

Hotmix[®] PRO MASTER

THE CHEFS' CHOICE

made in Italy



MATFER

9-11 rue du Tapis Vert - BP 75
93260 LES LILAS - FRANCE
Tél (33) 01 43 62 60 40 - Fax (33) 01 43 62 50 82
www.matfer.com

SAV - MATFER LOGISTIQUE

ZI Les Rehardières - Route de l'aigle
61290 LONGNY AU PERCHE - FRANCE
Tél (33) 02 33 85 37 62 - Fax (33) 02 33 85 37 63
sav@matfer.fr



MANUEL D'UTILISATION

SOMMAIRE

Informations générales	page 3
Avertissements	page 4
Transport, emballage, entreposage	page 5
Avertissements pour l'utilisation	page 6
Description (fig. 1)	page 7
Éléments de la machine	page 8
Nettoyage	page 14
Mise en marche	page 15
Vide (fig. 2)	page 25
Conseils pour un emploi correct	page 42
Recyclage et élimination	page 44
Programmes	page 46
Recettes	page 48
Caractéristiques techniques	page 52



Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

**Vous pourrez ainsi obtenir les meilleurs résultats
et une sécurité d'utilisation maximum.**

NOTES

INFORMATIONS GENERALES

Informations sur le manuel d'utilisation

Ce manuel contient des informations sur l'utilisation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil ; il doit être consulté comme un guide de référence. La lecture de ce manuel assure un emploi sûr et correct de l'appareil. Outre les informations fournies dans ce manuel, vous devez respecter les normes locales de santé et les règles générales applicables de sécurité. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil ; il doit être conservé à proximité de l'appareil et dans un endroit accessible aux personnes s'occupant de son installation, de l'assistance et du nettoyage.

Signification des symboles

Dans ce manuel, les symboles sont utilisés pour mettre en évidence des instructions importantes de sécurité et autres avis. Les instructions doivent être suivies très attentivement pour éviter tout risque d'accident, les blessures aux personnes et/ou les dommages matériels aux choses et aux personnes.



ATTENTION! Ce symbole indique les dangers qui peuvent provoquer des blessures et/ou des dommages.



ATTENTION Danger électrique!
Ce symbole indique les dangers électriques potentiels.



ATTENTION!
Ce symbole indique les instructions qui doivent être suivies pour éviter les risques, les dommages, les dysfonctionnements et/ou les ruptures de l'appareil.



Ce symbole indique les conseils et informations que l'on doit suivre pour un fonctionnement efficace de l'appareil.

REMARQUES!

Lisez attentivement les instructions du manuel avant d'utiliser l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions d'utilisation.

Le manuel d'utilisation doit être conservé près de l'appareil et doit être d'accès aisé pour quiconque veuille le consulter. Nous nous réservons le droit d'apporter des changements techniques sans préavis en vue d'améliorer et/ou de développer l'appareil.

Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux standards courants et aux directives de sécurité internationales.

AVERTISSEMENTS

- 4 

NOTES

Hotmix^{PRO} 53

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation: 240 V 50 Hz

Puissance moteur: 1800 W Turbo air motor system

Puissance chauffage: 1500 W

Puissance moteur vide: 100 W

Puissance totale: 3400 W

Bol: acier inoxydable

Capacité maxi: 2 litres

Vide final maximal: 15 mbar absolu

Encombrement max.: (Haut. x Larg. x Prof.): 320 mm x 320 mm x 420 mm

Poids: Kg 15



- Ne jamais soulever l'appareil en utilisant la poignée du bol.
- Ne pas couvrir les fentes d'aspiration et de ventilation situées au dos de l'appareil.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'éteindre sans l'ouvrir. Pour les éventuelles réparations, adressez-vous uniquement à un centre de service après-vente autorisé par le fabricant et exigez l'utilisation de pièces détachées originales. Le non-respect de cette norme peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Lorsque vous décidez de mettre définitivement l'appareil au rebut, après avoir enlevé la fiche de la prise de courant, nous recommandons de couper le cordon d'alimentation de façon à ce que l'appareil soit inutilisable.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de service après-vente autorisé par le fabricant de manière à éviter tout risque.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche du secteur et éteignez l'interrupteur. Ne laissez pas l'appareil branché si cela n'est pas nécessaire.
- L'appareil ne peut être utilisé après une chute ou lorsqu'il présente des imperfections ou des fuites. Avant de l'utiliser de nouveau, remettez-le à un centre de service après-vente autorisé.
- Conservez précieusement ce manuel d'utilisation car il pourrait s'avérer utile dans l'avenir.
- Cet appareil est conforme aux normes communautaires en ce qui concerne la compatibilité électromagnétique.

TRANSPORT, EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Contrôle de l'emballage

Contrôlez l'emballage au moment de la réception pour vérifier les éventuels dommages subis durant le transport.

En cas de dommages visibles, n'acceptez l'appareil qu'avec réserve. Notez les dommages constatés sur le document de transport.

Emballage

Ne jetez pas l'emballage de votre appareil car il pourrait vous servir pour l'entreposer, pour le transporter ou en cas de dommages pour l'expédier au centre de service après-vente. L'emballage intérieur et extérieur doit être entièrement enlevé de l'appareil avant de l'installer.

REMARQUE! Si vous avez besoin de retourner l'appareil à votre revendeur, utilisez l'emballage d'origine : toutes casses ou dommages lors du transport résultant de l'absence de l'emballage original vous seront facturés.

Si vous voulez jeter l'emballage, contrôlez les réglementations applicables dans votre pays.

trôlez l'appareil et vérifiez la présence de toutes les pièces. En cas de parties manquantes, veuillez contacter immédiatement notre service clients.

Entreposage

Conservez l'emballage fermé jusqu'à l'installation de l'appareil, en prenant en considération les indications présentes sur l'emballage.

L'emballage doit être entreposé selon les règles suivantes:

- Ne pas l'entreposer en plein air.
- Le conserver dans un endroit sec à l'abri de la poussière.
- Ne pas l'exposer aux agents agressifs.
- Ne pas l'exposer à la lumière directe du soleil.
- Éviter les chocs mécaniques et les vibrations.
- En cas d'entreposage de plus de 3 mois, vérifiez l'état de l'emballage et de toutes ses parties. Si nécessaire changer d'emballage.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez minutieusement tous les accessoires comme le bol, le couvercle, le bouchon doseur, les lames et la spatule, selon les modalités décrites ci-après.
- Placez l'appareil sur un plan de travail horizontal, loin des sources de chaleur, et des murs d'au moins 10 cm de tous les côtés pour empêcher le cordon d'alimentation de se rompre. Ne le laissez pas à la portée des enfants.
- Ne dépassez jamais la capacité maximum du bol. Si vous introduisez des quantités excessives, le liquide débordera et endommagera (même irrémédiablement) l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- N'introduisez jamais les mains (ou les doigts) dans l'orifice du couvercle ; vous risquez de vous couper.

- 10 - SIROP POUR SAVARIN
- 11 - CREME ANGLAISE
- 12 - CREME PATISSIERE
- 13 - CREME PATISSIERE AU FRUIT DE LA PASSION
- 14 - TARTINADE AU CITRON
- 15 - CREME AU CARAMEL
- 16 - PETITE GATEAU CREMEUX AU CHOCOLAT
- 17 - GANACHE AU CHOCOLAT
- 18 - GANACHE AU CHOCOLAT POUR FARCE
- 19 - MOUSSE DE GANACHE AU CHOCOLAT
- 20 - SOUFFLE GELE
- 21 - MOUSSE AUX NOISETTES AVEC FRUITS CONFITS
- 22 - TIRAMISU PASTEURISE
- 23 - TIRAMISU
- 24 - SABAYON A L'ORANGE
- 25 - SAUCE FROIDE AUX FRUITS ROUGES
- 26 - PECHEES POCHÉES
- 27 - CROQUANT
- 28 - AMANDES PRALINES
- 29 - NOISETTES PRALINES
- 30 - PARFAIT ITALIEN
- 31 - SORBET AUX FIGUES
- 32 - SORBET AUX COINTREAU
- 33 - SORBET AU PORTO
- 34 - SORBET AUX FRAISES ET PROSECCO
- 35 - SORBET AU CHAMPAGNE

BOISSONS

- 01 - CAPPUCINO
- 02 - MILK-SHAKE AU CHOCOLAT (2 PERSONNES)
- 03 - MILK-SHAKE A LA ABRICOT
- 04 - MILK-SHAKE A L'ANANAS ET KIWI
- 05 - MILK-SHAKE A L'ANANAS ET MELON (2 PERSONNES)
- 06 - COCKTAIL DE BANANE ET FRAISE
- 07 - MILK-SHAKE AU BANANES ET MIEL
- 08 - MILK-SHAKE AU FRUIT DE LA PASSION
- 09 - ALEXANDER
- 10 - CREME DE WHISKY
- 11 - BLOODY MARY
- 12 - DAIQUIRI GLACE A LA FRAISE (2 PERSONNES)
- 13 - GIN FIZZ
- 14 - GRANITE DAIQUIRI
- 15 - IRISH COFFEE
- 16 - MOJITO
- 17 - PIÑA COLADA
- 18 - SANGRIA

- 02 - RIZ PILAF
- 03 - RISOTTO A LA MILANAISE
- 04 - RISOTTO AU POTIRON
- 05 - RISOTTO AUX FRAISES
- 06 - RISOTTO AUX CREVETTES ET ROQUEFORT
- 07 - GENOVESE PESTO
- 08 - PESTO AUX AMANDES
- 09 - PESTO DE ROQUETTE
- 10 - BOLOGNESE RAGU'
- 11 - SAUCE CARBONARA
- 12 - TOMATES ET BASILIC SAUCE
- 13 - SAUCE BLANC AUX PALOURDES
- 14 - SAUCE ROUGE AUX PALOURDES
- 15 - SAUCE AUX SAUCISSE ET CHAMPIGNONS
- 16 - SAUCE AUX TOMATES ET FROMAGE BLANC
- 17 - SAUCE AUX CHICOREE, COCO ET LARD FUME

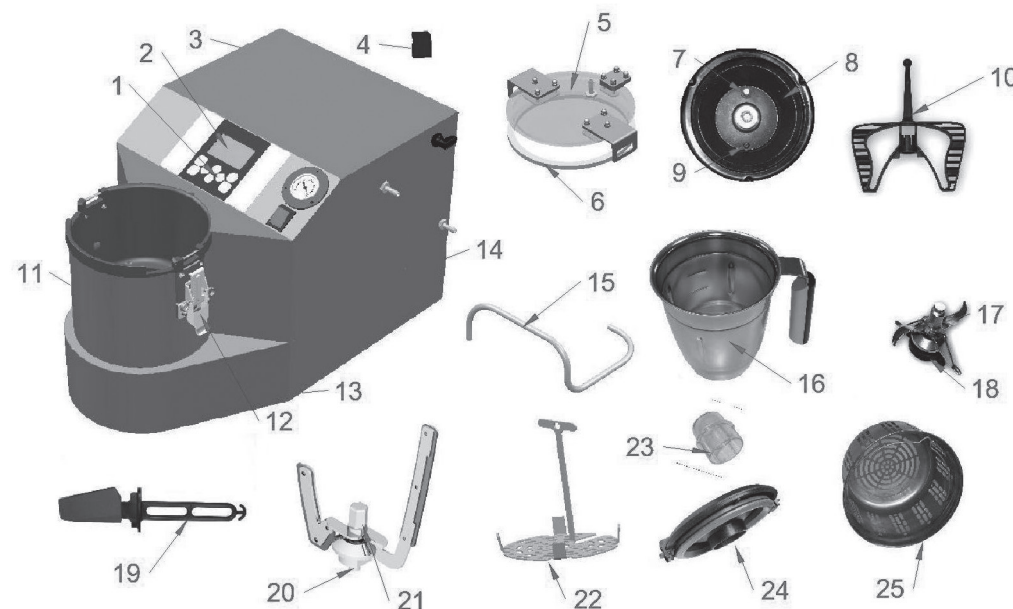
FARCES, PATE, QUICHES, SOUFFLE

- 01 - FARCE AUX CHAMPIGNONS
- 02 - FARCE AU SAUMON FUME
- 03 - FARCE AU POULET OU AU VEAU (BOL GELE)
- 04 - FARCE AU JAMBON ET FROMAGE FRAIS DE CHEVRE
- 05 - TOMATE EN GELEE
- 06 - MOUSSE DE JAMBON
- 07 - MOUSSE DE FROMAGE DE CHEVRE A LA PATE D'OLIVE
- 08 - MOUSSE DE THON ET FROMAGE AVEC CITRON SAVEUR
- 09 - PANNA COTTA DE THON
- 10 - PATE' FUMEE (HARENGS)
- 11 - PATE' D'AVOCAT
- 12 - TARTARE DE CREVETTES EN MOUSSE D'AVOCAT
- 13 - KOUDELHOF SAVOUREUX AUX ESCARGOTS
- 14 - QUICHE LORRAINE
- 15 - QUICHE SAVOUREUX AUX ARTICHAUTS
- 16 - QUICHE SANS PATE
- 17 - GATEAU SALEE AUX ASPERGES ET SAUMON (SANS OEUFs)

DESSERT, GLACES, SORBETS

- 01 - CREME CHANTILLY
- 02 - GLACE A L'EAU
- 03 - GLACACE ROYAL
- 04 - CREME AU BEURRE POUR LES GATEAUX
- 05 - CREME AU CITRON POUR LES GATEAUX
- 06 - SIROP POUR BABA ET SORBETS
- 07 - SIROP POUR TREMPER DANS L'ALCOOL ET POUR BAVAROISE AUX FRUITS
- 08 - SIROP POUR FRUITS EN CONSERVE
- 09 - SIROP POUR PARFAIT

DESCRIPTION (fig. 1)



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Bande de commande | 15. Tuyau pour vide |
| 2. Afficheur à cristaux liquides | 16. Bol inox |
| 3. Compartiment carte SD | 17. Groupe lames |
| 4. Carte SD | 18. Anneau de serrage groupe lames |
| 5. Couvercle transparent pour vide | 19. Spatule |
| 6. Joint pour couvercle transparent | 20. Anneau de serrage pâte de malaxage |
| 7. Sonde température bol inox | 21. Pâte de malaxage |
| 8. Anneau chauffant | 22. Support de cuisson sous vide |
| 9. Trou d'évacuation | 23. Bol transparent |
| 10. Papillon de brassage | 24. Couvercle avec joint |
| 11. 0/I Interrupteur principal | |
| 12. Fermetures couvercle | |
| 13. Pieds de stabilisation | |
| 14. Cordon d'alimentation | |
| | <u>Accessoires en option</u> |
| | 25. Panier inox |

ÉLÉMENTS DE LA MACHINE

BANDEAU DE COMMANDE (7)



Menu: pour accéder aux recettes.



“+” “-”: pour augmenter et diminuer les valeurs de vitesse, durée et température.

Chaque fois que la touche est enfoncée, la valeur augmente/diminue de 1 unité. Maintenir la touche enfoncée pour augmenter/diminuer rapidement la valeur.



Turbo: permet, en maintenant la touche, de passer de la vitesse programmée à la vitesse « Turbo », jusqu'à ce qu'elle soit relâchée. Cette touche ne peut être activée qu'à partir de la vitesse 6.

Pulse: pour obtenir un fonctionnement « interrompu » sur toutes les vitesses, de 1 à 10 (sauf la 1E et la 1F).



Horloge: pour programmer la durée de fonctionnement jusqu'à un maximum de 12 heures.



Start/stop: touche de « marche/arrêt » des fonctions.



Thermomètre: pour régler la température d'un minimum de 25°C à un maximum de 190°C.



Vitesse: pour programmer la vitesse désirée, avec 12 variantes.

ÉLÉMENT CHAUFFANT (8)

Résistance électrique qui chauffe le bol durant la cuisson.



ATTENTION: ne pas faire chauffer le bol vide!



ATTENTION: ne pas toucher, danger de brûlures!

- 11 - MAYONNAISE VERTE
- 12 - MAYONNAISE SANS OEUFS
- 13 - SAUCE COCKTAIL
- 14 - SAUCE YAOURT
- 15 - SAUCE TARTARE
- 16 - SAUCE JONVILLE
- 17 - SAUCE AU THON
- 18 - SAUCES AUX ANCHOIS
- 19 - SAUCE A L'AVOCAT
- 20 - CITRONETTE
- 21 - VINAIGRETTE
- 22 - SAUCE TAPENADE
- 23 - SAUCE HOLLANDAISE
- 24 - SAUCE BEARNAISE
- 25 - SAUCE BECHAMEL
- 26 - SAUCE AU BEURRE BLANC (POUR POISSONS BOUILLIS)
- 27 - SAUCE AU FOIE GRAS
- 28 - SAUCE AU VIN BLANC (POUR POISSON)
- 29 - SAUCE BARBECUE
- 30 - REDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 31 - ROUX PASTEURISE
- 32 - BASE A POMMES DUCHESSE
- 33 - PUREE DE POMMES DE TERRE
- 34 - CHUTNEY DE MANGUE ET POMME
- 35 - COULIS DE CAROTTES AU CUMIN

BOUILLONS, POTAGES, CREMES

- 01 - BOUILLON DE LEGUMES GRANULAIRE
- 02 - CUBE A BOUILLON DE VIANDE
- 03 - CUBE A BOUILLON DE LEGUMES
- 04 - CONSOMME DE BOEUF
- 05 - CONSOMME DE POISSON
- 06 - SAUCE BRUNE
- 07 - GAZPACHO
- 08 - CREME DE POIREAUX
- 09 - CREME DE CELERI
- 10 - CREME DE POTIRON
- 11 - CREME DE CHOU-FLEUR DU BARRY
- 12 - CREME DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES
- 13 - CREME AGNES SOREL
- 14 - CREME DE CHAMPIGNONS
- 15 - CREME DE HUITRES
- 16 - VICHYSOISE

RIZ, RISOTTO, SAUCES POUR PASTA

- 01 - RIZ JAPONAIS POUR SUSHI ET SASHIMI

RECETTES

PATE

- 01 - PATE A FRIRE BASE
- 02 - PATE A FRIRE A LA BIERE DOUX
- 03 - TEMPURA PATE
- 04 - PATE A FRIRE AU BRANDY
- 05 - PATE AUX OEUFS
- 06 - PATE SPECIAL AUX JAUNE D'OEUFS
- 07 - PATE AUX OEUFS AUX AIL ET PERSIL
- 08 - PATE AUX OEUFS AU CACAO
- 09 - PATE AUX OEUFS A L'ENCRE DE SEICHE
- 10 - PATE ROUGE AUX OEUFS
- 11 - PATE AUX OEUFS A LA FARINE DE CHATAIGNE
- 12 - PATE FEUILLETEE (BOL GLACE)
- 13 - PATE BRISEE
- 14 - PATE A STRUDEL SALE
- 15 - PATE BRIK
- 16 - PATE A PIZZA
- 17 - PATE A CREPES
- 18 - PATE GENOISE
- 19 - PATE DE GENES
- 20 - PATE MARGHERITA
- 21 - PATE A CAKE
- 22 - PATE A BRIOCHE
- 23 - PATE SABLEE
- 24 - PATE SABLEE FOUETTEE
- 25 - PATE A TARTE
- 26 - PATE D'AMANDES
- 27 - PATE PETITS FOURS
- 28 - PATE SABLEE AUX AMANDES
- 29 - PATE A GAUFRES
- 30 - PATE A CHOUX

SAUCES

- 01 - BEURRE DE TRUFFE
- 02 - BEURRE DE MOUTARDE
- 03 - BEURRE D'ANCHOIS
- 04 - BEURRE A L'AIL
- 05 - BEURRE DE CRUSTACES
- 06 - BEURRE POUR ESCARGOTS
- 07 - SAUCE AIOLI
- 08 - HUMMUS
- 09 - CAVIAR D'AUBERGINE
- 10 - MAYONNAISE

SONDE (7)

Pour contrôler la température. Cet élément règle la température de cuisson.

ORIFICE SORTIE LIQUIDES (9)

Si du liquide sort du fond du bol, il s'écoule par la base du robot à travers cet orifice.



ATTENTION: contrôler périodiquement que l'orifice n'est pas obstrué!



ATTENTION: l'obstruction même partielle de cet orifice peut provoquer de sérieux dommages en cas de sortie du liquide du bol.

PIEDS DE STABILISATION (13)

Les quatre pieds en plastique servent d'éléments de stabilisation ; ils absorbent les oscillations de l'appareil lorsqu'il est en marche.



ATTENTION: selon ce que vous êtes en train de préparer (mélanges etc.) il est possible que l'appareil se mette à osciller, même fortement. Cela est parfaitement normal, les pieds absorberont les oscillations.

AFFICHEUR À CRISTAUX LIQUIDES (2)

Lorsque vous appuyez sur l'interrupteur latéral pour allumer l'appareil, l'afficheur visualise le logo HotmixPRO.

Si le couvercle du bol est ouvert, l'icône du couvercle qui se soulève s'allume, et montre le texte «COUVERCLE OUVERT». Une fois le couvercle fermé correctement, l'icône et le texte disparaissent, et l'écran affiche l'icône de la vitesse avec la valeur «00» et le texte «REGLER LA VITESSE» ; indiquant que l'appareil est prêt à être programmé. Lorsque vous réglez la température, l'icône du thermomètre s'allume, avec le texte «REGLER LA TEMPERATURE».

Lorsque vous appuyez sur la touche «HORLOGE» pour sélectionner une heure, l'icône de l'horloge s'allume avec une valeur de 00h00, et le texte «REGLEZ L'HORLOGE». L'écran affiche le temps restant qui s'écoule.

En cas de panne grave, l'icône de la clé anglaise s'allume et tout le reste s'éteint. Il est alors nécessaire de remettre l'appareil à un centre de service après-vente.

THERMOSTAT DE CONTRÔLE DU MOTEUR

Votre appareil est équipé de deux thermostats de protection moteur : un dynamique et un statique. Le thermostat dynamique intervient toujours avant le statique et il arrête l'appareil en signalant Er:01.

En effet, le thermostat dynamique effectue un contrôle «intelligent» de la température du moteur en l'arrêtant pendant quelques secondes, si nécessaire, de manière à ce qu'il puisse refroidir et terminer ensuite la recette avant l'intervention du thermostat statique. Lorsque le thermostat dynamique

fonctionne, l'inscription «**PULSE**» apparaît sur l'afficheur. **Il vous est alors possible de terminer tranquillement la préparation.** Au contraire, en cas d'une trop grande quantité d'ingrédients ou de mélange trop dense (ce qui peut provoquer une surcharge de l'appareil, et/ou une surchauffe du moteur), le thermostat statique s'active et arrête immédiatement le moteur. L'écran affiche «Er:01». Attendez quelques minutes pour que l'appareil refroidisse et automatiquement, une fois que le moteur atteint une température acceptable, l'appareil est prêt à être utilisé. A cet effet, l'appareil possède un ventilateur de refroidissement forcé qui fonctionne également lorsque l'appareil est éteint.

Carte SD (4)

L'appareil est équipé d'une carte SD placée à l'intérieur d'une porte sur le côté de la machine. Pour y accéder, dévisser les vis.

A l'intérieur de la carte SD, il y a 3 dossiers:

Dossier **DEFAULT**: qui contient les programmes, les recettes et les fonctions spéciales entreposées;

Dossier **USER**: pour stocker des recettes personnelles;

Dossier **CreatorPRO** avec le programme à installer sur votre PC pour stocker, éditer, supprimer des recettes à partir du PC et les instructions.

Dossier **Livre de recettes Master** avec le livre complet au format PDF contenant toutes les recettes déjà enregistrées.

COUVERCLE TRANSPARENT POUR VIDE (5)

Placez le couvercle sur le bol avec la partie saillante tournée vers l'écran et avec les deux oeillets de fermeture sur les parois latérales de la coque intérieure, puis pour fermer, faites entrer les fermetures (12) dans les oeillets latéraux et poussez les ailettes vers le bas. Le couvercle est équipé d'un joint (6), qui doit toujours être monté correctement pour ne pas courir le risque de faire déborder les liquides. **SI LE JOINT N'EST PAS BIEN MONTÉ OU EST SALE, L'APPAREIL NE FAIT PAS LE VIDE.** Pour ouvrir le couvercle, soulevez les ailettes et décrochez les fermetures (12).

ATTENTION: si le joint n'est pas positionné correctement, des liquides peuvent s'écouler ou l'appareil peut ne pas se mettre en marche.



Si le couvercle n'est pas correctement fermé, la sécurité électromagnétique empêche l'appareil de se mettre en marche et l'icône du bol avec le couvercle soulevé apparaît sur l'écran.



ATTENTION: si le bol contient des liquides et que la vitesse est très élevée, avant d'ouvrir le couvercle attendre quelques secondes de manière à ce que les liquides descendent à leur niveau naturel. Ceci afin d'éviter la projection d'éventuelles vapeurs.



ATTENTION: les deux ailettes latérales de fermeture soient fermées.

- 39 - FUMET DE CRUSTACES
- 40 - FUMET DE POISSON (COULIS)
- 41 - BISQUE
- 42 - BISQUE SAUCE
- 43 - ROUX BLANC
- 44 - ROUX BRUN
- 45 - BEURRE CLARIFIÉ
- 46 - BEURRE NOISETTE
- 47 - BASE DE CREME
- 48 - BASE DE CREME AVEC OEUF
- 49 - BASE SOUFFLE SALE
- 50 - BASE SOUFFLE SUCRE AU LAIT
- 51 - BASE POUR SORBET
- 52 - BASE POUR GLACE AUX FRUITS
- 53 - BASE BLANCHE POUR GLACE
- 54 - BASE JAUNE POUR GLACE
- 55 - PATE AUS FRUITS SECS POUR GLACE
- 56 - BASE DE GELEE DE FRUITS
- 57 - BASE POUR MOUSSE DE FRUITS
- 58 - BASE COULIS DE FRUITS
- 59 - BASE CONFITURE DE FRUITS
- 60 - FRUITS GIVRES
- 61 - BASE POUR BAVAROISE SUCREE
- 62 - PATE A BOMBE
- 63 - BASE PARFAIT
- 64 - FONDANT
- 65 - CAMELISATION DU SUCRE 106°
- 66 - CAMELISATION DU SUCRE 111°
- 67 - CAMELISATION DU SUCRE 115°
- 68 - CAMELISATION DU SUCRE 120°
- 69 - CAMELISATION DU SUCRE 145°
- 70 - CAMELISATION DU SUCRE 158°
- 71 - CAMELISATION DU SUCRE 165°
- 72 - MERINGUE FRANCAISE
- 73 - MERINGUE SUISSE
- 74 - MERINGUE ITALIENNE
- 75 - TREMPAGE ALCOOLIQUE A 20°
- 76 - TREMPAGE ALCOOLIQUE A 40°
- 77 - TEMPERAGE DU CHOCOLAT NOIR
- 78 - TEMPERAGE DU CHOCOLAT AU LAIT

PROGRAMMES

- 1 - COUPER
- 2 - HACHER GROSSIEREMENT
- 3 - HACHER FINEMENT
- 4 - RAPER
- 5 - PULVERISER
- 6 - BATTRE
- 7 - MELANGER
- 8 - EMULSIONNER
- 9 - BATTRE EN NEIGE
- 10 - FOUETTER LA CREME
- 11 - PATE MOLLE
- 12 - PATE MOYEN
- 13 - PATE FORT
- 14 - PATE FROID (BOL GLACE)
- 15 - FARCES FROIDS (BOL GLACE)
- 16 - FARCE MOUSSELINE (BOL GLACE)
- 17 - MARINADE AIGRE-DOUCE
- 18 - MARINADE PIQUANTE
- 19 - MARINADE ORIENTALE
- 20 - RISSOLER
- 21 - ETUVER
- 22 - ROTIR
- 23 - CUISSON A BASSE TEMPERATURE DANS L'EAU OU L'HUILE INDIRECT
- 24 - BOUILLIR VIANDE OU POISSON
- 25 - BOUILLIR LEGUMES
- 26 - CUISSON A LA VAPEUR
- 27 - CONFIT A L'HUILE DE LEGUMES
- 28 - LEGUMES ET FRUITS CONFITS DANS DU SUCRE
- 29 - REDUCTIONS
- 30 - REDUCTIONS EN SUCRE
- 31 - PASTEURISATION MIREPOIX
- 32 - EXTRACTION DES PIGMENTS
- 33 - CUISSON DES OEUF A BASSE TEMPERATURE
- 34 - CUISSON DES OEUF A LA VAPEUR
- 35 - CUISSON DES OEUF MARBRES
- 36 - CUISSON DES OEUF DURS OU POCES
- 37 - COURT-BOUILLON AU VINAIGRE OU AU VIN
- 38 - COURT-BOUILLON AU LAIT



ATTENTION: démontez périodiquement le joint et éliminez la saleté pouvant s'être formée entre ce dernier et le couvercle.



ATTENTION: remonter correctement le joint dans son logement de manière à ce que le couvercle ferme bien.



ATTENTION: ne lavez jamais le couvercle au lave-vaisselle!

COUVERCLE (24)

Montez le couvercle en maintenant les deux ailettes latérales enfoncées et en exerçant une légère pression. Cette opération est très facile

Le couvercle est équipé d'un joint (9), qui doit toujours être monté correctement pour ne pas courir le risque de faire déborder les liquides.



ATTENTION: si le joint n'est pas positionné correctement, des liquides peuvent s'écouler ou l'appareil peut ne pas se mettre en marche. Si le couvercle n'est pas correctement fermé, la sécurité électromagnétique empêche l'appareil de se mettre en marche et l'icône du bol avec le couvercle soulevé apparaît sur l'écran. Pour ouvrir le couvercle, appuyez avec deux doigts sur les ailettes latérales et soulevez.



ATTENTION: si le bol contient des liquides et que la vitesse est très élevée, avant d'ouvrir le couvercle attendre quelques secondes de manière à ce que les liquides descendent à leur niveau naturel. Ceci afin d'éviter la projection d'éventuelles vapeurs.



ATTENTION: les deux ailettes latérales de fermeture soient fermées.



ATTENTION: démontez périodiquement le joint et éliminez la saleté pouvant s'être formée entre ce dernier et le couvercle.



ATTENTION: remonter correctement le joint dans son logement de manière à ce que le couvercle ferme bien.



ATTENTION: ne lavez jamais le couvercle au lave-vaisselle!

BOUCHON DOSEUR (1)

- Le bouchon exerce deux fonctions: inséré sur le couvercle il empêche l'écoulement des liquides du couvercle et de plus, il peut être utilisé comme doseur.
- Pour bloquer le bouchon doseur, introduisez-le dans le logement prévu sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement.
- Pour enlever le bouchon doseur, tournez-le dans le sens inverse et tirez-le vers le haut.

Quantités de remplissage du bouchon doseur (valeurs indicatives):

Eau	85 g
Huile d'olive vierge extra	85 g
Huile végétale	75 g
Vin	85 g
Lait	85 g
Farine	55 g
Semoule	70 g
Sucre	85 g
Cacao	50 g
Riz	85 g
Chapelure	50 g
Fromage râpé	50 g



NETTOYAGE: vous pouvez laver le bouchon au lave-vaisselle.

BOL INOX (16)

Les encoches sur le bol indiquent les différents niveaux:

1ère encoche = 1 litre

2ème encoche = 1,5 litres

3ème encoche = 2 litres (capacité maximum du bol)



ATTENTION: lorsque le contenu du bol atteint la troisième encoche (2 litres max), la vitesse 3 est le réglage de la vitesse maximale. Lorsque, cependant, le contenu du bol ne dépasse pas le deuxième encoche (1,5 litres), le réglage de la vitesse maximale est de 10.



ATTENTION: Vous devez également tenir compte du fait que certains aliments, comme les pâtes à levure (pain, pizza, etc.) gonflent durant la préparation. En outre, les grandes vitesses font augmenter le niveau des liquides à cause de la force centrifuge.

EXTRACTION DU BOL

Vérifiez que le robot soit arrêté, appuyez sur les boutons pour ouvrir le couvercle.



ATTENTION: pour arrêter le moteur, ne JAMAIS ouvrir le couvercle. Utilisez exclusivement la touche « START/STOP ».



ATTENTION: pour extraire le bol, saisissez-le exclusivement par sa poignée.



ATTENTION: Ne pas le toucher et ne pas le poser sur des surfaces délicates car il pourrait les abîmer irrémédiablement.

HotmixPRO

FONCTION	INGREDIENT OU TRAITEMENT	ACCESSOIRE	VITESSE	DUREE	TEMPERATURE	
HACHEZ	Persil, basilic, herbes	Lames	6	de 5 à 15 seconds selon quantité	/	
	Carottes, oignons, céleri		de 4 à 6	de 10 à 30 seconds selon quantité		
	Légumes mixtes		3	de 5 à 10 seconds selon quantité		
	Viande		8	Selon quantité		
	Glaçons		6	de 5 à 20 seconds selon quantité		
RAPER	Fromages	Lames	de 8 à 10	1 minute	/	
	Pain sec et rassis		de 8 à 10	30 seconds		
PULVERISER	Légumineuses et céréales	Lames	10	de 2 a 3 minutes selon quantité	/	
	Sucre		10	20 seconds		
	Fruits secs		10	3 minutes		
FOUETTER	Blanc d'oeufs	Lames + papillon de brassage	3	de 2 a 3 minutes selon quantité	/	
	Crème		3	de 2 min. a 2 min. e 50 sec. s.q.		
MELANGER	Pâtes aux oeufs	Lames	Programme pour mélanger ou vitesse 10			/
	Pâte à pain et pizza					
	Pâte feuilletée					
	Pâte pâtisserie					
	Pâte brisée					
MIXER	Smoothies et milkshakes	Lames	de 5 à 8	15 seconds	/	
	Viande et poisson		de 6 à 10	15 seconds		
HACHEZ	Glace à cubes	Lames	7 + 4	de 1 à 6 min.	/	
EMULSIONNER	Mayonnaise	Lames	4	1 minute	/	
	Milkshake		7	de 10 à 20 seconds selon quantité		
SOUS-FRIRE	...et hacher aux même temps	Lames	de 3 à 5	de 3 à 3 minutes selon quantité	95° - 100°C	
	...et mélanger aux même temps		1	5 minutes	95° - 100°C	
	...et hacher aux même temps		de 3 à 4	Selon recette	95° - 100°C	
CUIRE	...et mélanger aux même temps	Selon recette	1 - 1E - 1F	Selon recette	95° - 100°C	
	Avec le panier		de 1 à 4	Selon recette	100° C	
	Légumes		Panier	0	de 10 à 30 minutes selon recette	100°C
Viande						
Poisson						
CUIRE A LA VAPEUR						

HotmixPRO

recettes se rapporte uniquement au type de viande et au type de morceau indiqué dans la recette. Si pour quelque raison que ce soit, vous décidez d'utiliser un autre morceau de viande, vous devez savoir qu'il vous faudra également changer le temps de cuisson. Évidemment, si vous augmentez le temps de cuisson, vous devez également augmenter la quantité de liquide dans le bol pendant la cuisson.

- Lorsque vous programmez le départ retardé d'une recette qui prévoit du riz et du liquide (bouillon, eau, lait etc.) dans le bol, vous devez savoir que le riz absorbe le liquide au fur et à mesure de la cuisson et que par conséquent la durée de cuisson doit être réduite.
- A la fin de la cuisson, attendez quelques minutes avant d'ouvrir le couvercle et faites attention aux éventuelles projections de vapeur car vous pourriez vous brûler.
- Si vous utilisez l'appareil d'une façon inappropriée, par exemple si vous versez dans le bol plus de liquide que ce qui est indiqué dans la recette, ou une plus grande quantité que ce que l'appareil peut supporter, le moteur va surchauffer. Dans ce cas, une protection thermique interviendra pour bloquer le moteur jusqu'à ce qu'il refroidisse. Lorsque le moteur sera refroidi, vous pourrez utiliser de nouveau l'appareil (pour des informations sur les quantités maximales, reportez-vous au paragraphe « Bol »).
- Si après une préparation chaude, vous désirez passer à une préparation froide, vous pouvez accélérer le processus de refroidissement de la façon suivante : laissez l'appareil fonctionner à vitesse 10 pendant au moins 2 minutes.
- Ne pas soulever, déplacer l'appareil en le saisissant par son manche.

RECYCLAGE ET ELIMINATION

Lorsque l'appareil cesse de fonctionner et qu'il est nécessaire de le jeter, vous devez faire en sorte qu'il cause le minimum de dommages à l'environnement. Il est nécessaire de respecter la directive européenne 2002/96/UE :

1. Le symbole de la poubelle barrée sur le produit signifie que le produit est inclus dans la directive européenne 2002/96/UE.
2. Tous les produits électriques ou électroniques doivent être collectés séparément de la collecte municipale au moyen d'installations de collecte spécifiques désignées par le gouvernement ou par les autorités locales.
3. La mise au rebut appropriée des vieux appareils contribue à la prévention contre les éventuels dommages vis-à-vis de la santé des personnes et de l'environnement.
4. Pour plus d'informations sur la mise au rebut des vieux appareils, contactez votre commune, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INTRODUCTION DU BOL

Vérifiez que le robot soit arrêté, appuyez sur les boutons pour ouvrir le couvercle. Lorsque l'on ouvre le couvercle, la sécurité qui bloque automatiquement le moteur s'enclenche et en conséquence, les lames s'arrêtent. Introduisez le bol en l'ajustant parfaitement dans son logement ; dans le cas contraire, le dispositif de sécurité empêchera la mise en route du moteur.



ATTENTION: avant l'introduction du bol, toujours vérifier que le couteau soit bien en place et correctement serré avec la molette située sous le bol.



ATTENTION: avant de nettoyer le bol, vérifiez toujours que les lames aient été démontées pour éviter les risques de coupures.



NETTOYAGE: le bol peut être lavé au lave-vaisselle. Sachez cependant que les produits de lavage utilisés par les lave-vaisselles sont très agressifs et qu'ils peuvent avec le temps décolorer la poignée du bol.

LAMES (17)

MONTAGE/DEMONTAGE LAMES:

Saisissez les lames d'une main équipée d'un gant anti-coupures, introduisez les dans le trou au fond du bol et de l'autre main, vissez méticuleusement l'écrou au fond du bol, en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



ATTENTION: les lames ont des surfaces tranchantes; faites attention lors de la manipulation.



ATTENTION: après avoir coupé des aliments durs (glace, fruits secs, carottes etc.) resserrez toujours un peu l'écrou de serrage.



Vérifiez toujours que les lames soient équipées du joint et que ce dernier soit en bon état. Dans le cas contraire, des liquides peuvent s'y infiltrer et sortir par le tuyau d'évacuation sur la base de l'appareil.

SPATULE (19)

La spatule permet de mélanger en toute sécurité les ingrédients dans le bol même lorsque les lames sont en mouvement, car sa forme spéciale empêche le contact avec les lames. En outre, elle permet, lorsque cela est nécessaire, de racler les ingrédients des parois du bol entre deux phases de travail.



ATTENTION: ne pas utiliser la spatule et autres ustensiles (cuillères ou cuillères en bois, etc.) lorsque les lames sont en mouvement.



NETTOYAGE : vous pouvez laver la spatule au lave-vaisselle.

PAPILLON DE BRASSAGE (10)

Le papillon de brassage permet de mélanger de la meilleure manière possible les

aliments et les liquides. Pour insérer le papillon de brassage, faire coïncider le trou présent dans la partie inférieure de ce dernier avec la partie supérieure des lames puis pousser à fond jusqu'à l'enclenchement. Pour enlever le papillon de brassage, le tirer vers le haut jusqu'à ce qu'il se débloque des lames. Le temps d'utilisation est lié à la durée de la recette.



ATTENTION: NE PAS utiliser le papillon de brassage à des vitesses supérieures à 4.



ATTENTION: NE PAS enlever le papillon de brassage lorsque le bol est encore chaud. Attendre qu'il refroidisse.

PÂLE DE MALAXAGE (21)

Indiquée pour toutes les préparations devant contenir des morceaux de taille précise: risottos, dés de légumes, confitures en morceaux, etc. Utile pour toutes les sauces/crèmes à base d'oeuf.

Pour monter et démonter la pâle de malaxage, observez la procédure utilisée pour le montage/démontage des lames.

Le temps d'utilisation de la pâle est lié à la durée de la recette.



ATTENTION: N'utilisez PAS la pâle de malaxage à des vitesses supérieures à 1F.

NETTOYAGE

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et des produits détergents neutres; éviter les produits trop agressifs et qui font trop de mousse.



ATTENTION: détacher la fiche de la prise de courant avant de commencer le nettoyage.



ATTENTION: ne pas immerger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.



ATTENTION: ne pas nettoyer l'appareil sous un jet d'eau.



ATTENTION: Démontez périodiquement le joint et enlever la saleté s'étant éventuellement formée entre ce dernier et le couvercle.



ATTENTION: remonter correctement le joint dans son logement de manière à ce que le couvercle ferme bien.



Nettoyer la partie interne de logement du bol avec une éponge non abrasive légèrement imbibée d'eau. Effectuer cette opération uniquement lorsque l'appareil est éteint et froid. Avant de nettoyer le bol, vérifier que les lames aient été démontées pour éviter de se couper.

les noisettes, le chocolat, réglez la vitesse désirée, et l'appareil augmentera progressivement sa vitesse, de lui-même, de seconde en seconde.

- Après avoir haché des ingrédients durs tels que la glace, les fruits secs, le chocolat, ou autres, vérifiez que les lames soient encore parfaitement vissées.

- Lorsque vous cuisez, ne dépassez jamais un litre et demi d'ingrédients (liquides ou solides), car le contenu pourrait déborder du bol.

- Lorsque l'appareil est en marche, pour retirer les ingrédients des parois du bol ou bien pour mélanger utilisez la spatule.

- Si vous préparez un plat, dans la composition duquel entre du lait en ébullition, retirez toujours le bouchon du couvercle pendant la cuisson. À la fin de la cuisson, ne retirez pas le couvercle tout de suite, mais laissez les lames tourner sans la fonction température, jusqu'à ce que le lait cesse de bouillir ; vous pouvez alors ouvrir le couvercle.

- Ne déposez pas l'appareil près d'une source chaleur (cuisinière, four ou autres).

- Si vous désirez déplacer l'appareil, vous devez le soulever sans jamais le tirer sur le plan de travail car vous risquez de l'endommager.

- Avant de commencer à préparer n'importe quelle recette, lisez attentivement la liste des ingrédients. De cette façon vous pourrez les préparer correctement et les avoir à portée de main, puis étape après étape suivez chacune des séquences de préparation.

- Dans toutes les préparations à base de fruits (jus, sorbets, confitures etc.), ajoutez rigoureusement un citron épluché à vif (sans peau blanche) sans pépins et coupé en petits dés. Le citron agira comme antioxydant, accentuera la couleur et rehaussera le goût.

- Dans les préparations de glaces ou de sorbets et lors du fouettage de la crème, l'appareil doit être froid, et le bol doit avoir été mis une heure ou deux au réfrigérateur. Si l'appareil est froid mais que vous avez oublié de refroidir le bol, vous pouvez remédier à cet oubli en y mettant un peu de glace que vous jetterez ensuite pour continuer le cours normal de la préparation.

- Dans la préparation de plats qui exigent une longue durée de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de liquide en cours de cuisson. Vous devez être particulièrement vigilant lors de la préparation des plats dans lesquels vous devez utiliser par exemple du coulis de tomates. Toutes les purées de tomates ne sont pas les mêmes, elles peuvent différer en consistance et donc en quantité de liquide contenu.

- Dans la préparation de plats à base de légumes, si vous n'êtes pas satisfait du degré de cuisson atteint avec la recette, vous pouvez utiliser la fonction « Touche personnelle » et prolonger la cuisson pendant le temps désiré. Si vous utilisez des légumes en boîte à la place de légumes secs, n'oubliez pas que les temps de cuisson sont considérablement réduits.

- Dans la préparation de plats à base de viande, respectez les catégories des morceaux de viande utilisées. La durée de cuisson qui est indiquée dans les

7. Réalisez la partie initiale de la préparation, puis branchez le tuyau sur le raccord d'aspiration 7 et mettez-le à l'intérieur du liquide à aspirer.

8. Quand vous voulez faire entrer le liquide émulsifiant, ouvrez la vanne à vide.

Si vous souhaitez refaire le vide, tournez la vanne vers le haut et allumez la pompe.

NETTOYAGE DU CIRCUIT INTERNE

Après chaque préparation en température, il est préférable de nettoyer le circuit interne. Procédez comme suit:

1. Allumez la pompe.
2. Mettez la vanne sur aspiration.
3. Détachez le tuyau du couvercle et plongez-le dans l'eau chaude (les détergents agressifs abîment la pompe et annulent la garantie).

L'eau aspirée sortira du tuyau latéral. Si l'eau est aspirée trop vite, la pompe pourrait s'arrêter. Il suffit d'attendre quelques instants pour qu'elle reparte.

VIDAGE DU CIRCUIT INTERNE

Quand vous travaillez sous vide en température, une fois terminée la préparation, il est possible que des résidus restent à l'intérieur du circuit sous forme de vapeur. Il faut allumer la pompe et la faire fonctionner à vide pendant quelques minutes pour les éliminer.

CONSEILS POUR UN EMPLOI CORRECT

- Pour hacher, râper, réduire en poudre ou fouetter, le bol doit être toujours parfaitement propre et sec.
- Pour hacher, râper, réduire en poudre et homogénéiser, le volume des ingrédients ne doit jamais dépasser la moitié du bol.
- Si vous devez hacher, sachez que la vitesse de fonctionnement est proportionnelle à la dureté des ingrédients, alors que la durée est proportionnelle à la quantité des ingrédients à hacher.
- Lorsqu'il est nécessaire de hacher de petites quantités (comme par exemple des gousses d'ail ou des bouquets de persil), réglez la vitesse maximum et ajoutez les ingrédients en une seule fois à travers l'ouverture du couvercle.
- Lorsque vous nettoyez les lames, essuyez-les bien. Vous pouvez également les installer et activer l'appareil pendant quelques secondes à la vitesse maximum de façon à ce que les éventuelles gouttes restantes soient projetées sur les parois du bol.
- Si vous devez hacher des ingrédients durs, comme par exemple les amandes,

MISE EN MARCHÉ

- Posez l'appareil sur une surface plane de façon à ce qu'il soit stable.
- Branchez l'appareil au réseau d'alimentation.
- Mettez l'interrupteur situé sur le côté de l'appareil sur 1; l'écran s'allumera automatiquement et affichera le logo.

Par mesure de sécurité et dans le respect des économies d'énergie, si aucun paramètre n'est introduit après 5 minutes environ l'appareil s'éteint et se met en «stand-by» en affichant le logo.

Il vous suffira d'appuyer sur une touche quelconque pour remettre l'appareil en marche.

PROGRAMMATION DES FONCTIONS

- Sélectionnez l'icône de la fonction.
- Utilisez les touches « + » et « - » pour programmer la valeur désirée.
- Programmez les fonctions nécessaires à la programmation en utilisant toujours cette séquence:
 1. Température
 2. Vitesse
 3. Durée
 4. Marche/Arrêt



ATTENTION: lors de la première utilisation, il est possible que l'appareil émette un léger bruit dû à la stabilisation des joints internes. Cela est tout à fait normal et cessera en peu de temps.

CORRECTION DES DONNÉES PROGRAMMÉES

Durant le fonctionnement, il est possible de modifier les paramètres de vitesse, de durée et de température et définir de nouvelles valeurs avec les touches « + » et « - ».

Procédez de la manière suivante:

- Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter l'appareil.
- Appuyez sur la touche qui correspond au paramètre pour lequel vous désirez changer le réglage.
- Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la nouvelle valeur.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour remettre l'appareil en marche.



Sans au moins une donnée introduite (température, vitesse ou recette), l'appareil ne démarre pas.

CONTROLE VITESSE

Sélection de la vitesse de rotation des lames :

- Appuyez sur la touche VITESSE

• Avec les touches « + » et « - », sélectionnez la vitesse désirée. La valeur de la vitesse programmée est affichée sur l'écran.

L'appareil possède 23 types différents de vitesse:

- Vitesse de 0 à 10
- Vitesse de 1 à 10 PULSE
- Vitesse 1E pour la cuisson des viandes avec le papillon de brassage
- Vitesse 1F pour la cuisson des aliments délicats avec le papillon de brassage
- TURBO

La vitesse « 0 » peut être affichée et sélectionnée uniquement en programmant tout d'abord une température de la manière suivante:

- Appuyez sur la touche avec l'icône du thermomètre
- Sélectionnez une température
- Avec les touches « + » et « - », sélectionnez la vitesse « 0 » qui sera visualisée sur l'écran
- Programmez les autres paramètres et continuez.

DURÉE

Sélection de la durée:

- Appuyez sur la touche DUREE.
- Avec les touches « + » et « - », sélectionnez la durée de travail demandée. La valeur de la durée programmée sera affichée sur l'écran.
- La plage de réglage de la durée varie de 5 secondes à 12 heures.
- Après 60 minutes et jusqu'à 12 heures, les pas seront de 10 minutes à la fois, à moins que vous n'utilisiez les touches « + » et « - » à petits coups légers et rapides: dans ce cas, vous pourrez procéder de minute en minute.

Temps de réglage de l'horloge:

<1min 1-5min. 5-10min. 10-30 min. 30-60 min. >60min.jusqu'à 12 heures. Toutes les 5 sec. Toutes les 15 sec. Toutes les 30 sec. Toutes les 1 min. Toutes les 5 min. Toutes les 10 min. Toutes les 10 min. avec option de min. en min. L'afficheur indique la durée résiduelle. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la durée sélectionnée est écoulée et émet un signal sonore.

TEMPÉRATURE

Sélection de la température :

- Appuyez sur la touche TEMPERATURE
- Avec les touches « + » et « - », sélectionnez la température désirée. La température programmée est affichée sur l'écran.
- Si aucune température n'est programmée car l'appareil doit fonctionner « à froid », deux lignes horizontales apparaissent sur l'écran pour indiquer l'absence de chauffage.



La plage de température va de 25 °C à 190 °C.

3. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant les lames.

4. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.

5. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.

6. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, mettez la vanne sur la position fermée.

7. Appuyez sur la touche « start »

8. Filtrez.

9. Ajoutez le jus du point 1, le jus de citron vert, le sel et le poivre à discrétion.

Ingrédient principal	Ingrédients par kg d'ingrédient principal
Cerises	Cornichon sans peau ni pépins 250 g, poivrons 200 g, oignon doux 200 gr, huile d'olive 90 g, vinaigre de vin blanc 35 g, vinaigre balsamique 20 g, ail 7 g, gomme xanthane 2,5 g.
Framboises	
Pêches	
Pommes	
Fraises	

TRAVAILLER SANS TEMPÉRATURE

La procédure est la même, si ce n'est que vous ne devez programmer aucune température.

Après la préparation, vous devez éliminer le vide à l'intérieur du bol avant d'ouvrir le couvercle. Procédez comme suit:

- 1 - Éteignez la pompe à l'aide de l'interrupteur (2).
- 2 - Tournez à fond la vanne (6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 3 - Attendez que l'aiguille du vacuomètre soit complètement à droite.
- 4 - Détachez le tuyau (8) sur les raccords 4 et 5.

Vous pouvez maintenant ouvrir le couvercle.



ATTENTION: Vous devez obligatoirement éliminer le vide à l'intérieur du bol pour ouvrir le couvercle.

ÉMULSIONNER/IMPRÉGNER SOUS VIDE AVEC OU SANS TEMPÉRATURE

1. Mettez l'ingrédient dans le bol MAIS PAS l'émulsifiant/imprégnant.
2. Utilisez le papillon ou les lames en fonction de ce que vous devez faire.
3. Sélectionnez la température et la vitesse nécessaires à la préparation. Faites attention parce que les liquides augmentent beaucoup de volume à basse pression, et ils risquent d'être aspirés par la pompe qui pourrait se bloquer.
4. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
5. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
6. Allumez la pompe à l'aide de l'interrupteur.

7. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
8. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, éteignez la pompe à l'aide de l'interrupteur 2.
9. Une fois écoulé le temps de cuisson, programmez la vitesse 8 ou supérieure pour obtenir la consistance visée.
10. Filtrez et réfrigérez.

INGRÉDIENT	Poids g	LIQUIDE	Poids g	°C	°F	DURÉE EN MINUTES
Coeurs d'artichauts coupés finement	1000	Huile d'olive Fond de légumes	50 500	90		45
Maïs	1000	Beurre Jus de maïs	150 250	85		60
Pommes de terre	1000	Beurre Crème liquide	500 300	90		45
Pomme	1000	-	-	90		150
Céleri-rave	1000	Lait Beurre	340 150	90		90

Purée de fruits et légumes en solution sucrée

Préparez la solution en utilisant 50% d'eau et 50% de sucre (isomalt ou sirop de glucose) selon vos goûts.

Ingrédient	Poids g	Solution sucrée	°C	°F	Durée en heures
Châtaignes entières sans peau	1000	1000	90		12
Pommes sans peau	1000	500	90		3
Agrumes Entiers	1000	1000	90		4
En quarts	1000	400	87		45 min
En morceaux	1000	300	87		4

GASPACHO DE FRUITS POUR MASTER BREEZE

Comment préparer un gaspacho de fruits

1. Préparez un jus à base des fruits choisis avec le système d'extraction (voir tableau au chapitre extraction des arômes).
2. Programmez le paramètre wait temperature 1 °C et la vitesse 8 ou supérieure jusqu'à obtenir la consistance visée.



Préparez en premier toutes les préparations qui n'ont pas besoin du réglage de la température, de manière à ne pas avoir à attendre que l'appareil refroidisse pour les étapes suivantes.

FONCTION TURBO TEMPÉRATURE

La fonction Turbo Température permet de chauffer à la puissance maximale à la température programmée, pour cuire la préparation le plus vite possible. Pour l'activer, appuyez sur la touche TEMPÉRATURE pour atteindre les valeurs programmées de température, puis appuyez sur la touche TURBO. Le message « TURBO » s'affiche à l'écran. Réappuyez sur la touche TURBO sur cet écran pour désactiver la fonction. Pendant que vous travaillez en mode Turbo Température, le message « TURBO » est visible sur l'écran principal.

Attention

Quand vous activez la fonction Turbo Température, contrôlez la température effective sur l'écran et retirez la préparation dès qu'elle est prête. En effet, cette fonction neutralise les habituels contrôles de la température. La cuisson est plus rapide, mais votre recette peut être exposée à une inertie thermique et dépasser la température programmée.

“NB”

La fonction Turbo Température ne convient pas aux préparations exigeant un contrôle parfait de la cuisson (comme bon nombre des préparations pâtisseries, par exemple). Par extension, elle ne convient pas aux recettes utilisant la technologie Wait Temperature, ni à celles avec passages entièrement automatisés par la fonction Next. En effet, ces fonctions doivent principalement leur efficacité au parfait contrôle garanti par HotmixPRO en conditions de cuisson normale. À moins que votre recette ne puisse tolérer quelques degrés °C en plus, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction Turbo Température dans les situations mentionnées ci-dessus.

EXEMPLES DE FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT NORMAL:

- Après avoir introduit les ingrédients dans le bol, fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche VITESSE, puis sélectionnez la vitesse avec les touches « + » et « - ».
- Appuyez sur la touche DUREE puis avec les touches « + » et « - », sélectionnez la durée demandée.
- Appuyez sur la touche TEMPERATURE (si nécessaire), puis avec les touches « + » et « - », sélectionnez la température désirée.
- Enfin, appuyez sur la touche Start/Stop (pour actionner le moteur).

FONCTIONNEMENT PULSE (interrompu):

Lorsque l'appareil fonctionne avec le programme normal :

• Appuyez rapidement sur la touche AUTOPULSE – le fonctionnement passera ainsi de NORMAL à INTERROMPU. L’allumage de l’icône sur l’écran indiquera que la fonction AUTOPULSE est en cours.

FONCTIONNEMENT TURBO:

Lorsque l’appareil fonctionne avec le programme normal :

- Appuyez sur la touche TURBO pour activer la fonction TURBO. La fonction TURBO reste opérationnelle tant que la touche reste enfoncée. La fonction TURBO est active de la vitesse 6 à la vitesse 10. L’écran indique la fonction TURBO avec le clignotement de l’icône de la VITESSE.

MENU

A. RECETTES

B. GESTION DES RECETTES (modification, suppression, enregistrement)

- A.** Pour accéder aux **RECETTES**, la carte SD doit être insérée dans le compartiment à l’arrière de l’appareil (3).
- a. En appuyant la touche MENU, vous accédez à des recettes/programmes préenregistrés.
 - b. En appuyant au moins 3 secondes la touche MENU vous pouvez accéder aux fonctions: modification, suppression, enregistrement de ces recettes (seulement le réglage de fonctions).

Les programmes et les recettes préenregistrés ont été faits par nos chefs en fonction de leurs goûts personnels, en utilisant des matières premières disponibles sur notre territoire. Il est possible que matières premières de par leur goût, rendent le résultat différent de celui que vous voulez. À cet égard, l’appareil permet de modifier les recettes et/ou les programmes mémorisés en sauvegardant une copie dans votre dossier personnel (User), ou de mémoriser vos propres recettes selon vos goûts et les matières premières disponibles sur le territoire.

- a. Appuyez sur les touches MENU, et en utilisant les touches + et -, sélectionnez le dossier auquel vous souhaitez accéder: **DEFAULT** (recettes et programmes préenregistrés) ou **USER** (recettes personnelles). Valider en appuyant sur la touche Start.

Indépendamment du dossier choisi, pour créer un programme/une recette enregistré/e procéder comme suit:

- Utiliser les touches « + » et « - » pour sélectionner le numéro du programme choisi. Pour une liste complète, visitez le site: www.hotmixpro.com, dossier «Recettes» et «Programmes spéciaux». Cette consultation vous permettra:
 - a) d’imprimer le texte intégral des recettes préenregistrées, y compris la toute dernière phase de traitement,
 - b) de garder la liste à jour en temps réel de toutes les recettes et les programmes disponibles, et éventuellement, leur version mise à jour, que vous pouvez télécharger sur votre carte SD.

Recette	Ingrédients	Poids g	Utilisation
Saumure base	Viande+Eau Sel Sucre	1000 5-10 2-4	Presque universel
Saumure base pour poisson	Poisson+Eau Sel Sucre	1000 5-10 3-6	Poissons délicats et fruits de mer

Ci-après quelques conseils d’imprégnation avec un liquide, si l’ingrédient à imprégner est délicat:

1. Mettez les ingrédients dans le bol, sans peau et découpés en morceaux de même taille, en utilisant la pale de malaxage si vous devez mélanger, ou programmez la température minimale avec WT, une durée suffisante et la vitesse zéro.
2. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
3. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
9. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, éteignez la pompe à l’aide de l’interrupteur 2 et attendez au moins 10 minutes.
4. Une fois le temps écoulé, vous pouvez éventuellement ouvrir totalement la vanne à vide et refaire le vide trois ou plusieurs fois de suite.

Ingrédient	Liquide
Cerises	Lait d’amande
Figues	Porto
Laitue	Eau fumée
Melon	Bouillon de jambon
Pastèque	Thé vert
Tomate	Ketchup dilué
Céleri	Eau de fromage persillé

PURÉE DE FRUITS ET LÉGUMES

1. Préparez l’ingrédient en petits morceaux.
2. Ajoutez le liquide (le cas échéant, voir tableau).
3. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant uniquement les lames.
4. Programmez le paramètre wait temperature et la durée (voir tableau).
5. Programmez la vitesse 2.
6. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.

EXTRACTION DES ARÔMES AVEC ALCOOL À FROID (MASTER BREEZE UNIQUEMENT)

Nombreux sont les composés d'arômes qui se dissolvent dans l'alcool et pas dans l'eau.

Comment extraire avec l'alcool

1. Préparez l'ingrédient.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant la pâle de malaxage ou les lames en fonction de ce que vous devez faire.
3. Programmez le paramètre wait temperature et la durée (voir tableau).
4. Programmez la vitesse 1.
5. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
6. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
7. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, éteignez la pompe à l'aide de l'interrupteur 2.
8. Filtrez et réfrigérez.
9. La colonne «concentration» indique la quantité idéale à ajouter par litre de bouillon ou de sauce.

Ingrédient	Quantité g d'alcool par litre	°C	°F	Durée h	Concentration g
Café moulu	200	3		12	30
Noix de muscade râpée	70	3		24	20
Romarin	100	3		24	20
Piment sec haché	250	3		24	20

IMPRÉGNER/MARINER

1. Préparez la saumure/marinade, salée ou sucrée, avec laquelle imprégner les ingrédients.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant la pâle de malaxage.
3. Programmez la vitesse 1, durée 60 minutes ou plus selon les coupes et les épaisseurs (en cas de viande).
4. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
5. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
6. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, éteignez la pompe à l'aide de l'interrupteur 2.
7. Une fois le temps écoulé, vous pouvez éventuellement ouvrir totalement la vanne à vide et refaire le vide trois ou plusieurs fois de suite à la vitesse zéro.
8. Choisissez entre les deux valeurs la quantité de sel et de sucre. Le résultat final sera une concentration de 0,5 % à 1 % selon la méthode du point d'équilibre.

- Puis, appuyez sur la touche START/STOP : en haut sont indiqués le nombre de programmes/recettes, avec le titre qui défile, « INGREDIENT _ DE _ » (où 000 est le premier ingrédient et les chiffres après la barre oblique indiquent le nombre total des ingrédients de la recette) et le nom et la quantité du premier ingrédient. Dans certains programmes ne sont pas spécifiés ni les ingrédients ni les quantités.

- Utiliser la touche « + » pour afficher une à la fois tous les ingrédients nécessaires pour la recette.

- Lorsque vous avez terminé, appuyez sur START/STOP pour voir le premier ingrédient à être introduit dans la première étape. L'écran indique également le nombre total des étapes (par exemple 1/3).

- Lorsque vous avez introduits les ingrédients de la première étape, appuyez sur la touche START et la machine va fonctionner.

- Dès que vous avez terminé, faites la même chose avec la deuxième étape, jusqu'à la fin de la recette. L'écran affiche le temps restant, la vitesse, la température et l'accessoire utilisé.

- Lors de chaque phase de traitement, des icônes liés s'allument pour indiquer ce que la machine fait, comme dans une programmation manuelle.

Après la dernière étape de traitement, la machine émet un bruit continu, comme à la fin de chaque étape de préparation manuelle.



Lorsque vous effectuez une recette en mémoire, il est impératif que les ingrédients soient introduits dans l'ordre exact dans lequel ils apparaissent sur l'écran ou la recette.



ATTENTION: Ne jamais laisser la machine sans surveillance pendant les opérations.

B. Appuyer sur la touche MENU au moins 3 secondes. Utiliser les touches + et -, sélectionnez le dossier auquel vous souhaitez accéder: **DEFAULT** (recettes et programmes préenregistrés) ou **USER** (recettes personnelles). Valider en appuyant sur la touche Start.

Ce menu permet les fonctions suivantes :

Enregistrement d'une recette

Modification d'une recette enregistrée

Suppression d'une recette enregistrée

ENREGISTREMENT D'UNE RECETTE

Il y a deux façons de stocker votre propre recette:

a) De la machine: dans le dossier USER, vous pouvez enregistrer numéro et nom de la recette, le nombre des étapes et les paramètres de fonctionnement (vitesse, durée, et température). Vous ne pouvez pas écrire les ingrédients et les quantités, si vous voulez ces données il faut suivre le point B;

b) De l'ordinateur: après avoir inséré la carte SD dans le lecteur de cartes de votre ordinateur, en utilisant le programme dans le dossier CreatorPRO, vous

pouvez enregistrer le numéro et le nom de la recette, le nombre des étapes et les paramètres de fonctionnement (vitesse, durée et température) ; en plus vous pouvez indiquer les ingrédients et leurs quantités.

a) Pour enregistrer une recette de l'appareil:

- Appuyez pendant 3 secondes, la touche MENU.
- Utiliser les touches « + » et « - » pour faire défiler les options du menu, sélectionnez «ENREGISTRER» et appuyez sur la touche START.
- Il faut choisir le numéro de recette pour être enregistré, en faisant défiler les numéros avec les touches « + » et « - ». Confirmer le numéro sélectionné en appuyant sur START: Si vous avez choisi un numéro déjà attribué, les mots «ATTENTION RECETTE EXISTANTE» se manifestent et disparaissent au bout de 3 secondes ; vous entendrez un bip et l’affichage revient à l’écran précédent, pour choisir un autre numéro. Dans le cas où vous avez choisi un nombre disponible, validez avec la touche START, pour passer à la ligne suivante.
- Vous devez procéder à l’enregistrement, en divisant la recette par étapes, à partir de 1 à monter, toujours en utilisant les touches « + » et « - ». Puis validez avec le bouton START pour passer à l’écran des paramètres.
- Si, pendant la procédure d’enregistrement des étapes, vous prenez un numéro déjà attribué par erreur, au bout de 3 secondes, vous entendez un bip et l’affichage revient automatiquement à l’écran précédent, vous permettant d’insérer le bon numéro.
- Une fois dans l’écran des paramètres, avec les touches « + » et « - » sélectionner la valeur de la «VITESSE», éventuellement le PULSE (en appuyant sur la touche) et appuyez sur START pour confirmer.
- Vous passez alors à l’étape suivante, la durée de fonctionnement. Avec les touches « + » et « - » sélectionnez la valeur, validez avec la touche START, pour passer au paramètre suivant.
- Vous allez alors au réglage de température: avec les touches « + » ou « - », sélectionnez la valeur, validez avec la touche START pour passer à la suivante, le choix de l’accessoire à utiliser.
- Sélection de l’accessoire: avec les touches « + » et « - » positionnez-vous sur l’accessoire que vous souhaitez sélectionner. Validez avec la touche start/stop.
- A l’écran suivant il faut confirmer, oui ou non, la série de données, en utilisant les touches « + » et « - » pour passer à OUI ou NON, et appuyez sur Start/Stop. Si vous confirmez, les données sont transmises à l’écran suivant, si non, vous revenez à l’écran initial. Dans les deux cas, le nom de l’accessoire défile sur l’écran.
- A l’écran suivant apparaît le message «OPERATION TERMINEE», à signaler que toutes les fonctions nécessaires ont été établies. Les textes resteront fixes pendant environ 3 secondes, puis un bip sonore accompagne la transition vers l’écran suivant.
- Si la recette a plusieurs étapes, appuyez sur la touche Start pour revenir à l’écran où vous choisissez le nombre d’étapes à mémoriser. Si la recette est

5. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
6. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
7. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, éteignez la pompe.
8. Filtrez et réfrigérez.

Ingrédient	Quantité g de graisse par litre/kg	Type de graisse	°C	°F	Durée
Grains de café	550	Beurre	70		12
Ail haché	500	Huile d’olive	90		4
Romarin	100	Huile d’olive	80		1
Piment sec haché	30	Huile de tournesol	70		24
Gingembre frais haché	450	Huile de tournesol	70		3
Têtes d’écrevisses	1250	Beurre	88		5
Menthe fraîche hachée	160	Huile d’olive	80		1

EXTRACTION DES ARÔMES AVEC SUCRE À CHAUD

Comment extraire avec le sucre

1. Préparez l’ingrédient en le lavant et en le séchant soigneusement, puis passez-le dans le sucre.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant la pâle de malaxage ou les lames en fonction de ce que vous devez faire.
3. Programmez le paramètre wait temperature et la durée (voir tableau).
4. Programmez la vitesse 0.
5. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
6. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
7. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, mettez la vanne sur la position fermée.
8. Filtrez sans presser pour obtenir un sirop transparent, puis réfrigérez.

Ingrédient	Quantité de sucre g par kg	°C	°F	Durée
Framboises	100	65		1H
Fraises	100	65		1H
Cerises	100	65		1H
Pêches	100	65		1H
Pommes	100	65		1H

7. Appuyez sur la touche « start »
8. Réfrigérez pendant 8/12 heures au moins, puis filtrez.

EXTRACTION DES ARÔMES AVEC ALCOOL À CHAUD

Nombreux sont les composés d'arômes qui se dissolvent dans l'alcool et pas dans l'eau.

Comment extraire avec l'alcool

1. Préparez l'ingrédient.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant la pâle de malaxage ou les lames en fonction de ce que vous devez faire.
3. Programmez les paramètres wait temperature et la durée (voir tableau ci-dessous).
4. Programmez la vitesse 1.
5. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
6. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
7. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, éteignez la pompe à l'aide de l'interrupteur 2.
8. Filtrez et réfrigérez.
9. La colonne « concentration » indique la quantité idéale à ajouter par litre de bouillon ou de sauce.

Ingrédient	Quantité g d'alcool par litre	°C	°F	Durée h	Concentration g
Anis étoilé haché	50	60		4	40v
Gingembre haché finement	250	60		4	30
Graines de coriandre hachées	200	60		3	50
Écorce de citron râpée	270	50		3	30
Cannelle hachée	50	60		4	40
Beurre fondu	1000	65		3	40
Laurier frais	10	60		4	50

EXTRAIRE DES ARÔMES AVEC LA GRAISSE

Comment extraire avec une graisse

1. Préparez l'ingrédient en le lavant et en le séchant soigneusement.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant la pâle de malaxage ou les lames en fonction de ce que vous devez faire.
3. Programmez le paramètre wait temperature et la durée (voir tableau).
4. Programmez la vitesse 1.

terminée, avec les touches « + » et « - » sélectionnez le mot «TERMINE» et appuyez sur Start.

- Pour quitter le menu «ENREGISTREMENT RECETTES» et revenir à l'écran initial «GESTION DES RECETTES», appuyez sur Start (si vous avez terminé la procédure de sauvegarde) ou MENU (si vous décidez de sortir plus tôt, annulant ainsi la procédure de sauvegarde).

MODIFICATION D'UNE RECETTE ENREGISTREE

Pour modifier une recette enregistrée:

- Appuyez pendant 3 secondes, la touche MENU.
- Utiliser les touches « + » et « - » pour faire défiler les options du menu, sélectionnez « MODIFIER » et appuyez sur la touche START.
- Cliquez sur le nombre de la recette à modifier, en utilisant les touches « + » et « - » pour faire défiler les nombres, puis - une fois que vous avez choisi - appuyez sur Start pour confirmer et passer à la ligne en bas.
- Choix de l'étape à modifier : avec les touches « + » et « - » faire défiler les nombres, puis - après l'avoir sélectionné - appuyez sur Start pour confirmer et passer à l'écran des paramètres.
- Pour définir la nouvelle vitesse de fonctionnement : sélectionnez la valeur avec les touches « + » et « - » et éventuellement la fonction PULSE (en appuyant sur la touche PULSE). Une fois sélectionnée dans le texte «VITESSE», avec les touches « + » et « - » choisir la nouvelle valeur et validez en appuyant sur Start pour passer à l'écran suivant.
- Pour définir la nouvelle durée d'exécution : choisissez la valeur avec « + » et « - ». Une fois sélectionné l'heure choisie, avec les touches « + » et « - », choisir la nouvelle valeur et validez en appuyant sur Start, pour passer à l'écran suivant.
- Pour régler la nouvelle température de fonctionnement: choisissez la valeur avec les touches « + » et « - ». Une fois sélectionnée la température choisie, avec les touches « + » et « - » choisir la nouvelle valeur et validez en appuyant sur Start pour passer à l'écran suivant.
- Pour mettre en place un nouvel accessoire, se positionner avec les touches « + » et « - » sur l'élément que vous voulez sélectionner, et confirmez en appuyant sur Start.
- Pour confirmer la nouvelle série de données avec les touches « + » et « - » choisir OUI et confirmez en appuyant sur Start pour passer à l'écran suivant.
- Si vous ne voulez pas confirmer la nouvelle série de données, avec les touches « + » et « - », sélectionnez NON et confirmer en appuyant sur Start pour revenir à l'écran qui vous permet de répéter le processus de changement des paramètres.

SUPPRESSION D'UNE RECETTE ENREGISTREE

Pour annuler une recette enregistrée, procédez comme suit:

- Entrez dans le menu GESTION RECETTES en appuyant sur la touche pendant 3 secondes.
- Utilisez les touches « + » et « - » pour faire défiler les options du menu, accédez à ANNULER et confirmez en appuyant sur Start.

- Choisissez le numéro de la recette à annuler, en utilisant les touches « + » et « - » pour faire défiler les numéros, puis - après l'avoir sélectionné - appuyez sur Start pour confirmer et passer à la ligne en bas.
- Avec les touches « + » et « - » se positionner pour OUI et confirmez en appuyant sur Start.
- L'affichage indiquera « OUI ANNULER », et avec les touches « + » et « - » se positionner sur OUI, en confirmant avec le bouton Start. Vous allez alors à l'écran suivant OPERATION TERMINEE.
- Cependant, si vous sélectionnez NON, vous quittez le programme.

B. Pour enregistrer une recette à partir de l'ordinateur, avec les ingrédients et les quantités, ou pour modifier ou annuler une recette de la carte SD de votre ordinateur télécharger de la carte SD les programmes localisés dans le dossier « CreatorPRO » et les installer en suivant la notice.

FONCTIONS SPECIALES

FONCTION «WAIT TEMPERATURE»

Avec cette fonction, qui est particulièrement utile en confiserie/pâtisserie, l'appareil atteint la température prédéterminée par l'utilisateur. Une fois cette température atteinte, la recette est considérée comme terminée (ex. crème pâtissière), mais l'utilisateur peut continuer à mélanger la préparation. HotmixPRO peut atteindre et maintenir la température pendant la durée programmée (max. 4 heures). Avec cette fonction, la température initiale des ingrédients utilisés pour la recette n'est pas considérable, en permettant donc d'obtenir chaque fois le même résultat. HotmixPRO commence le décompte à l'envers du temps quand la température SELECTIONNEE est atteinte.

ACCESSE A LA FONCTION

- Presser l'icône Température pour 3 secondes, jusqu'à entendre un bip
- Le display montrera: WAIT TEMP, avec l'icône de la Température
- Sélectionner la température désirée
- Presser l'icône du Temps
- Le display montrera: WAIT TEMP, avec l'icône du Temps
- Sélectionner le temps désiré

Au moment d'utiliser la préparation, avant que le temps indiqué ne soit terminé, il faut arrêter MANUELLEMENT la machine en appuyant sur la touche «Start/Stop».

TOUCHE PERSONNELLE:

Pour faciliter la réussite parfaite des recettes mémorisées, il est possible de répéter la dernière séquence de travail de la manière suivante:

- appuyez sur la touche «horloge»
- un «bip» se fera entendre
- introduisez une durée selon votre choix
- appuyez sur la touche «start»

Saucisses, sèches, de porc	27.10
Saucisson, Milano	27
Saumon, en conserve	70
Scamorza (fromage)	44
Scarole	93.10
Seiches	82.78
Seigle, farine blanche	11
Seigle, farine foncée	11
Soja, graines	10
Soles	80.50
Stockfish, sec	15
Stockfish, trempé	77
Stracchino (fromage)	47.50
Sucre, non raffiné	3
Sucre, raffiné	0.50

Tanche	79.50
Tapioca	12.60
Thon, à l'huile	60
Thon, frais	73.50
Tomate, conserve	89.20
Tomate, jus	93.60
Tomates	93.50
Tripes, de boeuf	82.80
Truffes	76.50
Truites	83
Turbot	80.23
Veau, valeur moyenne	77.80
Yaourt, de lait demi-écrémé	89
Yaourt, de lait entier	88
Zampone (pied de porc farci)	45.21

EXTRACTION DES ARÔMES

Un fond est l'extraction des saveurs et des arômes de la viande, des fruits de mer, des légumes ou d'un mélange de ces ingrédients.

Comment préparer un fond (base) avec cuisson sous vide

1. Préparez les ingrédients en hachant finement la viande et les légumes. Rôtissez les os/arêtes du poisson.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant la pale de malaxage ou les lames en fonction de ce que vous devez faire.
3. Programmez les paramètres wait temperature 85 °C, durée 3 heures, vitesse 1, ou une température plus basse pendant plus longtemps.
4. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
5. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
6. Dès que le vacuomètre se trouve sur la position maximale, éteignez la pompe à l'aide de l'interrupteur 2.

Persil	85.10
Petits pois, frais	74.30
Petits pois, secs, décortiqués	10
Pigeon	58
Poireaux	88
Pois chiches	23.42
Poissons, petits pour friture	82.94
Poivrons	92.40
Pommes	84.40
Pommes de terre	79.80
Pommes de terre, douces	68.50
Pommes, jus	87.80
Porc, viande grasse	47
Porc, viande maigre	71
Potiron, jaune	90.50
Poulardes	56.20
Poule	56.90
Poulet	66
Poulet, élevé en batterie	67.54
Poulpes	86.04
Poumon, de boeuf	78.80
Pousses de navet	93.28
Provola (fromage)	43.35
Provolone, affiné (fromage)	25.80
Provolone, frais (fromage)	56.82

Pruneaux	24
Prunes fraîches	85.70
Quetsches	85.70
Radis	93.60
Raie	83.12
Raisins	81.60
Raisins, jus	81
Raisins, secs	24
Rate de boeuf	76.90
Ricotta	45
Ris de veau	76
Riz, décortiqué	12.30
Riz, farine	12.30
Riz, flocons	3.50
Riz, prétraité	12.30
Robiola (fromage)	45.37
Rognon, de boeuf	74.90
Rognon, de mouton	77.80
Rognon, de porc	77.10
Roquefort	37
Sagou	15
Saindoux	0
Saint-Pierre	79.32
Sardines, à l'huile	57.40
Sardines, fraîches	74.54
Saucisses, de foie, de porc	53.28

De cette manière, l'appareil répètera la dernière séquence à la même vitesse et à la même température, aussi longtemps qu'indiqué. Cette fonction est très utile, pour terminer par exemple une cuisson ne vous satisfaisant pas, sans avoir besoin de ressaisir toutes les valeurs.

DEPART RETARDÉ

Il existe 3 manières de faire fonctionner l'appareil avec le départ retardé.

PROGRAMMATION MANUELLE:

Lorsque l'appareil est allumé, pour programmer l'heure courante il faut appuyer sans relâcher pendant 5 secondes la touche «horloge». Vous entendrez 3 bips. L'écran affiche « - - : - - » avec les deux premières lignes qui clignotent et qui indiquent l'heure; avec les touches « + » et « - », vous pourrez introduire l'heure dans le format 0-24.

Après avoir choisi l'heure, vous devez mémoriser la donnée en appuyant sur la touche «start/stop»; les deux secondes lignes clignoteront pour indiquer les minutes: mémorisez les minutes en suivant la procédure utilisée pour l'heure. Ensuite, vous devrez programmer l'heure à laquelle l'appareil devra se mettre en marche, en suivant le système utilisé pour la programmation de l'heure décrit ci-dessus.

Après avoir confirmé la donnée avec la touche «start/stop», l'écran affichera l'icône de l'horloge ce qui signifie qu'il vous faut saisir (toujours avec les touches « + » et « - ») la durée de fonctionnement de l'appareil. Confirmez ici aussi avec la touche « start/stop ».

L'écran visualise ensuite l'icône du thermomètre. Si vous désirez programmer une température, introduisez-la en utilisant les touches « + » et « - » et appuyez ensuite sur « start/stop » pour confirmer. Si vous ne désirez aucune température, appuyez tout de suite sur la touche «start/stop» et sautez cette phase.

L'écran affiche ensuite l'icône des lames; comme décrit ci-dessus, réglez la vitesse avec les touches « + » et « - » et mémorisez la donnée. Si vous voulez une vitesse pulse, appuyez sur la touche « pulse » avant de mémoriser la donnée.

Après avoir introduit la dernière donnée de la vitesse, vous entendrez 4 bips. L'appareil se mettra en stand-by et l'écran affichera l'heure courante et l'icône de l'horloge clignotera.

Dans cette condition, l'appareil attendra l'heure programmée pour réaliser la fonction programmée. Les vitesses programmables sont limitées à la vitesse 3, la température jusqu'à 95° et la durée jusqu'à 4 heures, dans un souci de sécurité.

RECETTE EN MÉMOIRE:

Après avoir choisi la recette que vous voulez réaliser avec le départ retardé, appuyez sans relâcher pendant 5 secondes sur la touche « horloge ». Vous entendrez 3 bips.

L'écran affiche « - - : - - » avec les deux premières lignes qui clignotent et qui indiquent l'heure ; avec les touches « + » et « - », vous pourrez introduire l'heure dans le format 0-24.

Après avoir choisi l'heure, vous devez mémoriser la donnée en appuyant sur

la touche «start/stop» ; les deux secondes lignes clignoteront pour indiquer les minutes: mémorisez les minutes en suivant la procédure utilisée pour l'heure. Ensuite, vous devrez programmer l'heure à laquelle l'appareil devra se mettre en marche, en suivant le système utilisé pour la programmation de l'heure décrit ci-dessus.

Une fois la dernière donnée introduite, vous entendrez 4 bips ; la machine se mettra en stand-by et l'écran affichera l'heure courante et l'icône de l'horloge clignotera. Dans cette condition, l'appareil attendra l'heure programmée pour réaliser la fonction programmée.

 Dans ce cas, le premier pas de la recette choisi commence. Puis, une fois terminé, l'appareil s'arrête et attend le start pour le pas suivant.

 ATTENTION: vérifiez toujours que la quantité des ingrédients introduits est celle indiquée dans la recette.

 ATTENTION: le non-respect des quantités des aliments introduits peut provoquer de sérieux dommages aux choses et aux personnes.

 ATTENTION: Ne jamais laisser la machine sans surveillance pendant les opérations.

Une seule étape de la recette

Après avoir choisi la recette pour laquelle vous ne voulez réaliser qu'une seule étape avec le départ retardé, il vous faut tout d'abord effectuer les étapes précédentes de la manière classique puis une fois la dernière étape terminée et avant de donner le start pour l'étape suivante, appuyez sans relâcher pendant 5 secondes sur la touche « horloge ». Vous entendrez 3 bips.

L'écran affiche « - - : - - » avec les deux premières lignes qui clignotent et qui indiquent l'heure; avec les touches « + » et « - », vous pourrez introduire l'heure dans le format 0-24. Après avoir choisi l'heure, vous devez mémoriser la donnée en appuyant sur la touche «start/stop»; les deux secondes lignes clignoteront pour indiquer les minutes: mémorisez les minutes en suivant la procédure utilisée pour l'heure. Ensuite, vous devrez programmer l'heure à laquelle l'appareil devra se mettre en marche, en suivant le système utilisé pour la programmation de l'heure décrit ci-dessus.

 Dans ce cas, l'étape de la recette choisie commence puis, une fois terminée, l'appareil s'arrête et attend le start pour l'étape suivante ou sonne car il a terminé la recette.

 ATTENTION: vérifiez toujours que la quantité des ingrédients introduits est celle indiquée dans la recette.

 ATTENTION: le non-respect des quantités des aliments introduits peut provoquer de sérieux dommages aux choses et aux personnes.

 ATTENTION: Ne jamais laisser la machine sans surveillance pendant les opérations.

Maïs, flocons	3.60
Mandarines	87.30
Maquereaux	71
Margarine	15.50
Mascarpone (fromage)	44.50
Mélasse, de canne à sucre (II extraction de type moyen)	24
Melon	94
Miel	17.20
Mortadelle	48.90
Morue séchée	52.40
Morue trempée	75
Moules	80.25
Mouton, valeur moyenne	51.87
Mozzarella, de bufflonne	46.70
Mozzarella, de vache	54.70
Muge	75.60
Mûres	84.80
Myrtilles	89
Navets	90
Navets, feuilles	89.50
Noisettes	4
Noix	9.10
Noix de coco	50.90
OEuf entier (moyenne-50 g)	37.50
OEufs, blanc	87.80
OEufs, en poudre	4.10

OEufs, jaune	49.40
Oie	51.10
Oignons	87.50
Olives	78.20
Oranges	87.20
Oranges jus	87.50
Orge, farine	10
Orge, grain entier	11
Orge, perlé	11
Pain de seigle, complet	37
Pain, blanc	35
Pain, complet	36.60
Pain, de seigle	37.60
Pamplemousse	88.40
Pamplemousse, jus	89.20
Pancetta (poitrine de porc)	23.90
Parmigiano (fromage)	36.18
Pastèque	92.10
Pâtes, alimentaires	8.60
Pâtes, alimentaires, aux oeufs	9.60
Pâtes, contenant du gluten	11
Pêches	89.10
Pecorino, romano (fromage)	34.90
Pecorino, sardo (fromage)	34.40
Pecorino, umbro	33

Froment, farine blanche de blé tendre	12
Froment, farine complète de blé tendre (valeurs du grain)	11.50
Froment, germes	15
Froment, semoule	10.50
Froment, son	24.05
Galettes	5.20
Gélatine, de fruits	34.50
Gibier, à plume, valeurs moyennes	71
Gibier, à poil, valeurs moyennes	74
Gorgonzola (fromage)	43.70
Grenades	75
Gressins	5
Groseille à maquereau	88.90
Groseilles	84.20
Gruyère	35.70
Harengs frais	67.20
Harengs fumés conservés sous sel	61
Haricots verts	88.90
Haricots, frais	65.70
Haricots, secs	16.50
Huile d'olive	0
Huile végétale	0
Huîtres	80.50

Jambon, cru	30
Jambon, cuit	39
Jus, de viande	93
Kaki	78.20
Kéfir	90
Lait, d'ânesse	90.50
Lait, de chèvre	87.40
Lait, de vache condensé (sucré)	27.10
Lait, de vache écrémé	90.50
Lait, de vache en poudre, demi-écrémé	3.50
Lait, de vache en poudre, écrémé	3
Lait, de vache en poudre, entier	2
Lait, de vache entier	87.30
Lait, de vache évaporé	74
Laitue, blanche	94.80
Laitue, verte en feuilles	94.80
Langouste	79.20
Lapin	68
Lard	11
Lentilles	13.20
Lentilles, décortiquées	12.20
Levure de bière, comprimé	70.90
Maïs, farine complète	12
Maïs, farine dégermée	12



Il est possible de vérifier si les données programmées sont correctes lorsque l'appareil se trouve en stand-by avec l'horloge qui clignote en appuyant sur la touche start/stop: les valeurs programmées apparaîtront en séquence avec l'icône correspondante.

Si, durant cette opération, vous constatez que vous avez introduit une donnée erronée, il vous suffira d'appuyer sur la touche recettes pendant 5 secondes; vous entendrez 4 bips et toutes les données programmées seront effacées, exception faite de l'heure courante

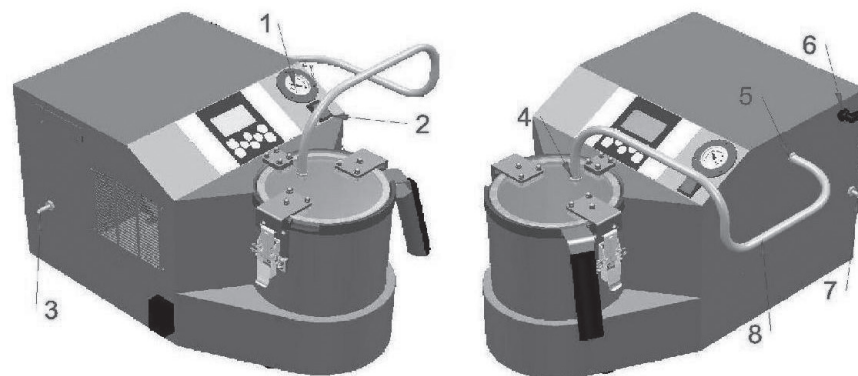
POUR FAIRE CHAUFFER DES ALIMENTS

Pour cette fonction, utilisez le programme P00 des recettes.

Après avoir appuyé sur la touche start/stop, il faut introduire la température (qui va de 25° à 65°) avec les touches « + » et « - » puis, après avoir choisi une température, la confirmer avec la touche «start/stop».

Ensuite, confirmer la durée (0-12 heures) et après avoir appuyé sur la touche «start/stop», le robot fera chauffer les aliments à la vitesse 0, à la température et pendant la durée programmée.

VIDE (fig. 2)



1. Vacuomètre
2. Interrupteur ON-OFF pompe à vide
3. Évacuation pompe
4. Raccord vide couvercle

5. Raccord sortie pompe
6. Vanne à vide/aspiration
7. Raccord aspiration
8. Tuyau de raccordement vide

TRAVAILLER EN MODE VIDE

Nous savons que la température d'ébullition de l'eau dépend de nombreux facteurs, dont la pression atmosphérique. Si nous nous trouvons à une forte altitude au-dessus du niveau de la mer, en effet, nous observons une diminution

progressive de la pression atmosphérique (1 bar au niveau de la mer). Le point d'ébullition en est très influencé, puisqu'à chaque hausse de 300 m d'altitude correspond une baisse de 1°C du point d'ébullition. L'eau bout à 100°C au niveau de la mer et à 69°C environ en haut de l'Everest.

Le point d'ébullition dépend aussi d'autres facteurs, soit du type de substances dissoutes dans l'eau. Par exemple, l'eau de mer - qui contient en moyenne 3,5 % de sel - bout à 103°C au niveau de la mer, alors qu'une solution à forte concentration de sucre (95 %) bout entre 135 et 145°C.



ATTENTION: Si l'aiguille du vacuomètre ne tourne pas dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ça veut dire qu'il y a une fuite. Il faut alors vérifier la fermeture du couvercle et le raccordement du tuyau.



ATTENTION: Du liquide chaud pourrait sortir de l'évacuation (3).

COMMENT FAIRE LE VIDE À L'INTÉRIEUR DU BOL

Pour faire le vide à l'intérieur du bol, procédez de la manière suivante:

1. Utilisez le couvercle transparent (5) en montant le joint (6) propre dans son logement.
2. Raccordez le tuyau d'aspiration (8) au couvercle.
3. Placez le couvercle sur le bol en dirigeant la partie avec la sonde de sécurité du couvercle (7 – fig. 1) vers l'écran.
4. Accrochez, sans fermer, les deux crochets de fermeture couvercle (12).
5. Tournez la vanne à vide/aspiration (6) vers le haut de l'appareil.
6. Exercez une légère pression sur le couvercle et allumez en même temps l'interrupteur de la pompe à vide (2).

L'aiguille du manomètre se déplace alors progressivement vers le bas.



ATTENTION: si par erreur la pompe est allumée avant de placer la vanne vers l'extérieur, l'appareil ne fera pas le vide. Il faudra rouvrir la vanne, éteindre la pompe et refaire la procédure correctement.



Quand le manomètre est sur «0», il indique la pression ambiante, alors que s'il se trouve par exemple sur 0,8, il indique une dépression de 0,2 bar.

Le vide sera compris entre 0,7 et 0,8. Nous avons ainsi obtenu le vide à l'intérieur du bol, dans lequel les ingrédients ont été placés au préalable. Il est maintenant possible de travailler en température ou sans.

TRAVAILLER EN TEMPÉRATURE

Il faut avant tout tenir compte que chaque liquide évapore à une température bien précise. Il faut aussi garder à l'esprit que les liquides, comme le lait par exemple, ont le même comportement en condition de vide qu'à la pression atmosphérique, en augmentant significativement de volume pendant l'ébullition, **évidemment à des températures beaucoup plus basses et avec des turbulences nettement supérieures.**

Chapelure	8.50
Châtaignes	52.50
Cheval	74.29
Chicorée	92.80
Chocolat noir	5.40
Chou	92.40
Chou-fleur	91.70
Choux de Bruxelles	85.20
Citron	87.40
Citron, jus	68
Coco, lait	65.70
Coeur, de boeuf	77.60
Coeur, de porc	77.60
Coings	83.80
Colin	82.60
Confiture de fruits	28
Coppa (échine de porc)	36.68
Coquelet	71.20
Cornichons	96.10
Cotechino (saucisse cuite de porc)	41.87
Courgettes	94.60
Crème, de lait	72.50
Crescenza (fromage)	60
Cresson	93.60
Dattes	22.50
Daurade	81

Denti	78.10
Dés, pour bouillon	5
Dinde	64.20
Échalote	81
Écrevisses, d'eau douce	82.50
Écrevisses, de mer	78.50
Émissole	80.50
Endive	93.30
Épinards	90.70
Espadon	75.80
Fenouils	90
Fèves, fraîches	77.30
Fèves, sèches	21.70
Figues de Barbarie	89.56
Figues fraîches	77.50
Figues sèches	23
Foie, d'agneau	70.80
Foie, de boeuf	69.70
Foie, de porc	72.30
Foie, de poulet	72.30
Foie, de veau	70.80
Fontina (fromage)	35
Fraises	89.90
Framboises	84.20
Fressure	76.31
Fromage de chèvre	36
Froment, farine blanche de blé dur	12

Aliments	Eau %
Abattis, de poulet	69
Abricots	85.40
Agneau de lait	76.70
Agneau viande grasse	53
Agneau viande maigre	76
Ail	75
Amandes	4.70
Amidon de maïs/ pommes de terre/etc.	12
Ananas frais	85.30
Ananas jus	86.20
Ananas sirop	78
Anchois frais	79.60
Anchois salés	71.80
Anguille de mer	64
Anguille de rivière	63.30
Anguille marinée	61.70
Artichauts	85.50
Asiago (fromage)	39
Asperges	93
Aubergines	92.40
Avoine	8.30
Bananes	74.80
Bar	78.80
Bel paese (fromage)	51
Betterave	87.60

Beurre	15.50
Biscottes	11.20
Biscuits secs	8.60
Blanc d'oeuf	87.80
Blette	90.40
Boeuf, viande grasse	53
Boeuf, viande maigre	76.60
Boeuf, viande mi-grasse	65
Bouillon, de viande, dégraissé	98
Brocoli	89.90
Cacahuètes grillées	1.80
Cacao, en poudre	3.90
Caciocavallo (fromage)	34.30
Caciocavallo demi-écrémé	31.20
Calmars	84
Camembert	48
Canard	54.30
Cardons	91.80
Carottes	88.20
Carpe	79
Caviar	40
Céleri	94.10
Cerises	83
Cervelle (moyenne de toutes les espèces)	78.90
Champignons, frais	90.40
Champignons, secs	25

Pendant l'ébullition d'un liquide en dépression, il se produit des turbulences qui peuvent être réduites en programmant la vitesse 3 ou supérieure. La vitesse entraîne, à l'intérieur du liquide, la formation d'un cône qui augmente la surface d'échange et diminue les temps d'évaporation/de concentration.



Quand l'appareil travaille en température

À des températures supérieures à 70°C, le vide diminuera progressivement pour arriver presque à 0.

Parce que la pression produite par l'évaporation est supérieure à l'aspiration de la pompe.

Aux alentours de 95°C, si vous traitez un liquide pouvant dépasser la température de 100°C, faites attention aux quantités et aux vitesses programmées, parce qu'il se forme une pression à l'intérieur du bol et le joint n'est pas fait pour y résister.



ATTENTION: DANGER DE SORTIE DE LIQUIDES.

Exemple: supposons que nous voulons travailler à 60°C pendant une heure.

1. Appuyez sur l'icône de la température pour sélectionner « wait temperature ».
2. Programmez 60°C.
3. Appuyez sur l'icône de la durée pour définir 1 heure.
4. Appuyez sur l'icône de la vitesse et sélectionnez 3.
5. Appuyez sur la touche «start»

Quand le liquide commence à bouillir, il libère sa partie aqueuse sous forme de vapeur qui est ensuite aspirée par la pompe et sort du tuyau latéral sous forme d'eau. À la fin de la préparation, éteignez la pompe, dirigez la vanne vers le bas. De l'air sort du tuyau. Détachez le tuyau du couvercle, ouvrez les crochets et retirez le couvercle.



ATTENTION: DANGER d'aspiration de liquides et/ou parties solides

Exemple: supposons que nous voulons travailler à 60°C pendant une heure.

1. Appuyez sur l'icône de la température pour sélectionner « wait temperature ».
2. Programmez 60°C.
3. Appuyez sur l'icône de la durée pour définir 1 heure.
4. Appuyez sur l'icône de la vitesse et sélectionnez 3 ou plus.
5. Appuyez sur la touche «start»

Quand le liquide commence à bouillir, son volume augmente significativement. Nous recommandons de procéder à un essai, parce qu'il pourrait augmenter au point d'atteindre l'aspiration sur le couvercle et d'aspirer non seulement la vapeur mais aussi des parties solides susceptibles de bloquer la pompe. Nous conseillons donc de ne jamais dépasser 50 % de la capacité du bol.

Décharge de responsabilité sur les risques alimentaires

Les informations, les recettes et les conseils figurant dans ce manuel ne remplacent pas les normes alimentaires en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

De plus, le respect des informations fournies ne garantit pas l'éviction des maladies d'origine alimentaire.

L'utilisateur a pour responsabilité d'observer les normes sanitaires de son pays et de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les problèmes sanitaires.

Par conséquent, nous déclinons toute responsabilité légale et/ou sanitaire pour les éventuelles situations découlant du respect d'un ou de plusieurs conseils figurant dans ces pages.

Le tableau ci-après précise, pour certains types de bactéries, la température minimale et maximale au-dessous/au-dessus de laquelle leur reproduction est inhibée, ainsi que la plage de température à laquelle leur reproduction est, au contraire, favorisée et exponentielle. Il faudra aussi tenir compte du pH de l'ingrédient qui peut limiter la prolifération des bactéries.

Bactérie	Limite inf. de temp. °C	Limite sup. de temp. °C	Croissance bactérienne °C
Escherichia coli	6	50	35-40
Salmonella	5	47	35-37
Botulinum de type B	10	48	30-40
Botulinum de type E	3	45	25-37
Botulinum de type A	10	48	30-40
Bacillus aereus	4	55	28-40
Listeria	-1	45	30-37

La mort des bactéries est très similaire à leur reproduction, parce qu'elle est aussi exponentielle.

La température et la durée (à une température suffisante) sont les deux facteurs principaux pour la stérilisation d'un aliment. La température seule n'est pas un paramètre suffisant et parfois trompeur.

Si nous considérons que la mortalité des bactéries augmente en pourcentage avec la hausse de la température, il faut amener l'aliment à 54 °C pendant 15 minutes ou à 100 °C pendant une seconde pour éliminer environ 90 % des bactéries. La mort de la population bactérienne est exponentielle, autrement dit si 90 % meurt à 54 °C dans les 15 premières minutes, 90 % des bactéries restantes mourra dans les 15 minutes suivantes, et ainsi de suite.

CONCENTRATIONS/RÉDUCTIONS

La concentration est une stratégie pour intensifier les arômes en les modifiant le moins possible par rapport à ceux d'origine. La concentration à basse température dans un milieu sous vide avec extraction des vapeurs est une méthode moderne, simple et extrêmement utile.

Le vide réduit la pression sur le liquide en augmentant le rythme d'évaporation. La durée sera proportionnelle à la température. Autrement dit, plus la température est basse, plus la durée est longue pour obtenir la concentration.

Comment concentrer:

1. Préparez les ingrédients.
2. Mettez les ingrédients dans le bol en utilisant la pâle de malaxage ou les lames en fonction de ce que vous devez faire.
3. Sélectionnez la température et la vitesse 3 ou supérieure. Faites attention parce que les liquides augmentent beaucoup de volume à basse pression, et ils risquent d'être aspirés par la pompe qui pourrait se bloquer.
4. Utilisez le couvercle pour le vide, tuyaux raccordés.
5. Mettez la vanne à vide sur la position du vide.
6. L'appareil fonctionnera tant que la concentration souhaitée ne sera pas obtenue.
7. La condensation de la vapeur d'eau sortira du tuyau d'évacuation (3).

Ces tableaux indiquent la quantité (moyenne) calculée en pourcentage pour une série d'aliments communs. À l'aide de ces pourcentages, en pesant l'eau extraite, vous pouvez calculer la réduction subie par les aliments placés dans le bol. Par exemple, si vous mettez dans le bol 1 kg de fraises, en sachant qu'elles contiennent (approximativement) 90 % d'eau, pour avoir une réduction de 50 %, vous devrez extraire 500 g d'eau.

Soit: vous avez 1 000 (grammes de fraises) contenant (environ) 90 % d'eau et 100 g d'autres aliments non évaporables à basses températures, vous devrez donc évaporer un peu plus de 55 % de l'eau (totale) contenue dans les fraises. Si par contre vous ajoutez aux fraises 300 g de sucre contenant un pourcentage d'eau de 0,5 %, pour obtenir la réduction de 50 %, vous devrez retirer de votre kilo initial de fraises 650 g d'eau (50 % de 1 300 g), parce que vous n'obtiendrez aucune évaporation du sucre. Par conséquent, la composition de la réduction sera la suivante: 300 g de sucre et 350 g de «fraises» (100 g de composés de fraises non évaporables et 250 g d'eau).