

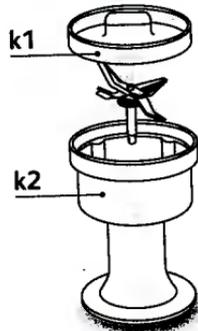
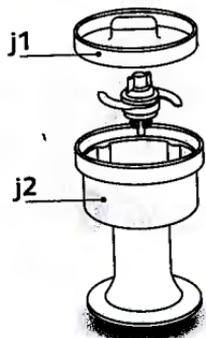
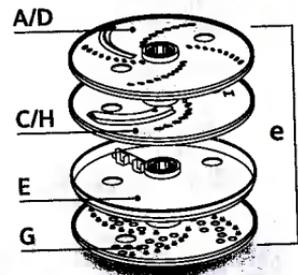
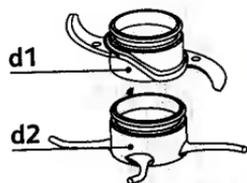
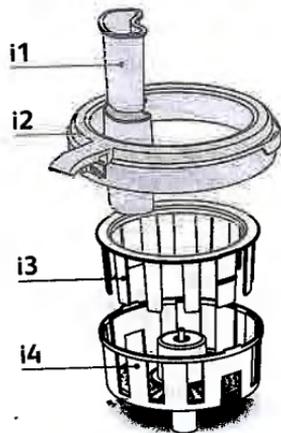
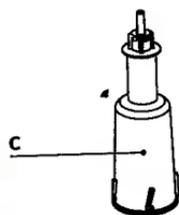
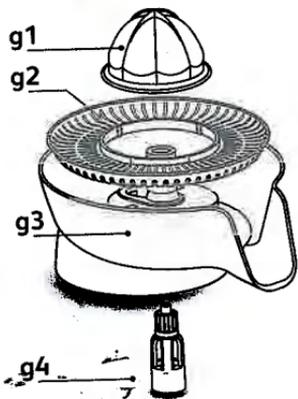
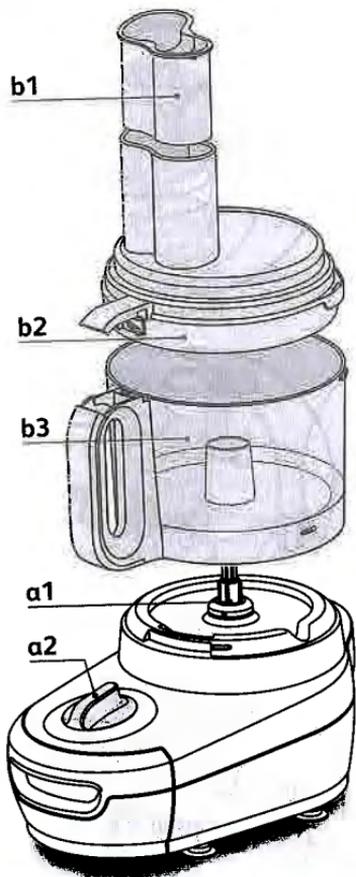
SEB

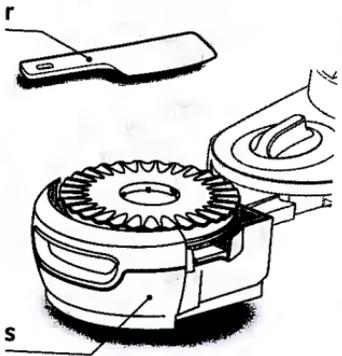
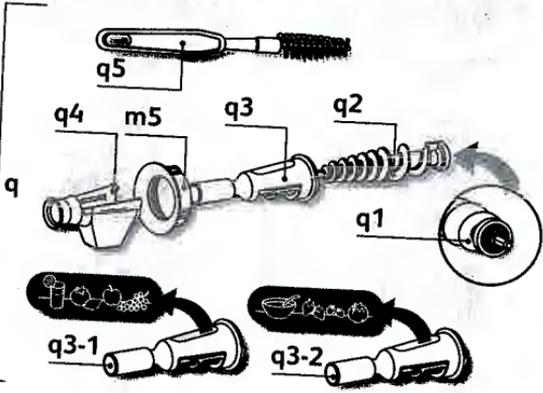
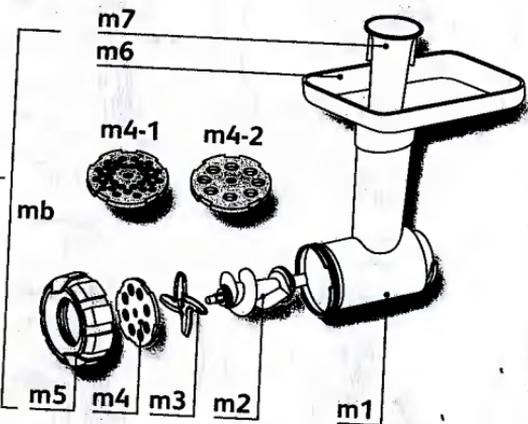
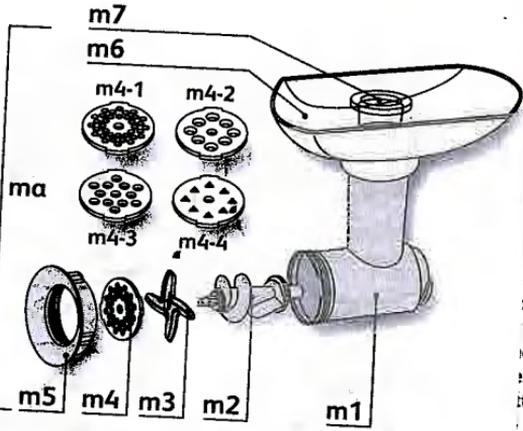
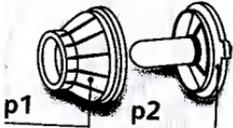
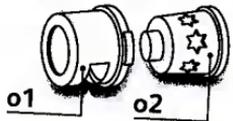
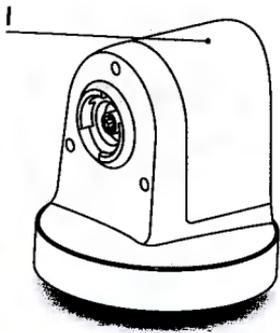
VITACOMPACT



F
NL
D
GB
AR

www.groupeseb.com





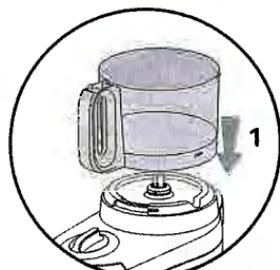


fig.1a



fig.1b

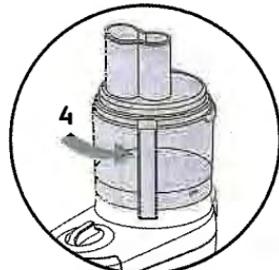


fig.1c

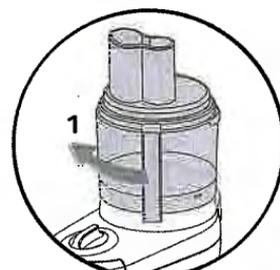


fig.2a

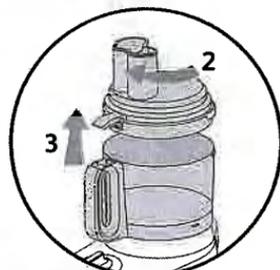


fig.2b

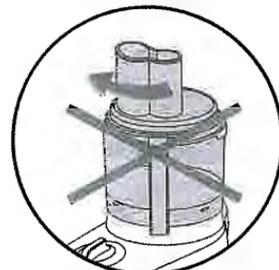


fig.2c

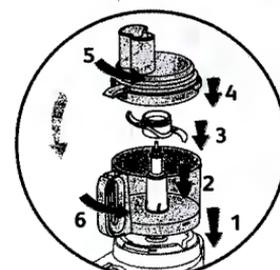


fig.3



fig.4



fig.5



fig.6

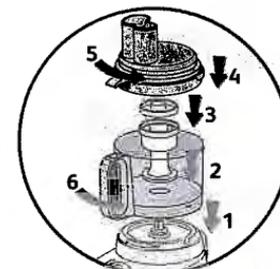


fig.7

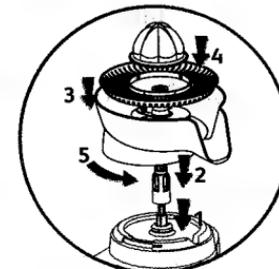


fig.8



fig.9



fig.10a



fig.10b



fig.10c

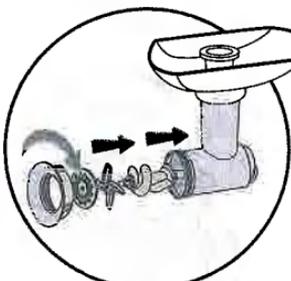


fig.10c/2



fig.10d

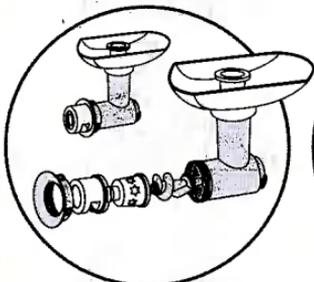


fig.10e

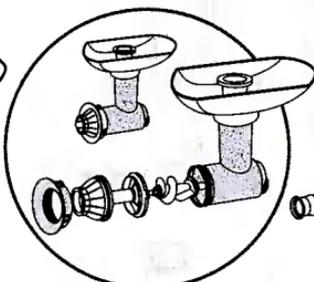


fig.10f

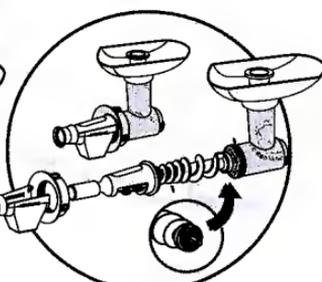


fig.10g



fig.11a

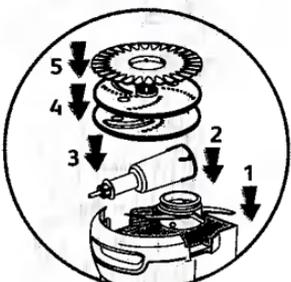


fig.11b

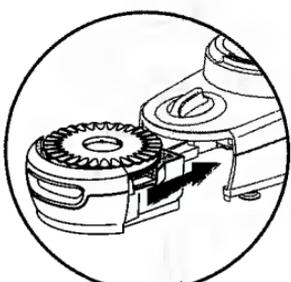


fig.11c

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la gamme SEB exclusivement prévu 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 SEB de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
- Vérifiez 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 coupure 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 un centre service agréé SEB (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé SEB (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé SEB (voir liste dans le livret service).
- Ne pas utiliser l'appareil si l'ensemble centrifugeuse est endommagé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées SEB 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 métal, 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 métal (d1) par son entraîneur (c) avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre appareil à vide.
- Utilisez toujours votre bol mixer 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.

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

Description

- a** **Bloc moteur**
a1 Sortie 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 MODELE :

- d**
d1 Couteau métal
d2 Pétrin plastique
- e** **Disque coupe - légumes**
. A/D : râpé fin / tranché fin (réversible)
. C/H : râpé gros / tranché épais (réversible)
. E : coupe-frites
. G : parmesan
- f** **Disque émulsionneur**

g **Presse-agrumes**

- g1** Cône
g2 Filtre
g3 Réceptacle
g4 entraîneur

h **Bol mixer**

- h1** Bouchon doseur
h2 Couvercle
h3 Bol

i **Centrifugeuse**

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

j **Mini-hachoir**

- j1** couvercle
j2 bol

k **Broyeur**

- k1** Couvercle
k2 Bol

l **Réducteur pour tête hachoir**

- m** **Tête hachoir**
ma : Tête hachoir métal
mb : Tête hachoir plastique
- m1** Corps
m2 Vis
m3 Couteau
m4 Grilles (pour le hachage de la viande)
- **m4-1** : Grille petits trous
- **m4-2** : Grille gros trous
- **m4-3** : Grille trous moyens
- **m4-4** : Grille trous triangulaires (pour hachage des légumes)

- m5** Ecrou
m6 Plateau
m7 Poussoir

n **Entonnoir à saucisses**

o **Filière à biscuits**

- o1** Support
o2 Moule

p **Accessoire à kebbe**

- p1** Bague
p2 Embout

q **Accessoire à coulis et à jus**

- q1** Joint d'étanchéité
q2 Vis
q3 Filtre
q3-1 : Filtre à jus
q3-2 : Filtre à coulis
q4 Guide jus
q5 Brosse (goupillon)

r **Spatule** **s** **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**) sur la position Pulse par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- Marche continue : tournez le bouton (**a2**) sur la position 1 ou 2.
- Arrêt : tournez le bouton (**a2**) sur la position 0.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

1. Mise en place du bol et du couvercle

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol (**b**).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (**b3**) sur le bloc moteur (**a**), la poignée du bol positionnée 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 en tournant l'ensemble vers la gauche.
- Déverrouillez le couvercle en le poussant vers la gauche afin de le libérer de la poignée du bol.
- c'est **seulement à ce moment**, que vous pouvez alors soulever et retirer votre couvercle.

3. Mélanger/mixer/hâcher/pétrir (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (**b3**) sur le bloc moteur (**a**) sans le verrouiller.
- Glissez le couteau métal (**d1**) ou le pétrin plastique (**d2**) sur la tige d'entraînement (**c**), et positionnez le tout sur la sortie 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 vers vous l'ensemble pour le libérer, et déverrouillez le couvercle.

PETRIR / MELANGER (selon modèle)

- Utilisez le couteau métal (d1) ou le pétrin plastique (d2) selon modèle.
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur 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 40s.
- 800g de pâte à pain spéciaux tels que : pain de seigle, pain complet, pain au céréales... en 40 s

Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 1,2 kg de pâte légère, telle que : biscuit, quatre-quart, gâteau au yaourt... 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.

HACHER

- Utilisez le couteau métal (d1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, préférez la position pulse.

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

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

MIXER

- Utilisez le couteau métal (d1).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

4. Râper/trancher

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol (b).
- Tige d'entraînement (c).
- Disque au choix (e) (selon 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 la sortie 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 vers vous l'ensemble pour le libérer, et 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) sur position 1 pour trancher ou position 2 pour râper.
- Vous pouvez préparer avec les disques (selon modèle) :
 - . râpé épais (C) / râpé fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
 - . tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
 - . coupe-frites (E) : frites...
 - . râpé (G) : parmesan...

5. Emulsionner/battre/fouetter

ACCESSOIRES UTILISES

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

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 la sortie 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 vers vous l'ensemble pour le libérer, et déverrouillez le couvercle.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur 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 0,25 litre).

6. Homogénéiser/mélanger/mixer très finement (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol mixer (h).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (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.
- Positionnez le bol assemblé (h) sur la sortie bloc moteur (a2), tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol mixer, afin de le libérer.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 1 ou 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez utiliser la position Pulse, pour un meilleur contrôle du mélange.
- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
- Ne jamais utiliser le bol mixer avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).
- Utilisez toujours votre bol mixer 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, et ne dépassez pas le niveau de remplissage indiqué sur le bol.
- Temps d'utilisation maximum : 3 min.
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol mixer, afin de le libérer.

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

Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixer du corps de l'appareil. A l'aide de la spatule, faites tomber 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 finement mixés, des veloutés, des crèmes, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

7. Hâcher très finement des petites quantités (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol (b).
- Ensemble mini hachoir (j) ou broyeur (k).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Posez le bol (b3) sur le bloc moteur (a) sans le verrouiller.
- Glissez le bol (j2) ou (k2) sur la sortie bloc moteur (a1).
- Mettez les ingrédients dans le bol (j2) ou (k2).
- Posez le couvercle (j1) ou (k1) sur le bol (j2) ou (k2).
- 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 vers vous l'ensemble pour le libérer, déverrouillez le couvercle, puis dégagez le mini hachoir ou le broyeur.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche.
- Vous pouvez utiliser la position **Pulse**, pour un meilleur contrôle du mélange.

Vous pouvez avec le mini hachoir (j) :

- . Hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscottes pour chapelure, jambon, ...
- . Préparer des purées pour bébé.

Quantité de purée pour bébé : 80g.

Quantité maximum ail, oignons, jambon : 50g.

Quantité maximum fruits secs : noisettes, amandes : 50g.

Quantité/Temps maximum : abricots secs : 100g / 5s

Ce Mini Hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

Vous pouvez avec le broyeur (k) :

- . Hacher en quelques secondes : abricots secs, figues sèches, pruneaux dénoyautés : quantité/Temps maximum : 60g / 4s

8. Presser les agrumes (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES

Ensemble presse-agrumes (g).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Glissez l'entraîneur (g4) sur la sortie 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 l'ensemble vers vous pour le libérer.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

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

9. Centrifuger fruits et légumes (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISES

- 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 celle-ci dans le panier filtre afin de la clipper, pour que l'ensemble soit solide.
- Faites coulisser 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 vers vous l'ensemble pour le libérer, et déverrouillez le couvercle.
- Pour démonter l'ensemble panier filtre (i3+i4), appuyez sur les 2 clips de la couronne filtrante (i3) pour la dégager du panier filtre (i4)

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur 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 dépassez pas 250 g d'ingrédients (pommes, carottes) pour chaque opération.

10. Hâcher/façonner/extraire (selon modèle)

TÊTE HACHOIR MÉTAL OU TÊTE PLASTIQUE

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble réducteur (l) et tête hachoir (m).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez la tête hachoir à l'eau chaude savonneuse, et essuyez-la aussitôt soigneusement.

MONTAGE DES ACCESSOIRES

10a : Mise en place du réducteur sur le robot

- Posez le réducteur (l) sur le bloc moteur (a), puis tournez le vers la droite jusqu'en butée.

10b : Mise en place des accessoires assemblés sur le réducteur

- Face au réducteur (l) (bloc moteur robot débranché), présentez les accessoires assemblés (m), (n), (o), (p), (q), cheminée inclinée vers la droite.
- Engagez l'accessoire assemblé à fond sur le réducteur.
- Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage.
- Engagez le plateau amovible (m6) sur la cheminée.
- Branchez l'appareil.

10c : Assemblage de la tête hachoir (ma) ou (mb).

- Prenez le corps (m1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez ensuite la vis (m2) (axe long en premier) dans le corps (m1).
- Emboîtez le couteau (m3) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (m4) sur le couteau (m3) en faisant correspondre les ergots avec les encoches.
- Vissez l'écrou (m5) sur le corps (m1) dans le sens des aiguilles d'une montre et à fond, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même.
- Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.
- Placez la tête ainsi assemblée sur le réducteur (l).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Éliminez les os, les cartilages et les nerfs.
- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ).
- Placez-les sur le plateau (m6).
- Placez un récipient sous la tête hachoir.
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche.
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (m7).
- Ne poussez jamais avec les doigts ou tout autre ustensile.
- N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande.
- Avant toute préparation, assurez vous que votre viande est bien décongelée.

NETTOYAGE TÊTE HACHOIR

- Avant tout nettoyage, débranchez votre appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir (ma) ou (mb) en l'inclinant vers la droite pour l'enlever du réducteur (l).
- Pour démonter la tête hachoir, ôtez le plateau (m6) de la cheminée, dévissez l'écrou (m5), retirez la grille (m4), le couteau (m3) et la vis (m2).
- Manipulez les parties tranchantes avec précaution.
- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les soigneusement.
- La grille (m4) et le couteau (m3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire.
- Ne laissez jamais pénétrer d'humidité dans le réducteur. Essuyez-le simplement avec un chiffon légèrement humide.
- Si vous avez une tête métal, ne mettez pas la tête hachoir au lave-vaisselle, c'est-à-dire le corps (m1), la vis (m2), le couteau (m3), les grilles (m4) et l'écrou (m5).

Astuce : en fin d'opération, vous pouvez passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

 **Si vous avez une tête plastique, ne mettez pas la vis (m2), le couteau (m3) et les grilles (m4) au lave-vaisselle.**

10d : Entonnoir à saucisses (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal (ma), et vous permet de réaliser des saucisses.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Entonnoir à saucisses (n), réducteur (l) et tête hachoir métal (ma).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Mettez la vis (m2) en place dans le corps (m1) de la tête hachoir métal.
- Positionnez l'entonnoir (n) puis l'écrou (m5) et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (l).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Cet accessoire est à utiliser une fois que vous avez haché votre viande et que vous avez assaisonné votre hachis selon votre goût.
- Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour qu'il retrouve son élasticité, enfillez-le sur l'entonnoir (n) en laissant dépasser 5 cm environ.
 - Remplissez de hachis la cheminée du corps (m1) de la tête hachoir.
 - Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche.
 - Appuyez avec le poussoir de façon à amener le hachis juste à l'extrémité de l'entonnoir.
 - Arrêtez l'appareil.
 - Faites un noeud avec les 5 cm de boyau qui dépassent. Repoussez le noeud sur l'extrémité de l'entonnoir pour éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau. Remettez en marche et continuez à approvisionner en hachis. Le boyau se remplit. Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.
 - Ce travail se fera plus facilement à deux : l'un approvisionnant le hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit.
 - Quand tout le hachis est passé, arrêtez l'appareil, retirez le boyau restant sur l'entonnoir et faites un noeud.
 - Donnez aux saucisses la longueur désirée, en pinçant et en tournant le boyau de place en place.

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

10e : Filière à biscuit (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal (ma), et vous permet de façonner des petits gâteaux.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Filière à biscuits (o), réducteur (l) et tête hachoir métal (ma).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Mettez la vis (m2) en place dans le corps (m1) de la tête hachoir métal (ma).
- Placez le moule (o2) dans le support (o1).
- Faites correspondre les deux ergots du support (o1) avec les deux encoches de la tête hachoir métal (m1).
- Vissez à fond, sans bloquer, l'écrou (m5) sur le corps (m1).
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (l).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Préparez la pâte (vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle).
- Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie.
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche.
- Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

10f : Accessoire à kebbé (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal (ma), et vous permet de façonner des petites boulettes de viande.

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Accessoire à kebbé (p), réducteur (l) et tête hachoir métal (ma).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Mettez la vis (m2) en place dans le corps (m1) de la tête hachoir métal (ma).
- Positionnez l'embout (p2) sur la tête en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches de la tête hachoir métal.
- Positionnez la bague (p1) sur l'embout (p2), puis l'écrou (m5) et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (l).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche.

Pour un confort d'utilisation, en cas de bourrage d'aliments dans la tête hachoir (m), déverrouiller d'abord l'ensemble réducteur (l), puis, hors du bloc moteur (a), ôter la tête hachoir (m).

10g : Accessoire à jus et à coulis (selon modèle)

Cet accessoire s'adapte sur la tête hachoir métal (ma), et vous permet de réaliser des jus tels que pommes, poires, oranges etc..., ainsi que des coulis de fruits rouges, de tomates etc...

ACCESSOIRES UTILISÉS

- Accessoire à coulis et à jus (q), réducteur (l) et tête hachoir métal (ma).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Mettez la vis (q2) équipée de son joint d'étanchéité (q1) dans le corps (m1) de la tête hachoir métal (ma).
- Positionnez le filtre choisi (q3) en fonction de votre préparation :
 - q3-1 : filtre à petits trous pour les jus.
 - q3-2 : filtre à trous mixtes pour les coulis.
- Glissez l'écrou (m5) le long du filtre et vissez-le sur la tête hachoir (m1).
- Positionnez le guide jus (q4) sous le filtre (q3) déjà mis en place.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (l).
- Tournez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position 2 pour la mise en marche.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Jus : utilisez le filtre (q3-1) qui possède un seul diamètre de trous de filtration.

- Coulis : utilisez le filtre (q3-2) qui possède 2 diamètres de trous de filtration; ceci pour une meilleure extraction.

- Placez un récipient pour récupérer le jus sous le guide jus (q4) et un autre en bout du filtre (q3) afin de récupérer les déchets.

NETTOYAGE

Les filtres (q3) se nettoient facilement à l'aide de la brosse (q5).

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

Remarque : cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

11. Rangement des accessoires

11a : Rangement presse-agrumes : il vous est possible de ranger l'entraîneur (g4) du presse-agrumes (g) sous le réceptacle (g3), afin d'éviter l'égarage ou la perte de celui-ci.

11b : Votre robot est muni de : d'un tiroir de rangement (r) : vous pouvez y placer : le couteau 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, coulissez le tiroir de rangement (r) dans le bloc moteur (a).

12. Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de la tête hachoir (ma) ou (mb). Pour le nettoyage spécifique de la tête hachoir se reporter au paragraphe 10c.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (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 alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

13. Rangement

Ne pas ranger votre robot dans un environnement humide.

14. Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- le branchement de votre appareil.
- le verrouillage de chaque accessoire.

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

15. Elimination 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 commune.

16. Produits électroniques ou électriques en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

17. Accessoires

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

Disque inox coupe-frites (disque E)
Disque inox râpé noix de coco, parmesan (disque G)
Disque inox râpé / tranché épais (disque C/H)
Disque inox râpé / tranché fin (disque A/D)
Broyeur
Mini-hachoir
Bol mixer
Bol transparent
Couteau métal
Pétrin plastique
Presse-agrumes
Centrifugeuse

Ensemble hachoir :

- Couteau
- Grilles
- Entonnoir à saucisse
- Filière à biscuit
- Accessoire à kebbé
- Accessoire à jus et à coulis

- Spatule

18. Quelques recettes de base

Pâte à pain blanc

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

Dans le bol du robot muni du couteau 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 40s), 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°). Dès que le pain a doublé de volume, mettez au four, et baissez la température à Th.6 (180°). 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

150g de farine – 90g d'eau tiède – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – 1/2 sachet de levure de boulanger – sel

Dans le bol du robot muni du couteau 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 20s), arrêtez le robot. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez votre four à Th.8 (240°). 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. Poser la pizza garnie sur votre tôle à pâtisserie beurrée et farinée. Enfourez pendant 15 à 20 min, en surveillant la cuisson.

Pâte Brisée

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

Dans le bol du robot muni du couteau 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 (20s). 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 métal, ou dans le bol mixer)

250g de farine – 625ml de lait – 3 œufs – 30g de sucre – 100 ml d'huile – 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou autre parfum.

Dans le bol du robot muni du couteau métal, mettez tous les ingrédients : la farine, le lait, les œufs, le sucre et le parfum. Faites fonctionner à vitesse 1, pendant 20s, puis, passez à vitesse 2 pendant 1min.

Dans le bol mixer, 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 mixer, puis, mixez pendant 1mn 30.

Quatre-quarts

200g de farine – 200g de beurre – 200g de sucre – 200g de beurre - 4 œufs entiers – 1 sachet de levure chimique

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

Crème Chantilly

250ml de crème fraîche liquide très froide, 40g de sucre glace.

Le bol doit être bien froid, le mettre au réfrigérateur quelques minutes.

Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Sélectionnez la vitesse 2 et faites fonctionner pendant 2mn.

Mayonnaise

200ml d'huile - 1 jaune d'œuf – 1 grosse cuillère à café de moutarde – 1 cuillère à café 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 3s), 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, soit de fines herbes, de ketchup, de curry. Pour une mayonnaise plus légère, vous pouvez y incorporer, un ou deux blancs d'œufs battus en neige.