients while mixing, remove the measuring cap (h1) from the lid and pour the ingredients through the filling hole without exceeding the filling level indicated on the bowl.
- Maximum running time: 3 min.
- Once the appliance has come to a stop, unlock the blender to release it.
- For finely crushed ice, use a maximum of 4 to 5 large ice cubes.

## Recommendations :

- If ingredients stick to the sides of the jug when mixing, stop the appliance and unplug it. Remove the blender assembly from the body of the appliance. Using a spatula, push the food down onto the blade. Never put your hands or fingers in the bowl or near the blade.
- **You can:**
  - prepare finely blended soups, drinks, sauces, stewed fruit, milkshakes, smoothies and cocktails.
  - blend batters (pancake, fritters, waffles and custards).

## 7. Juicing Citrus Fruit (depending on model)

---

### ACCESSORIES USED

- Citrus Press Unit (g).

### ASSEMBLING THE ACCESSORIES

1. Slide the citrus press spindle (g4) onto the motor shaft (a1).
2. Place the juice receptacle (g3) on the motor unit (a).
3. Place the filter (g2) around the receptacle.
4. Put the cone (g1) on the receptacle (g3), then turn the assembly to the locking position.
5. To remove the citrus press unit: turn the assembly to the left to release it.

### START-UP AND ADVICE

- Place any sort of cup or glass under the juice collector (g3) to collect the juice.
- Cut the citrus fruit in half and position on the cone (g1).
- Turn the speed selector (a2) to the 1 position to start.
- You can squeeze up to 2 cups of citrus fruit without emptying the filter ring (g2).

## 8. Extracting Fruit and Vegetable Juice (depending on model)

### ACCESSORIES USED

- Bowl (b3).
- Juice Extractor unit (i).

### ASSEMBLING THE ACCESSORIES

1. Place the bowl (b3) on the motor unit (a) without locking it.
2. Assemble the filter basket (i4) with its filter ring (i3).
3. Slide the assembled filter basket (i3 + i4) onto the motor unit outlet (a1).
4. Put on the lid (i2) and lock it on the bowl (b3), then turn the assembly to the right to the stop.
5. To remove the bowl-lid assembly: turn the assembly to the left to release it and unlock the lid.
6. To remove the filter basket assembly (i3 + i4), press on the 2 clips of the filter ring (i3) to release the filter basket (i4).

### USAGE AND PRACTICAL TIPS

- Remove hard pits, thick peel (such as melon and kiwi) and hard cores from fruit before processing.
- Turn the speed selector (a2) to the 2 position to start.
- Insert the food cut into pieces through the feed tube and push down slowly with the pusher (i1).
- Empty the waste in the filter basket frequently (i3 + i4).
- Do not juice more than 1/2 lbs. of ingredients (apples, carrots, etc.) at a time.

## 9. Storing the Accessories

---

**11a:** Storing the citrus press: the drive unit (g4) of the citrus press (g) can be stored in the container (g3) to avoid misplacing or losing it.

**11b: Your food processor is equipped with:**

- a storage drawer (r) which can hold the metal blade (d1),
- the spindle (c),
- 2 cutting discs (e) as well as the emulsifying unit (f).

**11c:** When the accessories are in place, close the storage drawer (r) into the motor unit (a).

---

## 10. Cleaning

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, rinse the accessories immediately after use.
- Wash and wipe dry the accessories or place them in the dishwasher.
- Pour hot water containing a few drops of dishwashing liquid into the blender (h3). Close the lid (h2) with its measuring cap (h1) on. Give a few pulses. Unplug the appliance. Rinse the jug.
- Never immerse the motor unit (a) in water, or run water over it. Wipe it clean with a damp sponge.
- The blades on the accessories are very sharp. Handle them with care.
- A clever trick: If your accessories become stained by food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth dipped in vegetable oil, then clean as usual.

**An Easy Cleaning Tip:** If your accessories become stained by food (carrots, oranges, etc.), rub them with a cloth dipped in some cooking oil, then clean as usual.

---

## 11. Storage

Do not store your food processor in a damp environment.

Your Vitacompact food processor has a cable storage compartment incorporated in the motor unit: stow the supply flex and adjust it to the required length by pushing it into or pulling it out of the base.

---

## 12. What if my appliance doesn't work?

**If your appliance does not work, check:**

- that it is plugged in correctly.
- that each accessory is locked correctly into place.

**Your appliance still won't work?**

For help and advice contact our Consumer Service Department at 800-418-3325.

---

## 13. Disposing of packaging materials and the appliance



The packaging is made exclusively of materials that are harmless for the environment and which can be disposed of in compliance with the applicable provisions for recycling.

If you plan to scrap your appliance, contact the appropriate services in your community for information.

## 14. Electronic or electrical products at the end of their useable lifetime

---



### Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

---

## 15. Accessories

You can personalise your appliance with the following accessories, available from your usual dealer or from an authorised SEB service centre:

- Stainless steel French fries cutting disc (**disc E**)
- Stainless steel grater for coconut, parmesan, etc. (**disc G**)
- Stainless steel disc for grating / thick slicing (**disc C/H**)
- Stainless steel disc for grating / thin slicing (**disc A/D**)
- Blender
- Transparent bowl
- Metal blade
- Plastic kneading blade
- Citrus press
- Juicer
- Spatula

## 16. Basic recipes

---

### White bread dough

500g white flour – 300ml warm water – 2 packets baker's yeast – 10g or 1 tsp salt.

Put the flour, salt and baker's yeast in the food processor bowl fitted with the metal blade.

Run at speed 2, and a few seconds later start pouring in the warm water through the feed tube in the lid. When the dough forms a ball (approximately 40 seconds), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place until it doubles in volume. Then, work the dough to shape it into a ball and place it on your greased, floured baking sheet. Leave it to rise again. Preheat your oven at Th.8/240°C. Once the dough has doubled in volume, put it in the oven and lower the temperature to Th.6/180°. Bake for about 30 min. Put a bowl of water in the oven while baking to help the crust to form.

### Pizza dough

150g white flour – 90ml warm water – 2 tablespoons olive oil – 1/2 packet baker's yeast – salt.

Put the flour, salt and baker's yeast in the food processor bowl fitted with the metal blade.

Run at speed 2, and a few seconds later start pouring in the warm water and olive oil through the feed tube in the lid. When the dough forms a ball (15 to 20 seconds), stop the food processor. Leave the dough to rise in a warm place until it doubles in volume. Preheat your oven at Th.8/240°C (UK gas mark 9). Roll out the dough to a 28cm circle and add the toppings of your choice: tomato pizza sauce and onions, mushrooms, ham, mozzarella, etc. Add a few anchovies and black olives to your pizza, sprinkle on a bit of oregano and grated cheese, then drizzle a few drops of olive oil all around. Place the prepared pizza on your greased, floured baking sheet. Bake for 15 to 20 min, keeping an eye on it as it bakes.

### Shortcrust pastry

200g flour or plain flour – 100g softened butter – 50ml cold water – a pinch of salt.

Put the flour, salt and butter in the food processor bowl fitted with the metal blade.

Run at speed 2 for a few seconds, then pour the water in through the feed tube in the lid. Let it run until the dough forms a ball (after about 20 seconds). Leave the dough to chill in a cool place for at least 1 hour before rolling it out. Use to make pies, flans, fruit tarts and jam tarts.

### Crepe or Pancake batter (in the bowl with the metal blade or in the blender)

250g flour or plain flour – 625ml milk – 3 eggs – 30g caster sugar – 100 ml sunflower oil – 1 tablespoon orange blossom water or other flavouring (optional).

With the bowl: Put all the ingredients: flour, milk, eggs, sugar and flavouring, in the food processor bowl fitted with the metal blade. Run at speed 1 for 20 seconds, then switch to speed 2 for 1 min.

With the blender: Place all the ingredients except the flour in the blender. Run at speed 2 and, after a few seconds, remove the cap and gradually spoon the flour through the central opening in the lid of the blender.

Mix for 1.30 min.

### Pound cake

200g flour or plain flour – 200g softened butter – 200g caster sugar — 4 whole eggs – 1 packet or 3 teaspoons baking powder.

Put all the ingredients: flour, baking powder, sugar, eggs and butter, in the food processor bowl fitted with the metal blade. Run at speed 2 for 2\_ min. Preheat the oven at Th.6/180°C (UK gas mark 4). Pour the mixture into a greased and lined 20 cm cake tin and bake for about 45 min to 1 hour or until firm to the touch.

### Chantilly Cream

250ml very cold fresh double cream – 40g icing sugar.

The processor bowl must be very cold, put it in the refrigerator for a few minutes.

Put the fresh cream and icing sugar in the bowl fitted with the emulsifying disc. Set at speed 2 and run for about 1 min. Be careful not to keep it running for too long, otherwise the cream could curdle.

### Mayonnaise

200ml olive or sunflower oil ( or a mixture of both) – 1 egg yolk – 1 heaped teaspoon Dijon mustard – 1 teaspoon white wine vinegar – salt – pepper.

All the ingredients must be at room temperature.

Put the egg yolk, mustard, vinegar, salt and pepper in the bowl fitted with the emulsifying unit.

Run at speed 2, after a few seconds (2 to 3 seconds), slowly pour the oil in a very slow stream through the feed tube in the lid. When the mayonnaise starts to thicken, you can add the rest of the oil a little faster. You can flavour your mayonnaise with finely chopped herbs, ketchup or curry. For lighter mayonnaise, you can fold in one or two beaten egg whites.

# ONE YEAR LIMITED WARRANTY

The manufacturer warrants this product to be defect free in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. Defective products may be returned by the original purchaser or any subsequent owner within the warranty period, postage pre-paid together with proof of purchase (register receipt) to an authorized T-fal return facility.

If product is returned without proof of purchase it will be reviewed based on the manufacturing production week and year to determine warranty coverage.

Defective products will be replaced at no charge including return postage if it falls within the warranty timeframe.

The warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through improper use and care, faulty packing or mishandling by any common carrier.

The manufacturer's sole obligation and your exclusive remedy under this warranty are limited to such replacement. This is a limited warranty and is in lieu of all other warranties, express or implied, including merchantability. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other legal rights varying from state to state

## **If you have a claim:**

- 1) Do not return the product to the retailer from which it was purchased.
- 2) Please contact our consumer service department (1-800-418-3325 M-Th 8:30am - 5pm & Fr 8:30am - 4pm EST) for assistance and to ensure the fastest possible resolution to the problem. Please have the model or type number of your product on hand.
- 3) If it is determined that you should return your product for replacement - send the product along with original proof of purchase and a description of the problem to the closest authorized T-fal return facility (see [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) and # to 1-800-418-3325).
- 4) Be sure to include your name, address and home telephone number with your shipment. Another contact number is suggested in case you need to be contacted.
- 5) Returns must be sent with all shipping charges pre-paid. We suggest that you carefully wrap your package for shipping and send by insured and/or by traceable means.

## **What happens to my return?**

If the inspection shows that the product is defective, under our Limited Warranty, the return facility will notify T-fal to replace the defective part or product at no cost to you. Comparable substitutions are based on replacement product availability and at the sole discretion of the Manufacturer.

If the inspection shows that the product is not defective under our Limited Warranty we will notify you. Shipping charges may apply to product not covered under warranty.

\* Please allow 5 - 10 business days to process your return. You will be notified if a repair will take longer.

This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply.

Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve T-fal from any liability.



# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

F

Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique et/ou de blessure corporelle lorsque vous utilisez des appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris :

1. Lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.
2. Pour vous protéger contre un risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil électroménager est utilisé près des enfants.
4. Cet appareil n'est pas fait pour être utilisé par des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque non utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces, et avant de nettoyer.
6. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
7. Ne faire fonctionner aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagé. Si l'appareil est défectueux ou s'il a été endommagé de quelque façon, le retourner au centre de service T-fal autorisé le plus près de chez vous pour un examen, une réparation ou un réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par T-fal peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Garder les mains et les ustensiles hors du bol du mélangeur lors celui-ci est en marche afin d'éviter tout risque de blessure corporelle sévère ou de dommage au mélangeur. Un racloir peut être utilisé, mais ne doit l'être que lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
11. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
12. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
13. Lorsque des liquides chauds sont mélangés, enlever la tasse à mesurer (pièce centrale du couvercle) pour laisser la vapeur s'échapper.
14. S'assurer que la tension de l'appareil correspond à votre alimentation électrique.
15. Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface chaude ou près du feu.
16. Ne jamais mettre d'ingrédients plus gros qu'un pouce dans l'appareil. Ceux-ci peuvent bloquer la lame et faire surchauffer l'appareil.
17. Ne pas placer le bol du mélangeur dans un micro-onde.
18. Garder les doigts loin de toutes pièces mobiles.
19. Ne jamais insérer les ingrédients avec vos mains. Toujours utiliser un poussoir.
20. Garder les mains et les ustensiles loin des lames ou des disques lorsque l'appareil est en marche afin de réduire tout risque de blessure corporelle sévère ou de dommage au mélangeur. Un racloir peut être utilisé mais ne doit être utilisé que lorsque le robot culinaire n'est pas en marche.
21. Afin de réduire le risque de blessure, ne jamais mettre la lame ou les disques de coupe sur la base sans avoir d'abord fixé le bol correctement.
22. S'assurer que le couvercle est verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
23. Ne pas tenter de déjouer le mécanisme de sécurité.
24. Garder les mains et les ustensiles loin de la lame de coupe lors du hachage des ingrédients afin de réduire le risque de blessure corporelle sérieuse ou de dommage

- à votre hachoir. Un racloir peut être utilisé, mais ne doit l'être que lorsque le hachoir n'est pas en marche.
25. S'assurer que le couvercle du presse-agrumes est fixé de façon sécuritaire avant que le moteur ne soit mis en marche. Ne pas desserrer pendant que le presse-agrumes est en marche.
  26. S'assurer de mettre l'interrupteur à la position arrêt après chaque utilisation de votre presse-agrumes. S'assurer de l'arrêt complet du moteur avant de désassembler.
  27. Ne pas mettre vos doigts ni d'objets dans l'ouverture du presse-agrumes lorsque celui-ci est en marche. Si des ingrédients restent pris dans l'ouverture, utiliser un poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour les pousser. Si cette méthode ne fonctionne pas, éteindre le moteur et désassembler le presse-agrumes pour enlever les ingrédients coincés.
  28. Ne pas utiliser cet appareil si le tamis rotatif est endommagé.
  29. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles loin des batteurs lors du fonctionnement afin de réduire le risque de blessure corporelle, et/ou de dommage au mélangeur.
  30. Retirer les batteurs du mélangeur avant de le laver.
  31. Lors de préparations liquides : ne jamais ajouter quoi que ce soit au contenant lorsque l'appareil est en marche.
  32. Le contenant doit être fixé correctement avant que l'appareil ne soit mis en marche.
  33. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou en contact avec une surface chaude.
  34. Ne pas placer sur ou près d'une table de cuisson à gaz ou électrique ou un four chaud.
  35. Une extrême vigilance doit être apportée lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
  36. Toujours brancher la prise à l'appareil et vérifier que l'interrupteur est sur OFF avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher, tourner l'interrupteur sur OFF, puis retirer la prise du mur.
  37. Ne pas utiliser l'appareil pour des fonctions autres que celles pour lesquelles il est prévu.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**MISE EN GARDE :** Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

• **BLENDER - MISE EN GARDE :**

- Ne pas actionner l'appareil si le couvercle n'est pas en place.

• **ROBOT - MISE EN GARDE :**

- Lame tranchante : Toujours utiliser le poussoir.

- Pièces mobiles : Ne pas mettre les doigts dans l'ouverture de l'appareil.

Ne pas ouvrir tant que les lames ne sont pas à l'arrêt.

• **CENTRIFUGEUSE - MISE EN GARDE :**

- Débrancher avant nettoyage, et avant assemblage ou désassemblage des pièces.

- Pièces tranchantes: toujours utiliser un poussoir.

**MISE EN GARDE :** Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Tout service autre que le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur doit être effectué par le centre de service T-fal autorisé le plus près. Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau.

## DIRECTIVES SPÉCIALES AU SUJET DU CORDON

- A. Un cordon d'alimentation électrique court a été fourni afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou ne fasse trébucher quelqu'un.
- B. Un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont disponibles et doivent être utilisés avec précaution.
- C. Si une rallonge est utilisée, (1) le calibre indiqué sur la rallonge doit être au moins aussi élevé que le calibre de l'appareil, (2) si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge devrait être de type mis à la terre, et (3) le cordon plus long devrait être placé de sorte qu'il ne pende pas du haut du comptoir ou du haut d'une table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher.
- D. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus longue que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon.

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la gamme T-FAL conçu exclusivement pour la préparation des aliments.

## Consignes de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait T-FAL de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance, particulièrement en présence de jeunes enfants.
- Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie. Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser (même en cas de panne de courant) et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé.
- Dans ce cas, adressez-vous à notre service à la clientèle (1 800-418-3325, lundi au jeudi, 8 h 30 à 17 h et vendredi, 8 h 30 à 16 heures, HNE).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre de service autorisé T-FAL.
- Ne mettez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être à proximité des parties chaudes de votre appareil ou y toucher, être près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service autorisé T-FAL.
- N'utilisez pas l'appareil si l'ensemble centrifugeuse est endommagé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées T-fal adaptés à votre appareil.
- Utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Manipulez le couteau de métal, le couteau du bol à mélanger, le couteau du bol mixer, du mini-hachoir, du broyeur et les disques coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants. Vous devez obligatoirement retirer le couteau de métal (**d1**) de sa tige d'entraînement (**c**) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol à mélanger avec son couvercle.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne déplacez pas votre appareil en le tenant par le tiroir.
- Votre appareil atteindra son rendement maximal avec le hachoir à lame (disponible en ligne à [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca))

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont illustrés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage

# Description

---

## **a Bloc moteur**

- a1** Arbre du bloc moteur
- a2** Sélecteur de vitesses : position 0-1-2-Pulse (marche intermittente)

## **b Ensemble bol transparent**

- b1** Poussoir doseur
- b2** Couvercle à cheminée
- b3** Bol

## **c Tige d'entraînement**

### ACCESSOIRES SELON LE MODÈLE :

## **d**

- d1** Couteau en métal
- d2** Couteau à pétrir en plastique

## **e Disque coupe - légumes**

- **A/D** : râpage fin / tranchage fin (réversible)
- **C/H** : râpage gros / tranchage épais (réversible)
- **E** : coupe-frites
- **G** : râpe pour aliments durs tels que le parmesan et la noix de coco

## **f Disque émulsionneur**

## **g Presse-agrumes**

- g1** Cône
- g2** Filtre
- g3** Réceptacle
- g4** Arbre du presse-agrumes

## **h Bol à mélanger**

- h1** Bouchon doseur
- h2** Couvercle
- h3** Bol

## **i Centrifugeuse**

- i1** Poussoir
- i2** Couvercle
- i3** Couronne filtrante
- i4** Panier-filtre

## **j Spatule**

## **k Tiroir de rangement**

# Mise en service

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse (voir paragraphe nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.
- Pulse (marche intermittente) : tournez le bouton (a2) à la position Pulse par impulsions successives pour mieux réussir certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton (a2) à la position 1 ou 2.
- Arrêt : tournez le bouton (a2) à la position 0.

La numérotation des paragraphes correspond à celle des schémas encadrés.

## 1. Assemblage du bol et du couvercle

---

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (b).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a), la poignée du bol tournée légèrement à droite du bouton.
- Posez le couvercle (b2) sur le bol (b3).
- Verrouillez le couvercle en le poussant vers la droite dans la poignée du bol.
- Verrouillez l'ensemble en tournant le tout vers la droite.

Il est **impératif** de verrouiller le couvercle sur le bol, avant de verrouiller l'ensemble sur le bloc moteur (a).

---

## 2. Retrait du bol et des couvercles

- Déverrouillez l'ensemble en le tournant vers la gauche.
- Déverrouillez le couvercle en le poussant vers la gauche afin de le dégager de la poignée du bol.
- C'est **seulement à ce moment**, que vous pouvez alors soulever et retirer votre couvercle.

## 3. Malaxer / hacher / pétrir / mélanger (selon le modèle)

---

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (b).
- Tige d'entraînement (c).
- Couteau en métal (d1) pour hacher et mixer.
- Couteau en métal (d1) ou pétrin plastique (d2) pour pétrir ou mélanger (selon le modèle).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) sans le verrouiller.
- Glissez le couteau métal (d1) ou le couteau à pétrir en plastique (d2) sur la tige d'entraînement (c), et placez le tout sur l'arbre du bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3), puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle, tournez-le vers vous afin de le dégager, puis déverrouillez le couvercle.

## PÉTRISSAGE / MALAXAGE (selon le modèle)

- Utilisez le couteau en métal (**d1**) ou le couteau à pétrir en plastique (**d2**) selon le modèle.
- Tournez le sélecteur de vitesse (**a2**) à la position 2 pour la mise en marche.

### Vous pouvez pétrir jusqu'à :

- 1 kg de pâte lourde, telle que : pâte à pain blanc, pâte brisée... en 40 secondes.
- 800 g de pâte à pain spéciaux tels que : pain de seigle, pain de blé entier, pain multigrains, pain au céréales... en 40 secondes.

### Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 1,2 kg de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quart, pâte à choux... en 1 min 30 à 3 min 30.
- Vous pouvez également mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

## HACHAGE

- Utilisez le couteau en métal (**d1**).
- Tournez le sélecteur de vitesse (**a2**) à la position 2 pour la mise en marche, ou pour mieux réussir le hachage, mettez-le à la position **pulse**.

### Vous pouvez hacher jusqu'à 600 g d'aliments tels que :

- viande crue ou cuite (désossée, dénervée et coupée en dés).
- poisson cru ou cuit (sans peau et sans arête).
- produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).

## MÉLANGE

- Utilisez le couteau en métal (**d1**).
  - Tournez le sélecteur de vitesse (**a2**) à la position 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 secondes. Pour mélanger les soupes et leur donner une texture onctueuse, utilisez le bol à mélanger (**h**).

---

## 4. Râper / trancher

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (**b**).
- Tige d'entraînement (**c**).
- Disque au choix (**e**) (selon le modèle).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (**b3**) sur le bloc moteur (**a**) sans le verrouiller.
- Verrouillez le disque choisi (**e**) sur la tige d'entraînement (**c**), et positionnez le tout sur l'arbre du bloc moteur (**a1**).
- Placez le couvercle (**b2**) et verrouillez-le sur le bol (**b3**), puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle, tournez-le vers vous afin de le dégager, puis déverrouillez le couvercle.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Introduisez les aliments dans la cheminée du couvercle et guidez-les à l'aide du poussoir (**b1**).
- Tournez le sélecteur de vitesse (**a2**) à la position 1 pour trancher ou position 2 pour râper.

Vous pouvez préparer avec les disques (selon le modèle) :

- râpage gros (**C**) / râpage fin (**A**) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- tranchage épais (**H**) / tranchage fin (**D**) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
- coupe-frites (**E**) : frites...
- râpé (**G**) : parmesan, noix de coco, etc.

## 5. Émulsionner / battre / fouetter

---

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (b).
- Tige d'entraînement (c).
- Disque émulsionneur (f).



Mettre le disque émulsionneur dans le bon sens : voir schéma encadré 5.

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) sans le verrouiller.
- Glissez et verrouillez le disque émulsionneur (f), sur la tige d'entraînement (c), et positionnez le tout sur l'arbre du bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) et verrouillez-le sur le bol (b3), puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle, tournez-le vers vous afin de le dégager, puis déverrouillez le couvercle.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) à la position 2 pour la mise en marche.
- N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 250 ml).

---

## 6. Mélanger / malaxer très fin (selon le modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol à mélanger (h).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Mettez les ingrédients dans le bol à mélanger (h3) sans dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Placez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1), et verrouillez-le sur le bol.
- Placez le bol assemblé (h) sur l'arbre du bloc moteur (a2), tournez-le jusqu'en position de verrouillage.
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol à mélanger afin de le dégager.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) à la position 1 ou 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez utiliser la position Pulse pour réussir le mélange à point.
- Ne remplissez jamais le bol à mélanger d'un liquide bouillant.
- N'utilisez jamais le bol à mélanger avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
- Utilisez toujours votre bol à mélanger avec son couvercle.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
  - 1,25 l pour les mélanges épais.
  - 1 l pour les mélanges liquides.
- Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (h1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage sans dépasser le niveau de remplissage indiqué sur le bol.  
Temps d'utilisation maximum : 3 min.
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol à mélanger afin de le dégager.
- Pour piler finement la glace, utiliser des cubes de glace d'une taille maximum de 4 à 5 cm.



## Conseils :

- Lorsque vous les mélangez, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol à mélanger du corps de l'appareil. À l'aide de la spatule, versez la préparation sur la lame. Ne mettez jamais les mains ou les doigts dans le bol ou à proximité de la lame.

Vous pouvez :

- préparer des potages onctueux, des veloutés, des crèmes, des compotes, des laits fouettés, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

## 7. Presser les agrumes (selon le modèle)

---

### ACCESSOIRES UTILISÉS

Ensemble presse-agrumes (g).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Glissez l'entraîneur (g4) sur l'arbre du bloc moteur (a1).
- Placez le réceptacle à jus (g3), sur le bloc moteur (a).
- Descendez le filtre (g2) autour du réceptacle.
- Posez le cône (g1) sur la cheminée du réceptacle (g3), puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble presse-agrumes, tournez-le vers vous afin de le dégager.

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Mettez un récipient quelconque sous la sortie du réceptacle (g3), afin de récupérer le jus pressé.
- Mettez la moitié d'un agrume sur le cône (g1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) à la position 1 pour la mise en marche.
- Vous pouvez presser jusqu'à 500 g d'agrumes sans nettoyer la couronne filtre (g2).

## 8. Extraire le jus de fruits ou de légumes (selon le modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Bol (b3).
- Ensemble centrifugeuse (i).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) sans le verrouiller.
- Assemblez le panier filtre (i4) avec sa couronne filtrante (i3) : descendez-la dans le panier pour la fixer afin que le tout tienne ensemble.
- Faites glisser le panier-filtre assemblé (i3+i4) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Placez le couvercle (i2) et verrouillez-le sur le bol (b3), puis tournez le tout vers la droite jusqu'en butée.
- Pour retirer l'ensemble bol-couvercle, tournez-le vers vous afin de le dégager, puis déverrouillez le couvercle.
- Pour démonter l'ensemble panier filtre (i3+i4), appuyez sur les 2 pinces de la couronne filtrante (i3) pour la dégager du panier filtre (i4).

### MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Retirez les particules dures, les pelures épaisses (melon, kiwi) et les noyaux avant de commencer.
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) à la position 2 pour la mise en marche.
- Introduisez les aliments coupés en morceaux dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (i1).
- Videz fréquemment les déchets du panier-filtre (i3+i4).
- Ne mettez pas plus de 250 g d'ingrédients (pommes, carottes) pour chaque opération.

## 9. Rangement des accessoires

---

**11a** : Rangement du presse-agrumes : vous pouvez ranger l'entraîneur (**g4**) du presse-agrumes (**g**) sous le réceptacle (**g3**) pour ne pas l'égarer ou le perdre.

**11b** : **Votre robot est muni** d'un tiroir de rangement (**r**) : vous pouvez y placer : le couteau en métal (**d1**), la tige d'entraînement (**c**), 2 disques coupe- légumes (**e**), ainsi que l'émulsionneur (**f**)

**11c** : Après avoir mis les accessoires en place, glissez le tiroir de rangement (**r**) dans le bloc moteur (**a**).

---

## 10. Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Pour faciliter le nettoyage, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils vont au lave-vaisselle.
- Versez de l'eau chaude contenant quelques gouttes de savon liquide dans le bol à mélanger (**h3**).
- Fermez le couvercle (**h2**), muni du bouchon doseur (**h1**). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.
- Ne mettez pas le bloc moteur (**a**) ni le réducteur (**l**) dans l'eau, ni sous l'eau courante. Essuyez-les avec une éponge humide.
- Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.

**Astuce** : En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson, puis procédez au nettoyage habituel.

---

## 11. Rangement

Ne rangez pas votre robot culinaire dans un environnement humide.

Votre robot culinaire VitaCompact est muni d'un range-cordon placé dans le bloc moteur : rangez et réglez la longueur du cordon d'alimentation comme vous le désirez en poussant ou tirant le cordon.

---

## 12. Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire?

**Si votre appareil ne fonctionne pas, assurez vous que :**

- votre appareil est branché correctement
- chaque accessoire est verrouillé en place.

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Adressez-vous à un centre de service agréé SEB (voir liste dans le livret Service).

---

## 13. Mise au rebut des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.  
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre communauté.

## 14. Produits électroniques ou électriques en fin de vie \_\_\_\_\_



### Participons à la protection de l'environnement!



Votre appareil contient de nombreux matériaux récupérables ou recyclables.



Apportez-le à un point de collecte.

---

## 15. Accessoires

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre de service autorisé SEB, les accessoires suivants :

- Disque coupe-frites en inox (disque E)
- Râpe en inox pour noix de coco, parmesan (disque G)
- Disque en inox râpage / tranchage épais (disque C/H)
- Disque en inox râpage / tranchage fin (disque A/D)
- Bol à mélanger
- Bol transparent
- Couteau en métal
- Couteau à pétrir en plastique
- Presse-agrumes
- Centrifugeuse
- Spatule

# 16. Quelques recettes de base

---

## Pâte à pain blanc

500 g de farine – 300 ml d'eau tiède – 2 sachets de levure de boulanger – 10 g de sel.

Dans le bol du robot culinaire muni du couteau en métal, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger.

Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (environ 40 secondes), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Ensuite, retravaillez la pâte pour la façonner, puis, posez-la sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever une nouvelle fois. Préchauffez votre four à Th.8 (240°C). Dès que le pain a doublé de volume, mettez-le au four et baissez la température à Th.6 (180°C). Laissez cuire pendant 30 min. En même temps, dans le four, mettez un verre rempli d'eau, afin de favoriser la formation de la croûte du pain.

## Pâte à pizza

150 g de farine – 90 ml d'eau tiède – 2 cuillerées à table d'huile d'olive – 1/2 sachet de levure de boulanger – sel.

Dans le bol du robot culinaire muni du couteau en métal, mettez la farine, le sel, la levure de boulanger.

Faites fonctionner à vitesse 2, et dès les premières secondes, versez l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle. Dès que la pâte forme une boule (15 à 20 secondes), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°C). Pendant ce temps, étalez la pâte et garnissez de votre choix : purée de tomates et d'oignons, champignons, jambon, mozzarella, etc...

Agrémentez votre pizza de quelques anchois et d'olives noires, saupoudrez d'un peu d'origan et de gruyère râpé, et sur le tout, versez quelques gouttes d'huile d'olive. Posez la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfourez-la pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

## Pâte Brisée

200 g de farine – 100 g de beurre – 50 ml d'eau – une pincée de sel.

Dans le bol du robot culinaire muni du couteau en métal, mettez la farine, le sel et le beurre.

Faites fonctionner à vitesse 2, quelques secondes, puis, versez l'eau par la cheminée du couvercle. Laissez fonctionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (20 secondes). Laissez reposer au frais pendant au moins 1h, avant de l'étaler et de la faire cuire avec la garniture de votre choix.

## Pâte à crêpes (dans le bol avec le couteau en métal, ou dans le bol à mélanger)

250 g de farine – 625 ml de lait – 3 oeufs – 30 g de sucre – 100 ml d'huile – 1 cuillerée à table de fleur d'oranger ou autre parfum.

Dans le bol du robot culinaire muni du couteau en métal, mettez tous les ingrédients : la farine, le lait, les œufs, le sucre et le parfum. Faites fonctionner à vitesse 1, pendant 20 secondes, puis, passez à vitesse 2 pendant 1 min. Dans le bol à mélanger, mettez tous les ingrédients sauf la farine. Faites fonctionner à vitesse 2, et après quelques secondes, ajoutez progressivement la farine, par l'orifice central du couvercle du bol à mélanger, puis, mixez pendant 1 min 30.

## Quatre-quarts

200 g de farine – 200 g de beurre – 200 g de sucre – 4 oeufs entiers – 1 sachet de levure ou 3 cuillerées à thé de poudre à pâte.

Dans le bol du robot culinaire muni du couteau en métal, mettez tous les ingrédients : la farine, la levure, le sucre, les œufs, le beurre. Faites fonctionner à vitesse 2 pendant 2 min 30. Préchauffez le four à Th.6 (180°C). Mettez la préparation dans un moule à gâteau, puis faites cuire pendant 1h.

## Crème Chantilly

250 ml de crème fraîche liquide très froide - 40 g de sucre à glacer.

Le bol doit être bien froid. Mettez-le au réfrigérateur quelques minutes.

Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre à glacer. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 1 min.

## Mayonnaise

200 ml d'huile – 1 jaune d'oeuf – 1 grosse cuillerée à thé comble de moutarde de Dijon – 1 cuillerée à thé de vinaigre – sel – poivre.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.

Faites fonctionner à vitesse 2, après quelques secondes (2 à 3 secondes), versez doucement l'huile en filet par la cheminée du couvercle.

Lorsque la mayonnaise est prise, vous pouvez verser un peu plus vite, le restant d'huile. Vous pouvez agrémenter votre sauce mayonnaise de fines herbes, de ketchup, de cari. Pour obtenir une mayonnaise plus légère, vous pouvez incorporer un ou deux blancs d'œufs battus en neige.

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Le fabricant garantit que ce produit est exempt de toute défectuosité de matériau et de main-d'œuvre pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Les produits défectueux peuvent être retournés par l'acheteur original ou tout propriétaire subséquent pendant la période de garantie, port prépayé avec preuve d'achat (reçu de caisse) à un centre de retour T-fal autorisé.

Si le produit est retourné sans preuve d'achat, la semaine et l'année de fabrication permettront de déterminer la garantie.

Les produits défectueux seront remplacés sans frais y compris le port de retour s'ils sont retournés pendant la période de garantie.

La garantie ne s'applique à aucun appareil qui a été altéré, ni aux dommages causés par une utilisation et un entretien inappropriés, à un emballage défectueux ou à une manipulation inadéquate de la part de tout transporteur public.

La seule et unique obligation du fabricant et votre seul recours sous cette garantie se limitent à un tel remplacement. Ceci est une garantie limitée et remplace toutes les autres garanties, expresses ou implicites, incluant la garantie de commercialisation. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez aussi avoir d'autres droits légaux qui peuvent varier d'une province à l'autre.

## Si vous avez une réclamation :

- 1) Ne retournez pas le produit chez le détaillant où vous l'avez acheté.
- 2) Veuillez communiquer avec notre service à la clientèle (1 800-418-3325, du lundi au jeudi, de 8 h 30 à 17 h et le vendredi, de 8 h 30 à 16 heures, HNE) pour de l'assistance et pour vous assurer d'une résolution rapide du problème. Veuillez avoir le modèle et le numéro de série de votre produit sous la main.
- 3) S'il est déterminé que votre produit doit être retourné pour être remplacé – envoyez le produit avec la preuve d'achat originale et une description du problème au centre de retour T-fal autorisé le plus près (consultez le [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) ou appelez au 1 800-418-3325).
- 4) Assurez-vous d'inclure votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone à la maison avec votre envoi. Inscrivez un autre numéro de téléphone au cas où nous voudrions vous rejoindre.
- 5) Les retours doivent être envoyés avec tous les frais d'expédition prépayés. Nous vous suggérons d'emballer soigneusement votre colis pour l'expédition et de l'envoyer assuré et/ou repérable.

## Qu'arrive-t-il avec avec l'appareil que je retourne?

Si l'inspection démontre que le produit est défectueux en vertu de la garantie limitée, le centre de retour avisera T-fal de remplacer la pièce défectueuse ou le produit sans frais pour vous. Des substitutions comparables sont basées selon la disponibilité du produit de remplacement et sont à l'entière discrétion du fabricant.

Si l'inspection démontre que le produit n'est pas défectueux en vertu de la garantie limitée, nous vous aviserons. Des frais d'expédition peuvent s'appliquer au produit non couvert sous la garantie.

\* Veuillez allouer de 5 à 10 jours ouvrables pour le traitement de votre retour. Nous vous aviserons si une réparation prend plus de temps.

Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. Le fabricant n'accepte aucune responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas pour tout usage professionnel, usage inapproprié ou non-respect des instructions.

Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser votre appareil la première fois. Tout usage qui n'est pas conforme à ces instructions exonérera T-fal de toute responsabilité.



**E** p. 1 - 13

**F** p. 14 - 26