



# Baker Pro



## Manuel d'utilisation

ROHS

CE



## ATTENTION:

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



### 1) Normes de Sécurité

1. Pendant l'emploi du BAKER PRO il est nécessaire de respecter quelques précautions fondamentales de sécurité.
2. Lire attentivement les instructions avant l'emploi.
3. Ne pas toucher le BAKER PRO tant qu'il est chaud et endosser des gants protecteurs. S'assurer de nettoyer les éléments chauffants seulement quand ils sont froids.
4. Retirer la prise avant de nettoyer l'appareil et si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
5. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.
6. Comme tout les dispositifs électriques, il doit être tenu hors de la portée des enfants.
7. Pour garantir un fonctionnement correct, faire attention à ce que le câble ne soit pas en contact avec d'autres objets.
8. Ne pas employer l'appareil s'il est défectueux ou si le câble et la prise sont abîmés. S'adresser au Service Client pour la réparation.
9. Ne pas altérer les parties intérieures de l'appareil.
10. Les accessoires non autorisés pour l'emploi peuvent abîmer l'appareil ou provoquer des dégâts à la personne qui l'utilise.
11. L'appareil est conçu pour un emploi domestique.
12. S'assurer que le câble ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes et qu'il ne reste pas suspendu sur la table. Ne pas déposer l'appareil sur une surface instable ou sur des tapis.
13. Ne pas placer BAKER PRO près d'une source de chaleur, de produits inflammables ou des conduites de gaz.
14. Tenir l'appareil à minimum 5 cm de distance d'objets, murs et/ou marges de tables.
15. Pour débrancher l'appareil, tirer la prise et non le câble.
16. Pour éviter le risque d'incidents, il est conseillé d'employer un câble qui garantit la capacité électrique.
17. Il est conseillé de n'employer qu'une seule rallonge électrique et s'en tenir aux normes suivantes
  - Les caractéristiques techniques de la rallonge doivent avoir les conditions requises pour le correct fonctionnement de l'appareil
  - La rallonge doit être placée de manière à ne pas provoquer des dégâts à la personne.

### 2) Fonctionnement

- BAKER PRO est pourvu d'un dispositif de réchauffement à parois latérales, un dispositif de propagation de chaleur par le bas, un dispositif de pétrissage, et d'un dispositif de contrôle. Selon la combinaison des différentes fonctions, l'appareil peut faire fonction de pétrisseur, four, friteuse, cuisson à vapeur. En outre pour le temps et la température du fonctionnement, il est possible de régler le temps d'attente selon le programme, le mode de fonctionnement, et pré fonctionnement choisis. BAKER PRO est un instrument de cuisine de plusieurs emplois qui peut être utilisé facilement pour la préparation de différentes

pâtes pour pains et gâteaux ou bien pour grillage, cuisson à vapeur, cuisson au four ou frire du poisson, viandes et légumes. L'appareil est capable de cuire facilement tous les types d'aliments

- Avec BAKER PRO il est possible de préparer tout type de mets comme du pain, douceurs et plats salés. Il peut être employé pour la cuisson du poisson, légumes, rôtis, pâtes et riz, mais aussi pour la préparation de délicieux desserts, confitures, massapain, douceurs, pains et tartes.
- L'appareil est très facile à employer et vous permettra d'économiser du temps. En outre le nettoyage de la machine est rapide. Il suffit de choisir l'heure à laquelle le plat doit être prêt, pousser le bouton et la recette sera prête en temps voulu.
- Vos plats seront cuits de manière saine et naturelle avec toute la pureté et la bonté désirée. Il n'y aura pas de mauvaises odeurs, fumées ou graisses dans la cuisine et vous aurez plus de temps pour vous même.
- Grâce à ses 3 litres de capacité, il est possible de cuisiner de 6 à 8 portions à la fois.
- Le BAKER PRO peut être employé 3,4, 5 fois par jour. Il ne fait ni bruits ni vibrations et, grâce à son excellent isolement, il emploie peu d'énergie électrique.

BAKER PRO est capable de cuisiner les plats comme suit :

1. Cuisson à vapeur : Fougasses, gnocchi, viande ou légumes etc
2. Cuisson au four : pain, goûter, rôti, viande etc
3. Frire : tous les types d'aliments à frire
4. Bouillir ou étouffer : tout les types d'aliments comme par exemple fèves, haricots, pommes de terre, braisé, carottes etc.
5. Pétrir pain et pâtisseries
6. Préparer des potages
7. Mélanger pendant la préparation des aliments grumeleux et à cuisson lente
8. Etablir le programme d'allumage. Il est possible d'avoir du pain frais à 7:00 heures du matin si la veille l'on établit l'allumage automatique de l'appareil à 4:00 heures du matin
9. Power-off Self Safeguard Function (Fonctions d'auto-protection et extinction). Si la prise est débranchée et si l'alimentation électrique est absente, le système mémorise automatiquement pour 1 heure le programme et le temps de fonctionnement établis.

Performances :

Voltage : 230V

Puissance : Max 2000W, dispositif de pétrissage : 100W, dispositif de propagation de chaleur par le bas :1200W, dispositif de chauffage à parois latérales :800W

Température de fonctionnement : 5-40, humidité<80%

Contrôle de la température, système d'entretien constant de la chaleur

Domaine de température : 40 - 90

Durée : Programmation manuelle ou automatique

Panier pour pétrir le pain : capacité maximum de pétrissage 920 gr, volume du panier 3L

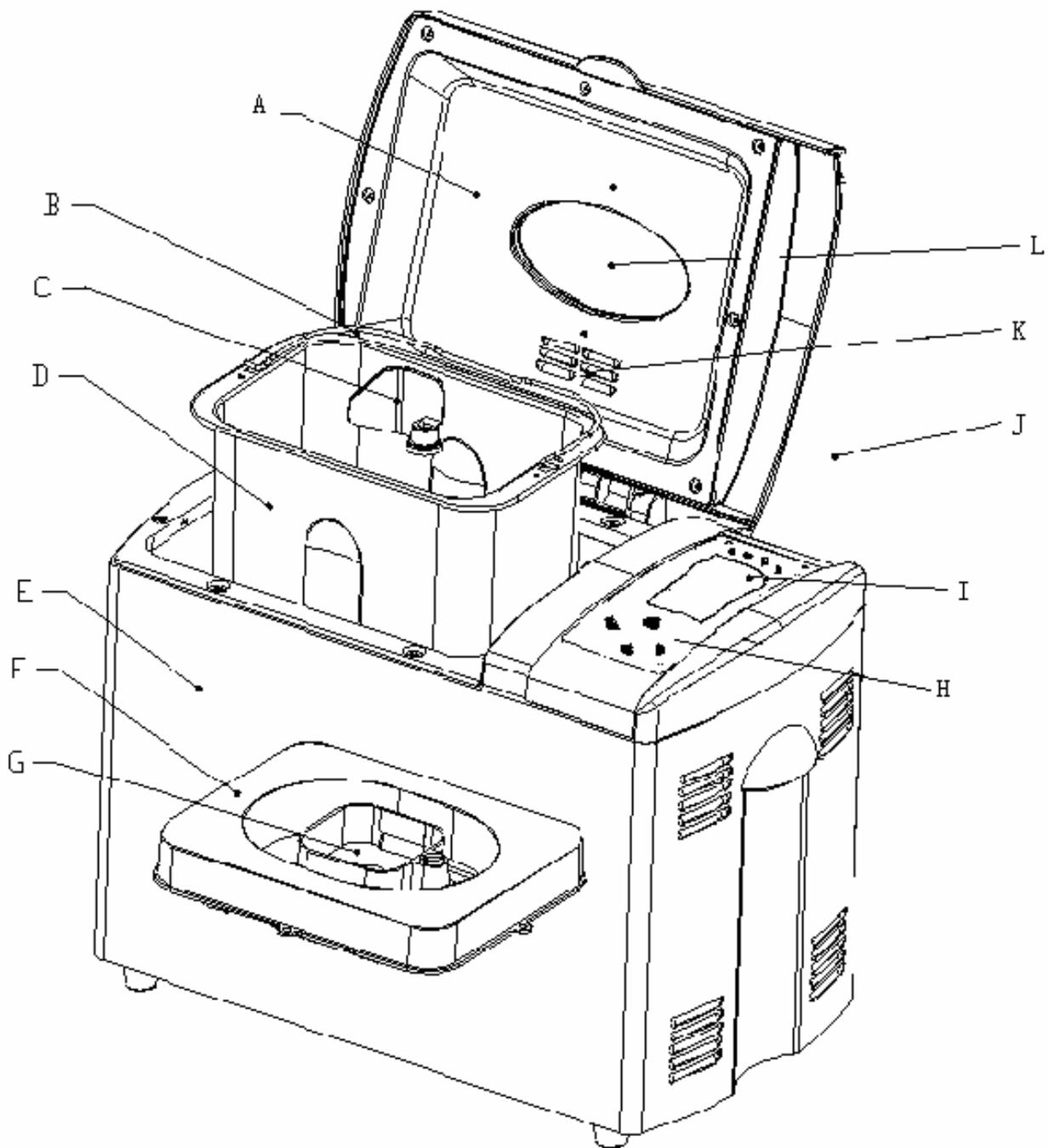
Panier pour frire : capacité maximum de l'huile : 1,4L, volume du panier 5L

Grill : deux hauteurs

Support pour cuisson à vapeur : deux hauteurs

Temps maximum de programmation : 19 heures

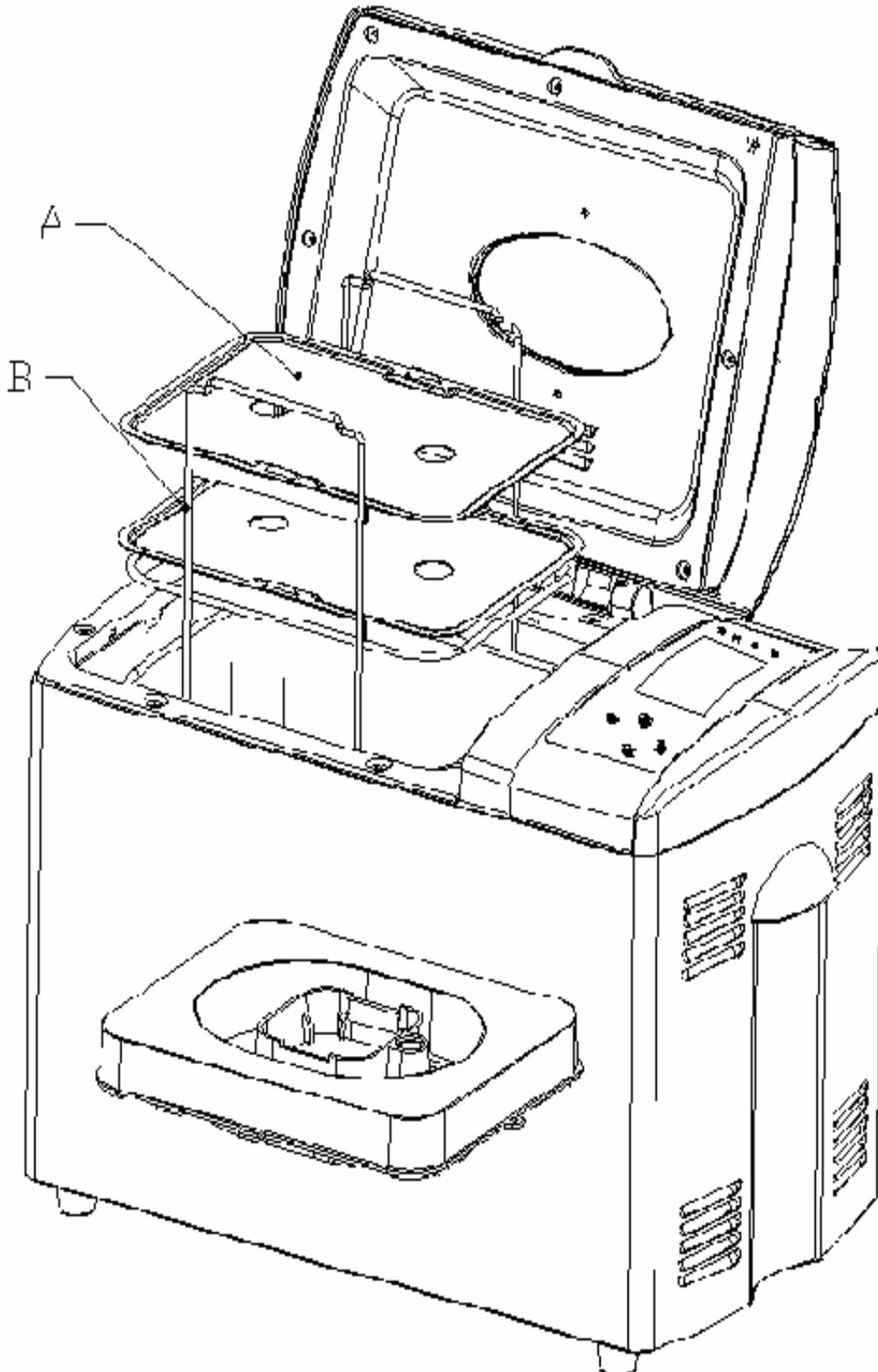
### 3) DESCRIPTION DES COMPOSANTS



- A. COUVERCLE AMOVIBLE
- B. POIGNEE PANIER
- C. BRAS PETRISSEUR
- D. PANIER
- E. FOUR
- F. DISPOSITIF DE DIFFUSION DE CHALEUR PAR LE BAS
- G. MOTEUR DE TRANSMISSION
- H. PANNEAU DE CONTROLE
- I. DISPLAY
- J. ...
- K. ...
- L. ...

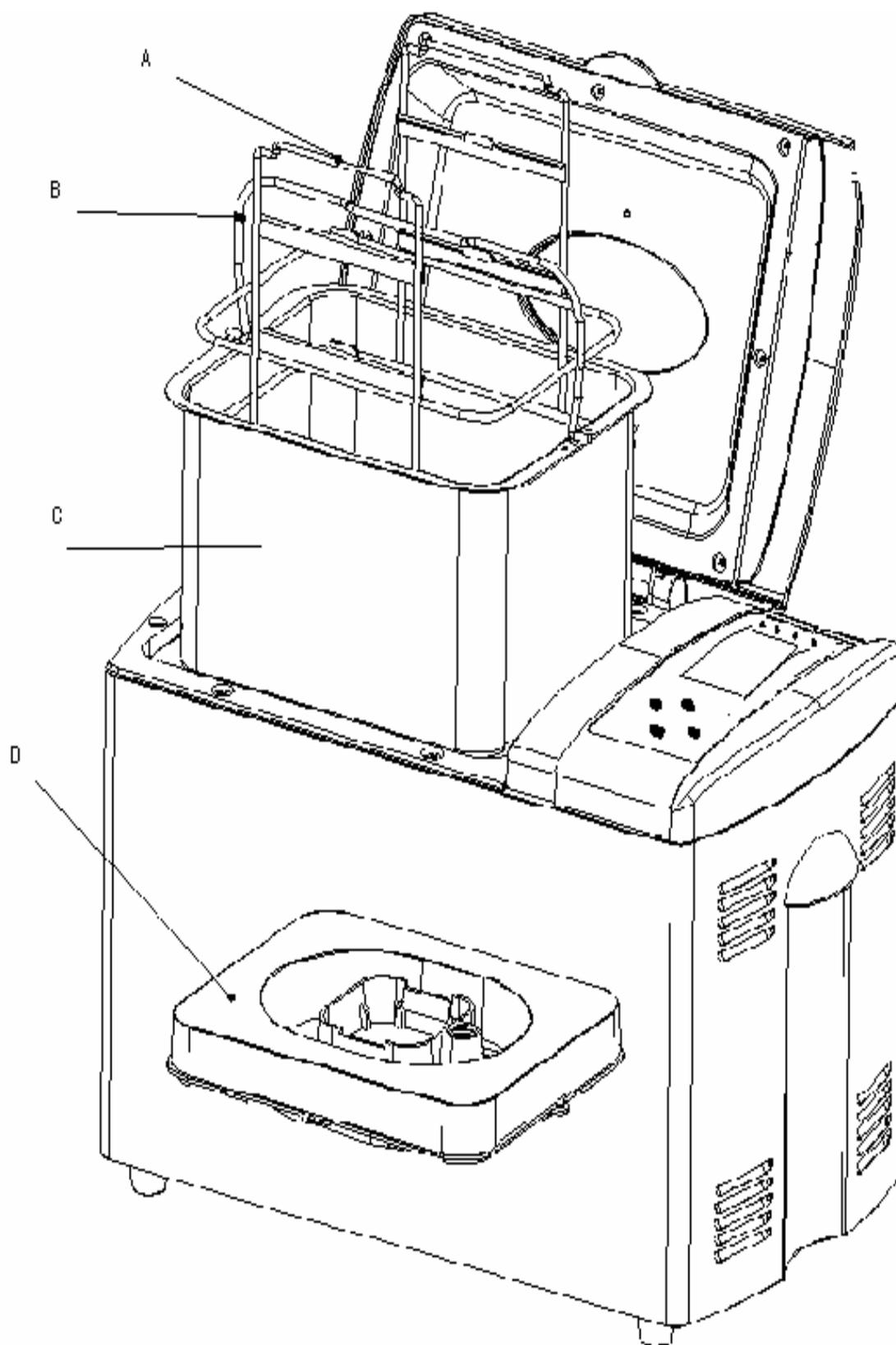
- J. COUVERCLE TRANSPARENT
- K. FISSURES DE VENTILATION
- L. FENETRE DE VISUALISATION

### COMPOSANTS POUR LA CUISSON AU FOUR



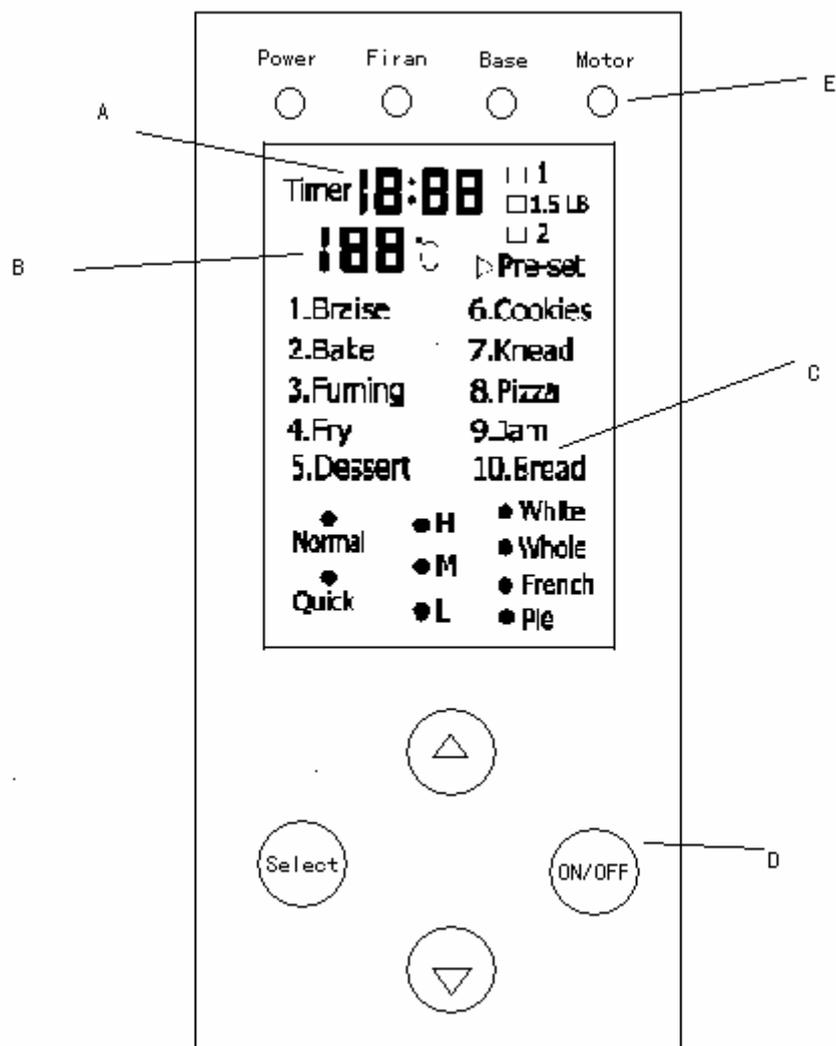
- A. 2 LECHE FRITES
- B. SUPPORT POUR PANIER 2 EN 1

## COMPOSANTS POUR LA FRITURE



- A.SUPPORT POUR PANIER 2 EN 1
- B.POIGNEE POUR PANIER FRITURE
- C. PANIER POUR FRITURE
- D. DISPOSITIF CHAUFFANT

## PANNEAU DE CONTROLE



A. DISPLAY DE VISUALISATION DE L'HORAIRE

B. DISPLAY VISUALISATION TEMPERATURE

C. MODE DE FONCTIONNEMENT

Pousser UP DOWN pour sélectionner le mode désiré

D. BOUTONS OPERATIFS

Toutes les opérations se font en poussant les 4 boutons SELECT ON/OFF UP DOWN

E. INDICATEUR DE FONCTIONNEMENT

## Manuel d'instructions

### Placer et soulever le panier à faire le pain

- Pour placer le panier, le poser au centre au dessus de la cuisson à vapeur et le secouer doucement afin de s'assurer du bon placement
- Si le plat à préparer doit être mélangé, placer la bras pétrisseur dans le panier et ensuite y verser tout les ingrédients avant de le mettre dans le BAKER PRO
- Pour éviter le risque de brûlures, mettre toujours des gants protecteurs pour enlever la nourriture. Pendant la préparation de pain ou de biscuits, secouer légèrement le panier pour séparer la pâte du bras pétrisseur et enlever le pivot en dessous. Si la pâte colle au bras pétrisseur, employer une cuillère en bois pour la séparer. Ne jamais employer d'éléments métalliques.

- Pour sortir le panier, le secouer légèrement et le soulever diagonalement

### **Placer et enlever les lèches frites**

- Pour mettre les deux lèches frites, ouvrir le couvercle, placer correctement les lèches frites dans les rainures et les bloquer à la machine pour éviter tout problème.
- Pour enlever les lèches frites, mettre toujours des gants protecteurs.

### **Placer et enlever le panier pour la friture et la cuisson à vapeur.**

- Avant de placer le panier à frire dans le four, bien nettoyer la superficie du dispositif chauffant se trouvant en dessous, avec un linge propre.
- Au moment de l'ouverture du couvercle, faire attention à la vapeur sortant du BAKER PRO
- Afin d'éviter des incidents, ne pas sortir le panier avant qu'il ne soit complètement refroidi.

### **Emploi du panier**

- Placer le panier et bien le bloquer au fond de la machine. Insérer et placer le bras pétrisseur dans le pivot, verser l'eau, le sucre, la farine et la levure dans le panier, établir le programme correct et la machine commencera à travailler les ingrédients.

### **Emploi du grill**

- Retirer le panier et insérer la lèche frite dans le grill et la bloquer dans la partie centrale du four. L'appareil se mettra en marche dès que les programmes seront établis. (dispositif de réchauffement à parois latérales)

### **Emploi du support pour la cuisson à vapeur**

- Après avoir bloqué le panier à frire sur le fond de la machine, insérer le support pour la cuisson à vapeur dans le panier avec un peu d'eau à l'intérieur. Mettre la machine en marche en choisissant le programme correspondant. ( dispositif de propagation de la chaleur par le bas)

### **Emploi du panier à frire et cuisson à vapeur**

- Il est possible de l'employer en choisissant le programme correspondant après y avoir mis l'huile ou les aliments.

### **Cet appareil possède 2 moyens principaux de fonctionnement : Programmation automatique (FP) et Programmation manuelle (HC)**

- La programmation automatique comprend 18 programmes, il est seulement nécessaire de sélectionner le numéro du programme correspondant pour mettre la machine en marche. Pour la programmation manuelle, il est nécessaire d'établir manuellement la machine ( par exemple le type de dispositif de réchauffement, moteur, horaire de départ, mode et température de fonctionnement, etc.) pour la faire fonctionner. Ceci donne plus de flexibilité et commodité.

Notes :Programme pour étouffer : Temps. 1 heure Température 170

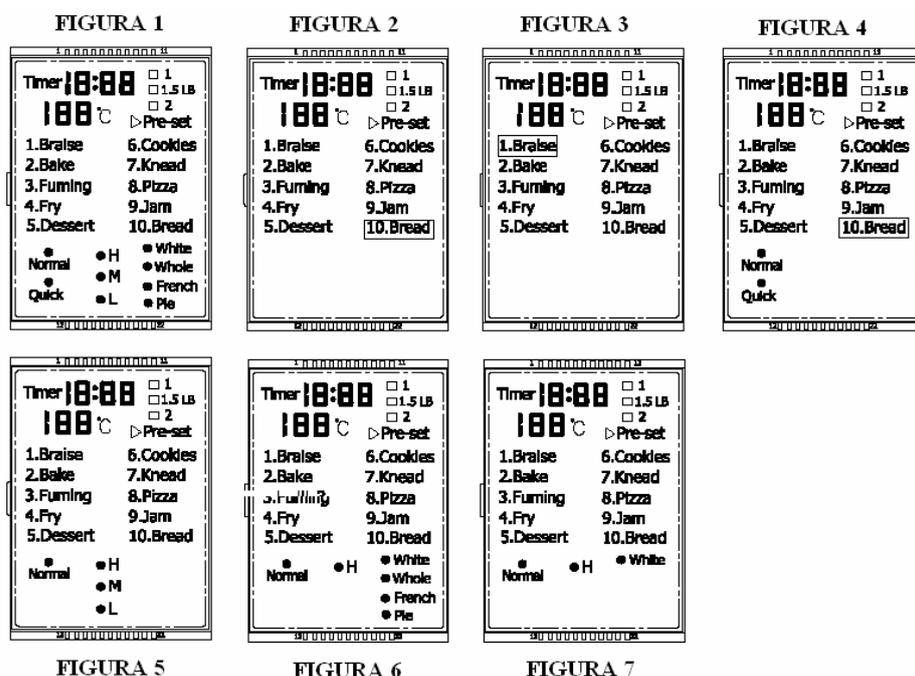
Programme pour cuisson au four :Temps : 1 heure Température : 150

Programme pour cuisson à vapeur. : Temps 1 heure Température : 150

Programme pour frire : Temps 1 heure Température : 150

Instructions pour tout les type de programmes de cuisson :

Le display se présente comme suit :



- L'appareil est pourvu de 4 boutons opérationnels : SELECT UP DOWN ON/OFF
1. Dès que la machine est allumée le display initial se présente comme la fig. 1
  2. En suite le display visualise le mode établi ( voir figure 2). Quand le numéro 10 clignote, pousser les boutons UP et DOWN pour sélectionner le programme désiré.
  3. MODE ETUVAGE (voir fig.3) Pendant que le curseur retourne en position 1 étuvage, le numéro 1 clignote. Pousser SELECT pour établir le temps et le programme, puis pousser ON/OFF pour commencer l'opération. Le temps et la température établis seront visualisés sur le display pendant le fonctionnement.
  4. MODE PAIN. Sélectionner Mode « 10 PAIN » en employant les boutons UP et DOWN. Le numéro 10 clignote. Pousser le bouton SELECT et insérer le mode de sélection Normal ou Rapide (Fig. 4) . Après avoir sélectionné le mode Normal, il est nécessaire d'insérer le type de puissance de chauffage ( Figure 5) et, ensuite le type de pain désiré (Figure 6). A la fin, il suffit de sélectionner la quantité de pâte. Les quantités possible sont : 460gr 690gr 920gr ( Figure 7).

L'appareil est pourvu de 10 MODE :

- 1) Etuvage, pour cuire à haute température, fonctionne par dispositif de propagation de la chaleur par le bas.
- 2) Cuisson au four, fonctionne par dispositif de propagation de la chaleur par les parois latérales
- 3) Cuisson à vapeur, fonctionne par dispositif de propagation de la chaleur par le bas et dispositif de chauffage par les parois latérales
- 4) Friture, fonctionne par dispositif de propagation de la chaleur par le bas
- 5) Desserts
- 6) Biscuits
- 7) Pâte
- 8) Pizza

## 9) Confiture

10) Pain, prépare tous les types de pain selon choix, pain blanc, pain complet, pain farci, baguette, etc. Il est possible de le faire à la vitesse Normale ou à la vitesse Rapide et, en outre, il est possible de sélectionner la quantité de pâte et la température de réchauffement désirée.

- Il est possible de préparer du pain en 1 heure sans problèmes simplement en mettant les ingrédients conseillés dans le panier, sélectionner le programme pain et pousser START. Vous aurez une bonne et croquante miché de pain frais.
- Mettre tout les ingrédients dans le panier en respectant l'ordre conseillé (voir grille ci dessous)
- Employer de la levure pressée ou sèche comme indiqué dans la grille ci dessous
- Sélectionner le programme pain et l'indicateur vert du moteur s'allume
- Pousser START pour mettre la machine en marche et votre pain sera prêt en 2 –3 heures
- Quand le pain est prêt, le sortir du panier en employant des gants protecteurs et le renverser en tapotant légèrement le panier. Attendre que le pain soit froid avant de le découper :

### Instructions pour préparer le pain rapidement

- La température de l'eau doit avoir environ 45 degrés. S'assurer que la température ne soit pas supérieure afin d'éviter d'ébouillanter la farine et de modifier l'effet de la levure.
- Il est nécessaire d'employer une plus grande quantité de levure rapide. S'il s'agit de levure pour pain, c'est égal que ce soit de la levure pressée ou sèche.
- La pâte doit être uniforme, intacte et collante. Ne pas ajouter d'autres quantités de farine . Si l'on emploie de la levure sèche, il faut ajouter 25ml d'eau en plus.
- Quand la pâte est prête, contrôler la consistance, recueillir les éventuels résidus de farine dans le panier et les mélanger à la pâte avec une cuillère de bois.

| INGREDIENTS                    | 500 GRAMMES        | 750 GRAMMES            | 1 KILOGRAMME           |
|--------------------------------|--------------------|------------------------|------------------------|
| Eau chaude                     | 165 ml             | 220 ml                 | 295 ml                 |
| Huile eau                      | 1 cuillère         | 2 cuillères            | 3 cuillères            |
| Sel                            | 1 cuillère à café  | 1+ 1/8 cuillère à café | 1+ 1/2 cuillère à café |
| Sucre                          | 2 cuillères à café | 1 cuillère             | 1+1/2 cuillère         |
| Farine                         | 2+1/4 mesures      | 3 mesures              | 4 mesures              |
| Levure Rapide<br>Sèche/Fraîche | 7gr / 40 gr        | 7gr / 40 gr            | 14gr / 60gr            |

### 3. Entretien

- S'assurer d'avoir placé l'appareil sur une superficie raide et stable. Ne jamais exposer l'appareil à des sources de chaleurs et contrôler qu'en proximité il n'y ait pas d'objets, qui en tombant, puissent abîmer l'appareil.

- Mettre toujours des gants protecteurs et faire attention en enlevant le panier contenant des aliments à peine cuits. Ne pas nettoyer la machine avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
- Enlever les miettes avec un linge propre après la cuisson. Le panier de cuisson est en matériel anti-adhérent afin d'éviter que la nourriture reste collée sur la surface. Il peut être frotté avec un linge sec mais ne jamais le laver avec des ustensiles métalliques.
- Pour le nettoyage, ne pas verser l'eau directement dans la machine, mais employer un linge sec.
- Ne pas employer des ustensiles métalliques qui pourraient abîmer la couche anti-adhérente.
- Pour éviter des dégâts, s'assurer d'avoir débranché la prise de l'alimentation électrique.
- Ne jamais employer des poêles de four ou d'autres ustensiles de cuisine, particulièrement des accessoires pour micro ondes. Ne pas appuyer le panier sur des surfaces plastifiées quand il est encore chaud.
- Ne pas couvrir le **BAKER PRO** avec un linge pendant son fonctionnement, particulièrement pendant le pétrissage et la cuisson au four, cela pourrait causer la déformation ou la décoloration de l'appareil

[www.robusta.fr](http://www.robusta.fr)