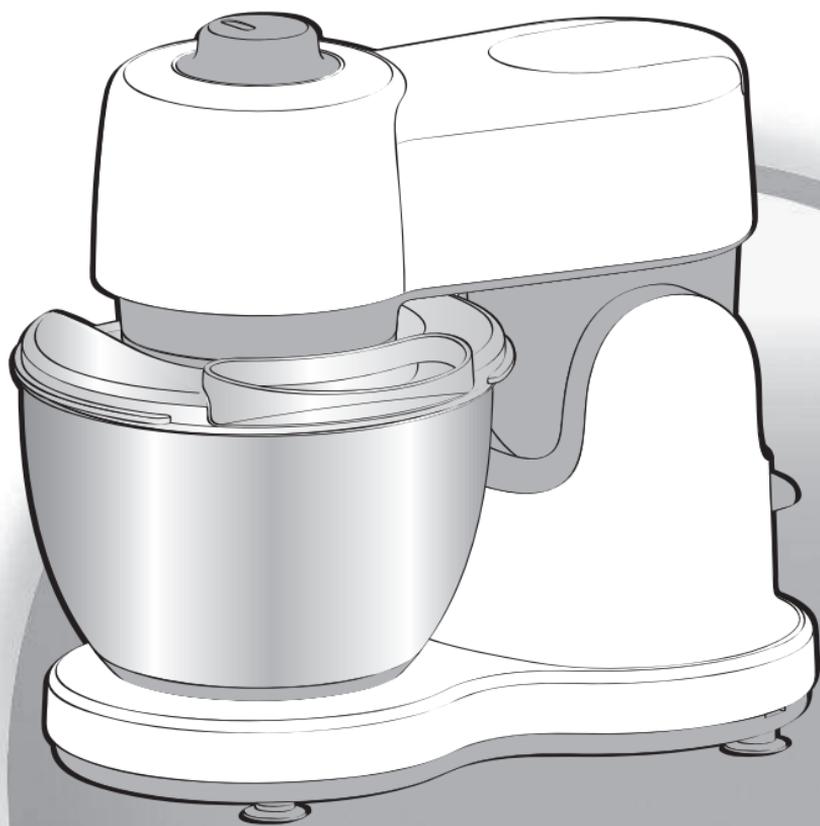
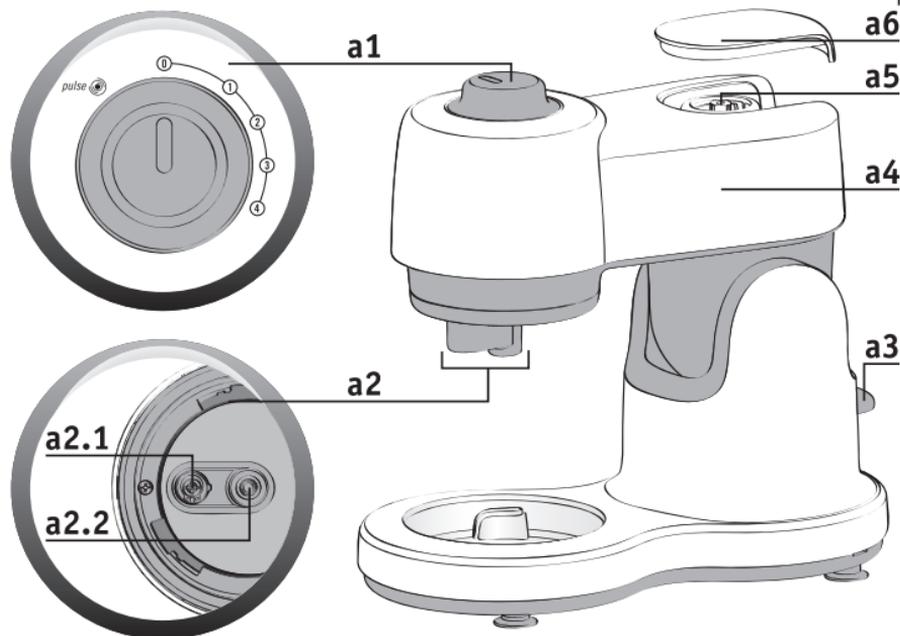
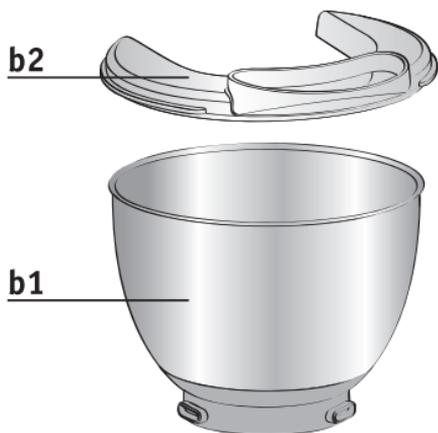
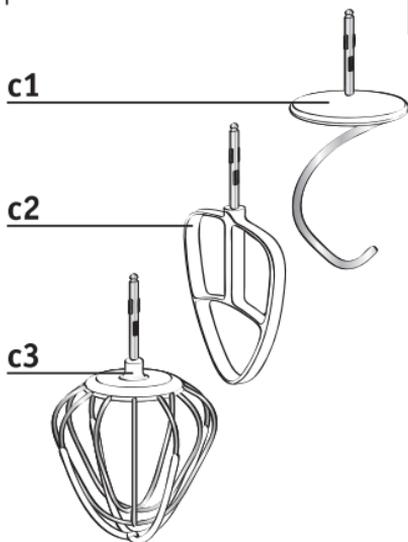
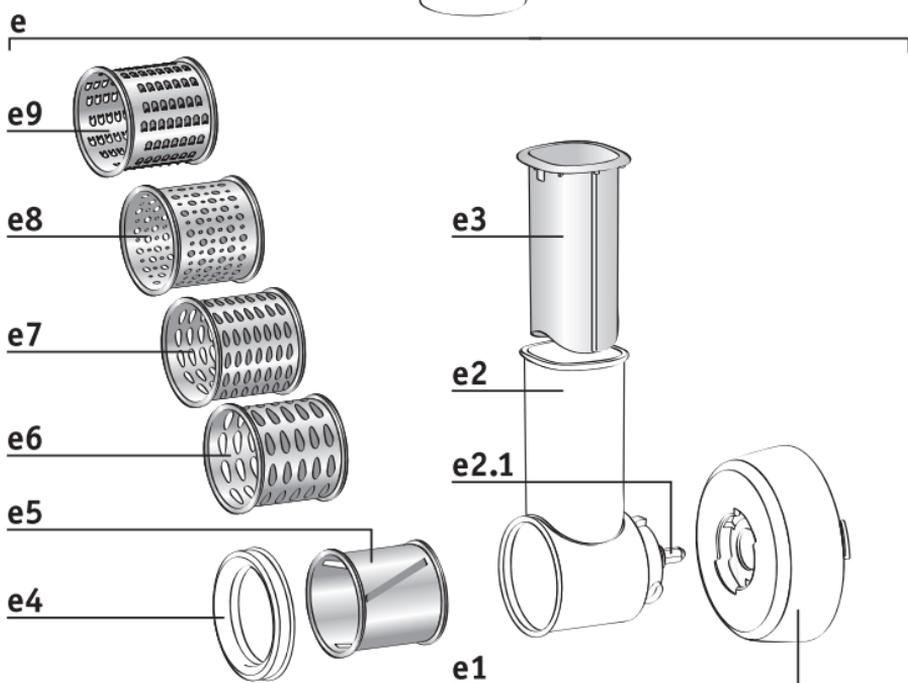
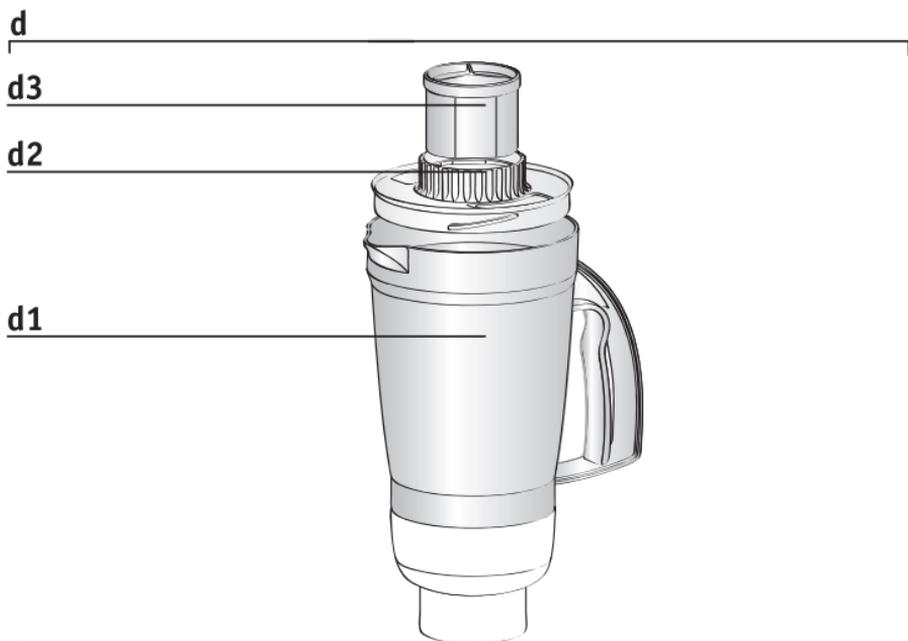


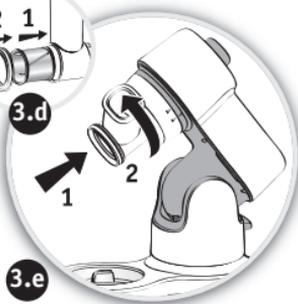
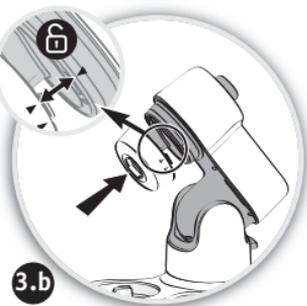
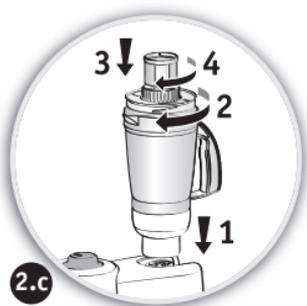
masterchef compact

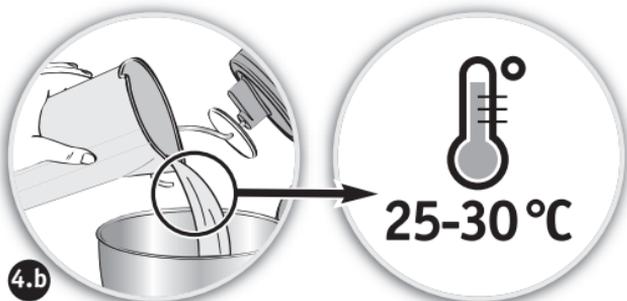


FR

A**b****c**







CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Ne passez pas les accessoires au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.

- Retirez toujours le bol mixeur (d) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (a3) de la tête multifonctions (a4).
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Ne touchez ni les accessoires mélangeurs, ni les couteaux lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc... au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par l'ouverture du couvercle (d2), dans le bol (b1) ainsi que dans la cheminée du magasin tambour (e2).
- Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage du bol (d), et du minihachoir, lors du montage / démontage du tambour A trancher (e5) du minihachoir et de la tête hachoir, et lors du nettoyage de ces accessoires (accessoires selon modèle).
- N'utilisez jamais cet appareil pour préparer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- Ne versez pas de liquide bouillant (supérieur à 80°C/176°F) dans les bols (b1 et d1 selon modèle).
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol mixeur (selon modèle) avant d'ajouter les ingrédients solides.
- Afin d'éviter tout débordement, ne pas dépasser le niveau maximum du bol lorsque celui-ci est indiqué.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur (selon modèle) pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'enlevez jamais le couvercle et/ou le bol mixeur (selon modèle) avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Avec l'accessoire coupe-légumes (e) et la tête hachoir (selon

modèle): utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau, ni tout autre objet.

- Ne faites pas fonctionner le bol mixeur (d) sans couvercle (d2), sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement.
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas les bols (b1, d1) comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation, ...).
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (utilisation non couverte par la garantie) telles que:
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage initial et régulier des parties en contact avec les aliments, et pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT

- Avec tous les accessoires (selon modèle) sauf le fouet (c3) et les râpes (e6, e7, e8, e9): cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les accessoires (selon modèle) fouet (c3) et rapes (e6, e7, e8, e9) peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Raccordement électrique :

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, en cas de coupure de courant et lorsque vous le nettoyez. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).

DESCRIPTION

a - Bloc moteur

- a1 Bouton variateur de vitesse
- a2 Sortie lente
 - a2.1 Sortie accessoires mélangeurs
 - a2.2 Sortie coupe-légumes
- a3 Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions
- a4 Tête multifonctions
- a5 Sortie rapide
- a6 Trappe

b - Ensemble bol

- b1 Bol
- b2 Couvercle

c - Accessoires mélangeurs

- c1 Pétrin
- c2 Malaxeur
- c3 Fouet multibrins

d - Bol mixeur (selon modèle)

- d1 Bol
- d2 Couvercle
- d3 Bouchon doseur

e - Coupe-légumes (selon modèle)

- e1 Adaptateur coupe-légumes
- e2 Magasin tambour
 - e2.1 Axe
- e3 Poussoir
- e4 Colletette de maintien de tambour
- e5 Tambour A trancher
- e6 Tambour C râper gros
- e7 Tambour D râper fin
- e8 Tambour E parmesan (selon modèle)
- e9 Tambour R râper pomme de terre (selon modèle)

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, **assurez-vous que le bouton variateur (a1) soit bien en position « 0 »** puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse)** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « 4 » selon les préparations effectuées.
- Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 », puis débranchez votre appareil.

Protection surcharge :

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'adaptera en réduisant sa vitesse ou s'arrêtera tout seul. En cas d'arrêt, ramenez votre bouton variateur de vitesse (a1) sur la position «0», débranchez votre appareil et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors le rebrancher et démarrer en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol (b1)
- Couvercle (b2)
- Pétrin (c1) ou malaxeur (c2) ou fouet multibrins (c3)

1.1 MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 1) :

- Appuyez sur le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-la jusqu'en butée.
- Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.
- Insérez l'accessoire désiré (c) dans la sortie (a2.1), jusqu'à ce qu'il soit clipsé.
- Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
- Glissez le couvercle (b2) sur le bol (b1).
Remarque : L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet de limiter le risque d'éclaboussure ou de projection.
- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

1.2 MISE EN MARCHÉ :

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Pétrir

- Utilisez le pétrin (c1) à la vitesse « 1 » **uniquement**.

Vous pouvez pétrir jusqu'à :

- 500 g de farine pour les pâtes à pain (ex : pain blanc, pain aux céréales, ...)
- 400 g de farine pour les pains spéciaux (farine dont le type est supérieur à 55 (T55) : pain de seigle, pain complet, ...)
- 250 g de farine pour les pâtes levées (brioche, kouglof, pâte à pizza, pâte brisée...)
- 750 g de farine pour le pain au lait (voir recette de base)
- Temps maximum de fonctionnement : 13 min.

Pour un bon résultat, respectez les indications des schémas 4.

- Mélanger

- Utilisez le malaxeur (c2) **de la vitesse « 1 » à « 4 »**.

Vous pouvez mélanger jusqu'à :

- 1 kg de pâte type quatre quarts, pâte à choux, ...
- 2.7 kg de pâte à cake sucré (voir recette de base)
- **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**
- Temps maximum de fonctionnement : 13min.

- Battre / émulsionner / fouetter

- Utilisez le fouet multibrins (c3) **de la vitesse « 1 » à « 4 »**.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)...

- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**
- Temps maximum de fonctionnement : 10 min.

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le.
- Retirez le couvercle (b2).
- A l'aide du bouton (a3), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et levez-la en position haute.
- Tirez sur l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) pour le sortir de la tête multifonctions.
- Retirez le bol.

2 - HOMOGENEISER / MELANGER / MIXER (SELON MODELE)

FR Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1L de mélanges épais et 0.75 L de mélanges liquides .

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol mixeur (d)

2.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 2) :

- Amenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
- Otez la trappe (a6) de la sortie rapide (a5) en la tirant vers le haut.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de mettre en place le bol mixeur (d).
- Positionnez le bol mixeur (d) sur la sortie rapide (a5), quatre positions sont possibles.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d3), en le tournant dans le sens horaire.

2.2 - MISE EN MARCHÉ :

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.
Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
Vous pouvez ajouter des aliments en retirant le bouchon doseur (d3) du couvercle (d2) en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Utilisez le bol mixeur (d) **de la vitesse « 3 » à « 4 »**.

Temps maximum de fonctionnement : 3 min.

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milks-shake, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.
- Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
- N'utilisez pas le bol mixeur à vide.
- Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
- N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
- **Dans le bol mixeur, mettez toujours les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.**

2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le. Retirez le bol mixeur. Remettez en place la trappe (a6) sur la sortie (a5).

3 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur coupe-légumes (e1)
- Magasin tambour (e2) + poussoir (e3)
- Tambours (selon modèle)
- Collettere de maintien de tambour (e4)

3.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 3) :

- Appuyez sur le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-là jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e1) sous la tête multifonctions (a4) : aligner le repère de gauche de l'adaptateur (e1) avec le repère de la tête multifonctions (a4), puis tourner jusqu'à aligner le repère de droite de l'adaptateur (e1) avec celui de la tête multifonctions (a4).
- Insérez dans le magasin le tambour choisi, et assurez-vous qu'il est intégralement rentré dans le magasin. Mettez en place la collettere de maintien de tambour (e4).
- Présentez le magasin tambour (e2) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes du magasin tambour avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez-le à fond. Si la mise en place est difficile, tournez légèrement l'axe (e2.1) du magasin tambour et engagez-le à nouveau. Ramenez la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.
- Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil.
- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

3.2 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 ».
- Temps maximum de fonctionnement : 10 min.
- Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez les à l'aide du poussoir (e3). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou des ustensiles.**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur (a1) sur « 0 ». Attendez l'**arrêt complet** de l'appareil et **débranchez-le**.
- Déverrouillez le magasin tambour dans le sens inverse du montage.
- Vous pouvez préparer avec les tambours jusqu'à 2 kg de :
 - Râper gros C (e6) / râper fin D (e7) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,...
 - Trancher épais A (e5) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,...
 - Parmesan E (e8) : pommes de terre, parmesan ...
 - Râper pommes de terre R (e9) : pommes de terre.Quantité maximum : 2 kg.

4 - HACHER DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Mini-hachoir assemblé.

Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher en quelques secondes en pulse: figes sèches, abricots secs...
quantité / temps maxi : type QA100 : 50 g / 8 s, type QA200 : 90 g / 8 s.

Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent tous au lave-vaisselle.

Astuces :

- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges, ...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Bol mixeur (d) : verser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Mettez-le en place sur l'appareil et donnez quelques impulsions. Une fois enlevé, rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé).

RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La position du bouton variateur (a1) : ramenez le en position « 0 », puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

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

ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé les accessoires suivants :

Bol	Bol mixeur	Coupe légumes :
Couvercle de bol	Mini-hachoir	- A : trancher
Pétrin	Tête hachoir	- C : râper gros
Malaxeur	Adaptateur coupe-légumes	- D : râper fin
Fouet multibrins		- E : parmesan
		- R : râper pomme de terre

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

RECETTES DE BASE

Pain blanc

Ingrédients : 350 g de farine type 55, 210 ml d'eau tiède, 5 g de levure de boulanger déshydratée, 5 g de sel.

Dans le bol, versez le sel, la farine, et la levure de boulanger. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 8 min environ. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant ½ heure, puis retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous posez sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever pendant 1 heure environ. Préchauffez le four à 240°C. Pratiquez des entailles sur le dessus de la miche et badigeonnez-la avec de l'eau tiède. Dans le four, mettez un petit récipient rempli d'eau pour favoriser la formation d'une croûte dorée. Enfournez pendant 30 min.

Pâte brisée

Ingrédients : 200 g de farine, 100 g de beurre mou coupé en morceaux, 50 ml d'eau, 1 pincée de sel.

Dans le bol, versez la farine, le beurre et le sel. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant quelques secondes et ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Mettez-la dans un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant environ ½ heure avant de l'étaler et la faire cuire.

Pain au lait

Ingrédients : 500 g de farine, 1 œuf, 80 g de beurre mou coupé en morceaux, 80 g de sucre, 250 ml de lait tiède, 5 g de levure de boulanger déshydratée, 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans le bol. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant environ 8 min. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 1 heure environ, puis retravaillez la pâte à la main. Coupez des petits morceaux de pâte et façonnez-les en forme de petits pains. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez lever environ 30 à 40 minutes. Préchauffez le four à 200°C. Badigeonnez les petits pains avec un jaune d'œuf additionné d'un peu de lait et de sucre. Faites les cuire environ 20 min.

Cake sucré

Ingrédients : 2 œufs, 125 g de sucre, 125 g de beurre mou en morceaux, 250 g de farine, 70 ml de lait, 1 sachet (11 g) de levure chimique, 1 sachet (6.5 g) de sucre vanillé.

Mettez tous les ingrédients sauf la farine dans le bol. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez petit à petit la farine tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 3 min au total. Préchauffez le four à 180°C. Mettez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire pendant environ 40 min.

Cake salé

Ingrédients : 200 g de farine, 4 œufs, 1 sachet (11 g) de levure chimique, 100 ml de lait froid, 50 ml d'huile d'olive, 12 tomates séchées, 200 g de fêta, 15 olives vertes dénoyautées et coupées en morceaux, sel, poivre.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake. Dans le bol, versez la farine, les œufs et la levure. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Démarrez en vitesse 1 puis augmentez en vitesse 3. Ajoutez l'huile d'olive et le lait tout en laissant fonctionner l'appareil pendant 1 min 30 s. Passez en vitesse 1 et ajoutez les tomates séchées, la feta et les olives. Salez et poivrez. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 30 à 40 min.

Mayonnaise

Ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, 250 ml d'huile, sel, poivre.

Attention : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Dans le bol, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Démarrez en vitesse 1 et commencez à verser l'huile en petit filet. Au bout de 10 s, passez en vitesse 4, et continuez d'incorporer tout doucement l'huile. Une fois tout versé, laissez encore fonctionner pendant 30 s.

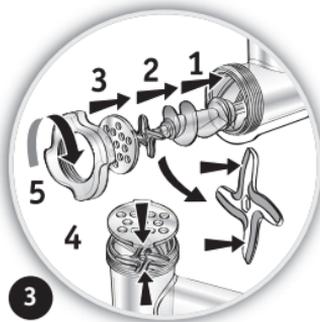
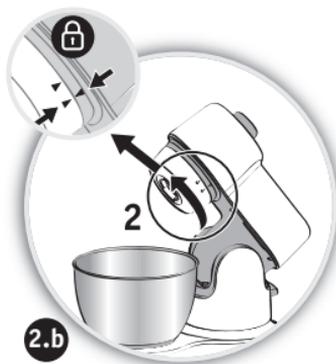
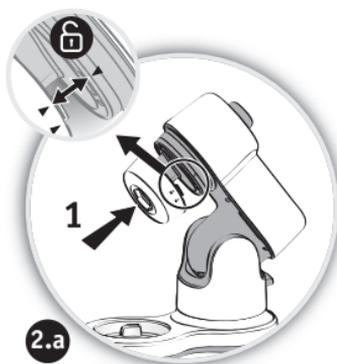
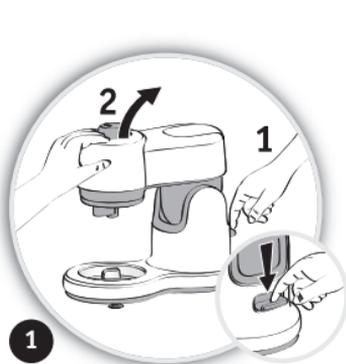
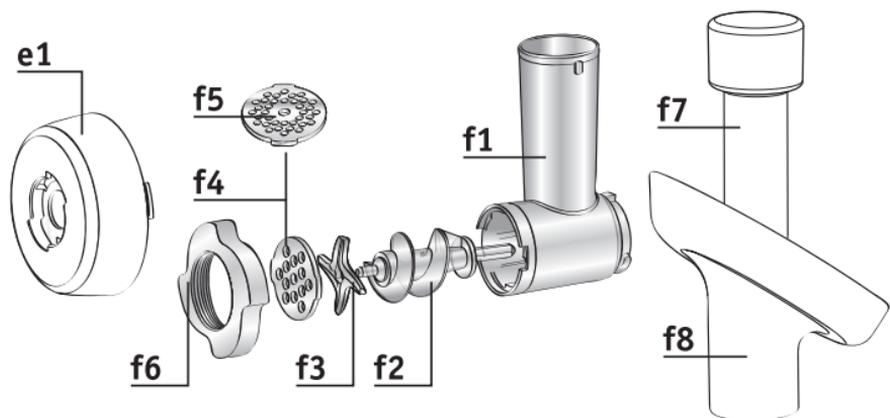
Note : Conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 h.

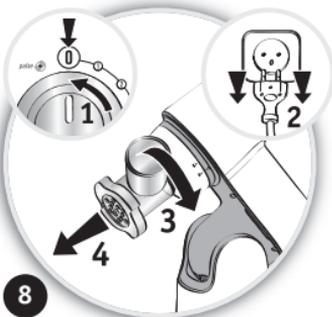
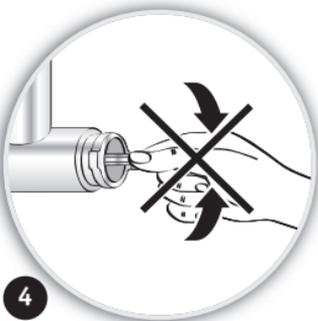
Crème chantilly

Ingrédients : 250 ml de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.

Dans le bol, mettez la crème et le sucre glace. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Faites fonctionner à vitesse 3 pendant 2 min puis à vitesse 4 pendant 1 min 30 s.







Les consignes de sécurité sont fournies avec l'appareil. Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Conservez les consignes de sécurité en lieu sûr pour toute consultation ultérieure.

DESCRIPTION

FR e1	Adaptateur	f4	Grille pour hacher gros
f	Tête hachoir	f5	Grille pour hacher fin
f1	Corps métal	f6	Écrou
f2	Vis	f7	Poussoir
f3	Couteau	f8	Plateau

ASSEMBLAGE DE LA TÊTE HACHOIR (SCHÉMAS 3 ET 4)

- Prenez le corps (f1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez ensuite la vis (f2) (axe long en premier) dans le corps (f1).
- Emboîtez le couteau (f3) sur l'axe court, qui dépasse de la vis (f2), en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (f4 ou f5) sur le couteau (f3) en faisant correspondre les deux ergots avec les encoches du corps (f1).
- Vissez fermement l'écrou (f6) sur le corps (f1) dans le sens des aiguilles d'une montre, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

INFORMATIONS UTILES

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

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
 - Ne mettez jamais le bloc moteur (a) dans l'eau et ne le passez pas sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- Pour un nettoyage plus facile des accessoires, rincez-les rapidement après leur utilisation. Démontez entièrement la tête hachoir. **Manipulez les parties tranchantes avec précaution, elles peuvent vous blesser.**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils peuvent tous passer au lave-vaisselle, à l'exception des composants en métal de la tête hachoir : corps (f1), vis (f2), couteau (f3), grilles (f4 et f5), écrou (f6).
 - Les grilles (f4) et (f5), ainsi que le couteau (f3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire afin de les préserver.