

the Bakery Chef™

Instruction Book - BEM825



Breville®



Contents

2	Breville Recommends Safety First
2	Important Safeguards
6	Components
9	Assembly
10	Functions
12	Tips
17	Care & Cleaning
18	Troubleshooting
20	French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To avoid a choking hazard, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of the countertop or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Please be aware that vibration during use may cause the appliance to move.
- Do not leave unattended while in use.
- Do not place the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch any source of heat.
- Always ensure the appliance is completely assembled before operating. Follow the instructions provided in this book.

- Ensure the speed control dial is in the OFF position and unplugged before attaching the beater, whisk or dough hook.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance or recommended by Breville. The use of any accessory attachments not included or recommended by Breville may cause risk of fire, electric shock or injury.
- Do not operate the appliance continuously on heavy loads for more than 3 minutes.
- Handle the appliance and attachments with care. Never place your fingers inside the mixing bowl or near the beaters, whisk or dough hook during operation.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from moving beaters, whisk or dough hook during use.
- Should an object such as a spoon or spatula fall into the bowl while mixing, immediately ensure the speed control dial is in the OFF position, unplug at the power outlet and remove the object.
- Do not place hands in the mixing bowl unless the appliance is disconnected from the power outlet. Ensure the speed control dial is in the OFF position, and unplugged from the power outlet before removing the beater, whisk or dough hook.
- Ensure the motor and beater, whisk or dough hook have completely stopped before disassembling.
- Always remove the beater, whisk or dough hook from the appliance before cleaning.
- Care should be taken when removing the food from the mixer bowl by ensuring the motor and the beater, whisk, or dough hook have completely stopped before disassembling. Ensure the speed control dial is in the OFF position, and unplugged before unlocking the mixer motor head and moving into the upright position. The beater, whisk or dough hook should be released from the mixer motor head before removing the processed food from the mixer bowl and the beater, whisk or dough hook.

- Ensure the mixer motor head is locked into the horizontal (closed) position when not in use and before storing.
- Always ensure the speed control dial is in the OFF position, and the power cord is unplugged from the power outlet before attempting to move the appliance, before assembling or disassembling, when it is not in use and before cleaning or storing.
- Do not move the appliance while in operation.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not place any part of the appliance in the dishwasher other than the bowl, splash guard, beater, dough hook and whisk.
- Do not place any part of the appliance in the microwave oven.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Consumer Support.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats, do not use it outdoors. Misuse can cause injury.
- Do not let the power cord hang over the edge of a countertop or table, touch hot surfaces or become knotted.

- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.



WARNING

Ensure the speed dial control is in the OFF position and unplugged from the power outlet before attaching the beater, whisk or dough hook.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. Tilt-release button**
Button releases the motor to tilt and lock upright. Press again to release and lock down for storage.
- B. Motor head**
Powerful motor for thorough mixing results.
- C. Load sensing technology**
Mixer automatically senses the load and adjusts the power to maintain the selected speed (not shown).
- D. Mixing task indicator band**
- E. 12 speed control dial**
Adjust speed while mixing, or pause to temporarily stop mixing and pause the timer.
- F. LCD timer**
Counts up when mixing starts, or use the arrow buttons to set timer to count down.
- G. Internal cord storage**
Push cord in to desired length.
- H. Breville Assist™ handles**
Handles on base and on motor head for easy handling and maneuvering.
- I. Handy bowl light**
Helps you keep an eye on the mix.
- J. Splash Cover**
Minimizes splattering when mixing and adding ingredients.
- K. Glass mixing bowl**
5Qt (4.7L) glass mixing bowl, compatible with the scraper beater for best results.
- L. The second bowl**
4 Quart (3.8L) stainless steel mixing bowl. Fits all the same beaters and accessories.
- M. Sealing lid (not shown)**
Compatible with both glass and stainless steel bowl.
- N. Spatula (not shown)**



Flat beater for normal to heavy mixtures:

- Heavy cake batters and cookie doughs
- Pastry
- Mashed potatoes



Wire whisk for incorporating air into mixtures:

- Eggs
- Egg whites
- Cream
- Sponge, chiffon or angel food cakes
- Meringues and pavlova
- Sauces and dressings



Dough hook for mixing and kneading yeast doughs:

- Breads
- Rolls
- Pizza
- Focaccia
- Yeast-raised cakes and sweet buns



Scraper beater for creaming butter & sugar, mixing sticky ingredients or folding whipped egg whites into mixtures:

- Frosting and icing
- Cheesecakes
- Flavored butters
- Muffin batters
- Creaming butter and sugar, mascarpone cheese, cream cheese, sour cream
- Light cake batters and biscuit doughs

Scrapes the Bowl. So you don't have to.

Under-mixed batters produce poorly baked results, including collapsing, unevenness of crumb, holes, low rising, streaking and coarse textures.

The flexible edge of the Scraper Beater continuously folds and scrapes the sides & bottom of the bowl, including the dimple at the bottom, for exceptionally thorough mixing.

USING THE SCRAPER BEATER

The Scraper Beater can be used for a variety of mixing tasks.

Due to the efficient mixing action of the Scraper Beater, the mixing time of many recipes will be reduced. Refer to the chart below for approximate mixing times. These are a guide only. Longer mixing times may be required for larger or double quantities.

Mixture	Mixing Task	Approx. Mixing Time
Butter & Sugar	Creaming	3–4 minutes (or until mixture is light and creamy)
Cake & muffin batters	Incorporating wet and dry ingredients	30–40 seconds (or until all ingredients are combined)
Thin/light batters (i.e. Pancakes)	Incorporating wet and dry ingredients	40–50 seconds (or until batter is smooth)
Icing	Incorporating wet and dry ingredients	40–50 seconds (or until all icing is smooth)
Frosting	Creaming butter	1–2 minutes (or until butter is smooth and creamy)
	Combining icing sugar, butter & liquid ingredients	50–60 seconds (or until mixture is light and fluffy)



NOTE

Do not use the Scraper Beater for mixing heavy batters, doughs, whisking egg whites or whipping potatoes.

When using the scraper beater always make sure butter and cream cheese has been softened at room temperature, and chopped into cubes.



TIPS

- When adding flour to the mixing bowl, always use the pouring shield and ensure the mixer is on the FOLD setting. This will prevent flour from escaping the mixing bowl.
- The Scraper Beater can also be used as a spatula when removing mixtures from the mixing bowl.





Assembly

Before first use

Before using your mixer for the first time, remove any packaging material and promotional labels.

Wash bowls and mixing tools in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

The bowls and the attachments may be washed in the dishwasher.

When first using your appliance, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

Attaching the bowl

1. Place the mixer on a level, dry countertop. The mixer motor head should be in the horizontal (closed) position when moving.
2. When lowering or lifting the mixer, always support the motor head with your other hand to prevent it from free-falling.
3. To remove or insert the mixing bowl, the mixer motor head must be raised and locked into the open position. Raise the mixer motor head by pressing the TILT release button.



4. Lift the motor head up until it tilts back and locks into the open position.

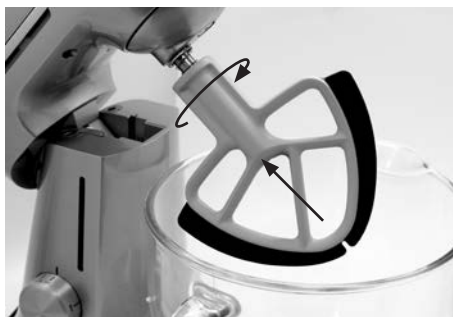


5. Insert the bowl into the bowl locking recess and turn clockwise until the bowl locks securely into place.



Attaching mixing and whisking tools

1. Raise the motor head by pressing the TILT release button.
2. Align the groove in the top of the mixing attachment with the locking pin on the spindle extending down from the mixer motor head.
3. Push the attachment upwards and turn clockwise until it locks securely onto the locking pin on the spindle. Push up and turn counter-clockwise to remove.



4. Lower the motor head by pressing the TILT release button and gently lowering until it locks into the closed position.
5. Raise the head of the mixer and slide the splash cover between the mixer head and the beater. Lower the mixer head and position the splash cover on top edge of the bowl.



WARNING

Avoid contact with beater/dough hook/whisk during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils out of the way to prevent personal injury or damage to the mixer.



Functions

OPERATING THE MIXER

Planetary mixing action

Planetary mixing action is similar to the mixing action used by commercial mixers in bakeries and patisseries for 360 degree beater-to-bowl coverage. This is achieved by the counter-clockwise motion of the mixer head combined with the clockwise sweep of the beater. The result is thoroughly mixed ingredients without the need for a rotating bowl.

1. Ensure the power cord is unplugged and the speed control dial is in the OFF position.
2. Assemble the bowl and mixing / whisking tool, as noted in the previous section.
3. Press the TILT release button and lower the mixer head until it locks into the closed position.
4. Attach the pouring shield, if desired.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
6. The LED's on the speed indicator will illuminate one-by-one all the way to the top, then turn off one-by-one. The LCD screen will display 0:00.
7. Always begin mixing by selecting a low speed setting on the speed control dial. Starting on a low speed will prevent ingredients splattering. Increase the speed as suited to the mixing task. The speed setting can be adjusted during operation. If necessary, stop the mixer during operation and scrape any food mixture down the sides of the mixing bowl with a spatula.

8. If the mixer has not been used for 5 minutes it will automatically change from STANDBY mode to a power saving OFF mode and the illuminated LED will switch off. To exit OFF mode and begin mixing, turn the dial to the selected speed or press one of the count up/down timer buttons.
9. Do not turn the mixer on with the scraper beater in place if the mixing bowl is empty. This will cause the scraper beater to make a loud noise as it scrapes the bowl.
10. When ingredients are in the mixing bowl, the scraper beater may make a slight noise as it scrapes the sides and bottom of the bowl. This is normal and should not cause concern.
11. Under heavier loads or extended mixing time, the motor head may become warm. This is normal and should not cause concern.

Count-up timer

The count-up timer is for gauging mixing time, making it easier to repeat the results.

Set the count-up timer using the arrow buttons beside the LCD. The timer will automatically begin counting up as soon as the dial is turned to one of the speed settings.

When the dial is turned to PAUSE, the current mixing time will flash on the display. When the dial is turned to OFF, the LCD will reset back to 0:00.

The maximum count up time is 60 minutes. When the timer goes beyond 9:59, it counts in whole minutes. Turn the speed control dial back to OFF to reset.



Count-down timer

The count-down timer is for any recipe that specifies the length of time ingredients should be mixed.

To set the count-down timer, press the up or down arrows until the desired mixing time is displayed on the LCD screen. Press and hold to scroll more quickly.

Rotate the dial to select the desired speed, and begin mixing. When the timer has finished counting down, it will beep. The motor will automatically turn off and the timer will flash OFF.

The control dial must be rotated back to the OFF position to reset the timer and to continue mixing.

Turn the speed control dial back to OFF to reset.

Pause mode

At any stage during mixing (either count-up or count-down mode), rotate the speed control dial to PAUSE. This will turn the mixer off and hold the current time on the LCD.

Add additional ingredients as needed, and turn the dial back to a speed setting to continue as before.

Turn the control dial to OFF to reset the timer.



Tips

TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

- Check the ingredients and read the recipe before starting to bake.
- Measure ingredients accurately. Weighing is more accurate than measuring by volume. To accurately measure water please note that 1ml water = 1g.
- Use ingredients at room temperature.
- Don't use flour that contains a protein level of less than 11%.
- Don't use tableware cups, jugs or spoons for measuring.
- Don't use hot water or liquids as this can kill the yeast. Water and liquids should be added at a warm or tepid temperature.
- Don't use self-raising flour to make yeasted bread unless recipe states otherwise.
- In high altitude areas above 900m, lower air pressure causes the dough to rise faster. Try reducing yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon.
- If the weather is hot and humid, reduce the yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon to avoid over rising of the dough.
- Flour properties can alter on a seasonal or storage basis, so it may be necessary to adjust the water and flour ratio. If the dough is too sticky, add extra flour 1 tablespoon at a time if the dough is too dry add extra water 1 teaspoon at a time. A few minutes is needed for these extra ingredients to be absorbed. Dough with the correct amount of flour and water should form into a smooth, round ball that is damp to the touch but not sticky.

Activate yeast

- Fresh or compressed yeast needs to be 'sponged' (fermentation started) before adding to the other ingredients.
- To substitute, use three times the amount of fresh or compressed yeast for the amount of dry yeast in a recipe.

- To sponge the yeast: Place the quantity of fresh compressed yeast in the quantity of (warmed) water from the recipe together with 1 teaspoon sugar and 1 teaspoon flour into a clean glass bowl, stir to dissolve and cover with plastic wrap. Allow to stand in a warm area (30°C) for about 30 minutes or until the mixture starts to bubble and froth. This mixture should be used without delay.

Warm area for rising

- Yeast, either when sponging or in the dough, requires warmth to rise.
- To create a 'warm area' for dough to rise, place baking tray over a bowl of fairly warm water, place prepared dough item on baking tray, cover loosely with lightly greased thicker-style plastic wrap or a tea towel. Ensure kitchen is warm and free of drafts. Allow the dough to rise until doubled in size.

VITAL INGREDIENTS FOR BREAD MAKING

Flour is the most important ingredient used for bread making. It provides food for the yeast and gives structure to the loaf. When mixed with liquid, the protein in the flour starts to form gluten. Gluten is a network of elastic strands that interlock to trap the gases produced by yeast. This process increases as the dough continues kneading and provides the structure required to produce the weight and shape of the baked bread.

White wheat flour sold as baker's, bread or all-purpose flour may be used. All-purpose flour is most readily available, however, best results are obtained with flour at least 11% protein content. This is normally indicated on the packaging. Do not sift the flour or use self-raising flour for bread making unless indicated in the recipe.

When using a low-protein, plain, stone ground or whole wheat flour the quality of the bread can be improved by adding gluten flour.

There are several brands of bread or bakers flour available nationally at larger supermarkets. It is a high protein, white bread flour, with 11% protein.

Wholemeal wheat flour contains the bran, germ and flour of the wheat grain. Although breads baked with this type of flour will be higher in fiber, the loaf may be heavier in texture. Lighter textured bread can be achieved by replacing 160g of whole wheat flour with white bread flour.

Rye flour popular for bread making, is low in protein so it is essential to combine rye flour with bread flour to make the bread rise successfully. Rye flour is traditionally used to make the heavy, dense Pumpernickel and Black Breads.

Gluten flour is made by extracting the gluten portion from the wheat grain. Adding gluten flour can improve the structure and quality of bread when using low-protein, plain, stone ground and whole wheat flour.

Bread mixes contain flour, sugar, milk, salt, oil and other ingredients such as bread improver. Usually only the addition of water and yeast is required.

Bread improvers are available nationally in supermarkets and health food stores. The ingredients in a bread improver are usually a food acid such as ascorbic acid (Vitamin C) and other enzymes (amylases) extracted from wheat flours. Adding a bread improver will help strengthen the dough resulting in a loaf that is higher in volume, softer in texture, more stable and has improved shelf life qualities. A simple bread improver can be a crushed unflavored vitamin C tablet added to the dry ingredients.

Sugar provides sweetness and flavor, browns the crust and produces food for the yeast. White sugar, brown sugar, honey and golden syrup are all suitable to use. When using honey or golden syrup it must be counted as additional liquid. We have successfully tested granular 'Splenda' brand low calorie sweetener as a sugar substitute.

Powdered milk and milk products enhance the flavor and increase the nutritional value of bread. Powdered milk is convenient and easy to use (store in an airtight container in the refrigerator).

Low fat or skim milk powder can be used with good results. Soy milk powder can also be used but produces a denser loaf. Fresh milk should not be substituted unless stated in the recipe.

Salt is an important ingredient in bread making. In the dough, salt increases water absorption, improves kneading, strengthens the gluten development and controls fermentation of the yeast which results in improved loaf shape, crumb structure, crust color, flavor and keeping qualities. As salt inhibits the rising of bread be accurate when measuring.

Fat adds flavor and retains the moisture. Vegetable oils such as safflower, sunflower, canola, etc. can be used. Butter or margarine can be substituted for oil in recipes but may give a yellow colored crumb.

Yeast is used as the raising agent for the breads and requires liquid, sugar and warmth to grow and rise. Before using dried yeast always check the use by date, as stale yeast will prevent the bread from rising. Smaller packets of bread mix usually contain sachets of yeast. Larger bulk bags of bread mix usually do not include the yeast sachets, however the corresponding brand of yeast may be purchased separately.

Some bulk and imported yeasts are more active, therefore it is recommended to use less of these yeasts. Yeast may also be more active in hot weather. For information on other brands of yeast relating to quantities contact the manufacturer listed on the package.

Rapid rise yeast is a mixture of yeast and bread improver. Brands will vary in strength. If wishing to substitute for yeast in a recipe, omit the bread improver. Rapid rise yeasts should not be used with bread mix as bread improver is already included.

Water from the tap is used in all bread recipes. If using water in cold climates or from the refrigerator, allow water to come to room temperature. Extremes of hot or cold water will prevent the yeast activating.

Eggs can be used in some bread recipes and provide liquid, aid rising and increase the nutritional value of the bread. They add flavor and softness to the crumb and are usually used in sweeter types of bread.

Other ingredients such as fruit, nuts, chocolate chips, etc., required to remain whole in the baked bread, should be suspended in the dough. These ingredients should be gradually added during the kneading and before the dough rises for the first time.

Refer to contact details on the packaging of the bread.

TIPS FOR BETTER CAKE & PASTRY MAKING

- Check the ingredients and read the recipe before starting to bake.
- Measure ingredients accurately. Weighing is more accurate than measuring by volume.
- Variations may occur in raw ingredients use so adjust other ingredients and baking times if required.
- Preheat oven before starting recipe preparation, this will ensure the correct temperature is achieved before baking starts.
- Temperature and cooking times may vary with some ovens so adjust accordingly. If using a convection oven reduce the temperatures in the recipes by 50 - 68°F (10- 20°C).
- When mixing, start the mixer at a lower speed then gradually increase to the recommended speed in the recipe especially when adding dry ingredients.
- When using smaller quantities turn off the mixer from time to time and scrape the bowl with a spatula.
- Ensure beaters and mixing bowl are clean, dry and free of fats when whipping egg whites as these will impede aeration.
- Lightly grease trays and cake pans with melted butter, oil or an oil spray and line with non-stick baking paper; this will make removing your baked goods easier.
- Butter should be softened at room temperature to make creaming butter and sugar easier.
- Keep surfaces and ingredients chilled when making, handling or rolling out pastry. Butter for pastry making should be kept refrigerated.
- Avoid stretching pastry when rolling out as it will shrink when baking. Use light, even strokes in one direction and avoid pressing down hard on the rolling pin. Where possible, rest pastry in the refrigerator before baking.
- Eggs and egg whites should be at room temperature to give better volume when whipping. Adding room temperature eggs to cake mixes will also prevent curdling of the butter mixture.
- Separate eggs individually into another container before adding to other ingredients to avoid potential spoilage.
- Separate egg whites carefully to avoid inclusion of egg yolks. Egg yolks contain fat and will prevent successful whipping of egg whites.
- Rinse beaten egg residue from beater and mixing bowl or other utensils with cold water immediately after use. Using hot water will set the egg and make cleaning difficult.
- Test if cakes are cooked 3–4 minutes before end of recommended cooking time by inserting a metal or wooden skewer into the center of the cake. The skewer should come out clean or with small dry crumbs on it.
- For crisper results when baking biscuits, remove the baking trays from the oven and placed directly onto wire racks. Move the biscuits slightly away from their baked position on the trays and cool completely before removing.

VITAL INGREDIENTS FOR CAKE & PASTRY MAKING

Flour such as plain, self raising and wholemeal, used for cake and pastry making should be lower in protein (gluten) than flour used for bread making.

All-purpose flour has a lower protein (gluten) content than bread flour, and gives baked products, such as cakes, muffins, pastries, scones and pancakes, a softer texture.

Self-raising flour is a blend of all-purpose flour and raising agents such as baking powder. Self raising flour can be used in recipes to replace all-purpose flour and baking powder. To make 1 cup self-raising flour sift together 1 cup all-purpose flour and 2 teaspoons baking powder.

Whole wheat flour contains more parts of the whole wheat grain – flour, bran and wheat germ – and can be used in muffins, breads and pie cases but will have a denser texture.

Corn flour is traditionally made from maize (corn) and is used in some baked products to give a finer texture and can also be used as a starch to thicken sauces and desserts. Wheaten corn flour is recommended when making sponge cakes.

Rice flour is derived from rice and is used to give a finer texture in baked products such as shortbread biscuits.

Baking powder is a mixture of cream of tartar and bicarbonate of soda and is used as a raising agent in baking.

Bicarbonate of soda, also known as baking soda, is an ingredient in baking powder and can be used as an additional raising agent or to darken some baked products.

Butter will give particular flavor and soft texture to baked products. Margarine can replace butter to give a similar result. Oil can be used in some baking to replace butter but will give texture and flavor differences. If using oil, use a light flavored oil like vegetable, sunflower or grapeseed oil. Using stronger flavored oils, like nut and olive oils, will affect the flavor of the cake.

Eggs should be at room temperature to give better volume when making cakes and sponges.

Milk should be full cream unless specified. Light, low fat or skim milk can be used but will give texture and flavor differences.

Sugar (white crystal sugar) is used to give flavor, texture and color to baked products.

Caster sugar is often used in baking as it is easier to dissolve when creaming butter and sugar.

Brown sugar is also easy to dissolve and can be used to give a different flavor and texture.

The large crystals of raw sugar are slower to dissolve and can be suitable for baked products such as muffins.

MEASURING & WEIGHING

The accuracy of measurements can affect the critical balance of the recipe. Use accurate and appropriate measuring equipment to ensure the best results.

Do not use tableware, or common cups or spoons when measuring ingredients.

Dry measuring cups & spoons

For dry ingredients, use nested plastic or metal dry measuring cups and spoons.

Do not use tableware cups or spoons.

It is important to spoon or scoop the dry ingredients loosely into the cup. Do not tap the cup or pack the ingredients into the cup unless otherwise directed (eg. packed brown sugar).

The extra amount gained from packing or tapping down ingredients can affect the critical balance of the recipe.

Level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife.

When using measuring spoons for either liquid or dry ingredients such as yeast, sugar, salt, dry milk or honey, measurements should be level, not heaped.

Liquid measuring cups

For liquid ingredients, use transparent plastic or glass liquid measuring cups with the measurements marked clearly on the side. Do not use non-transparent plastic or metal measuring cups unless they have measurement markings on the side.

Measuring cup must be on a flat and horizontal surface. For accuracy, bend to view the liquid level at eye level.

An inaccurate measurement can affect the critical balance of the recipe.

Units of measurement

Some units of measurement are different in different countries. Please consider the guide below if using recipes, or equipment, from international sources.

Cups

- 250ml for Australia & New Zealand
- 237ml for USA

Tablespoons

- 20ml for Australia
- 15ml for New Zealand, UK and USA

Teaspoons

- 5ml for all regions.

OVEN TEMP DESCRIPTION	ELECTRIC		GAS		GAS MARK
	°C	°F	°C	°F	
Very slow	120	250	120	250	1
Slow	150	300	150	300	2
Moderately slow	170	325	160	325	3
Moderate	180	350	180	350	4
Moderately hot	200	400	190	375	5
Hot	220	425	200	400	6
Very hot	230	450	230	450	7

Turn temperature down by 50 - 68°F (10- 20°C) if using convection.



Care & Cleaning

Motor head and mixer base

Do not wash or immerse the mixer motor head or mixer base in water. Do not allow water or other liquids to enter the gear system, as this may result in damage.

Wipe clean with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

Cleaning agents

Do not use abrasive scouring pads or cleaners on the mixing bowl, flat beater, dough hook or whisk, as they may scratch the surface. Use only warm soapy water with a soft cloth.

Also do not soak attachments for extended periods of time, for example several hours or overnight, as this may damage the finish.

Bowl and attachments

Wash the bowl and attachments (beater, scraper beater, whisk and dough hook) with warm soapy water and a soft cloth or a soft bristled brush. Rinse and dry thoroughly. Avoid abrasive scouring pads or cleaners, as they may damage the surfaces.

Dishwasher

Stainless bowl, beater, scraper beater & dough hook can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle.

Place scraper beater on the top shelf only. Breville recommends hand washing only of the glass bowl and whisk.

Storage

Store your mixer on the kitchen countertop, or upright in an accessible cupboard.

Always ensure the speed control dial is in the OFF position, and the power cord is unplugged.

Store the mixing bowl locked into the bowl recess.

Place the attachments inside the mixing bowl and lower the mixer head into the horizontal (closed) position.

Do not take off the motor head for any purpose.



Troubleshooting

Motor head safety cut-off

The mixer is equipped with a motor head safety cut-off. If the mixer head is lifted up at any time while the mixer motor is switched on, the safety cut-off will automatically switch the motor off and set the mixer into standby mode.

To restart the motor within 5 minutes, lower the mixer head into the horizontal (closed) position, and turn the dial away then back to the required speed setting. This will resume mixing and the timer will resume counting.

To restart the motor after 5 minutes or more, lower the mixer head and turn the dial to OFF then back to the required speed.

The timer will start from 0.

To turn the mixer off (instead of restarting), turn the dial to OFF, and unplug from the wall.

Electronic protection cut-off (current overload)



The mixer is equipped with an electronic protection cut-off and will automatically stop operating if the motor is stalled or overloaded. This is normally due to excessive quantity in the mixing bowl.

Should the mixer go into this mode, the LED indicator band will flash and the error message “E1” will flash on the LCD screen and the buzzer will beep 3 times.

If this error occurs, turn the speed control dial to the OFF position, and unplug the cord. Remove some of the ingredients in the mixing bowl and then restart the mixer.

Thermo protection cut-off (temperature overload)



The mixer is equipped with a self-resetting safety device which safeguards against overheating the motor with excessive loads. If overheating occurs, the mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. If this error occurs, turn the speed control dial to the ‘OFF’ position, and unplug the cord. Wait at least 15 minutes before restarting the mixer.

Should the mixer go into this mode, the LED indicator band will flash and the error message “E2” will flash on the LCD screen and the buzzer will “beep” 3 times.

If this error occurs, turn the speed control dial to the ‘OFF’ position, and unplug the cord. Wait at least 15 minutes before restarting the mixer.

PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine will not work when switched ON	• Always ensure the speed control dial is in the OFF position before start. • The temperature overload protection (thermo cut-off) device has not been activated automatically, allow more time for the motor to cool down.
Cannot set the time on the count-down timer	• Always ensure the speed control dial is in the OFF position before trying to set the count-down time.
Mixer suddenly switches off during mixing	• The mixer has been stressed by overloading or stalling. The mixer will automatically activate the overload protection and the unit will switch itself off. If this happens, turn the speed control dial to the OFF position, and unplug for at least 15 minutes. The overload protection device will reset, and the mixer will be ready to use again when it powers back into standby mode.
“E1” error message is flashing on the count-up/down timer display	• The mixer will automatically stop operating if the motor is stalled. If this occurs, the ‘E1’ error message will flash on the count-up/down timer display. This is an electronic safety feature. This is normally a result of too much ingredients being processed at one time. Try removing some of the ingredients from the bowl. To continue mixing, turn the speed control dial to the OFF position and unplug the mixer from the power outlet. Then plug the mixer into the power outlet and use as normal.
“E2” error message is flashing on the count-up/down timer display	• This may indicate that the motor has been stressed by overheating with excessive load. The mixer is fitted with a self-resetting safety device which safeguards against overheating of the motor with excessive loads. If overheating occurs, the mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. When the overheating protection is activated, unplug the mixer from the power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Turn the speed control dial to the OFF position then plug the mixer into the power outlet and use as normal.
Noise is heard when scraper beater is mixing	• When ingredients are in the mixing bowl, the scraper beater may make a slight noise as it scrapes the sides and bottom of the bowl. This is normal and should not cause concern. Do not turn the mixer on with the scraper beater in place if the mixing bowl is empty. This will cause the scraper beater to make a loud noise as it scrapes the bowl.

the Bakery Chef™

Manuel d'instructions - BEM825



Breville®



Table des matières

- 21 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 21 Importantes mesures de sécurité
- 25 Composants
- 28 Assemblage
- 29 Fonctions
- 31 Trucs
- 37 Entretien & nettoyage
- 38 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité décrites ci-dessous.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnels avant d'utiliser le Batteur sur socle pour la première fois.
- Afin d'éviter le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que le plan de travail est de niveau, propre, sec et libre de toute substance. Prenez note que la vibration causée par l'appareil en marche peut le faire bouger.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne placez pas l'appareil sur (ou près d'un) brûleur à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec une source de chaleur.

- Assurez-vous toujours que l'appareil est parfaitement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce manuel.
- Assurez-vous que le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF) et que l'appareil est débranché avant d'y assembler les batteurs, le fouet ou le crochet pétrisseur.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec cet appareil ou recommandés par Breville. L'usage d'accessoires non fournis ou non recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec de lourdes charges plus de 3 minutes à la fois.
- Manipulez l'appareil et les accessoires avec soin. Ne mettez jamais les doigts dans le bol ou près des batteurs, fouet ou crochet pétrisseur lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement de l'appareil. Gardez les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin des batteurs, fouet ou crochet pétrisseur lorsqu'ils sont en marche.
- Si un objet (cuillère, spatule) tombe dans le bol durant le mélange, tournez immédiatement le cadran régulateur de vitesse en position d'arrêt (OFF), débranchez l'appareil et retirez l'objet.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol, à moins que l'appareil soit débranché de la prise murale. Assurez-vous que le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF) avant de retirer les batteurs, fouet ou crochet pétrisseur.
- Assurez-vous que le moteur et les batteurs, fouet ou crochet pétrisseur sont complètement immobilisés avant de les retirer.
- Retirez toujours les batteurs, fouet ou crochet pétrisseur avant de les nettoyer.

- Soyez très prudent lorsque vous retirez les aliments du bol. Assurez-vous au préalable que le moteur et les batteurs, fouet ou crochet pétrisseur sont parfaitement immobilisés. Veillez à ce que le cadran régulateur de vitesse soit en position d'arrêt (OFF) et que l'appareil soit débranché avant de dégager la tête du moteur et la relever. Retirez les batteurs, fouet ou crochet pétrisseur de la tête du moteur avant de retirer les aliments du bol ou des batteurs, fouet ou crochet pétrisseur.
- Assurez-vous que la tête du moteur est bien verrouillée en position horizontale (fermée) lorsque l'appareil n'est pas en marche ou avant de le ranger.
- Assurez-vous toujours que le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF) et que l'appareil est débranché de la prise murale avant de tenter de le déplacer, l'assembler ou le démonter, s'il n'est pas en marche ou avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle, sauf le bol, le pare-éclaboussures, les batteurs, le fouet et le crochet pétrisseur.
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage contenues dans ce manuel.

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil présente un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un centre de service autorisé par Breville.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher une surface chaude ou se nouer.
- Afin de vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance, si elles ont été initiées adéquatement et préparées à utiliser l'appareil et en comprennent les risques encourus.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF) et que l'appareil est débranché de la prise murale avant d'y assembler les batteurs, fouet ou crochet pétrisseur.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



- A. Bouton de dégagement à bascule**
Ce bouton fait basculer la tête du moteur vers le haut. Appuyez à nouveau pour la rabaisser et la bloquer avant de ranger l'appareil.
- B. Tête du moteur**
Puissant moteur, pour un mélange de précision.
- C. Technologie de détection de charge**
L'appareil détecte automatiquement la charge et ajuste la puissance pour maintenir la vitesse sélectionnée (non illustré).
- D. Ruban indicateur de tâche**
- E. Cadran régulateur de vitesse**
Réglez la vitesse durant le mélange, ou faites une pause pour arrêter temporairement le mélange et la minuterie.
- F. Minuterie sur écran ACL**
Active le compte progressif au début du mélange. Vous pouvez vous-même utiliser les flèches pour activer le compte à rebours.
- G. Rangement interne du cordon**
Poussez le cordon à la longueur désirée.
- H. Poignées Assist[™] de Breville**
Les poignées sur le socle et sur la tête du moteur facilitent la prise en main et les manœuvres.
- I. Éclairage intégré**
Aide à suivre la progression du mélange.
- J. Pare-éclaboussures**
Minimise les éclaboussures lors du mélange et de l'ajout d'ingrédients.
- K. Bol en verre**
Bol en verre de 4,7 L (5 pintes), compatible avec le batteur racleur pour assurer de bons résultats.
- L. L'autre bol**
Bol de 3,8 L (4 pintes) en acier inoxydable. Compatible avec tous les batteurs et accessoires.
- M. Couvercle hermétique (non illustré)**
Compatible avec le bol en verre et le bol en acier inoxydable.
- N. Spatule (non illustrée)**



Fouet plat, pour mélanges normaux à denses:

- Mélanges à gâteaux épais et pâtes à biscuits denses
- Pâtisserie
- Purée de pommes de terre



Fouet à fil, pour aérer les mélanges:

- Œufs
- Blancs d'œufs
- Crème
- Gâteaux éponge, chiffon ou des anges
- Meringues et pavlova
- Sauces et vinaigrettes



Crochet pétrisseur, pour mélanger et pétrir la pâte de levure:

- Pain
- Petits pains
- Pizza
- Focaccia
- Gâteaux à levure et brioches



Batteur racleur, pour battre le beurre et le sucre en crème, mélanger des ingrédients collants ou plier les blancs d'œufs dans le mélange:

- Glaçage
- Gâteaux au fromage
- Beurre aromatisés
- Mélanges à muffins
- Battre le beurre et le sucre en crème, le mascarpone, le fromage à la crème, la crème sure
- Mélanges à gâteaux légers et pâtes à biscuits légères

Racle le bol à votre place.

Les pâtes insuffisamment mélangées produisent des résultats médiocres, voir l'affaissement du gâteau, une croûte inégale et perforée, une texture grossière et striée.

Les côtés flexibles du batteur racleur plient et raclent continuellement les parois et le fond du bol, incluant l'alvéole au fond, pour un mélange exceptionnellement précis.

UTILISATION DU BATTEUR RACLEUR

Le batteur racleur peut être utilisé de diverses façons.

Grâce à l'efficacité du batteur racleur, le temps de mélange de plusieurs recettes sera réduit.

Le tableau suivant est à titre informatif seulement. Un temps de mélange prolongé pourrait être requis pour des quantités plus grandes ou doubles.

Mélange	Tâche	Temps approximatif de mélange
Beurre et sucre	Battre en crème	3–4 minutes (ou jusqu'à consistance légère et aérée)
Pâtes à gâteaux et à muffins	Incorporer les ingrédients humides et secs	30–40 secondes (ou jusqu'à consistance homogène)
Pâtes liquides/légères (ex. crêpes)	Incorporer les ingrédients humides et secs	40–50 secondes (ou jusqu'à consistance lisse)
Glaçage	Incorporer les ingrédients humides et secs	40–50 secondes (ou jusqu'à ce que le glaçage soit onctueux)
Glace	Battre le beurre en crème	1–2 minutes (ou jusqu'à consistance lisse et crémeuse)
	Combiner le sucre à glacer, le beurre et les ingrédients liquides	50–60 secondes (ou jusqu'à consistance légère et aérée)



NOTE

N'utilisez pas le batteur racleur pour mélanger des pâtes ou mélanges épais, fouetter les blancs d'œufs ou les pommes de terre.

Lorsque vous utilisez le batteur racleur, assurez-vous que le beurre et le fromage à la crème sont à la température ambiante et hachés en cubes.



TIPS

- Lorsque vous incorporez de la farine, utilisez toujours l'écran verseur et assurez-vous d'avoir sélectionné le réglage FOLD (plier). Cela empêchera la farine d'être propulsée hors du bol.
- Le batteur racleur peut aussi servir de spatule pour retirer le mélange du bol.





Assemblage

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles.

Lavez les bols et les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et séchez correctement.

Les bols et accessoires vont au lave-vaisselle.

Lors de la première utilisation, une odeur peut émaner du moteur. Cela est normal et se résorbera à la longue.

Assembler le bol

1. Placez le mélangeur sur un comptoir sec et de niveau. La tête du moteur doit être en position horizontale (fermée) lors du déplacement.
2. Lorsque vous soulevez ou rabaissez la tête du moteur, soutenez-la toujours avec une main pour l'empêcher de retomber brusquement.
3. Pour retirer ou insérer le bol, la tête du moteur doit être relevée et bloquée en position ouverte. Pour la soulever, appuyez sur le bouton de dégagement TILT.



4. Soulevez la tête du moteur pour qu'elle bascule vers l'arrière et s'enclenche en position ouverte.

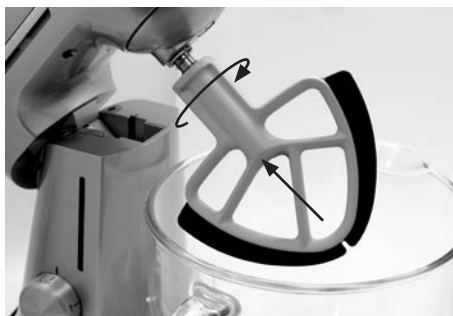


5. Insérez le bol dans la plaque de serrage du bol et tournez-le en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



Assembler les fouets et accessoires

1. Soulevez la tête du moteur en appuyant sur le bouton de dégagement.
2. Alignez l'encoche sur le haut de l'accessoire avec l'ergot du moyeu de fixation excédant la tête du moteur.
3. Poussez sur l'accessoire et tournez en sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille sur l'ergot du moyeu de fixation. Pour le retirer, poussez et tournez en sens antihoraire.



4. Abaissez la tête du moteur en appuyant sur le bouton de dégagement et laissez-la descendre lentement jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en position fermée.
5. Soulevez la tête du moteur et faites glisser le pare-éclaboussures entre la tête du moteur et le batteur. Rabaissez la tête du moteur et déposez le pare-éclaboussures bien en place sur le rebord du bol.



WARNING

Évitez tout contact avec le batteur/fouet/crochet pétrisseur pendant le fonctionnement. Afin de prévenir les blessures ou dommages, gardez les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin de l'appareil.



Fonctions

FONCTIONNEMENT DE VOTRE BATTEUR SUR SOCLE

Mouvement planétaire

Le mouvement planétaire est similaire à celui qu'utilisent les mélangeurs professionnels des boulangers et pâtisseries, couvrant 360° du fouet au bol. Cela s'effectue par un mouvement antihoraire de la tête du moteur et simultanément un mouvement de balayage du fouet en sens horaire. Les ingrédients sont ainsi mélangés parfaitement sans avoir recours à un bol rotatif.

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF).
2. Assemblez le bol et l'accessoire, tel que décrit précédemment.
3. Appuyez sur le bouton de dégagement et abaissez la tête du moteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
4. Installez le pare-éclaboussures, si désiré.
5. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale.
6. Le ruban indicateur à DEL s'allumera de bas en haut, puis s'éteindra progressivement. L'écran ACL affichera 0:00.
7. Commencez toujours à mélanger en sélectionnant une basse vitesse, cela empêchera les aliments d'éclabousser. Augmenter la vitesse au fur et à mesure des besoins. La vitesse peut être réglée durant le mélange. Si nécessaire, arrêtez le moteur et raclez les parois du bol avec une spatule.

8. Si l'appareil n'a pas été utilisé durant 5 minutes, il passera automatiquement du mode VEILLE au mode d'économie d'énergie ARRÊT et l'éclairage à DEL disparaîtra. Pour désactiver le mode ARRÊT et reprendre le mélange, tournez le cadran régulateur à la vitesse requise ou appuyez sur l'une des flèches du minuteur de compte progressif/à rebours.
9. Ne faites pas démarrer l'appareil si le batteur racleur est assemblé et que le bol est vide, car un bruit de frottement intense se fera entendre.
10. Lorsque le batteur racleur mélange les ingrédients dans le bol, un léger bruit de frottement peut se faire entendre. Cela est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
11. Si vous mélangez des ingrédients denses pour une période prolongée, la tête du moteur peut devenir chaude. Cela est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Compte progressif

Le minuteur de compte progressif sert à évaluer le temps de mélange, pour des résultats constants.

Réglez le minuteur en utilisant les flèches à côté de l'écran ACL. Le compte progressif commencera automatiquement dès que le cadran régulateur sera tourné à la vitesse sélectionnée.

Si vous tournez le cadran à PAUSE, le temps en cours clignotera sur l'écran ACL. Dès que le cadran sera tourné à OFF (arrêt), l'écran retournera à 0:00.

Le compte progressif maximal est de 60 minutes. Lorsque le minuteur dépasse 9:59, il comptera par tranches d'une minute. Pour le réinitialiser, tournez le cadran régulateur de vitesse à OFF (arrêt).

Compte à rebours

Le minuteur de compte à rebours est utile lorsque la durée du mélange est spécifiée dans la recette.

Pour régler le compte à rebours, appuyez sur la flèche du haut ou du bas jusqu'à ce que le temps requis apparaisse sur l'écran ACL. Appuyez et maintenez la flèche pour un défilement plus rapide.

Tournez le cadran pour sélectionner la vitesse requise et démarrez. À la fin du compte à rebours, un signal sonore se fera entendre. Le moteur s'éteindra automatiquement et le mot OFF clignotera sur l'écran.

Le cadran régulateur de vitesse doit être tourné en position OFF pour réinitialiser le minuteur et poursuivre le mélange. Tournez le cadran à OFF et réinitialisez.

Mode pause

En tout temps durant le mélange (en mode de compte progressif ou à rebours), tournez le cadran régulateur de vitesse à PAUSE. Le Batteur s'arrêtera et le temps en cours sera maintenu sur l'écran ACL.

Ajoutez d'autres ingrédients, si nécessaire, tournez le cadran à la vitesse sélectionnée et reprenez le mélange.

Tournez le cadran à OFF pour réinitialiser le minuteur.





Trucs

TRUCS POUR RÉUSSIR LE PAIN

- Vérifiez les ingrédients et lisez la recette avant de commencer.
- Mesurez les ingrédients avec précision. Les peser est plus précis qu'en mesurer le volume. Pour mesurer l'eau, notez que 1 ml = 1 g.
- Utilisez des ingrédients à la température ambiante.
- N'utilisez pas de farine avec teneur en protéines inférieure à 11%.
- N'utilisez pas d'ustensiles de table, tasses ou cuillères pour mesures les ingrédients.
- N'utilisez pas d'eau ou de liquides chauds, car ils tueront la levure. L'eau et les liquides doivent être tièdes ou à température ambiante.
- N'utilisez pas de farine à levure pour faire du pain au levain, sauf si autrement stipulé dans la recette.
- Si vous résidez en altitude (900 m ou plus), la faible pression d'air fera lever la pâte plus rapidement. Réduisez la quantité de levure de ¼ cuillerée à thé.
- Si la température est chaude et humide, réduisez la quantité de levure de ¼ cuillerée à thé pour éviter que la pâte ne lève trop.
- Les propriétés de la farine peuvent être altérées par les saisons ou l'entreposage; il est donc approprié de vérifier le ratio eau/farine. Si la pâte est collante, ajoutez un peu de farine (1 cuillerée à soupe à la fois). Si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'eau (1 cuillerée à thé à la fois). Quelques minutes suffiront pour que les ingrédients soient absorbés par la pâte. La pâte préparée avec un bon ratio eau/farine devrait former une boule lisse et humide sans être collante au toucher.

Levure active

- La levure fraîche ou pressée doit avoir gonflé (début de la fermentation) avant d'être incorporée aux ingrédients.
- Utilisez trois quantités de levure fraîche ou pressée pour une quantité de levure sèche requise dans une recette.
- Pour faire gonfler la levure: dans un bol en verre, mélangez la quantité de levure pressée et la quantité d'eau chaude stipulée dans la recette, ajoutez 1 cuillerée à thé de sucre et 1 cuillerée à thé de farine. Laissez dissoudre et couvrez d'une pellicule plastique. Laissez reposer dans un endroit chaud (30°C) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à faire des bulles et mousser. Ce mélange doit être utilisé sans délai.

Faire lever la pâte au chaud

- La levure, pour gonfler ou agir dans la pâte, a besoin d'un environnement chaud pour lever.
- Pour créer une 'zone chaude' et faire lever la pâte, placez un plat à cuisson au-dessus d'un bol d'eau chaude, déposez-y la pâte et couvrez d'une pellicule plastique légèrement graissée ou d'un linge à vaisselle. Votre cuisine doit être chaude et sans courant d'air. Laissez la pâte doubler de volume.

INGRÉDIENTS ESSENTIELS À LA FABRICATION DU PAIN

La farine est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain. Elle nourrit la levure et donne de la structure au pain. Lorsqu'elle est mélangée à l'eau, les protéines qu'elle contient forment le gluten, ce réseau de fils élastiques qui capte les gaz produits par la levure. Ce procédé augmente à mesure que la pâte est pétrie et fournit la structure nécessaire pour donner au pain son poids et sa forme.

La farine de blé blanche (aussi appelée farine de boulangerie, farine à pain ou farine tout usage) peut être utilisée. Bien que la farine tout usage soit facilement disponible, les farines contenant au moins 11% de protéines donneront de meilleurs résultats. Le contenu est généralement indiqué sur l'emballage. N'utilisez pas de farine tamisée ou de farine à levure pour faire du pain, sauf si autrement stipulé dans la recette.

Si vous utilisez de la farine faible en protéines, blanche, moulue sur pierre ou de blé entier, ajoutez de la farine de gluten pour améliorer la qualité du pain.

Plusieurs marques de farine à pain ou de boulangerie sont disponibles dans les supermarchés. Ces farines blanches sont riches en protéines, avec une teneur de 11%.

La farine de blé entier contient le son, le germe et la farine du grain de blé. Bien que le pain fait avec cette farine soit plus riche en fibres, il sera plus lourd. Vous pouvez l'alléger en remplaçant 160 g de farine de blé entier par de la farine à pain blanche.

La farine de seigle est populaire dans la fabrication du pain, mais est faible en protéines. Il est donc essentiel de la combiner à la farine à pain blanche pour s'assurer que le pain lève. La farine de seigle est utilisée traditionnellement dans les pains Pumpernickel et les pains noirs.

La farine de gluten est faite à partir du gluten extrait du grain de blé. Ajouter de la farine de gluten peut améliorer la structure et la qualité du pain, si vous utilisez de la farine faible en protéines, blanche, moulue sur pierre ou de blé entier.

Les mélanges à pain contiennent de la farine, du sucre, du lait, du sel, de l'huile et autres ingrédients comme les améliorants de fermentation. Normalement, il suffit d'ajouter de l'eau et de la levure.

Les améliorants de fermentation sont disponibles un peu partout dans les supermarchés et les magasins d'aliments santé. Les ingrédients qu'ils contiennent sont habituellement un acide alimentaire comme l'acide ascorbique (Vitamine C) et autres enzymes (amylases) extraits de la farine de blé. L'ajout d'un améliorant de fermentation renforcera la pâte et donnera un pain plus volumineux, de texture légère et avec de bonnes propriétés de conservation. Écraser une simple tablette de vitamine C et l'ajouter aux ingrédients secs peut servir d'améliorant de fermentation.

Le sucre donne de la douceur et de la saveur au pain, fait brunir la croûte et nourrit la levure. Les sucres blancs et bruns, le miel et le sirop de maïs conviennent parfaitement au pain. Si vous utilisez du miel ou du sirop de maïs, ils seront considérés comme liquide additionnel. Nous avons essayé avec succès le 'Splenda' faible en calories comme substitut du sucre.

Le lait en poudre et les produits laitiers améliorent la saveur et augmentent la valeur nutritive du pain. Le lait en poudre est pratique et facile à utiliser (gardez-le au réfrigérateur dans un récipient hermétique). Le lait en poudre faible en gras ou écrémé peut donner de bons résultats. Le lait de soya en poudre peut également être utilisé, mais donne un pain plus dense. Le lait frais ne doit pas être remplacé, sauf si autrement stipulé dans la recette.

Le sel est un ingrédient important dans la fabrication du pain. Il favorise l'absorption de l'eau, améliore le pétrissage, accentue le développement de gluten et contrôle la fermentation de la levure. Il en résultera un pain bien ferme, de structure granulaire moyenne, avec une croûte colorée et savoureuse et de bonnes propriétés de conservation. Comme le sel empêche le pain de lever, soyez très précis dans la prise de mesures.

Les gras ajoutent de la saveur au pain et retiennent l'humidité. Les huiles végétales comme l'huile de carthame, de tournesol, de canola, etc. peuvent être utilisées. Vous pouvez remplacer l'huile par le beurre ou la margarine, mais la croûte sera légèrement jaunâtre.

La levure est utilisée pour faire lever le pain et requiert du liquide, du sucre et de la chaleur pour gonfler et lever. Avant d'utiliser les levures sèches, vérifiez toujours la date d'expiration sur l'étiquette, car la levure éventée empêchera le pain de lever. Les mélanges à pain en petits paquets contiennent normalement des sachets de levure. Les sacs en vrac n'en contiennent habituellement pas, bien que la marque de levure correspondante puisse être achetée séparément.

Certaines levures en vrac et importées sont plus actives; il sera donc recommandé d'en réduire la quantité. La levure peut également être plus active par temps chaud. Pour plus d'informations sur les différentes marques de levure et les quantités à utiliser, consultez l'emballage et le nom du fabricant.

La levure instantanée est un mélange de levure et d'améliorant de fermentation. La force varie selon les marques. Si vous désirez la substituer dans une recette, omettez l'améliorant de fermentation. Les levures instantanées ne doivent pas être utilisées comme améliorant de fermentation, car ce produit en fait déjà partie.

L'eau du robinet est utilisée dans presque toutes les recettes de pain. Si vous habitez une région froide ou utilisez l'eau du réfrigérateur, laissez-la tiédir à la température ambiante, car l'eau trop froide ou trop chaude empêchera la levure de s'activer.

Les œufs peuvent être utilisés dans certaines recettes. Ils fournissent du liquide, aident le pain à lever et améliorent sa valeur nutritive. Ils ajoutent de la saveur et de la légèreté à la croûte et sont généralement utilisés pour les types de pain sucré.

D'autres ingrédients comme les fruits, les noix, les brisures de chocolat, etc. doivent demeurer entiers et en suspension dans la pâte. Ils doivent donc être ajoutés graduellement durant le pétrissage et avant que la pâte ne lève pour la première fois.

Consultez l'emballage pour plus de détails.

TRUCS POUR RÉUSSIR LES GÂTEAUX & PÂTISSERIES

- Vérifiez les ingrédients et lisez la recette avant de commencer.
- Mesurez les ingrédients avec précision. Les peser est plus précis qu'en mesurer le volume.
- Les ingrédients crus peuvent varier sensiblement; il faudra donc ajuster la quantité des autres ingrédients et le temps de cuisson en conséquence.
- Préchauffez le four avant de commencer, vous serez assuré que la température adéquate sera atteinte avant de débiter la cuisson.
- La température et le temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre; il faudra donc les ajuster en conséquence. Si vous utilisez un four à convection, réduisez la température de 50-68°F (10-20°C).
- Lorsque vous mélangez les ingrédients, réglez le cadran à une basse vitesse et augmentez-la graduellement, spécialement lors de l'ajout d'ingrédients secs.
- Si vous mélangez de petites quantités, éteignez l'appareil de temps en temps et raclez les parois du bol avec une spatule.
- Lorsque vous fouettez des blancs d'œufs, assurez-vous que le fouet à fil et le bol sont propres, secs et non gras, car cela pourrait gêner l'aération.
- Graissez légèrement les plats et moules à gâteaux avec du beurre fondu, de l'huile ou un enduit à cuisson et chemisez-les de papier parchemin, cela facilitera le retrait des aliments cuits.
- Pour battre plus facilement le beurre et le sucre en crème, gardez le beurre à la température ambiante.
- Gardez la surface de travail et les ingrédients froids lorsque vous préparez, manipulez ou abaissez la pâte. Le beurre utilisé en pâtisserie doit être gardé au réfrigérateur.
- Évitez d'étirer la pâte lorsque vous l'abaissez, car elle rétrécira à la cuisson. Allez-y de petits coups égaux, dans le même sens et sans trop appuyer sur le rouleau à pâte. Si possible, laissez la pâte reposer au réfrigérateur avant la cuisson.
- Les œufs et blancs d'œufs doivent être à la température ambiante pour atteindre un volume maximal lorsqu'ils sont fouettés. Incorporer les œufs à la température ambiante dans les mélanges à gâteaux empêchera le mélange de beurre de former des grumeaux.
- Séparez les œufs individuellement dans un autre contenant avant d'ajouter les autres ingrédients afin d'éviter une détérioration potentielle.
- Séparez minutieusement les blancs d'œufs des jaunes pour ne pas laisser de traces de jaunes dans les blancs. Les jaunes d'œufs sont adipeux et empêcheront les blancs d'œufs de monter.
- Pour enlever les résidus laissés sur le fouet à fil, le bol à mélanger ou autres accessoires, rincez-les à l'eau froide immédiatement après usage, car autrement l'eau chaude fera durcir les résidus et rendra le nettoyage difficile.
- Vérifiez si le gâteau est prêt 3-4 minutes avant la fin de la cuisson en insérant un cure-dents dans le centre. Le cure-dents doit en ressortir propre ou avec quelques miettes de gâteau.
- Pour que vos biscuits soient croustillants, retirez la plaque de cuisson du four et placez-la directement sur une grille. Déplacez délicatement les biscuits sur la plaque et laissez-les refroidir complètement avant de les retirer de la plaque.

INGRÉDIENTS ESSENTIELS POUR LES GÂTEAUX & PÂTISSERIES

La farine utilisée dans les gâteaux et pâtisseries, qu'elle soit blanche, à levure ou de blé entier, doit être plus faible en protéines (gluten) que la farine utilisée pour faire le pain.

La farine tout usage est plus faible en protéines (gluten) que la farine à pain et donne une texture plus légère aux gâteaux, muffins, pâtisseries, scones et crêpes.

La farine à levure est un mélange de farine tout usage et d'agent de levure comme la poudre à pâte. Elle peut être utilisée pour remplacer la farine tout usage et la poudre à pâte dans les recettes. Pour obtenir 1 tasse de farine à levure, tamisez ensemble 1 tasse de farine tout usage et 2 cuillerées à thé de poudre à pâte.

La farine de blé entier contient plusieurs éléments du grain de blé: farine, son et germe, et peut être utilisée dans les muffins, pains et croûtes à tarte. Cependant, la texture en sera plus dense.

La farine de maïs est extraite du maïs. On l'utilise dans la cuisson de certains aliments pour leur donner une texture plus fine. Elle peut aussi être utilisée comme féculent pour épaissir les sauces ou les desserts. La farine de maïs est recommandée pour préparer les gâteaux éponge.

La farine de riz est dérivée du riz et sert à alléger la texture de certains aliments comme les biscuits sablés.

La poudre à pâte est un mélange de crème de tartre et de bicarbonate de soude et sert d'agent levant dans les pâtisseries.

Le bicarbonate de soude, ou levure chimique, est un des constituants de la poudre à pâte et peut être utilisé comme agent levant supplémentaire ou pour colorer certaines pâtisseries.

Le beurre donnera un goût particulier et une texture plus légère aux pâtisseries. La margarine peut remplacer le beurre et donnera des résultats similaires. L'huile peut également être utilisée pour remplacer le beurre, mais la texture et la saveur des gâteaux seront différentes. Si vous utilisez de l'huile, utilisez une huile peu aromatisée comme l'huile végétale, de tournesol ou de pépins de raisin. L'huile de noix ou d'olive aura une saveur trop forte qui affectera le goût du gâteau.

Les œufs à la température ambiante donneront plus de volume aux gâteaux éponges.

Le lait entier est recommandé, sauf si autrement stipulé dans la recette. Le lait faible en matières grasses ou écrémé peut être utilisé, mais donnera une texture et une saveur différentes.

Le sucre (blanc granulé) donne de la saveur, de la texture et de la couleur aux pâtisseries.

Le sucre superfin est souvent utilisé en pâtisserie, car il se dissout lorsque le beurre et le sucre sont battus en crème.

Le sucre brun est dissout aussi facilement et peut être utilisé pour varier la saveur et la texture des aliments.

Les cristaux de sucre brut se dissolvent plus lentement et peuvent servir à la préparation de muffins.

POIDS & MESURES

La prise de mesures précise peut affecter l'équilibre critique d'une recette. Utilisez des outils de précision qui vous assureront les meilleurs résultats.

N'utilisez pas d'ustensiles de table comme les tasses ou les cuillères pour mesurer les ingrédients.

Tasses et cuillères à mesurer pour ingrédients secs

Pour mesurer les ingrédients secs, utilisez des tasses ou cuillères empilables en plastique ou en métal. N'utilisez pas d'ustensiles de table comme les tasses ou les cuillères.

Il est important d'utiliser une cuillère pour transférer les ingrédients secs dans une tasse sans les tasser. Ne tapotez pas la tasse et ne tassez pas les ingrédients, à moins d'indication contraire (ex. cassonade bien tassée). Le surplus obtenu en tapotant ou tassant les ingrédients pourrait affecter l'équilibre critique de la recette.

Arasez le dessus de la tasse avec le dos d'une couteau.

Lorsque vous utilisez des cuillères à mesurer pour ingrédients liquides ou secs, comme la levure, le sucre, le sel, le lait en poudre ou le miel, arasez les cuillères.

Tasses à mesurer pour ingrédients liquides

Pour les ingrédients liquides, utilisez des tasses à mesurer en plastique transparent ou en verre avec gradation de mesure sur le côté.

N'utilisez pas de tasses en plastique opaque ou en métal, à moins que les mesures soit clairement inscrites sur le côté.

La tasse à mesurer doit reposer sur une surface plane et horizontale. Pour plus de précision, vérifiez le niveau à l'œil.

Une prise de mesures imprécise peut affecter l'équilibre critique de la recette.

Unités de mesure

Les unités de mesure peuvent varier d'un pays à l'autre. Veuillez vous référer au guide ci-dessous pour des recettes provenant de pays étrangers.

Tasse

- 250 ml en Australie & Nouvelle Zélande
- 237 ml aux É.-U.

Cuillère à soupe

- 20 ml en Australie
- 15 ml en Nouvelle Zélande, Royaume-Uni & É.-U.

Cuillère à thé

- .5 ml pour tous les pays

DESCRIPTION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR	ÉLECTRIQUE		GAZ		NIVEAU - GAZ
	°C	°F	°C	°F	
Très bas	120	250	120	250	1
Bas	150	300	150	300	2
Modérément bas	170	325	160	325	3
Modéré	180	350	180	350	4
Modérément chaud	200	400	190	375	5
Chaud	220	425	200	400	6
Très chaud	230	450	230	450	7

Réduire la température de 50-68°F (10-20°C) pour un four à convection.



Entretien & nettoyage

Tête du moteur et socle du Batteur

Ne lavez pas et n'immergez pas la tête du moteur ou le socle du Batteur dans l'eau. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans le système d'engrenage, car des dommages s'ensuivront.

Essuyez l'appareil avec un chiffon doux et humide et séchez correctement. Débarrassez le cordon d'alimentation des résidus alimentaires, le cas échéant.

Agents nettoyeurs

Ne nettoyez pas le bol, le batteur plat, le crochet pétrisseur ou le fouet avec un tampon à récurer ou nettoyant abrasif qui pourrait en égratigner la surface. Utilisez uniquement un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse.

Pareillement, ne laissez pas tremper les accessoires pour une période de temps prolongée, soit plusieurs heures ou toute la nuit, car cela endommagerait le fini des pièces.

Bol et accessoires

Lavez le bol et les accessoires (batteur plat, batteur racleur, fouet et crochet pétrisseur) à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une brosse à poils doux. Rincez et séchez soigneusement. Évitez d'utiliser des tampons ou nettoyeurs abrasifs qui égratigneraient leur surface.

Lave-vaisselle

Le bol en acier inoxydable, le batteur plat, le batteur racleur et le crochet pétrisseur vont au lave-vaisselle, au cycle standard.

Mettez le batteur racleur sur le plateau supérieur seulement. Breville recommande de laver le bol en verre et le fouet à la main seulement.

Rangement

Rangez votre Batteur sur socle sur le comptoir de cuisine ou debout dans une armoire accessible.

Assurez-vous toujours que le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF) et que l'appareil est débranché de la prise murale.



Guide de dépannage

Arrêt sécuritaire de la tête du moteur

Votre Batteur sur socle est muni d'un interrupteur de sécurité protégeant la tête du moteur. Si la tête est soulevée en tout temps pendant que le moteur est en marche, l'interrupteur de sécurité arrêtera automatiquement le moteur et l'appareil passera en mode veille.

Pour faire redémarrer le moteur en dedans de 5 minutes, abaissez la tête du moteur en position horizontale (fermée) et tournez le cadran régulateur jusqu'au bout, puis ramenez-le à la vitesse requise. L'appareil se remettra en marche et le minuteur reprendra le décompte.

Pour faire redémarrer le moteur après 5 minutes, abaissez la tête du moteur et tournez le cadran régulateur en position d'arrêt (OFF), puis ramenez-le à la vitesse requise. Le minuteur reprendra à 0.

Pour éteindre le Batteur (et non le redémarrer), tournez le cadran régulateur en position d'arrêt (OFF) et débranchez l'appareil.

Interrupteur électronique de sécurité (surcharge d'aliments)



Le Batteur sur socle est équipé d'un interrupteur électronique de sécurité qui s'activera automatiquement si le moteur cale ou est surchargé. Cela se produit si trop d'ingrédients sont mélangés à la fois.

Si le mélangeur passe en mode de protection électronique, le ruban indicateur à DEL clignotera, le message d'erreur "E1" clignotera sur l'écran ACL et l'alerte bipera 3 fois.

Si cette erreur survient, tournez le cadran régulateur en position d'arrêt (OFF) et débranchez l'appareil. Retirez un peu d'aliments du bol et redémarrez l'appareil.

Interrupteur thermostatique de sécurité (surchauffe)



Le Batteur est équipé d'un dispositif de réenclenchement automatique qui le protège contre la surchauffe du moteur due à des charges excessives. Si une surchauffe survient, le Batteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et le moteur s'éteindra immédiatement. Si cette erreur survient, tournez le cadran régulateur de vitesse en position d'arrêt (OFF) et débranchez l'appareil. Attendez au moins 15 minutes avant de redémarrer le Batteur.

Si le Batteur passe en mode de protection thermique, le ruban indicateur à DEL clignotera, le message d'erreur "E2" clignotera sur l'écran ACL et l'alerte bipera 3 fois.

Si cette erreur se produit, tournez le cadran régulateur de vitesse en position d'arrêt (OFF) et débranchez l'appareil. Attendez au moins 15 minutes avant de redémarrer l'appareil.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
L'appareil ne fonctionne pas, même sous tension (ON)	• Vérifiez toujours si le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF) avant de débiter. • L'interrupteur thermostatique (coupure thermique) ne s'est pas activé automatiquement. Laissez refroidir le moteur plus longtemps.
Impossible de régler le compte à rebours sur le minuteur	• Vérifiez toujours si le cadran régulateur de vitesse est en position d'arrêt (OFF) avant de régler le compte à rebours.
Le Batteur s'éteint soudainement durant le mélange	• Le moteur a été surchargé ou a calé. Le mécanisme de protection contre la surcharge se réactivera automatiquement et le Batteur s'éteindra immédiatement. Dans un tel cas, tournez le cadran régulateur de vitesse à la position d'arrêt (OFF) et débranchez l'appareil pour au moins 15 minutes. Le dispositif de protection contre la surcharge se réinitialisera et le Batteur sera prêt à être utilisé à nouveau dès qu'il retournera en mode veille.
Le message d'erreur "E1" clignote sur l'indicateur de minuterie	• Si le moteur cale, le Batteur cessera automatiquement de fonctionner. Le message d'erreur "E1" clignotera alors sur le ruban indicateur de minuterie, signifiant que la protection électronique de sécurité est activée. Cela se produit normalement lorsqu'une trop grande quantité d'ingrédients est mélangée en même temps. Retirez un peu d'ingrédients du bol. Pour reprendre le mélange, tournez le cadran régulateur de vitesse à la position d'arrêt (OFF), débranchez l'appareil de la prise murale, puis rebranchez-le et reprenez le cycle normal.
Le message d'erreur "E2" clignote sur l'indicateur de minuterie	• Cela peut signifier que le moteur a surchauffé, dû à une charge excessive. Le Batteur est muni d'un dispositif de réenclenchement automatique qui le protège contre la surchauffe du moteur due à un mélange excessif. Dans un tel cas, le Batteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et le moteur s'arrêtera immédiatement. Lorsque cette protection est activée, débranchez l'appareil pour au moins 15 minutes et laissez-le refroidir. Tournez le cadran régulateur de vitesse à la position d'arrêt (OFF), rebranchez l'appareil et reprenez le mélange.
Un bruit se fait entendre lorsque le batteur racleur tourne	• Lorsque les ingrédients sont dans le bol, le batteur racleur peut faire un léger bruit lorsqu'il racle les parois et le fond du bol. Cela est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Ne faites pas fonctionner le batteur racleur si le bol est vide, car un bruit de frottement intense se fera entendre, dû à l'accessoire raclant les parois du bol.

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca/support

Breville®
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

BEM825 USC A16