

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



**Hachoir bol verre sans fil
HVN550**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



- | | |
|---|--|
| 1. Boutons de vitesse I et II | 6. Couteaux amovibles |
| 2. Connecteur câble USB C (à l'arrière) | 7. Bol en verre |
| 3. Bloc-moteur | 8. Socle antidérapant |
| 4. Indicateur de niveaux de charge de la batterie | 9. Chargeur (bloc d'alimentation amovible) |
| 5. Support | 10. Câble USB C (câble souple externe) |

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Cet appareil est équipé d'un câble USB spécifique et d'une alimentation basse tension. Ne démonter et ne remplacer aucune des pièces, car il y a un risque de court-circuit électrique.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne jamais immerger le bloc-moteur, le chargeur et le câble USB dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne jamais laisser le câble USB pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques, à l'exception :
 - des coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres

- environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements du type chambre d'hôtes ;
- et n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
 - Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.
 - Garder l'appareil, son chargeur et son câble USB hors de portée des enfants.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
 - Pour optimiser la durée de vie de votre appareil, ne pas faire fonctionner le hachoir plus de 1 minute en continu. Ne pas traiter d'aliments durs ou fermes plus de 15 secondes en continu.
 - Pour les réglages de vitesse et les durées de fonctionnement, se reporter au «Tableau indicatif de préparations» de la présente notice.
 - Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage. Porter des gants lors du maniement et du nettoyage des couteaux.
 - Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation

électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.

- Attendre l'arrêt complet du couteau avant d'enlever le bloc-moteur du hachoir.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Prendre garde aux risques de projections lors du mixage d'aliments chauds.
- La batterie doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut.
- L'appareil doit être déconnecté du réseau d'alimentation lorsqu'on retire la batterie.
- La batterie doit être éliminée de façon sûre.
- MISE EN GARDE : pour recharger la batterie, n'utiliser que le bloc d'alimentation amovible fourni avec cet appareil.
- N'utiliser l'appareil qu'avec le chargeur fourni  DZ012ELU050200V.
- ☑ Note :  Ce logo signifie bloc d'alimentation/chargeur.
- Cet appareil contient des batteries qui ne peuvent être remplacées que par des personnes qualifiées.
- Le câble souple externe de ce bloc d'alimentation amovible ne peut pas être remplacé ; en cas d'endommagement du cordon, il convient de mettre le bloc d'alimentation amovible au rebut.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à des altitudes supérieures à 2000 m.
- Ne jamais surcharger l'appareil.

- Si le corps de l'appareil devient très chaud et/ou si une odeur de chaud se fait sentir, stopper immédiatement l'appareil et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique.
- S'assurer avant chaque charge que le câble USB et le chargeur sont en parfait état.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le câble USB ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le câble n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas excéder le niveau maximum indiqué sur le bol (500 ml).
- Toujours veiller à ôter les noyaux des fruits avant de les confier au hachoir.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure : ne pas les aiguiser.
- Si l'appareil se bloque en cours d'utilisation, stopper immédiatement le fonctionnement en relâchant le bouton de vitesse. Retirer l'excédent de nourriture, laisser refroidir l'appareil et recommencer l'utilisation en veillant à moins charger l'appareil.
- Vérifier que tous les éléments soient correctement mis en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bloc-moteur.
- Ne placer aucun élément de l'appareil au congélateur ni au micro-ondes.
- Ne pas exposer le bol à des changements de température extrêmes.
- Laisser refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne pas tirer, vriller ou tordre fortement le câble USB.
- Si de l'eau devait s'introduire dans le bloc-moteur, laisser ce dernier sécher 2 à 3 jours avant de l'utiliser à nouveau.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais débrancher l'appareil et étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas entraver les systèmes de sécurité.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Débrancher le chargeur et le câble USB de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant toute manipulation d'accessoires,
 - avant toute manipulation d'aliments,
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.
- Ne pas démonter ou ouvrir l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé SIMÉO. SIMÉO décline toute responsabilité en cas d'intervention d'un personnel non agréé, une intervention non agréée rend la garantie caduque.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée «Nettoyage et entretien» en page 10.

CHARGE

L'indicateur du niveau de charge est composé de 3 voyants. Pendant l'utilisation de l'appareil :

- **3 voyants éclairés** : capacité de la batterie de 66 % à 100 %
- **2 voyants éclairés** : capacité de la batterie de 33 % à 65 %
- **1 voyant éclairé** : capacité de la batterie de 20 % à 32 %
- **si le dernier voyant clignote** : capacité de la batterie à moins de 20 % ; il est nécessaire de la recharger

- Nous vous conseillons de charger complètement l'appareil pour la première utilisation.
- La température idéale pour la charge de l'appareil se situe entre 15 °C et 35 °C.
- Assurez-vous que l'appareil soit sur une surface plane.
- Ouvrez la protection silicone du connecteur situé sur le bloc-moteur et insérez-y le connecteur micro-USB du câble fourni.
- Insérez le connecteur USB standard à la prise USB fournie et branchez sur une prise secteur.
- La charge débute automatiquement :
 - **les 3 voyants clignotent** : la batterie est chargée à moins de 33 %
 - **2 voyants clignotent et 1 voyant est éclairé en continu** : la batterie est chargée de 33 % à 65 %
 - **1 voyant clignote et 2 voyants sont éclairés en continu** : la batterie est chargée de 66 % à 99 %
 - **les 3 voyants sont éclairés en continu** : la batterie est chargée à plus de 99 %
- Lorsque la charge est terminée, les voyants s'arrêtent de clignoter.
- La charge sera complète en 5 heures environ.
- L'appareil fonctionne lorsqu'il est branché sur une prise secteur.
- Assurez-vous de bien remettre en place la protection silicone au niveau du connecteur une fois le câble retiré.
- La durée d'utilisation, suite à une charge complète, est d'environ 8 à 10 cycles.
- En cas de non-utilisation prolongée, nous vous recommandons de charger l'appareil tous les 3 mois afin d'optimiser sa durée de vie.

UTILISATION

1. Posez le bol sur une surface plane et stable.
 2. Assemblez les lames et posez l'ensemble du couteau dans le fond du bol sur l'axe prévu à cet effet. Enfoncez-le jusqu'en butée.
- ⚠ Attention ! Les lames du couteau sont très tranchantes, manipulez-le avec précaution !
3. Placez vos aliments dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la graduation MAX et les quantités maximales recommandées.
Pour un résultat optimal, coupez les aliments de façon uniforme avant de les traiter.
 4. Posez le support sur le bol en faisant correspondre les encoches du bol avec les fentes du support.
 5. Posez le bloc-moteur sur le support en faisant correspondre les encoches du support avec les fentes sur le bloc-moteur. Si besoin, tournez le bloc-moteur pour le caler correctement sur le support. Les voyants s'éclairent quelques secondes, vous indiquant que l'appareil est prêt pour utilisation.
 6. Appuyez sur le bouton de vitesse I ou II pour commencer à hacher. Maintenez le bol avec l'autre main. Les voyants clignotent durant l'utilisation de l'appareil.
 7. Une fois l'opération terminée, relâchez le bouton de vitesse pour arrêter l'appareil. Attendez l'arrêt complet des lames et du moteur avant d'enlever le bloc-moteur. Retirez le couteau avant de récupérer votre préparation.

IMPORTANT :

- Ne faites pas fonctionner le hachoir plus de 1 minute en continu et ne traitez pas d'aliments durs ou fermes plus de 15 secondes en continu. Attendez 5 minutes avant de continuer l'opération.
- N'utilisez jamais le hachoir à vide.
- Ne hachez pas d'aliments très durs telle que de la noix de muscade.
- Ne versez jamais de liquides ou d'ingrédients chauds dans le bol en verre sortant directement du congélateur.
- Ne mettez pas de préparation très chaude (au-delà de 60°C) ou bouillante dans le bol en verre.

Tableau indicatif de préparations

Les durées de fonctionnement sont données à titre indicatif et dépendent de vos ingrédients et du type de préparation.

Liste non exhaustive ; pour les aliments non indiqués, référez-vous au type d'aliment et à leur dureté pour comparer.

Type d'aliments	Quantité maximale	Durée / Vitesse	Taille de découpe maximum
Viandes, charcuteries, poissons... (sans os, ni tendons, ni cartilage)	250 g	15-30 secondes Vitesse II	Morceaux de 2 cm
Herbes	150 g	15 secondes Vitesse I	
Noix, noisettes...	150 g	15-30 secondes Vitesse II	
Pains, biscuits secs...	100 g	15 secondes Vitesse II	1 cm
Oignons, échalotes, ail...	150 g	10-15 secondes Vitesse I	Coupés en 4
Carottes	150 g	15-30 secondes Vitesse II	1 cm
Fruits mous (dénoyautés)	200 g	15 secondes Vitesse I	Morceaux de 1 à 2 cm
Œufs durs	3 œufs	10-15 secondes Vitesse I	
Fromages	200 g	20-30 secondes Vitesse II	Dés de 1 à 2 cm selon la dureté de la pâte
Chocolat	100 g	15-30 secondes Vitesse II	1 cm
Glaçons	100 g	15-30 secondes Vitesse II par impulsions	2 cm

SÉCURITÉ SURCHAUFFE

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, vous faites fonctionner le moteur en continu plus de 1 minute. Dans ce cas, il s'arrête automatiquement de fonctionner.

Attendez au moins 5 minutes avant de réutiliser l'appareil.

SÉCURITÉ SURCHARGE

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité surcharge si la quantité d'ingrédients mis dans le hachoir est trop importante. Dans ce cas, les voyants clignotent 5 fois puis l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.

Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol avec un ustensile et attendez au moins 15 minutes avant de réutiliser l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments.

- Avant tout nettoyage et entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- Assurez-vous que la protection silicone soit correctement positionnée au niveau du connecteur. Celui-ci ne doit en aucun cas être exposé à l'humidité.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur, le chargeur ou le câble USB. Ne les passez jamais directement sous l'eau courante.
- Le bol, le couteau et le support (sans le joint) sont compatibles lave-vaisselle (panier du haut).
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de

nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

1. Séparez les 2 parties du couteau.
2. Nettoyez le bol, le support, le couteau avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.
Ne lavez pas le bol avec de l'eau à plus de 50 °C.
Manipulez le couteau avec précaution : ses lames sont très tranchantes !
3. Si besoin, vous pouvez retirer le joint du support pour un nettoyage plus approfondi.
4. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement.
5. Avant de remonter l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches.

☑ Note : Certains aliments comme les carottes peuvent teinter légèrement les accessoires de l'appareil. Pour les nettoyer, frottez-les avec un peu d'huile alimentaire avant de les rincer à l'eau chaude savonneuse.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas chargé.	Chargez l'appareil.
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface stable.	Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
	Le volume d'ingrédients est trop élevé.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Les aliments ne sont pas correctement mixés.	Le volume d'ingrédients est trop élevé.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
	Il y a trop peu d'ingrédients (type herbes) dans le bol.	Ajoutez des ingrédients dans le bol.
	Les aliments n'ont pas été découpés aux bonnes dimensions.	Découpez vos aliments en plus petits morceaux. Référez-vous au tableau indicatif de préparations pour la dimension des aliments à mettre dans le bol.
L'appareil s'arrête de fonctionner pendant l'utilisation.	L'appareil est en sécurité surcharge. La quantité d'ingrédients mis dans le hachoir est trop importante.	Référez-vous à la rubrique « Sécurité surcharge » en page 10.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3 batteries 2000 mAh Lithium-Ion

Puissance : 200 W

Tension batterie : 12 V \approx

Tension chargeur : 5 V \approx 2 A

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site :

www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

GARANTIE

- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.
- Sont exclus de la garantie :
 - les pièces d'usure telles que les joints,
 - les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, tels que le bol, le couteau, le support et son joint, le bloc-moteur, le câble USB, le chargeur,
 - l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
- Pour tout renseignement, contacter le Service Relations Clientèles de Siméo au **03 89 08 33 58** ou visitez le site internet **www.simeo.tm.fr**
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.
- La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.
- La disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).
- Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.
- Lieu de juridiction : Strasbourg.
- Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.

Cet appareil contient des batteries Li-Ion rechargeables. En fin de vie, ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Vous pouvez le déposer dans un point de collecte de votre ville selon le pays.

Les piles ne doivent pas être jetées aux ordures ménagères. Vous devez rapporter vos piles usagées aux points de collecte appropriés pour son recyclage ou tout point de vente en mesure de récupérer les piles dans le respect de la législation en vigueur. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESDETRIFR



Document et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.

RECETTES

RECETTES SALÉES

Pesto

Pour 4 personnes

- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 3 gros bouquets de basilic frais à grandes feuilles
- 3 gousses d'ail
- 50 g de pignons de pin
- 4 cuillères à soupe de pecorino (ou de parmesan)
- 150 ml d'huile d'olive

Lavez le basilic et effeuillez-le. Épluchez l'ail.

Versez l'huile dans le bol, ajoutez le sel, le basilic, l'ail, les pignons et le fromage.

Mixez le tout pendant 30 secondes en vitesse II ; poursuivez si nécessaire.

Dégustez sur des pâtes, une tarte à la tomate, un cake salé.

Houmous

Pour 4 personnes

- 300 g de pois chiche en conserve ou cuits
- Le jus de ½ citron
- 1 cc de sel
- 2 gousses d'ail
- 3 cs de tahin
- 1 cs de cumin
- Huile d'olive
- Huile de sésame

Disposez les pois chiches dans le bol, ajoutez un peu d'eau de cuisson et mixez en vitesse I pendant 30 secondes en vitesse II ; poursuivez si nécessaire.

Ajoutez le tahin, le jus de citron, l'ail, le cumin, le sel et l'huile d'olive.

Mixez le tout en vitesse I jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse.

Guacamole

Pour 4 à 6 personnes

- 2 avocats mûrs
- 1 oignon moyen
- ½ citron vert
- 1 gousse d'ail (très petite)
- 1 grosse tomate épluchée
- Quelques gouttes de tabasco
- Sel

Épépinez la tomate et coupez-la en quartiers.

Épluchez l'oignon et l'ail.

Coupez les avocats en 2, dans le sens de la longueur, ôtez les noyaux, épluchez-les et coupez-les en dés de 2 cm.

Placez les dés d'avocats dans le bol, ajoutez le jus de citron, l'ail, l'oignon et la tomate. Salez et ajoutez quelques gouttes de tabasco.

Mixez en vitesse I pendant environ 30 secondes ; poursuivez si nécessaire et selon que vous préféreriez un guacamole plus ou moins lisse.

Couvrez d'un film étirable et placez au frais pendant 2 h.

Dégustez avec des chips de maïs en apéritif ou pour accompagner vos tortillas.

Tapenade

Pour 6 personnes

- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 8 câpres
- 5 filets d'anchois à huile
- 1 gousse d'ail
- 3 cs d'huile d'olive

Disposez les ingrédients dans le bol et mixez le tout en vitesse I pendant environ 30 secondes ; poursuivez si nécessaire

Vinaigrette thaïe

Pour 2 personnes

- 5 cs de miel liquide
- 2 cs de vinaigre de riz
- 125 ml de yaourt brassé nature
- 2 cs de moutarde

Disposez les ingrédients dans le bol et mixez le tout en vitesse II jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

Rillettes de thon

Pour 6 à 8 personnes

- 1 grosse conserve de thon au naturel
- 1 échalote
- 125 g de fromage frais (St Morêt, Philadelphia, Carré Frais...)
- Le jus de ½ citron
- 10 brins de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

Égouttez la conserve de thon et placez le thon dans le bol. Ajoutez le fromage, le jus de citron, l'échalote et la ciboulette. Assaisonnez.

Mixez le tout en vitesse I pendant environ 30 secondes ; poursuivez si nécessaire.

Servez bien frais, sur des crackers, des tranches de pain de campagne grillées, des blinis...

Tartare de saumon

Pour 4 personnes

- 400 g de filet de saumon
- 1 citron vert
- 1 citron
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet d'aneth

Coupez le saumon en gros dés puis placez-les dans le bol. Refermez l'appareil et donnez quelques impulsions en vitesse I.

Sortez le saumon et disposez-le dans un saladier.

Mettez dans le bol le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, la ciboulette et l'aneth découpées, le jus du citron vert et ½ jus de citron. Mixez pendant environ 30 secondes en vitesse II ; poursuivez si nécessaire, puis versez sur le poisson.

Laissez reposer 1 h au réfrigérateur et servez bien frais.

Boulettes de viande

Pour 4 personnes

- 400 g de viande de boeuf (gîte par exemple) ou volaille
- 1 œuf
- 1 cs de farine
- ½ sachet de soupe à l'oignon déshydratée
- Poivre du moulin

Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6).

Coupez la viande en dés de 2 cm et disposez-les dans le bol du hachoir. Mixez pendant environ 30 secondes en vitesse II, poursuivez si nécessaire.

Ajoutez l'œuf, la farine, le sachet de soupe à l'oignon et le poivre. Donnez quelques impulsions en vitesse II.

Sortez la viande en prenant garde à ne pas vous couper.

Réalisez des boulettes de la taille d'une petite balle de golf en roulant un peu de mélange de viande entre vos mains.

Disposez les boulettes sur un plat à four légèrement huilé ou couvert d'une feuille de papier sulfurisé. Enfournes pour 25 minutes environ.

Vérifiez la cuisson des boulettes : enfoncez-y la pointe d'un couteau qui doit ressortir juste sèche.

RECETTE BÉBÉ

Purée de pommes de terre au brocoli et au jambon

Pour 4 pots de 150 g

- 200 g de brocoli sans le cœur (1 brocoli)
- 200 g de pommes de terre épluchées (2 pommes de terre)
- 40 g de jambon blanc
- 1 cs de crème fraîche

Épluchez les pommes de terre et ôtez les éventuelles parties abimées.

Ôtez le cœur et les éventuelles parties abimées du brocoli. Lavez les légumes, coupez-les en cubes.

Faites-les cuire à la vapeur. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, les légumes doivent être bien cuits.

Une fois cuits, placez-les dans le bol du hachoir jusqu'à la graduation MAX et mixez en vitesse I pendant environ 15 secondes.

Ajoutez la crème et le jambon ; mixez en vitesse I pendant environ 15 secondes.

En fonction de la quantité d'ingrédients, recommencez l'opération en vous assurant de ne pas dépasser la graduation MAX du bol.

En cas de doute, n'hésitez pas à consulter votre pédiatre.

RECETTES SUCRÉES

Milkshake framboise

Pour 2 verres

- 100 g de framboises surgelées
- 150 ml de lait (ou de boisson végétale)
- 1 cs de sucre glace
- 1 boule de glace framboise ou vanille

Laissez dégeler les framboises une dizaine de minutes.

Disposez tous les ingrédients dans le bol et mixez environ 30 secondes en vitesse II ; poursuivez si nécessaire.

Crumble aux abricots

Pour 1 plat à four de 20 x 25 cm

- 700 g d'abricots
- 2 cs de sucre vanillé
- 100 g de biscuits secs (Spéculoos, galettes bretonnes...)
- 50 g de farine T45
- 50 g de sucre roux
- 100 g de beurre

Lavez les abricots, coupez-les en deux et ôtez le noyau.

Placez les abricots dans le plat, réservez.

Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6).

Disposez le beurre bien froid dans le bol du hachoir, ajoutez la farine et les sucres, puis

les biscuits cassés en 4. Donnez quelques impulsions en vitesse II jusqu'à obtenir une pâte de consistance sablée, avec des pépites plus ou moins grosses selon votre goût. Répartissez le crumble sur les fruits et placez le plat au four pour 40 à 45 min.

Moelleux choco-noisettes

Pour un moule à manquer de 24 cm de diamètre

- 160 g de beurre fondu
- 160 g de sucre
- 160 g de noisettes
- 160 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 4 cs de farine T45
- ½ sachet de levure

Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6).

Beurrez le moule, réservez.

Cassez le chocolat en morceaux et disposez dans le bol du hachoir, ajoutez les noisettes.

Donnez quelques impulsions en vitesse II pour les réduire en grosses pépites et réservez dans un autre récipient.

Dans un récipient, mélangez les oeufs et le sucre ; ajoutez le beurre, puis la farine et la levure.

Ajoutez les noisettes et le chocolat hachés ; mélangez et versez dans le moule.

Mettez au four et laissez cuire 20 minutes environ.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing.

A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 25 lines spaced evenly down the page.

A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 25 rows.

SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison – 67 450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@arb-sas.fr

Service consommateur 03 89 08 33 58