

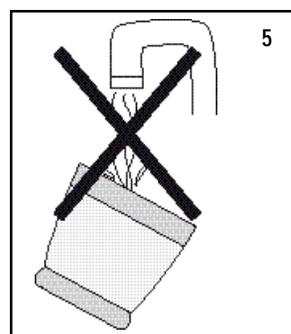
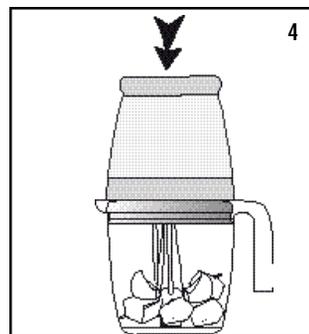
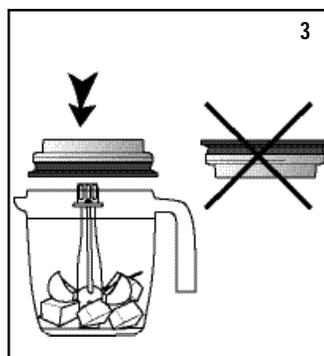
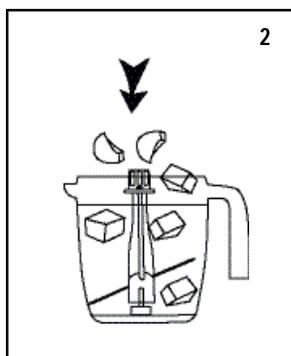
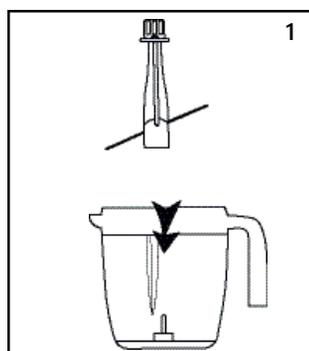
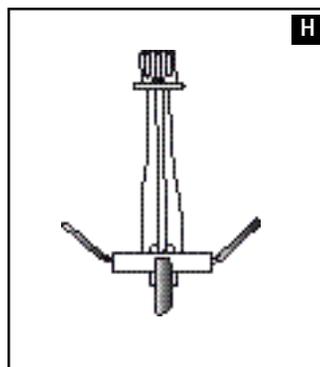
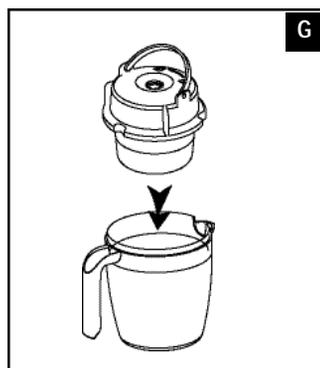
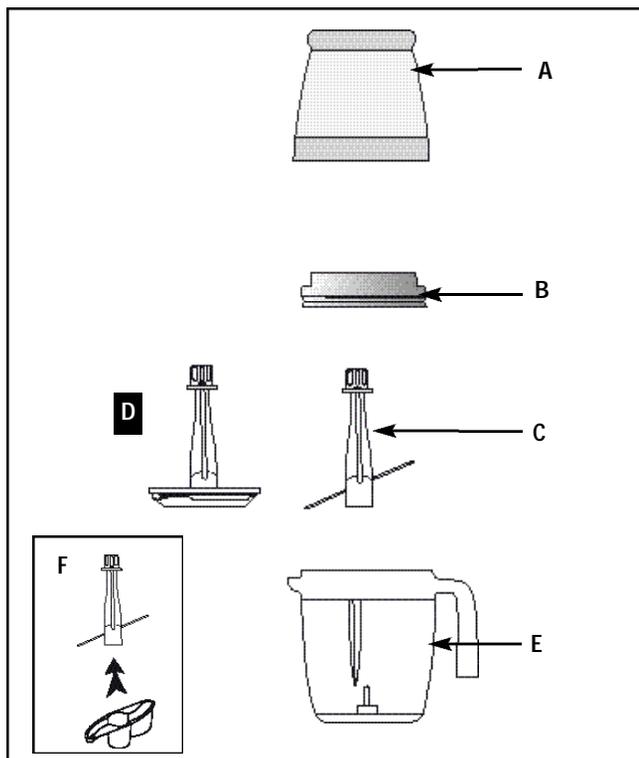
Optimo



Sommaire

■ Français → P 1

■ Dutch → P 7



FRANCE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Bloc moteur	E Bol
B Coupelle d'étanchéité	F Cache lame
C Couteau	G Accessoire moulin à café et à épices (selon modèle)
D Disque émulsionneur (selon modèle)	H Accessoire à boissons (selon modèle)

UTILISATION

- 1 Mise en place du couteau (**C**) ou du disque émulsionneur (**D**)
- 2 Versez les ingrédients
- 3 Placez la coupelle (**B**) respectez le positionnement (dessin n°3)
- 4 Posez le bloc moteur (**A**), appuyez pour la mise en marche

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Votre Optimo (modèles Cocktails et Grinder) est équipé d'un système de sécurité. En cas de surchauffe, le produit s'arrête automatiquement. Avant de redémarrer, laissez refroidir l'appareil 30 minutes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau (**5**), un simple coup d'éponge suffit. Manipulez le couteau avec précautions car les **lames sont très coupantes. Ne laissez pas le couteau tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.**

Le bol, la coupelle, le couteau et le disque émulsionneur peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - * avant chaque nettoyage ou entretien,
 - * après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'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 couteau est détérioré ou incomplet.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger. Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

Ingrédients	Quantité Maximum	Temps
Oignons coupés en quatre	300 g	4 impulsions
Ail	200 g	4 impulsions
Echalotes	300 g	10 impulsions
Persil	30 g	10 impulsions
Amandes	150 g	15 sec.
Jambon blanc	200 g	10 impulsions
Gruyère en dés 2/2	100 g	10 sec.
Biscottes	45 g	10 sec.
Viande crue en dés 2/2	150 à 200 g	10 sec.
Pâte légère	0,8 l	30 sec.
Pâte à gaufres	0,8 l	20 sec.
Compote de fruits	500 g	15 sec.
Soupe cuite	0,6 l	15 sec.

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

UTILISATION DU FOUR A MICRO-ONDES



Vous pouvez réchauffer au micro-ondes des préparations liquides (soupes...) **à condition de ne pas y ajouter de matière grasse.**

RECETTES

Mousseline de pommes

- 600 gr de pommes
- 1 demi-citron
- 1 gousse de vanille
- 80 gr de sucre poudre
- 1 cuillère à soupe de rhum

Mettez les pommes cuites, le jus de citron, le sucre et le rhum dans le bol de l'Optimo . Mixez avec le coupeur pendant 15 à 20 secondes. Laissez refroidir et servez.

Sauce Pesto

- 150 gr de parmesan
- 5 branches de basilic frais
- 3 gousses d'ail
- 4 clous de girofle
- 15 cerneaux de noix
- 1/2 verre d' huile d'olive

Versez le basilic, les gousses d'ail et les clous de girofle dans le bol. Mixez finement

Versez le parmesan en petits morceaux ainsi que les cerneaux de noix dans le bol et hachez finement pendant 20s. Ajoutez l' huile d'olive et mixez pour avoir une pâte homogène.

Guacamole

- 3 gros avocats
- 2 gousses d'ail
- 6 piments
- 1/2 oignon
- 3 branches de coriandre
- 1 filet de jus de citron
- Sel et poivre selon votre goût

Hachez finement l'ail , l'oignon, le coriandre et les piments.

Pelez les avocats et découpez-les dans le bol de l'Optimo.

Mixer 20s pour obtenir une purée homogène. Ajoutez sel et poivre selon votre goût.

Anchoiade

- 15 filets d'anchois à l'huile
- 2 gousses d'ail
- 3 jaunes d'œuf dur
- Huile d'olives

Hachez finement les gousses d'ail. Rajoutez les anchois et mixez de nouveau. Incorporez les jaunes d'œufs avec 3 cuillères à soupe d'huile. Mixez pour obtenir une crème.

Rajoutez de l'huile suivant la consistance voulue .

UTILISATION DU DISQUE EMULSIONNEUR (selon modèle)

CREME CHANTILLY

20 cl de crème liquide UHT à **35% de matière grasse**. 50g de sucre en poudre ou 40 g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé.

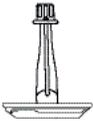
Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes : Utilisez la crème liquide **froide** sortie du réfrigérateur.

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients.

Mettez la coupelle et le bloc moteur sur le bol. Mettez en marche continue 30 secondes pour obtenir une crème onctueuse ou 1 minute environ pour obtenir une chantilly.

Attention : Vérifiez au bout de 45 secondes la consistance de votre préparation ; si vous mixez trop longtemps vous obtiendrez du beurre.

MAYONNAISES



Niveau maxi :
la base des nervures
du disque

Conseils pour réussir d'excellentes mayonnaises bien fermes :

- Utilisez les ingrédients à température ambiante
- Nettoyez le bol et le disque à l'eau froide
- Respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans chaque recette.

Mayonnaise avec moutarde

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre, sel poivre, 3 cuillères à soupe d'huile.

Mettez la coupelle et le bloc moteur sur le bol

Mettez en marche 15 secondes

Enlevez le bloc moteur et la coupelle

Versez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque (voir dessin ci-dessus)

Mettez de nouveau en marche continue 20 à 50 secondes environ.

Mayonnaise sans moutarde

Procédez comme ci-dessus en remplaçant la moutarde par 3 cuillères à soupe de jus de citron.

Si vous désirez augmenter la quantité de mayonnaise, vous rajoutez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque et vous mettez en marche 15 secondes supplémentaires.

PATE À CREPES

Pour 0,8 l de pâte :

160 g de farine, 4 œufs, 1/2 cuillère à café de sel fin, 1/3 l de lait, 1 cuillère à soupe d'huile, parfum.

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

PATE À GAUFRES

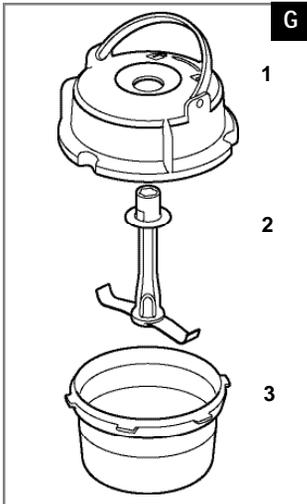
Pour 20 gaufres environ : 160 g de farine, 10 g de levure de boulanger,

2 œufs, 23 cl de lait, 70 g de beurre fondu, 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.

Délayez la levure dans un peu d'eau tiède, mettez dans le bol tous les ingrédients et mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ, laissez reposer 1 heure.

ACCESSOIRE MOULIN A CAFE ET A EPICES

(selon modèle)



G

- 1 Couvercle
- 2 Couteau
- 3 Bol

Respectez l'ordre dans la mise en place :

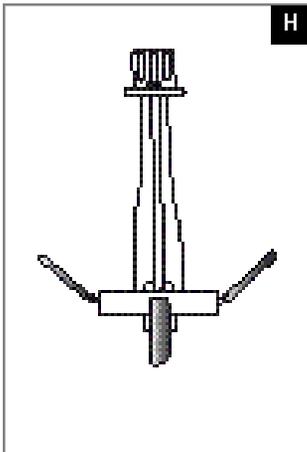
- 1) Le couteau (2) dans le bol (3) du moulin
- 2) Les ingrédients
- 3) Vissez le couvercle (1) sur le moulin
- 4) Placez l'accessoire moulin dans le bol d'Optimo (E) puis poser le bloc moteur (A) .

ATTENTION :

- Le couteau a des lames tranchantes, le manipuler avec précaution.
- Evitez de mettre du café ou des épices dans l'entraîneur du couteau.
- N'utilisez l'accessoire moulin que pour moudre du café et des épices.
- Veillez à ranger les accessoires non utilisés, **ne les laissez pas à la portée des enfants.**

ACCESSOIRE A BOISSONS

(selon modèle)



H

Il permet la réalisation de boissons savoureuses.

Respecter l'ordre dans la mise en place

- 1) l'accessoire sur l'axe du bol
- 2) les ingrédients
- 3) la coupelle
- 4) le bloc moteur

ATTENTION : Cet accessoire est spécifique pour la réalisation de boissons, il ne doit en aucun cas être utilisé à d'autres fins. Placer toujours l'accessoire avant d'introduire les ingrédients dans le bol.

Manipuler l'accessoire avec précaution.

ASTUCE : Pour vous garantir un excellent résultat, travailler les solides puis rajouter les liquides.

Prévention des accidents domestiques



PRENEZ LES
DEVANTS

SEB participe à la Campagne Nationale de Prévention des Accidents Domestiques organisée par le Secrétariat d'Etat chargé de la Consommation et vous recommande pour votre sécurité :

- de lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation de l'appareil et tout particulièrement les consignes de sécurité y figurant.
- d'apprendre aux enfants les dangers et les règles de sécurité électriques de débrancher et ranger les appareils ménagers après utilisation.

Service consommateurs SEB : 0 810 2110 21

