

MINI HACHOIR - MAYONNAISE MINUTE

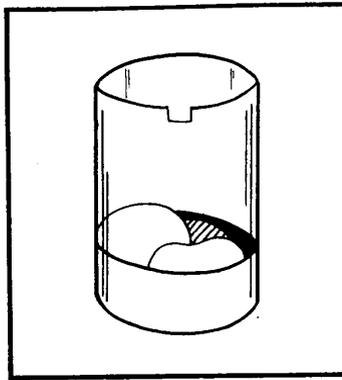
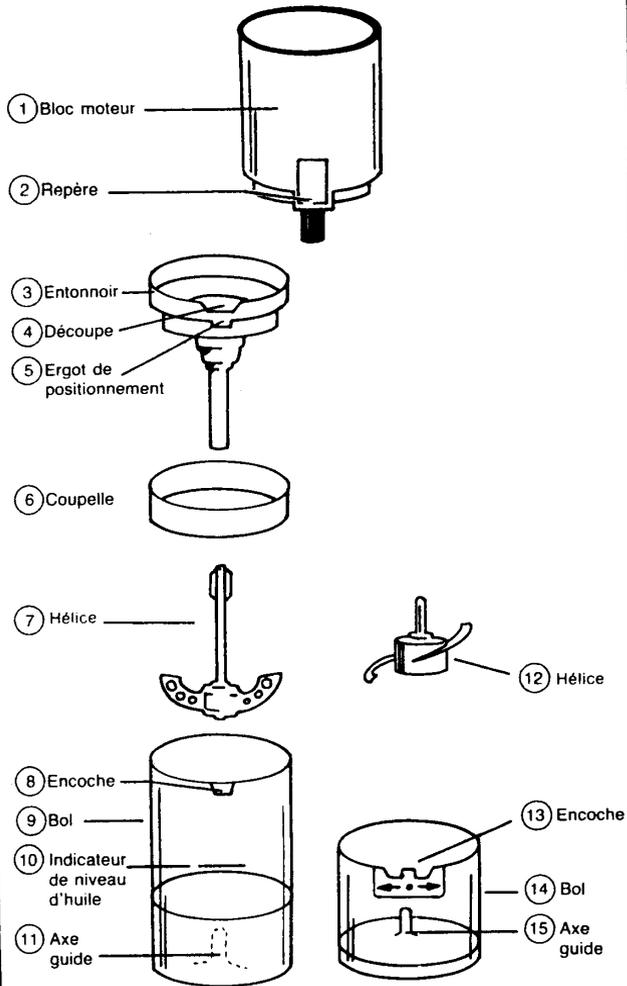
mode
d'emploi

*mini hachoir
mayonnaise*



SEB
MAYONNAISE

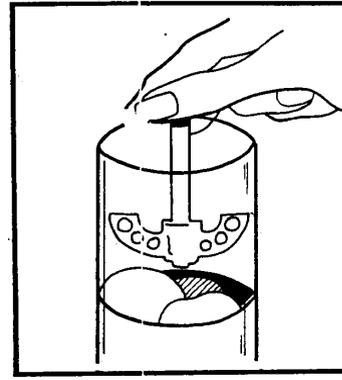




1 Ingrédients

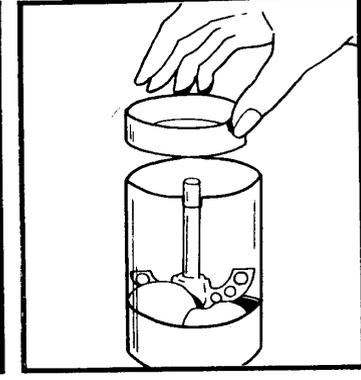
Retirez l'entonnoir, la pale et la coupelle. Dans le bol **vide (sans pale)** mettez, dans l'ordre suivant :

- sel, poivre
- **jaune d'œuf** (ne pas mettre le blanc)
- **une cuillère à soupe de moutarde**
- **une bonne cuillère à café de vinaigre**



2 Pale

Placez la pale (n° 7) au fond du bol en engageant bien le trou dans l'axe-guide (n° 11) (recouvert par les ingrédients).



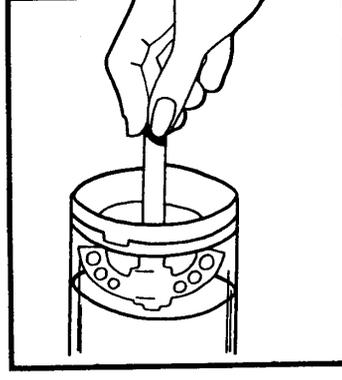
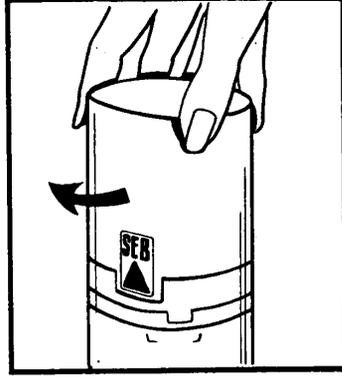
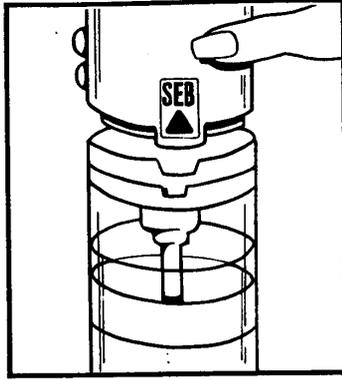
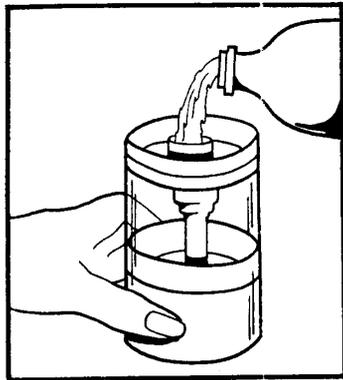
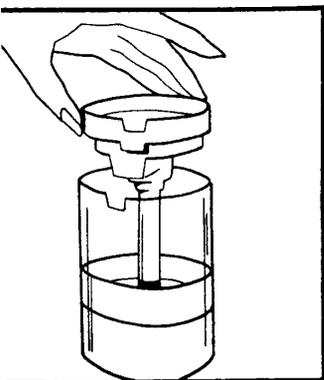
3 Coupelle

Laissez glisser la coupelle (n° 6) le long de l'axe de la pale comme indiqué ci-dessus, **poussez-la afin qu'elle repose bien au fond du bol.**

CONSEILS D'UTILISATION

Pour une réussite assurée, suivez
Le niveau d'huile est un maximum
N'utilisez que le jaune d'œuf : pa
Si la quantité de mayonnaise vous
démoulé, sans qu'il soit nécessair
Ne faites pas fonctionner l'appare
Des variantes de recettes figurent

mayonnaise minute



4 Entonnoir
Enfilez l'entonnoir (n° 3) en plaçant l'ergot de positionnement (n° 5) dans l'encoche du bol (n° 8)

5 Huile
Versez l'huile directement dans le trou central. Veillez à bien remplir jusqu'au niveau repéré sur le bol (n° 10).

IMPORTANT :
NE PAS DÉPASSER LE NIVEAU MAXI.

6 Bloc moteur
Branchez le bloc moteur (n° 1). Posez le bloc moteur sur l'entonnoir, le repère SEB (n° 2) en coïncidence avec la découpe (n° 4).

7 Mise en marche
En tenant fermement le bol d'une main, tournez franchement de l'autre le bloc moteur en appuyant : l'appareil se met en marche. Maintenez la pression sans interruption pendant environ 30 à 45 secondes jusqu'à ce que la coupelle (n° 6) soit remontée et que toute l'huile soit utilisée. Relâchez alors la pression. L'appareil s'arrête. Votre mayonnaise est prête.

8 9 Fin de l'opération Démoulage
Retirez le bloc moteur et l'entonnoir.

Tirez vers le haut l'axe de la pale afin de sortir la coupelle. Vous pouvez alors démouler votre mayonnaise.

fidèlement le mode d'emploi.
et un minimum : il doit être atteint.
le blanc.
araît insuffisante, vous pouvez renouveler l'opération après avoir de nettoyer le bol.
à vide.
au verso.

ENTRETIEN :

Nettoyez le bol et les accessoires à l'eau chaude additionnée de détergent.
- Vous pouvez mettre le bol, la coupelle et l'entonnoir en lave-vaisselle **mais uniquement dans le panier supérieur** et en utilisant un programme « éco » ou « peu sale ». Veillez à ce que les pièces plastiques (entonnoir et coupelle) ne se déforment pas après nettoyage : rangez-les à leur place dans le bol.
- Ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau.
Nettoyez-le avec une éponge humide.

IMPORTANT :

Pour réaliser votre mayonnaise avec le **MAYONNAISE MINUTE**, 30 à 45 secondes suffisent. Ne pas faire fonctionner plus longtemps.

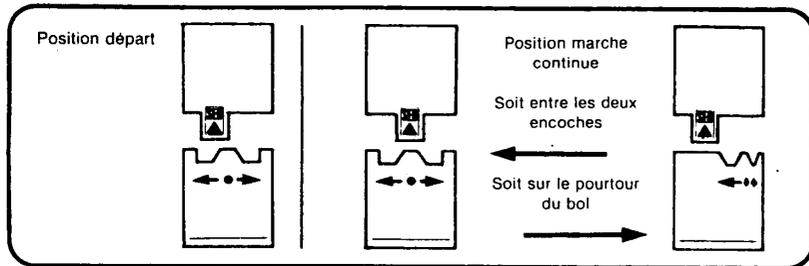
mini hachoir

persil, ail, oignons, échalotes, jambon pour bébé, noix, noisettes, amandes... etc

Mettez l'hélice sur l'axe du bol. Placez les aliments dans le bol. Branchez.

Pour hacher menu : marche continue

jambon, fruits secs, ...

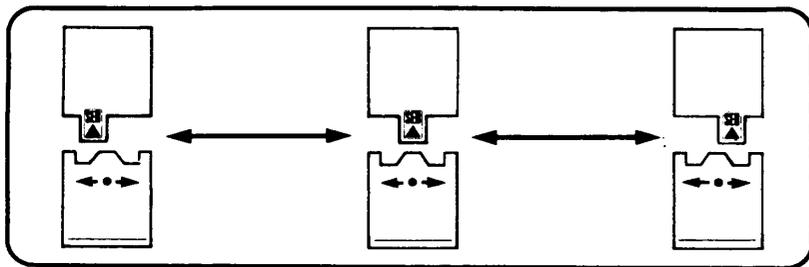


Placez le bloc moteur sur le bol en disposant la marque SEB en dehors des encoches.

appuyez quelques secondes suffisent

Pour hacher moyen : marche intermittente

persil, ail, oignons, ...



Placez le bloc moteur sur le bol, en disposant la marque SEB dans une des 2 encoches. Appuyez en tournant vers l'autre encoche puis dans l'autre sens, 3 ou 4 fois (ou plus suivant la finesse désirée).

CONSEILS D'UTILISATION

Persil : il est indispensable qu'il soit bien essoré (ne laissez pas de grande tige).

Pour les autres hachés : ail, échalote, oignon, fruits secs, employez des morceaux au maximum de la grosseur d'une noix.

POIDS MAXIMUM POUR : noisettes, noix, amandes, crevettes : 30 g.

Ail, oignon, ... environ 40 g.

Ne dépassez jamais le dessus de l'axe de l'hélice.

ENTRETIEN :

Après chaque utilisation, passez le bol et l'hélice sous l'eau.

Nettoyez le bloc moteur avec une éponge. Ne le plongez jamais dans l'eau.

IMPORTANT : l'appareil est très rapide. Ne le faites pas fonctionner plus de 15 secondes. Ne hachez ni viande, ni préparation liquide. Ne pas le faire tourner à vide.

Important

Pour la bonne réussite des recettes qui suivent, nous vous recommandons de ne pas utiliser d'ingrédients sortant directement du réfrigérateur : laissez-les au préalable revenir à la température ambiante.

Sauce Mayonnaise

1 jaune d'œuf ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; sel, poivre ; 1 cuillère à café de vinaigre.

Mettez les ingrédients dans le bol vide. Mettez la pale, la coupelle, l'entonnoir. Versez l'huile jusqu'au niveau et mettez en marche.

Aïoli

1 jaune d'œuf ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; sel, poivre ; 1 cuillère à café de vinaigre ; de l'ail pilé (2 gousses).

Mettez les ingrédients dans le bol vide. Mettez la pale, la coupelle, l'entonnoir. Versez l'huile jusqu'au niveau et mettez en marche.

Sauce Andalouse

1 jaune d'œuf ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; sel, poivre ; 1 cuillère à café de vinaigre ; 1 cuillère à café de tomate concentrée ; 1 petit piment doux coupé en dés.

Mettez les ingrédients dans le bol vide. Mettez la pale, la coupelle, l'entonnoir. Versez l'huile jusqu'au niveau et mettez en marche.

Sauce Tartare

1 jaune d'œuf ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; sel, poivre ; 1 cuillère à café de vinaigre ; 1 demi-œuf dur haché ; 2 cornichons hachés ; 2 cuillères à café de câpres ; 1 demi-cuillère à café de persil haché ; 1 demi-cuillère à café de cerfeuil haché.

Réalisez d'abord une sauce mayonnaise. Après avoir retiré l'entonnoir, la coupelle et la pale, mélanger dans le bol les ingrédients complémentaires (œuf, cornichons, etc.).

Sauce Verte

1 jaune d'œuf ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; sel, poivre ; 1 cuillère à café de vinaigre ; des fines herbes hachées finement (cerfeuil, estragon, ciboulette, persil).

Mettez les ingrédients dans le bol vide. Mettez la pale, la coupelle, l'entonnoir. Versez l'huile jusqu'au niveau et mettez en marche.

Compte tenu de la diversité des normes techniques applicables dans les différents pays, au cas où l'appareil serait utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, l'utilisateur devra faire contrôler son appareil, avant mise en service, auprès d'un distributeur agréé. Si vous possédez un mini-hachoir SEB, n'essayez pas d'intervenir les blocs-moteurs des deux appareils : ils ont des caractéristiques différentes et vous les mettriez hors d'usage.