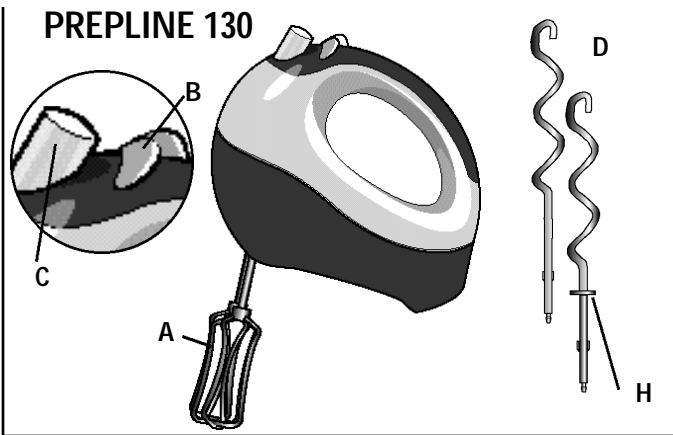
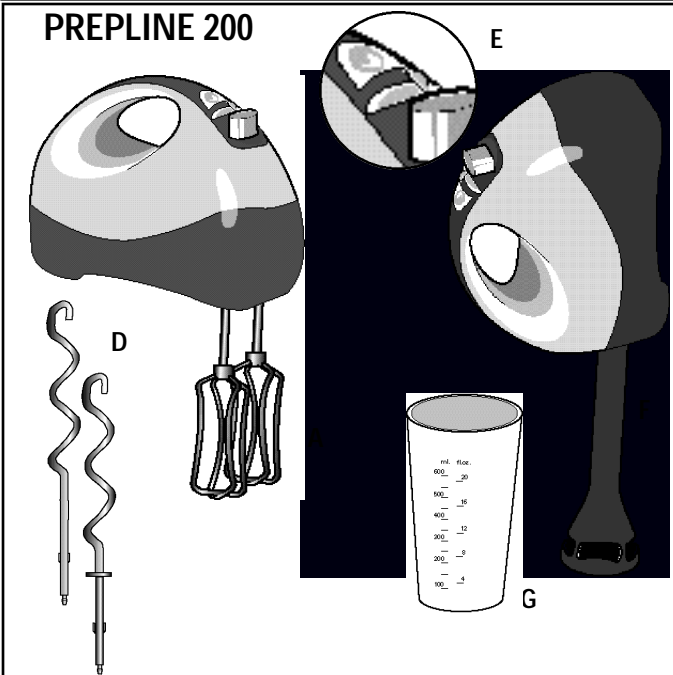


PREPLINE 130



PREPLINE 200



FRANÇAIS

DESCRIPTION

- A Fouets (PREPLINE 130 ET PREPLINE 200)
- B Variateur de vitesse (PREPLINE 130 ET PREPLINE 200)
- C Bouton d'éjection des fouets (PREPLINE 130 ET PREPLINE 200)
- D Malaxeurs (PREPLINE 130 ET PREPLINE 200)
- E Touche turbo (PREPLINE 200, ref. 8141)
- F Pied mixer (PREPLINE 200, ref. 8142)
- G Bol doseur (PREPLINE 200, ref. 8143)
- H Détrompeur

UTILISATION

Important :

- Le pied mixer :
 - ne doit pas être utilisé à vide.
 - Temps maximum d'utilisation : 1 minute.
- Temps maximum d'utilisation avec la touche «turbo» en fonction batteur ou malaxeur pour le prepline 200 : 2 minutes.

1 Mise en place des fouets ou des malaxeurs

Introduisez les tiges de chaque fouet ou malaxeur dans les trous situés sous le moteur. Pour bien engager les crans, enfoncez les jusqu'au dé clic. **Les fouets et les malaxeurs ont une forme spécifique, le malaxeur ou fouet avec détrompeur doit être mis à gauche (dans le trou le plus grand).**

2 Mise en marche

- Branchez l'appareil.
- Employez de préférence un récipient creux.
- Plongez les fouets dans la préparation avant de mettre en marche, vous évitez ainsi les éclaboussures.
- Mettez en route à l'aide du variateur (fig. 2).
- Avant de sortir les fouets de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures).

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

- Après l'arrêt du moteur, débranchez votre appareil.
- Appuyez sur le bouton d'éjection des fouets (fig.3).
- Lavez et essuyez les accessoires ne pas les mettre en lave vaisselle.

CONSEILS DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez ce produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - si il est tombé par terre,
 - si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.

Dans ces cas ou pour toutes autres réparations IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.

Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

QUELQUES RECETTES

Pâte à crêpes pour 24 crêpes

375g de farine - 4 œufs - 1 cuillerée et demi à soupe d'huile - 3/4 l de lait ou de bière - 2 pincées de sel.

Mettez tous les ingrédients dans un récipient large, mélangez avec les fouets en allant progressivement de la vitesse 1 à 3.

Laissez reposer la pâte 2 heures, les crêpes seront meilleures.

Crème pâtissière pour 3/4 l

1/2 l de lait - 100 g de sucre en poudre - 50 g de farine - 4 jaunes d'œufs - 1 gousse de vanille.

Dans une casserole, versez le lait, ajoutez la gousse de vanille fendue. Portez à ébullition. Dans un plat large, mettez le sucre, la farine, les jaunes d'œufs et le lait dont c'est retiré la vanille. Mélangez avec les fouets en allant progressivement de la vitesse 1. Remettez le tout dans une casserole et faire cuire sur feu doux en remuant avec un spatule en bois. Retirez du feu dès que la crème nappe la spatule. Versez dans une saupoudrez de sucre en poudre pour éviter qu'une peau se forme et laissez refroidir.

Pâte à gaufres pour 24 gaufres

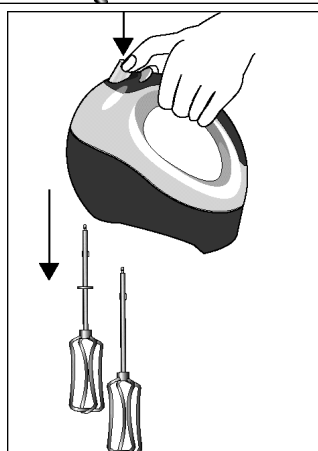
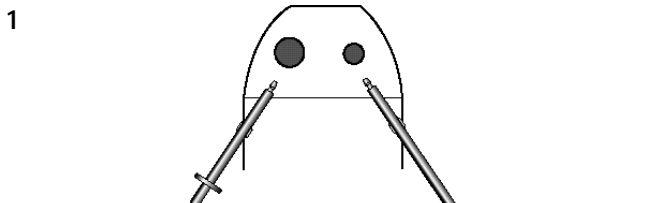
250g de farine - 15g de levure sèche de boulanger - 2 œufs - 1 pincée de sel - 40 cl de lait - 125 g de beurre - 1 cuillerée à soupe de sucre vanillé.

Mettez tous les ingrédients dans un récipient large, mélangez avec les fouets en allant progressivement de la vitesse 1 à 3. Laissez reposer la pâte 1 heure.

Pâte à brioche

250g de farine - 1 sachet de levure sèche de boulanger (7 g) - 1 pincée de sel - 7 cuillères café de sucre (30 g environ) - 7 cuillères à café de lait (25 g environ) - 2 œufs entiers - 50 g de beurre fondu - 1 jaune d'œuf pour dorer.

Mettez tous les ingrédients dans un récipient large, mélangez avec les malaxeurs à vitesse 5 (ou touche turbo pour le PREPLINE 200). Mettez la pâte dans un moule préalablement beurré. Couvrez et laissez gonfler la pâte pendant 2 heures minimum, de préférence dans un endroit un peu tiède. La pâte doublera de volume. Préchauffez le four thermostat 7 (200°C). Dorez la brioche avec le jaune d'œuf. Laissez cuire environ 30 minutes. thermostat 6 (180°C).



200 g de farine - 100 g de beurre ramolli - 5 cl d'eau - 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans un récipient large, mélangez avec les malaxeurs à la vitesse 5 (ou touche turbo pour le PREPLINE 200). Des la formation de la boule arrêtez et sortez la pâte. Laissez la reposer 1 heure ou 2.

Pour 500g de pâte :

280 g de farine - 140 g de beurre ramolli - 7 cl d'eau - 1 pincée de sel.

Pâte sablée (pour 1 moule à tarte de Ø 26 cm)

250 g de farine - 125 g de beurre ramolli - 60 g de sucre - 1 œuf - 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans un récipient large, mélangez avec les malaxeurs à la vitesse 5 (ou touche turbo pour le PREPLINE 200). Vous obtenez une pâte d'aspect sableux et friable qui ne fait pas boule dans le récipient.

Vous pouvez utiliser cette pâte pour faire des petits sablés ou une croûte de tarte, en particulier pour les tartes garnies après cuisson de fruits crus (fraises, raisins, fruits au sirop, etc..).

Pâte à pain (300 g de pâte)

200 g de farine - 12 cl d'eau - 7 g de levure sèche de boulanger - 1 petite cuillère à café de sel (4 g).

Faites tiédir d'eau et délayez-y la levure et le sel. Mettez la farine dans un récipient large versez petit à petit l'eau en mélangeant avec les malaxeurs à la vitesse 5 (ou touche turbo pour le PREPLINE 200). La pâte doit être élastique et ne pas coller aux doigts. Laissez ensuite reposer la pâte jusqu'au lendemain, en la couvrant d'un torchon.

Pour 600 g de pâte :

400 g de farine - 24 cl d'eau - 15 g de levure sèche de boulanger - 1 cuillère à café de sel (8 g).

Quatre-quarts (720 g de gâteau)

3 œufs - 180 g de sucre - 180 g de farine - 180 g de beurre fondu - 1/2 sachet de levure chimique - 1 pincée de sel - 3 cuillerées à soupe de rhum.

Mettez tous les ingrédients dans un récipient large, mélangez avec les fouets en allant progressivement de la vitesse 1 à 5.

Cuisson 40 minutes. Thermostat 7 (200°C).

Blancs en neige

œufs - 1 pincée de sel ou 1 pincée de sucre

Séparez les blancs des jaunes. Réservez les jaunes pour un autre usage (crème anglaise, crème pâtissière, omelette etc...). Mettez les blancs dans un plat creux avec le sel ou le sucre. Mélangez avec les fouets à la vitesse 5 (ou turbo pour le PREPLINE 200).

Crème Chantilly

1 ou 2 briques de crème liquide (25 cl) - 1 ou 2 sachets de sucre vanillé.

Placez le récipient et les ingrédients 1 heure dans le réfrigérateur.

Mélangez avec les fouets en allant progressivement de la vitesse 1 à la vitesse 5 (ou turbo pour le PREPLINE 200) à mesure que la crème s'épaissit. Surveillez bien la préparation pour éviter que la crème ne tourne en beurre.

Mayonnaise pour 4 personnes

1 jaune d'œuf - 1 bonne cuillère à soupe de moutarde - 1 cuillère à soupe de vinaigre - 1/4 l d'huile - sel - poivre.

Mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre, mélangez avec les fouets à la vitesse 1 pour que le mélange blanchisse puis passez progressivement de la vitesse 1 à 3, versez lentement l'huile tout en mélangeant. La mayonnaise est prise lorsqu'elle devient pâle.