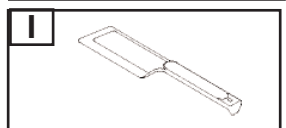
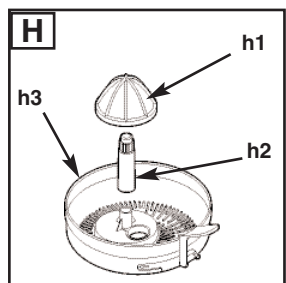
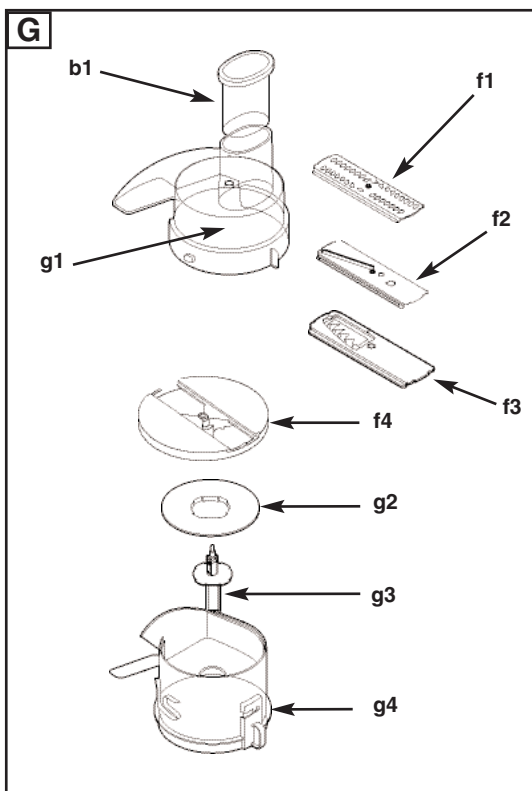
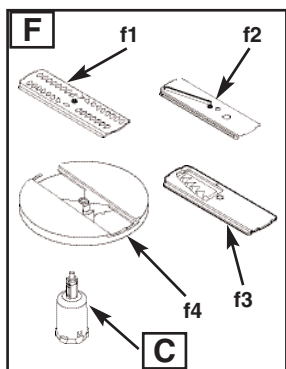
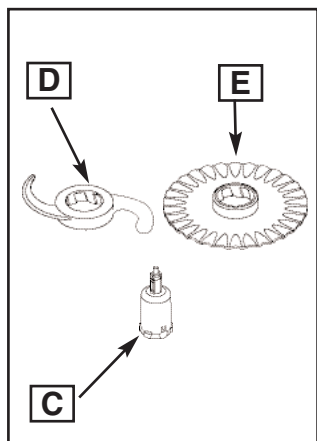
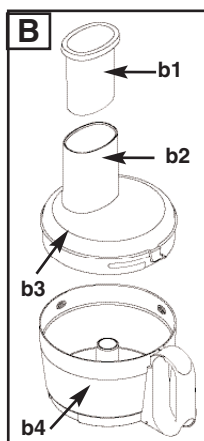
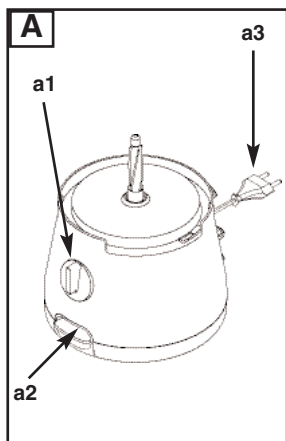


ISEO





ISEO

Français

p 1

Nederlands

p 9

Deutsch

s 17

A - Description

A Bloc Moteur

- a1 Bouton de commande
- a2 Range cartouches râper et émincer
- a3 Cordon d'alimentation

B Ensemble bol

- b1 Poussoir doseur
- b2 Cheminée
- b3 Couvercle à verrouillage de sécurité
- b4 Bol gradué

C Support d'accessoires

D Couteau multifonction

E Disque émulsionneur

F Accessoire râper/émincer

- f1 Cartouche râper A
- f2 Cartouche émincer H
- f3 Cartouche coupe-frites E (*)
- f4 Support cartouche

G Accessoire Service Direct pour râper/trancher(*)

- g1 Couvercle Accessoire Service Direct
- g2 Disque éjecteur réversible
- g3 Support disque Accessoire Service Direct
- g4 Base Accessoire Service Direct

H Presse-agrumes (*)

- h1 Cône
- h2 Entraîneur
- h3 Panier

I Spatule

(*) selon modèle

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

B - Mise en service

- Sortez les accessoires de l'emballage et nettoyez-les à l'eau chaude. **Le bol se déverrouille en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée.** Maniez avec précaution le couteau et les cartouches. Placez les cartouches dans le tiroir de rangement a2.

- Verrouillez le bol et mettez en place l'accessoire adapté à la recette. Mettez les ingrédients. Remettez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en s'aidant du pouce sur la nervure du couvercle.

Le couvercle doit être parfaitement positionné sur son bol avant tout démarrage du produit.

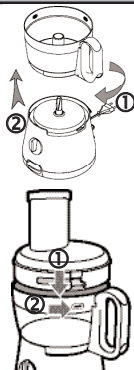
- Branchez votre appareil. Le produit doit être en position arrêt 0.

Deux modes de fonctionnement sont possibles :

1 - mode marche continue : tournez le bouton a1 sur la droite, vers la position 1

2 - mode marche par impulsions : tournez le bouton a1 sur la gauche, vers la position impulse et relâchez le bouton. Celui-ci revient vers la position 0.

Revenir en position arrêt 0 avant toute ouverture des couvercles ou du panier presse-agrumes.



C - Conseils d'utilisation

Respectez le niveau maximum de remplissage : 0.8litre – Voir la graduation sur le bol (à contrôler moteur à l'arrêt, couteau en place)

Mixer / Pétrir / Hacher / Mélanger



Accessoires utilisés : support accessoires (C) + couteau multifonction (D)

Verrouillez le bol b4 sur le bloc moteur, puis emboîtez à fond le couteau sur le support accessoires (C) et placez le tout 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 Impulse.

Vous pouvez ajouter les ingrédients par la cheminée en cours de préparation.

En fin de préparation, mettez le bouton a1 sur la position Arrêt 0. Déverrouillez le couvercle, retirez le couteau en tenant le haut du support accessoires, retirez le bol et versez son contenu.

Râper / émincer



Accessoires utilisés : support accessoires (C) + support cartouche (f4) + cartouche (f1/f2/f3).

Verrouillez le bol sur le bloc moteur. Glissez la cartouche dans le support cartouche (f4) et engagez le support accessoires (C) 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. Mettez le tout dans le bol.

Verrouillez le couvercle et sélectionnez la fonction Impulse.

Battre / fouetter / émulsionner



Accessoires utilisés : support accessoires (C) + disque émulsionneur (E).

Verrouillez le bol sur le bloc moteur, puis emboîtez à fond le disque émulsionneur (E) sur le support accessoires (C) et placez-le dans le bol.

Introduisez les ingrédients dans le bol.

Vous pouvez ajouter les ingrédients par la cheminée en cours de préparation.

Verrouillez le couvercle et sélectionnez la fonction marche continue.

Accessoire service direct pour râper / trancher (selon modèle)



Accessoires utilisés : Accessoire service direct (G)+ support disque f4 + cartouche désirée (f1/f2/f3).

Verrouillez la base de l'accessoire service direct (g4) sur le bloc moteur. Placez le disque éjecteur (g2) sur le support disque (g3) **dans le sens désiré pour réaliser la fonction.**

Sélectionnez la cartouche désirée, glissez-la dans le support cartouche (f4).

Positionnez le tout sur le support disque (g3) et verrouillez d'un quart de tour. Positionnez ce sous-ensemble dans la base service direct (g4).

Verrouillez le couvercle (g1) et sélectionnez la fonction Impulse.

Attention : Pour réussir vos râpés et émincés, choisissez bien le sens du disque éjecteur (g2) en fonction du type de préparation :

Côté lisse au-dessus : à utiliser avec les lames f2/f3

Côté nervures au-dessus : à utiliser avec la lame f1

Presse-agrumes (selon modèle)



Verrouillez le bol (b4) sur le bloc moteur, positionnez le panier presse-agrumes (h3) et tournez-le jusqu'en position de verrouillage (idem verrouillage du couvercle § B). Positionnez l'entraîneur (h2) sur l'axe central. Positionnez le cône (h1) dans le panier presse-agrumes si le bouton a1 n'est pas sur la position arrêt 0.

Attention : Vous pouvez obtenir jusqu'à 0.8 litre de jus d'agrumes sans vider le bol. Rincez le panier presse-agrumes tous les 0.5 litre.

Entretien de votre robot :

Nettoyage des accessoires

Pour le premier entretien, un rinçage à l'eau chaude suffit. Par la suite, vous pouvez mettre les accessoires 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 les couvercles.







Conseil : 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 cartouches avec précaution, ils sont extrêmement aiguisés

Nettoyage du bloc moteur

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

Rangement des accessoires

Le couteau multifonction (D), le disque émulsionneur (E) et le support accessoires râper/émincer (f4) se rangent à l'intérieur du bol. Les cartouches (f1/f2) peuvent être rangées dans le range cartouches (a2). Enroulez le cordon (a3) autour du range cordon au dos du produit.

FONCTIONS	QUANTITE MAXI	VITESSE CONSEILLÉE
HACHER  Viande maigre (volaille) 300 g Viande grasse (gorge de porc) 250 g Viande cuite (farce) 400 g Ail, oignon, échalotes 200 g Biscottes 15 g Fruits secs 100 g Herbes (persil) 50 g		Impulse Impulse Impulse Impulse Impulse Impulse Impulse
MELANGER / MIXER  Soupe 0.6 litre Pâtes légères (crêpes, gaufres) 0.6 litre Pommes de terres cuites (purée) 1 Kg		Vitesse continue Vitesse continue Vitesse continue
PETRIR  Pâte brisée 500 g Pâte à pain ou à pizza 600 g Brioche 500 g		Vitesse continue Vitesse continue Vitesse continue
RAPER/EMINCER  Carottes râpées 1 Kg Carottes émincées 1 Kg Gruyère râpé 200 g Concombres émincés 500 g		Impulse Impulse Impulse Impulse
RAPER/EMINCER AVEC ACCESSOIRE SERVICE DIRECT (*)  Carottes râpées 2 Kg Carottes émincées 2 Kg Pommes de terres émincées 2 Kg Gruyère râpé 500 g Concombres émincés 1.5 Kg Frites (*) 1 Kg		Impulse Impulse Impulse Impulse Impulse Impulse
PRESSER LES AGRUMES (*)  Oranges 0.8 litre Citrons 0.8 litre Pamplemousses 0.8 litre		Impulse Impulse Impulse

(*) Selon modèle

D - 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 (f1/f2/f3), 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 (b1) 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 poser ou 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.
- L'appareil doit être débranché :
 - . s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
 - . avant chaque nettoyage ou entretien
 - . après utilisation
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- Si le 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.
- Cet appareil est exclusivement prévu pour la préparation alimentaire à usage domestique à l'intérieur de la maison.
- **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.
- Lors de l'utilisation de l'accessoire service direct pour râper/trancher (selon modèle), ne jamais mettre les doigts, ni aucun autre ustensile dans le conduit d'éjection. En cas de bourrage des légumes, positionnez votre appareil sur arrêt, débranchez-le, ôtez le couvercle et utilisez la spatule du robot.

E - 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

Recettes de base

Pâte à pain (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. Délayez la levure dans de l'eau tiède. Ne jamais mélanger le sel et la levure sinon la pâte ne monterait pas. Mettez le sel et la farine dans le bol et versez-y la préparation liquide. Mettez en marche pendant 12 secondes. Laissez reposer la pâte farinée jusqu'au lendemain en la couvrant d'un torchon humide ou d'un film plastique.
Cuisson : 25 minutes, Th. 8 (240°C)

Pâte sablée

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 (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. Mixer 40 secondes. Laissez reposer la pâte 1 à 2 heures.

Pâte à brioche (Pour 500g)

250 g de farine; 100 g de beurre ramolli; 25 g de lait; 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf; 1 sachet de levure sèche de boulanger, 50 g de sucre, 5 g de sel.

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

Délayez la levure dans le lait tiède. Mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol du robot en évitant de mettre le sel sur la levure. Mixez 1 minute en ajoutant

progressivement le beurre par la cheminée. Mettez la pâte dans le moule préalablement beurré. Couvrez et laissez-la gonfler pendant 2 heures minimum, dans un endroit tiède.

La pâte doublera de volume.

Cuisson : 25 minutes, Th. 6 (180°C).

Pâtes à crêpes (Pour 0.6 litre) :

160 g de farine, 2œufs, 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 obtention d'une pâte bien homogène.

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 ajoutez le lait froid petit à petit sans arrêter le robot.

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.

Mayonnaise

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 à 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 réussir la mayonnaise, les ingrédients doivent être à température ambiante.

Plats de résistance

Steaks hachés

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 et la tasser. Faites cuire les steaks à la poêle avec un peu de matière grasse. Salez et poivrez.

Farce classique (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 de 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. Le farce est prête.

Farce pour volaille ou gibier (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 : poêlez les foies avec un peu de beurre chaud avant de les hacher avec les autres ingrédients.

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

Gratin dauphinois (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 avec la cartouche f2. Frottez l'intérieur du plat avec la gousse d'ail. Beurrez le plat. Mettez les pommes de terre émincées en couche successives, salez et poivrez. Battez les œufs avec le lait et versez le mélange sur les pommes de terre. Ajoutez le restant de beurre.

Cuisson : 45 min, th 6 (180°C)

Soupe de légumes cuits

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 le tout dans la casserole avec le bouillon. Mélangez. Servez.

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 les ingrédients dans le bol sauf farine et levure. Mixez 45 secondes. Ajoutez par la cheminée la farine et la levure. Temps total de pétrissage : 1 min 30.

Cuisson 40 minutes. Th. 6 (200°C).

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. Arrêtez le robot. Par la cheminée, ajoutez les œufs, la farine, la levure, et le rhum de macération. Mixez 1 min 30.

Ajoutez à la pâte les fruits confits et les raisins préalablement roulés dans la farine.

Cuisson 1 heure. Th. 7 (210°C).

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. Th 5/6 (160°C).

Crème chantilly

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

Versez la crème fraîche dans le bol, puis le sucre. Mixez 30 à 45 secondes mais pas plus sinon vous obtiendriez du beurre. La crème devient mousseuse.

Oeufs en neige

4 à 6 blancs d'œufs, sel.

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