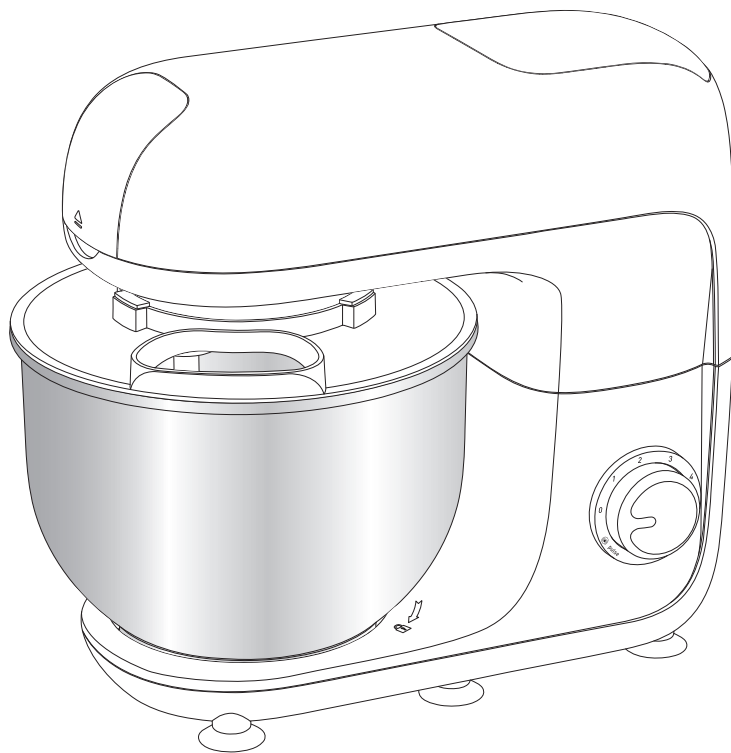


BAKE ESSENTIAL



FR

EN

NL

DE

ES

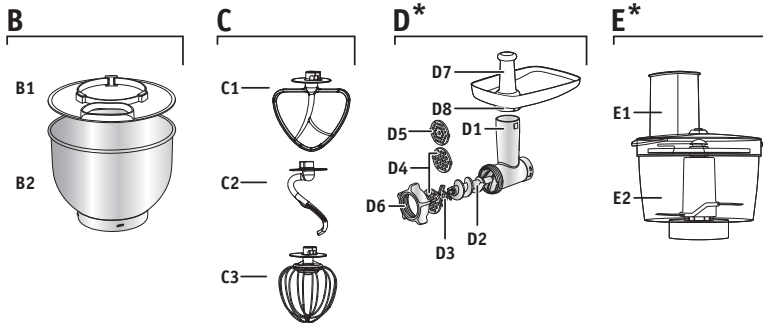
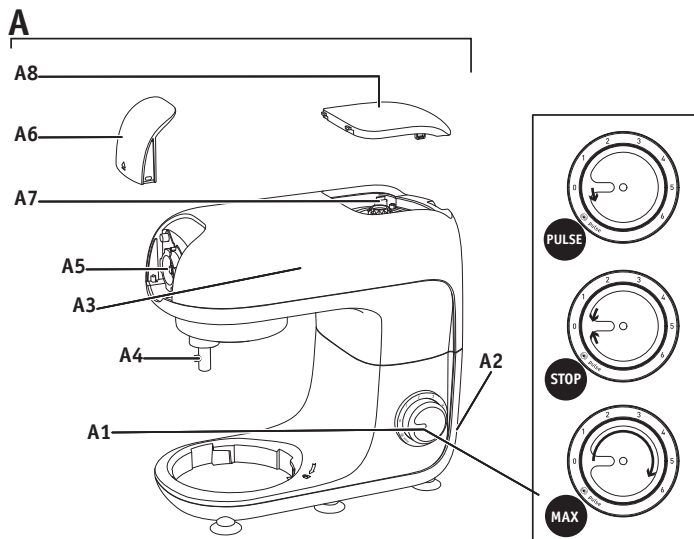
PT

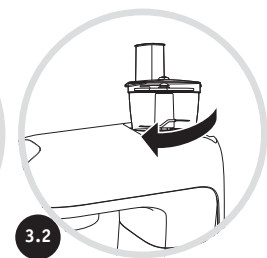
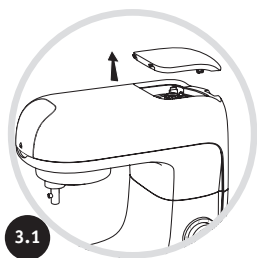
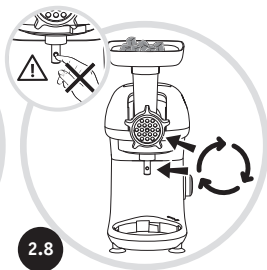
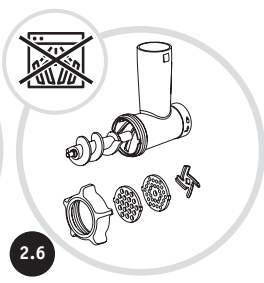
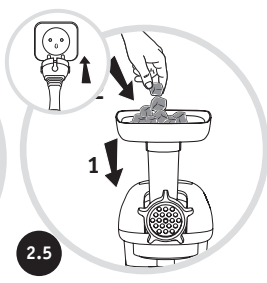
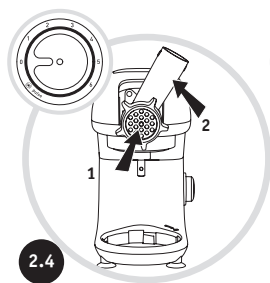
IT

EL

AR

FA





		 Max. 10 mins	
	200 ml (min.)	4 mins	6
	500 ml	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	800 ml (max.)	3 mins 30 secs + 45 secs	5 + 6
	x3 (min.)	3 mins	6
	x5	2 mins 30 secs	6
	x8 (max.)	2 mins 30 secs	6

Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

DESCRIPTION

A	Bloc moteur	C1	Malaxeur
A1	Bouton de vitesses	C2	Pétrin
A2	Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions	C3	Fouet multibrins
A3	Bloc tête multifonctions	D	Hachoir à viande (*selon modèle)
A4	Sortie accessoires mélangeurs	D1	Corps métal
A5	Sortie hachoir	D2	Vis
A6	Trappe sortie hachoir	D3	Couteau
A7	Sortie Rapide	D4	Grille pour hacher gros
A8	Trappe Sortie Rapide	D5	Grille pour hacher fin
B	Ensemble bol	D6	Ecrou
B1	Couvercle	D7	Poussoir
B2	Bol	D8	Plateau
C	Accessoires mélangeurs	E	Bol mini-hachoir (*selon modèle)

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (voir partie « nettoyage »). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A1):
 - **Marche intermittente (pulse) :**
cette position par impulsions permet un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue :**
Choisir la position désirée de « 1 à 6/max », selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A8) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A8) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (B2) et son couvercle (B1) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B2), Couvercle anti-éclaboussures (B1), Pétrin (C2) ou malaxeur (C1) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B1) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 10 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C2) à la vitesse « 1 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, etc.).

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le malaxeur (C1) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (C1) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**

BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER (temps maximum d'utilisation : 10 min).

- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 6/max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (de 3 à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 800 ml) etc.
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.**

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 1.1 à 1.4

2 – TÊTE HACHOIR (*SELON MODELE)

2.1 - MONTAGE

Prenez le corps (D1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.

- Introduisez ensuite la vis (D2) (axe long en premier) dans le corps (D1).
- Emboîtez le couteau (D3) sur l'axe court, qui dépasse de la vis (D2), en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (D4 ou D5) sur le couteau (D3) en faisant correspondre les deux ergots avec les encoches du corps (D1).
- Vissez fermement l'écrou (D6) sur le corps (D1) dans le sens des aiguilles d'une montre, 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.

2.2 - INFORMATIONS UTILES

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher, jusqu'à 3 kg. Éliminez les os, les cartilages et les nerfs. Coupez la viande en petits morceaux (2 x 2 cm environ).
- Avant toute préparation, assurez-vous que votre viande est bien décongelée.
- **N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande et laissez-le refroidir avant toute nouvelle utilisation.**
- Lorsque vous avez terminé, vous pouvez introduire quelques petits morceaux de mie de pain dans la cheminée, afin de pousser toute la viande hachée vers l'extérieur.

2.3 - NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.

Démontez entièrement la tête hachoir. **Manipulez les parties tranchantes avec précaution, elles peuvent vous blesser.**

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils peuvent tous passer au lave-vaisselle, à l'exception des composants en métal de la tête hachoir : corps (D1), vis (D2), couteau (D3), grilles (D4 et D5), écrou (D6).
- Les grilles (D4) et (D5), ainsi que le couteau (D3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire afin de les préserver.

3 HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (*SELON MODÈLE) ACCESSOIRE UTILISE (E*) :

3.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 3.1, 3.2, 3.3.

3.2 - MISE EN MARCHÉ CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
 - Viande de porc (poitrine), bœuf : 250g / 5s / « Pulse »
 - 100g de farine, 60g d'eau, 2g de levure, 2g de sel : 10s / « Pulse ».
- Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 3.1 à 3.3.

4 - NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser schéma 3.3

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « mise en service »

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

RECETTES DE BASES

Crème chantilly

Ingrédients : 400ml de crème liquide bien froide à 30% de matière grasse minimum, 35g de sucre glace. Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot bien froid, puis placer le couvercle et le fouet multibrins. Faire fonctionner en vitesse 5 pendant 3 minutes, puis en vitesse 6 pendant 1 minute. Surveiller bien la consistance de votre chantilly à partir de 3 minutes 30 secondes, car elle peut vite évoluer selon la température et la quantité de matière grasse contenue dans la crème.

Meringues

Ingrédients : 4 blancs d'œufs (120g), 120g de sucre semoule, 120g de sucre glace. Préchauffer le four à 95°C. Mettre les blancs d'œufs et le sucre semoule dans le bol du robot puis placer le couvercle et le fouet multibrins. Faire fonctionner en vitesse 6 pendant 4 minutes. Lever la tête du robot et ajouter les 120g de sucre glace. Batta encore 2 minutes en vitesse 6. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée et donner des formes sur un papier sulfurisé posé sur une plaque. Faire cuire 2h à 95°C.

Pâte à cake

Ingrédients : 200g de sucre, 200g de beurre à température ambiante, 4 œufs (200g), 200g de farine, 2 cuillères à café rases de levure chimique (4g).

Verser tous les ingrédients dans le bol et mettre en place le couvercle et le malaxeur. Faire fonctionner l'appareil pendant 30 secondes en vitesse 1 puis pendant 2 minutes en vitesse 6. Après ces 2 minutes 30 secondes, lever la tête du robot et racler la paroi du bol avec une spatule ; battre encore la pâte pendant 1 minute en vitesse 6. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné puis enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 1 heure.

Pâte à crêpes

Ingrédients : 250g de farine, 500g de lait, 4 œufs, 2 sachets de sucre vanillé, 6g de sel.

Dans le bol du robot, mettre les œufs, le sucre vanillé et le lait. Positionner le couvercle puis le fouet multibrins et mélanger en vitesse 6. Ajouter la farine progressivement par l'ouverture du couvercle à l'aide d'une cuillère. Quand toute la farine est incorporée, laisser tourner 1 minute puis passer la préparation dans une passoire étamine. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.

Mayonnaise

Ingrédients : 2 jaunes d'œuf, 20g de moutarde, une pincée de sel, 250ml d'huile.

Mettre dans le bol du robot les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel. Placer le couvercle et le fouet multibrins et lancer l'appareil en vitesse 6. Ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle pendant 3 minutes. Quand toute l'huile est incorporée dans l'émulsion, retirer le bol et le fouet, retirer le fouet, et avec votre main, racler la paroi du bol tout en homogénéisant votre mayonnaise pour la raffermir. 3 ou 4 tours suffisent. Consommer sous 24h.

Pâte à pain

Ingrédients : 300g d'eau tiède à 30°C, 500g de farine, 10g de sel, 1 sachet de levure déshydratée (5g).

Mettre la farine, le sel et la levure dans le bol du robot. Mettre en place le couvercle et le pétrin puis démarrer le robot en vitesse 1. Verser l'eau très progressivement comme pour une mayonnaise en 1min, puis laisser ensuite pétrir pendant 9 minutes. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure, la pâte doit doubler de volume. Façonner votre pain et laisser à nouveau pousser pendant 1 heure à 35°C, votre pain doit doubler de volume. Cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 30 minutes dans un environnement humide (mettre un bol d'eau sur le fond du four).

Pâte à pizza

Ingrédients pour 5 pizzas de 22cm : 500g de farine, 280g d'eau tiède à 30°C, 30g d'huile d'olive, 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (5g), 8g de sel, 10g de sucre.

Mettre la farine, l'huile, la levure, le sel et le sucre dans le bol du robot. Placer le couvercle et le pétrin puis démarrer le robot en vitesse 1. Verser l'eau très progressivement comme pour une mayonnaise en 1 minute, puis laisser ensuite pétrir pendant 9 minutes. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure 30 minutes, la pâte doit doubler de volume. Diviser la pâte en 5 pâtons de 165g. Fariner votre plan de travail puis étaler les 5 pâtons en disque de 22cm. Placer les disques de pâtes sur papier sulfurisé, puis garnir avec la garniture de votre choix. Laisser reposer les pizzas 15 minutes, puis les cuire une à une pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230°C.