

FR

NL

UK

IT

ES

DE

Pétrin XL - Dough Hook XL

Cook Expert



magimix®



Farine : suivez bien les indications précisées dans les recettes.
La quantité d'eau dépend de la farine utilisée.

Levure : attention, le sel enlève les propriétés de la levure, évitez donc tout contact direct entre ces 2 ingrédients.

Oeufs : un oeuf moyen pèse environ 60 g (50 g sans coquille).
Adaptez si besoin la recette en fonction de la taille de vos oeufs.

La réalisation d'un bon pain ou d'une bonne brioche demande un certain savoir-faire :

- 1. Le pétrissage** (réalisé dans le Cook Expert) :
 - pour une brioche : la pâte doit être collante mais lisse.
 - pour un pain : elle doit être souple et élastique.
Si la pâte est trop dure ajoutez de l'eau, si elle est collante, ajoutez un peu de farine et relancez le programme 30 secondes.
- 2. La pousse** : laissez lever la pâte dans un bol (recouvert d'un torchon ou d'un film alimentaire) à température ambiante à l'abri des courants d'air.
- 3. Le façonnage** : il faut d'abord rabattre la pâte pour chasser le gaz. Divisez ensuite si besoin la pâte en pâtons, puis façonnez.
- 4. La cuisson** : étape clé elle varie en fonction des fours mais aussi du plat utilisé (taille, matière...).
Pour un pain, il faut le cuire dans une atmosphère humide afin d'obtenir une belle croûte (ajoutez de l'eau dans le lèche-frites).





Nous vous remercions d'avoir choisi cet accessoire conçu spécifiquement pour ceux qui souhaitent préparer des pâtes levées (pains, brioches...) **en grande quantité.**

Avec l'outil universel, vous pouvez réaliser jusqu'à 3 baguettes ou une brioche pour 4 à 6 personnes.

L'accessoire pétrin XL permet de doubler cette capacité grâce à sa forme et son entraînement spécifiques.



Outil universel



Pétrin XL



PAIN

0,8 kg*



3 baguettes

1,6 kg*



6 baguettes

BRIOCHE

0,6 kg*



4 à 6 p.

1,2 kg*



8 à 12 p.

* Poids total des ingrédients



Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le mode d'emploi Cook Expert avant d'utiliser votre appareil et cet accessoire.



Démontage de la lame universelle



Protégez le plan de travail.
Retournez la cuve et utilisez le bouchon comme indiqué.



Tournez dans le sens horaire.
La lame est libérée.

Montage du Pétrin XL

Nettoyez soigneusement le pétrin avant sa 1^{ère} utilisation.



Vérifiez la bonne mise en place du joint.



Insérez la lame dans le trou en fond de cuve. Retournez la cuve en maintenant le couteau dans le fond de la cuve.



Positionnez l'écrou à l'arrière et verrouillez à fond à l'aide du bouchon.



Votre cuve est prête.



- 1 Délayez la levure : placez la levure et l'eau dans la cuve métal. Lancez le programme PAIN / BRIOCHE.
- 2 Ajoutez les autres ingrédients, puis appuyez sur Auto pour terminer le programme.
- 3 Pour les quantités supérieures à 400 g ou pour obtenir une pâte plus lisse, rabattez la préparation et relancez le programme PAIN / BRIOCHE en vitesse 13 de 2 à 4 minutes supplémentaires.

- **Méthode rapide** : placez tous les ingrédients (levure sèche) en même temps, lancez le programme PAIN / BRIOCHE. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête, augmentez alors la vitesse à 13 et appuyez à nouveau sur Auto pour terminer le programme.
- Grâce à son entraînement spécifique, le pétrin XL tourne **plus lentement**, ce qui permet de bien travailler la pâte même avec de plus grandes quantités
- Cet accessoire est uniquement destiné à être utilisé avec le programme **PAIN / BRIOCHE**. S'il est utilisé pour d'autres programmes, le résultat pourrait être décevant.





Meel: houd u zorgvuldig aan de in de recepten gegeven aanwijzingen.

De hoeveelheid water hangt af van het gebruikte meel.

Gist: NB! Zout doet de eigenschappen van gist teniet, zorg daarom dat deze twee ingrediënten niet direct met elkaar in contact komen.

Eieren: een ei (maat M) weegt ongeveer 60 g (50 g zonder schaal). Pas het recept indien nodig aan in verhouding tot de grootte van uw eieren.

Het maken van lekker brood of brioche vereist een zekere knowhow:

1. Het kneden (uitgevoerd in de Cook Expert):

- voor brioche moet het deeg plakkerig maar glad zijn;
- voor brood moet het deeg soepel en elastisch zijn.

Is het deeg te stijf, voeg dan wat water toe. Is het te plakkerig, voeg dan wat meel toe en stel het programma nog 30 seconden in werking.

2. Het rijzen: laat het deeg rijzen in een kom (afgedekt met een theedoek of plastic folie) bij omgevingstemperatuur en beschut tegen tocht.

3. Het vormen: eerst moet het deeg worden doorgeslagen om de lucht uit het deeg te drukken.

Verdeel het deeg zo nodig in deegklompen en geef deze vervolgens de gewenste vorm.

4. Het bakken. Deze essentiële etappe varieert afhankelijk van de oven, maar ook van de gebruikte bakvorm (grootte, materiaal etc.). Om een mooie korst te krijgen moet brood in een vochtige atmosfeer worden gebakken (vul de braadslee met een laag water).





Wij danken u dat u dit accessoire hebt gekozen dat speciaal ontwikkeld is voor het bereiden van grotere hoeveelheden gistdeeg (brood, brioche etc.)

Met de universele messenunit kunt u deeg voor een brood of een brioche voor 4 à 6 personen maken.

Met het XL kneedmes kunt u deze hoeveelheid verdubbelen dankzij het specifieke aandrijfsysteem.



Universele messenunit

XL kneedmes

0,8 kg*

1,6 kg*

BROOD



Een brood

2 broden

0,6 kg*

1,2 kg*

BRIOCHE



4 tot 6 personen

8 tot 12 personen

* Totaal gewicht van de ingrediënten



Lees voordat u uw apparaat en dit accessoire gaat gebruiken de veiligheidsvoorschriften in de gebruiksaanwijzing van uw Cook Expert aandachtig door.



De universele messenunit demonteren



Bescherm het werkblad.
Keer de kom om en gebruik de dop zoals afgebeeld.



Draai naar rechts.
Het mes is nu los.

Het XL kneedmes monteren

Het kneedmes voor het eerste gebruik zorgvuldig reinigen.



Controleer of de afdichtingsring goed op zijn plaats zit.



Plaats de as van het kneedmes in het gat in de bodem van de kom. Keer de kom om terwijl u het kneedmes op de bodem van de kom vasthoudt.



Breng de moer aan de achterkant op zijn plaats en draai hem goed vast met behulp van de dop.



Uw kom is nu klaar voor gebruik.



- 1 De gist oplossen: doe gist en water in de metalen kom. Start het programma BROOD / BRIOCHE.
 - 2 Voeg de andere ingrediënten toe en druk op Auto om het programma weer te starten.
 - 3 Voor hoeveelheden van meer dan 400 g of om een gladder deeg te krijgen: het deeg doorslaan en het programma BROOD / BRIOCHE op snelheid 13 nog 2 à 4 minuten langer laten draaien.
- **Snelle methode:** doe alle ingrediënten (droge gist) tegelijkertijd in de kom, start het programma BROOD / BRIOCHE. Na 1 minuut stopt het programma, verhoog dan de snelheid tot 13 en druk opnieuw op Auto om het programma te beëindigen.
 - Dankzij het speciale aandrijfsysteem draait het XL kneedmes langzamer, waardoor het deeg zelfs in grotere hoeveelheden goed gekneet wordt.
 - Dit accessoire is uitsluitend bestemd voor gebruik met het programma **BROOD** / **BRIOCHE**. Bij gebruik met andere programma's kan het resultaat teleurstellend zijn.





Flour: make sure you follow the instructions in the recipes. The amount of water you need will depend on the type of flour you use.

Yeast: salt kills yeast, so make sure the two do not come into direct contact.

Eggs: a medium-sized egg weighs about 60g (50g without shell). You may need to adapt your recipe according to the size of your eggs.

Making bread or brioche requires a little basic know-how:

- 1. Kneading** (performed by your Cook Expert):
 - brioche dough should be sticky but smooth
 - bread dough should be springy and elasticIf your dough is too stiff, add a little water, and if it is too sticky, add a little flour, then run the programme for a further 30 seconds.
- 2. Resting:** put the dough in a bowl, cover with cling film or a tea towel, and allow to rise at room temperature, away from any draughts.
- 3. Shaping:** after knocking the dough down to push out the air, divide it into pieces, if necessary, and shape into buns or loaves.
- 4. Baking:** this vital stage will vary according to your oven and the type of baking tin you use (shape, material, etc.). For a deliciously crispy crust, bake your bread in a humid atmosphere (place a deep baking tray with water in at the bottom of your oven).





Thank you for purchasing this attachment, which has been specially designed for cooks who want to make large amounts of yeast-raised dough (e.g. bread or brioche).

Using our universal dough blade, you can make up to 1 loaf of bread at a time, or enough brioche for 4 to 6 people.

You can double this capacity using our XL dough blade, with its unique contours and drive system.



Universal dough blade

XL dough blade

BREAD

0.8 kg*



1 loaf of bread

1.6 kg*



2 loaves of bread

BRIOCHE

0.6 kg*



Serves 4-6

1.2 kg*



Serves 8-12

* Total weight of ingredients



Before using this attachment with your appliance, make sure you read through the Cook Expert safety instructions carefully.



Removing the universal blade assembly



Make sure you protect your worktop.
Turn the bowl over and use the cap as shown.



Turn in a clockwise direction to release the blade assembly.

Fitting the XL dough blade

Make sure you clean the dough blade thoroughly before using it for the first time.



Check that the seal is correctly positioned.



Insert the blade into the hole at the base of the bowl. Turn the bowl over, holding the blade in position.



Position the screw on the underside and tighten it using the cap.



Your bowl is now ready.



1

Place all the ingredients (dry yeast) in the bowl.

2

Start the BREAD/BRIOCHE programme.

3

When the programme stops after one minute, turn the speed up to 13 and press AUTO again to end the programme.

- For amounts above 400 g, or to obtain a smoother consistency, knock the dough down and run the BREAD/BRIOCHE programme at Speed 13 for a further 2-4 minutes.
- The XL dough blade has a special drive system that makes it turn **more slowly**. This means that even large amounts of dough are thoroughly kneaded.
- This attachment is solely intended for use with the **BREAD/BRIOCHE** programme. You may be disappointed if you try using it with other programmes.





Farina : seguire bene le indicazioni precisate nelle ricette. La quantità d'acqua dipende dal tipo di farina utilizzato.

Lievito : attenzione, il sale inibisce l'effetto del lievito. Evitare quindi un contatto diretto tra i due ingredienti.

Uova : il peso di un uovo è compreso tra 53 e 63 g. Adattare la ricetta in base alle dimensioni delle vostre uova.

La realizzazione di una buona brioche necessita una certa esperienza :

- 1. L'impasto** (realizzato nel Cook Expert) :
 - per una brioche : l'impasto deve essere colloso ma omogeneo.
 - per il pane : l'impasto deve essere morbido ed elastico.Se l'impasto è troppo duro, aggiungere un po' di acqua, se è colloso, aggiungere un po' di farina e riavviare il programma per 30 secondi.
- 2. La lievitazione** : lasciar lievitare l'impasto in una terrina (ricoperta con un canovaccio o una pellicola per alimenti) a temperatura ambiente al riparo da correnti d'aria.
- 3. La lavorazione** : bisogna dapprima lavorare l'impasto per far andare via il gas. In seguito suddividerla in vari pezzi e lavorarli uno alla volta.
- 4. La cottura** : fase primordiale, può variare a seconda del forno ma anche del contenitore utilizzato (dimensioni, materiale, ecc.) Per il pane, far cuocere in un'atmosfera umida per ottenere una bella crosta croccante (mettere un po' d'acqua nella leccarda del forno).











Vi ringraziamo di aver scelto questo accessorio ideato appositamente per coloro che desiderano preparare grandi quantità d'impasti lievitati (pane, pizza, brioche...)

Con l'attrezzo universale, potete realizzare fino a 3 baguette o una brioche per 4-6 persone.

L'accessorio impasto XL permette di raddoppiare le dosi grazie alla sua forma e al suo funzionamento specifico.

	 Attrezzo universale	 Impasto XL
PANE	0,8 kg*  3 baguette	1,6 kg*  6 baguette
	0,6 kg*  Da 4 a 6 persone	1,2 kg*  Da 8 a 12 persone

*Peso totale degli ingredienti



Leggere con attenzione le istruzioni di sicurezza indicate nel manuale del Cook Expert prima di utilizzare il vostro apparecchio e questo accessorio.



Smontaggio della lama universale



Proteggere il piano di lavoro. Girare la bacinella e utilizzare il tappo come indicato.



Girare in senso orario.
La lama è liberata.

Montaggio del coltello per impasto XL

Pulire con cura il coltello per impasto prima di usarlo per la prima volta.



Verificare che la guarnizione sia posizionata bene.



Inserire la lama nel foro sul fondo della bacinella. Girare la bacinella mantenendo il coltello sul fondo della bacinella.



Posizionare il dado sulla base e bloccarlo fino in fondo aiutandovi con il tappo.



La bacinella è pronta per l'uso.



- 1 Stemperare il lievito : mettere l'acqua assieme al lievito nella bacinella in metallo.
Avviare il programma PANE / BRIOCHE.
 - 2 Aggiungere gli altri ingredienti e premere il pulsante Auto per riavviare il programma.
 - 3 Per le dosi superiori a 400 g o per ottenere un impasto più omogeneo, riportare con una spatola l'impasto verso il centro della bacinella e riavviare il programma PANE / BRIOCHE a velocità 13 da 2 a 4 minuti supplementari.
- **Metodo rapido** : mettere tutti gli ingredienti (lievito secco) contemporaneamente, avviare il programma PANE / BRIOCHE. Dopo 1 minuto, il programma si ferma, aumentare quindi la velocità a 13 e premere di nuovo su Auto per terminare il programma.
 - Grazie al suo modo di funzionamento specifico, il coltello per impasto XL gira **più lentamente**, permettendo di lavorare bene l'impasto con dosi più grandi.
 - Questo accessorio è unicamente destinato a un uso con il programma PANE / BRIOCHE. Se viene utilizzato con altri programmi, il risultato potrebbe essere deludente.





Harina: siga cuidadosamente las indicaciones de las recetas. La cantidad de agua depende de la harina que se utiliza.

Levadura: hay que tener cuidado porque la sal neutraliza las propiedades de la levadura, por lo tanto, evite cualquier contacto directo entre estos dos ingredientes.

Huevos: un huevo de tamaño medio pesa aproximadamente 60 g (50 g sin cascarón). En caso necesario, adapte la receta en función del tamaño de los huevos.

La elaboración de un buen pan o de un buen «brioche» (pan de leche) requiere un cierto saber-hacer:

1. El amasado (realizado en el Cook Expert):

- para hacer brioche: la masa debe estar pegajosa pero lisa.
- para hacer pan: la masa debe ser flexible y elástica.

Si la masa está demasiado dura, añada agua; si está pegajosa, añada un poco de harina y vuelva a accionar el programa 30 segundos más.

2. Fermentación: deje que la masa doble de volumen en un bol (cubrir con un trapo de cocina o con un film plástico alimentario) a temperatura ambiente cuidando de no exponerla a las corrientes de aire.

3. Darle forma: primero hay que plegarla hacia adentro para eliminar el gas. Si fuera necesario, divida la masa en partes homogéneas y dele forma.

4. La cocción: es una etapa clave y varía en función del horno y del tipo de molde utilizado (tamaño, materia, etc.) El pan hay que cocerlo en una atmósfera húmeda para obtener una corteza crujiente (añada agua en la bandeja de acero del horno y colóquela en el fondo del mismo).





Gracias por haber escogido este accesorio diseñado específicamente para preparar las masas de levaduras (pan, brioche, etc.) **en grandes cantidades.**

Con la herramienta universal, usted podrá realizar hasta 3 baguettes o un brioche para 4 a 6 personas.

La Cuchilla amasadora XL permite duplicar esta capacidad gracias a su forma y capacidad de arrastre específicos.



Herramienta universal

Cuchilla amasadora XL

PAN

0,8 kg*



3 baguettes

1,6 kg*



6 baguettes

BRIOCHE

0,6 kg*



4 a 6 p.

1,2 kg*



8 a 12 p.

* Peso total de los ingredientes



Lea atentamente las consignas de seguridad indicadas en las instrucciones del Cook Expert antes de utilizar el aparato y este accesorio.



Desmontaje de la cuchilla universal



Proteja la superficie de trabajo. Ponga la cuba boca abajo y utilice el tapón como se indica.



Gire en el sentido de las agujas del reloj.
Se libera la cuchilla

Montaje de la Cuchilla amasadora XL

Limpie cuidadosamente el amasador antes de utilizarlo por 1a vez.



Compruebe que ha colocado la junta adecuadamente.



Coloque la cuchilla amasadora en el agujero del fondo de la cuba. Dele la vuelta a la cuba manteniendo el amasador en el fondo de la misma.



Coloque la tuerca en la parte trasera y ajústela hasta el tope utilizando el tapón.



La cuba está lista.



- 1 Diluya la levadura. Coloque la levadura y el agua en la cuba de metal. Lance el programa PAN / BRIOCHE.
- 2 Añada los demás ingredientes y pulse el botón Auto para terminar el programa.
- 3 Para cantidades superiores a 400 g o para obtener una masa más lisa, ponga la preparación en el centro de la cuba y vuelva a accionar el programa PAN / BRIOCHE a velocidad 13 de 2 a 4 minutos adicionales.

- **Método rápido:** coloque todos los ingredientes (la levadura en seco) al mismo tiempo, accione el programa PAN / BRIOCHE. Al cabo de 1 minuto, el programa se para, aumente entonces la velocidad a 13 y pulse una vez más el botón Auto para terminar el programa.
- Gracias a su capacidad de arrastre específica, la Cuchilla amasadora XL gira **más lentamente**, lo que le permite amasar concienzudamente la preparación incluso con mayores cantidades.
- Este accesorio está diseñado para ser utilizado únicamente con el programa **PAN / BRIOCHE**. Si se utiliza con otros programas, el resultado podría ser inadecuado.





Mehl: Den Angaben in den Rezepten folgen. Die Wassermenge richtet sich nach der Mehlsorte.

Hefe: Darauf achten, dass die Hefe nicht direkt mit dem Salz in Berührung kommt, da letzteres die Eigenschaften der Hefe beeinträchtigt.

Eier: Ein mittelgroßes Ei wiegt etwa 60 g (50 g ohne Schale). Das Rezept ggf. an die Größe der Eier anpassen.

Die Zubereitung eines schmackhaften Brot- oder Hefeteigs erfordert ein gewisses Fachwissen:

1. Kneten (im Cook Expert) :

- für einen Hefeteig: Der Teig muss klebrig, aber glatt sein.
- für ein Brotteig: Der Teig muss weich und elastisch sein.

Bei zu festem Teig Wasser hinzufügen, bei zu klebrigem Teig etwas Mehl hinzufügen und das Programm erneut 30 Sekunden laufen lassen.

2. Gehen lassen: Den Teig in einer – mit einem Geschirrtuch oder Klarsichtfolie bedeckten – Schale bei Zimmertemperatur und vor Luftzug geschützt gehen lassen.

3. Formen: Den Teig zunächst „abschlagen“, damit das Kohlendioxid entweicht. Den Teig anschließend ggf. in Teiglinge teilen und formen.

4. Backen: Dieser besonders wichtige Teil der Zubereitung hängt von der Art des Ofens und der verwendeten Form (Größe, Material usw.) ab.

Ein Brot muss in einer feuchten Umgebung gebacken werden, damit sich eine Kruste bildet (Wasser in die Fettpfanne gießen).











Wir danken Ihnen für die Auswahl dieses Zubehörs, das besonders für die Zubereitung von Brot- und Hefeteig **in großen Mengen** konzipiert wurde.

Mit dem Universalmesser lässt sich Teig für bis zu 3 Baguette-Brote bzw. eine Brioche (frz. Hefengebäck) für 4 bis 6 Personen zubereiten.

Mit dem XL-Teigknetter lässt sich diese Menge dank seiner Form und seiner besonderen Knetweise verdoppeln.

	 Universalmesser	 XL-Teigknetter
BROT	0,8 kg*  3 Baguette-Brote	1,6 kg*  6 Baguette-Brote
	0,6 kg*  4 bis 6 Pers.	1,2 kg*  8 bis 12 Pers.

* Gesamtmenge der Zutaten



Vor dem Gebrauch Ihres Gerätes und dieses Zubehörs die in der Bedienungsanleitung für den Cook Expert aufgeführten Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen.



Herausnehmen des Universalmessers



Arbeitsfläche schützen.
Schüssel umdrehen und
Deckelkappe wie angegeben
verwenden.



Im Uhrzeigersinn drehen.
Das Messer löst sich.

Einsetzen des XL-Teigkneters

Teigknetter vor dem ersten Gebrauch sorgfältig reinigen.



Korrekten Sitz der Dichtung
überprüfen.



Teigknetter in die Öffnung am
Schüsselboden einsetzen.
Schüssel umdrehen und
Teigknetter dabei im
Schüsselboden halten.



Mutter aufsetzen und
Mithilfe der Deckelkappe
festschrauben.



Die Schüssel ist bereit.



- 1 Hefe auflösen: Hefe und Wasser in die Metallschüssel geben. Das Programm BROT/HEFETEIG starten.
 - 2 Andere Zutaten hinzufügen und auf AUTO drücken, um das Programm zu beenden.
 - 3 Für Mengen über 400 g oder um einen glatteren Teig zu erhalten den Teig abschlagen und das Programm BROT/HEFETEIG (Stufe 13) 2 bis 4 Minuten zusätzlich laufen lassen.
- **Schnelle Zubereitung:** Alle Zutaten (Trockenhefe) gleichzeitig einfüllen und das Programm BROT/HEFETEIG starten. Nach 1 Minute stoppt das Gerät. Geschwindigkeitsstufe 13 einstellen und erneut auf AUTO drücken, um das Programm zu beenden.
 - Aufgrund seiner besonderen Knetweise dreht sich der XL-Teigknetter **langsamer**, was ein gutes Durchwirken auch größerer Mengen Teig ermöglicht.
 - Dieses Zubehör ist ausschließlich für den Gebrauch mit dem Programm **BROT/HEFETEIG** bestimmt. Bei der Verwendung mit anderen Programmen könnte das Ergebnis unbefriedigend ausfallen.





magimix®