

HotmixPRO5 STARS

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy



MANUEL D'UTILISATION

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

SOMMAIRE

Informations générales	page	4
Avertissements	page	5
Transport, emballage, entreposage	page	6
Avertissements pour l'utilisation	page	7
Description	page	8
Éléments de la machine	page	9
Accessoires	page	11
Nettoyage	page	16
Mise en marche	page	16
Conseils pour un emploi correct	page	27
Recyclage et élimination	page	29
Programmes	page	31
Recettes	page	33
Caractéristiques techniques	page	37





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

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

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

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.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation: 230 V. 50Hz

Puissance moteur: 1500 W Turbo air motor system

Puissance réchauffeur: 2100 W

Puissance total: 3600W

Bol: acier inoxydable

Capacité maxi: 4,9 litri

Encombrement maxi.: (Haut. X Larg. X Prof.) 460 mm x 350mm x 520mm

Poids: Kg. 25



- 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 - CAPPUCCINO
- 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

AVERTISSEMENTS

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si la tension du circuit électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil. Branchez l'appareil seulement à une prise de courant avec une puissance minimale de 10 A et une prise terre efficace.
- La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement lorsque ce dernier est branché à une prise avec mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages occasionnés par le branchement de l'appareil à une prise sans terre. Dans le doute, adressez-vous à une personne compétente professionnellement qualifiée.
- Après avoir ouvert l'emballage, assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil mais adressez-vous à une personne compétente professionnellement qualifiée.
- Nous vous déconseillons d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. Si l'utilisation de l'un de ces outils est indispensable, utilisez exclusivement les adaptateurs simples ou multiples conformes aux normes de sécurité en vigueur. Prenez garde à ne pas dépasser le seuil de puissance qui est indiqué sur l'adaptateur.
- Les parties de l'emballage (sac en plastique etc.) peuvent être dangereuses pour les enfants, c'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas les laisser à leur portée.
- Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'emploi décrit dans ce manuel. Tout autre emploi est inapproprié et dangereux.
- Le fabricant ne peut être considéré comme responsable des éventuels dommages provoqués à l'appareil par un emploi inapproprié, irrationnel et/ou par des réparations effectuées par du personnel non qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas retirer la fiche de la prise en tirant le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel etc.).
- Cet appareil n'est pas destiné à des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins que des personnes responsables de leur sécurité ne leur aient fourni des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Interdire aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, le débrancher du secteur en enlevant la fiche.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Ne jamais installer les lames dans le bol sans joint de protection.
- Utiliser exclusivement la spatule fournie pour mélanger les préparations.
- Ne pas cuire lorsque le bol est vide.
- Ne jamais mettre tout l'appareil sous le robinet pour remplir le bol d'eau.

- 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.

- 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 - KUGELHOF 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

- 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 - VICHYSSEOISE

RIZ, RISOTTO, SAUCES POUR PASTA

- 01 - RIZ JAPONAIS POUR SUSHI ET SASHIMI

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

Contrôlez 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.
- Eviter 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 bords et des sources de chaleur et 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.

DESCRIPTION



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Afficheur à cristaux liquides | 13. Interrupteur ON/OFF |
| 2. Bandeau de commande | 14. Pieds de stabilisation |
| 3. Compartiment carte SD | 15. Élément chauffant |
| 4. Carte SD | 16. Sonde du bol |
| 5. Bouchon doseur | 17. Orifice sortie liquides |
| 6. Couvercle | 18. Bol inox |
| 7. Poignées du couvercle | 19. Lames |
| 8. Trou du couvercle | 20. Écrou de serrage lames |
| 9. Aimant | 21. Papillon de brassage |
| 10. Levier du fermeture du couvercle | 22. Spatule |
| 11. Joint | 23. Palette de mélange |
| 12. Câble d'alimentation | 24. Support cuisson sous vide |

RECETTES

PÂTE

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

SAUCES

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

- 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

ÉLÉMENTS DE LA MACHINE

BANDEAU DE COMMANDE (2)



Menu: pour accéder aux recettes.



“+” “-”: pour augmenter et diminuer les valeurs de vitesse, durée et température. Maintenir la touche enfoncée pour accéder rapidement à la valeur souhaitée.



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 4 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 (15)

Résistance électrique qui chauffe le bol durant la cuisson.



ATTENTION: ne pas faire chauffer le bol vide!



ATTENTION : ne pas toucher, danger de brûlures!

SONDE (16)

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

ORIFICE SORTIE LIQUIDES (17)

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 (14)

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 (1)

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 souleve 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

Ce dispositif empêche d'abîmer irrémédiablement le moteur dans le cas d'une utilisation prolongée ou d'une surcharge. 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,

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

FUNCTION	INGREDIENT OU TRAITEMENT	ACCESSOIRE	VITESSE	DUREE	TEMPERATURE	QUANTITE
HACHEZ	Persil, basilic, herbes	Lames	6	de 5 à 15 seconds selon quantité	/	Moitié bol
	Carottes, oignons, céleri		de 4 à 6	de 10 à 30 seconds selon quantité		min 50 g / max 500 g
	Légumes mixtes		3	de 5 à 10 seconds selon quantité		max 400 g
	Viande		8	Selon quantité		max 120 g
RAPER	Glacçons	Lames	6	de 5 à 20 seconds selon quantité	/	min 120 g / max 750 g
	Fromages		de 8 à 10	1 minute		max 350 g
	Pain sec et rassis		de 8 à 10	30 seconds		max 300 g
	Légumineuses et céréales		10	de 2 à 3 minutes selon quantité		max 250 g
PULVERISER	Sucre	Lames	10	20 seconds	/	max 320 g
	Fruits secs		10	3 minutes		max 400 g
	Blanc d'œufs		3	de 2 à 3 minutes selon quantité		max 6 blanc d'œufs
	Crème		3	de 2 min. à 2 min. e 50 sec. s.q.		max 600 g
FOUTTER	Pâtes aux œufs	Lames	Programme pour mélanger ou vitesse 10	15 seconds	/	Farine max 500 g
	Pâte à pain et pizza					
	Pâte feuilletée					
	Pâte pâtisserie					
MELANGER	Pâte brisée	Lames	Programme pour mélanger ou vitesse 10	15 seconds	/	Farine max 500 g
	Smoothies et milkshakes					
	Viande et poisson					
	Glace à cubes					
HACHEZ	Mayonnaise	Lames	4	1 minute	/	700 g
	Milkshake		7	de 10 à 20 seconds selon quantité		
	...et hacher aux mêmes temps		de 3 à 5	de 3 à 3 minutes selon quantité		250 g
	...et mélanger aux mêmes temps		1	5 minutes		350 g
SOUS-FRIRE	...et hacher aux mêmes temps	Lames	de 3 à 4	Selon recette	95° - 100°C (203° - 212°F)	1,5 l
	...et mélanger aux mêmes temps		1 - 1E - 1F	Selon recette		
	...et mélanger aux mêmes temps		de 1 à 4	Selon recette		
	Avec le panier		0	de 10 à 30 minutes selon recette		500 g
CUIRE	Légumes	Panier	0	de 10 à 30 minutes selon recette	100°C (212°F)	500 g
	Viande					
	Poisson					

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'un porte à l'arrière de la machine. Pour y accéder, dévisser les vis. A l'intérieur de la carte SD, il y a 4 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 _5 STARS**» avec le livre de recettes complet.

ACCESSOIRES

COUVERCLE (2)

FERMATURE DU COUVERCLE

Insérez le rabat de la couverture (1) dans son logement sur la machine (2) et insérer la vis sous le levier de verrouillage dans le trou sur la machine (3). Maintenez le levier de verrouillage (4), et, tout en appuyant sur le bouton (5), soulever légèrement pour faciliter la rotation. Serrer soigneusement jusqu'à ce qu'il soit complètement serré.

OUVERTURE DU COUVERCLE

Dévissez le levier (4) et soulevez-le en saisissant les poignées noires.

Le couvercle comporte un joint (6), qui doit toujours être monté correctement pour éviter tout risque de fuite de liquides.



❗ **AVERTISSEMENT:** Toujours serrer le couvercle complètement pour éviter le risque de fuite de liquides.

❗ **AVERTISSEMENT:** La position incorrecte du joint (6) pourrait permettre la fuite de liquides, ou empêcher le démarrage de l'appareil.

• Si le couvercle n'est pas correctement fermé, la sécurité électromagnétique (9) 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:** démontez périodiquement le joint et éliminez la saleté pouvant s'être formée entre ce dernier et le couvercle.

❗ **ATTENTION:** remontez 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.

un autre morceau de viande, vous devez savoir qu'il vous faudra également changer le temps de cuisson. Evidemment, 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.

- 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 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

- 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.



ATTENTION: si des liquides en ébullition sont présents dans le bol, attendez quelques instants avant d'enlever le bouchon, pour éviter les éventuelles projections de vapeur.

BOL INOX (18)

Le bol présente un niveau de démarque des liquides = 4,9 litres MAX



ATTENTION: lorsque le contenu du bol atteint le niveau de démarquage (4,9 litres MAX), la vitesse 3 est le réglage de la vitesse maximale.



ATTENTION: la capacité maximum ne doit jamais être dépassée. 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

Assurez-vous que l'appareil soit arrêté, ouvrir le couvercle en suivant les procédures décrites ci-dessus.



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



ATTENTION: Pour enlever le bol, utilisez exclusivement les poignées.



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

INTRODUCTION DU BOL

• Assurez-vous que l'appareil soit arrêté, ouvrir le couvercle en suivant les procédures décrites ci-dessus.

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-vaisselle sont très agressifs et qu'ils peuvent avec le temps décolorer la poignée du bol.

LAMES (19)

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.



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



ATTENTION: ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement;



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 27° à 65°) avec les touches “+” et “-” puis, après avoir choisi une température, la confirmer avec la touche “start/stop”.
- Ensuite, confirmer la durée (0 – 4 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.

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

- L'écran affichera "- - : - -" avec les deux premières lignes clignotantes qui indiquent l'heure. Avec les touches "+" et "-" vous pourrez programmer l'heure dans le format 0-24.
- Une fois l'heure choisie, mémorisez la donnée en appuyant sur la touche "start/stop"; les deux secondes lignes clignoteront pour indiquer les minutes; mémorisez les minutes en suivant la même procédure.
- Ensuite, programmez l'heure à laquelle vous désirez que l'appareil se mette en marche, avec le même système que celui utilisé pour programmer l'heure courante.
- 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 introduite 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 l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.

UNE SEULE ÉTAPE D'UNE 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 affichera "- - : - -" avec les deux premières lignes clignotantes qui indiquent l'heure. Avec les touches "+" et "-" vous pourrez programmer l'heure dans le format 0-24.
- Une fois l'heure choisie, mémorisez la donnée en appuyant sur la touche "start/stop"; les deux secondes lignes clignoteront pour indiquer les minutes; mémorisez les minutes en suivant la même procédure.
- Ensuite, programmez l'heure à laquelle vous désirez que l'appareil se mette en marche, avec le même système que celui utilisé pour programmer l'heure courante.



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.

SPATULE (22)

- 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 (21)

- 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.

PALETTE DE MÉLANGE (23)

- Adapté pour toutes les préparations sensibles: risotto, légumes en cubes, confitures en morceaux, etc... Utile pour toutes sortes de sauce et de crèmes à base d'oeufs.
- Monter et démonter la palette de mélange en suivant la même procédure utilisée pour le montage et le démontage des lames.
- Le temps d'utilisation de la palette de mélange est lié à la durée de la recette.



ATTENTION: NE PAS utiliser la palette de mélange a des vitesses supérieures de 1F.

SUPPORT CUISSON SOUS VIDE (24)

- Accessoire spécial qui permet aux lames de tourner tout en assurant une température constante, tout en isolant les sacs sous-vide vers le haut de la cuve. Il permet également la cuisson basse température dans l'huile.
- Pour l'insérer, il suffit de le mettre au-dessus des lames.

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: Démonter 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.

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.

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

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 re-saisir toutes les valeurs.

DEPART RETARDE

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 effectuer 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.

- 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”

Quand on est à connaissance qu’une recette ou son step, elle est complète à la réalisation de la température sélectionnée, et on veut la garder à cette température pour une certaine période de temps, il faut utiliser la fonction “WAIT TEMPERATURE.”

HotmixPRO est apte à atteindre et maintenir la température désirée pour le temps qui est programmé. 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 beep
- 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

TOUCHE PERSONNELLE

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

- 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 DONNEES PROGRAMMEES

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.

DUREE

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 4 heures.
- Après 60 minutes et jusqu’à 4 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. 10-30min. 30- 60min. >60min. jusqu’à 4 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.

Si vous arrêtez l’appareil avant d’avoir atteint la durée programmée, l’écran affiche l’icône clignotante pour indiquer que la durée de fonctionnement préalablement programmée n’est pas encore terminée. Au redémarrage, l’appareil continue de fonctionner pour la durée restante.

TEMPERATURE

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° à 190°C.



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 Température Turbo permet de chauffer à la puissance maximale jusqu’à la température désirée, afin de faire cuire votre préparation aussi rapidement que possible.

Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton “TEMPÉRATURE” pour atteindre les réglages. Ensuite, appuyez sur le bouton TURBO. “TURBO” apparaît à l’écran

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 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 terminée 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 sur 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 confirmez en appuyant sur Start pour revenir à l’écran qui vous permet de répéter le processus de changement des paramètres.

SUPPRIMER UNE RECETTE ENREGISTREE

Pour annuler une recette enregistrée, procédez comme suit:

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.

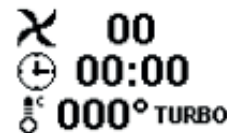
A. Pour enregistrer une recette de l'appareil:

- Appuyez pendant 3 secondes, la touche MENU.
- Utiliser les touches “+” et “-” pour faire défiler les options de menu, jusqu’à sélectionner “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



Ré-appuyer sur le bouton Turbo pour désactiver la fonction.

Lorsqu’elle travaille en fonction Turbo Température, la machine affiche “turbo” à l’écran:



i Attention: Lors du travail en fonction Turbo Température, vérifier la température réelle régulièrement, et sortir la préparation dès que l’on est prête.

En effet, cette fonction contourne le système de contrôle de la température normale; il est plus rapide, mais la préparation sera soumise à l’inertie thermique et continuera à cuire, donc éventuellement sur-cuite.

La nouvelle version du logiciel est numérotée 5.4

i ATTENTION: La fonction de la température Turbo n’est pas adaptée pour les préparations qui nécessitent un contrôle parfait de la température (comme la plupart des recettes de pâtisserie, par exemple). Par extension, il ne convient pas à des recettes qui reposent sur la technologie de la **cuisson basse température**, ni pour ceux qui comptent sur l’automatisation accordée par la fonction suivante.

Ces particularités, en fait, doivent l’essentiel de leur efficacité au système de contrôle parfait de la température offert par HotmixPRO dans des conditions normales d’utilisation.

Sauf si votre recette peut tenir une sur-cuisson de quelques degrés °C, nous vous suggérons de ne pas utiliser la fonction de la température Turbo dans les cas énumérés ci-dessus.

EXEMPLES DE FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT NORMAL:

- Après avoir introduit les ingrédients dans le bol, fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche VITESSE, puis avec les touches “+” et “-”, sélectionnez la vitesse désirée.
- 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)

Pour accéder aux recettes, la carte SD doit être insérée dans le compartiment à l'arrière de l'appareil (10).

a. En appuyant la touche MENU, vous accédez à des recettes / programmes pré - enregistrées.

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 pré - enregistrées 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 offre la possibilité de modifier les recettes et / ou les programmes stockés en sauvegardant une copie dans votre dossier personnel (User) ou vous pouvez pour stocker ses vos propres recettes.

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

Indépendamment du dossier choisi, pour créer un programme ou une recette enregistrées procéder comme suit:

- Utiliser le 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 pré-enregistrées, 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.

- 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 pré-enregistrés) 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 pré-enregistrées

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