

FR	p. 13
ES	p. 13
PT	p. 13
IT	p. 14
EL	p. 14
NL	p. 14
DE	p. 15
EN	p. 15
AR	p. 16
FA	p. 16
RU	p. 17
UK	p. 17
KK	p. 17



FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

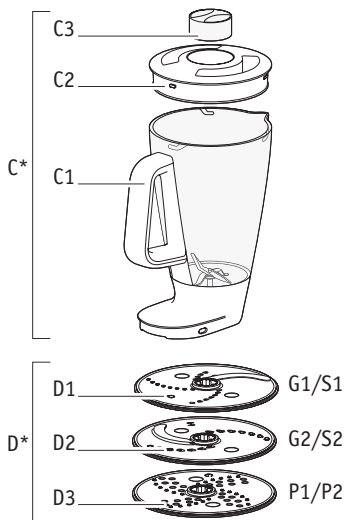
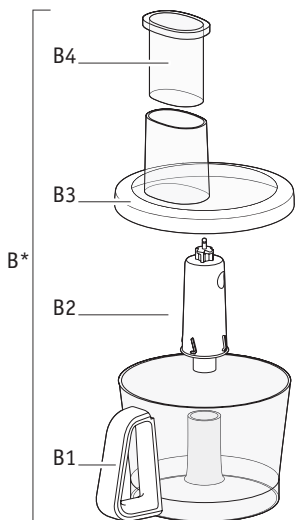
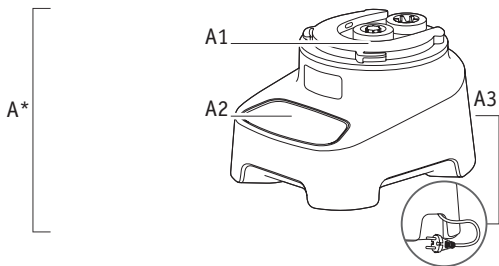
AR

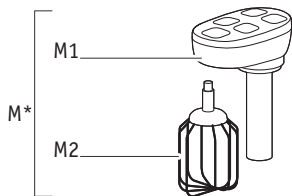
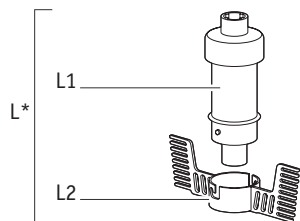
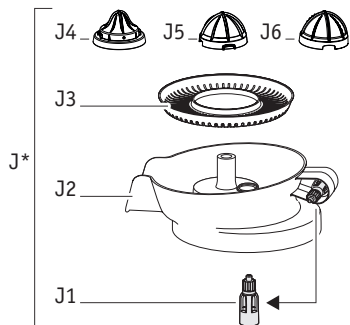
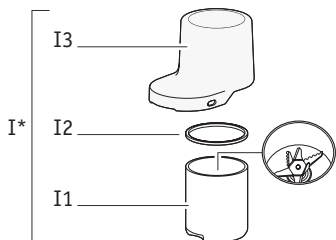
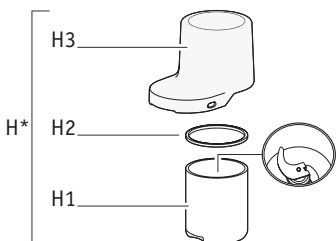
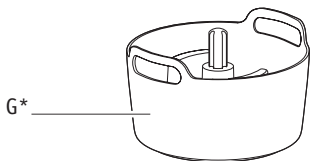
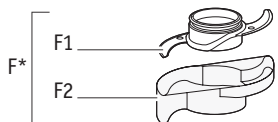
FA

















RU

UK

KK





				
A		✗	✗	✓
B,E		✓	✓	✗
C		✓	✓	✗
D		✓	✓	✗
F		✗	✓	✗
G		✓	✓	✓
H,I		✓	✓	✗
J		✓	✓	✗
K,L		✓	✓	✗
M1		✗	✗	✓
M2		✓	✓	✗
N		✓	✓	✗



*

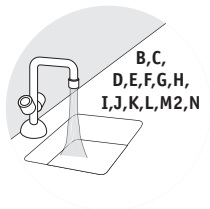
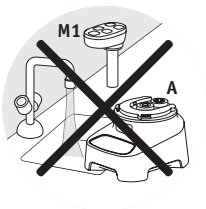
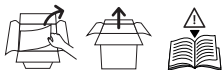
Selon modèle
En función del modelo
Consoante o modelo
A seconda del modello
Ανάλογα με το μοντέλο

Afhankelijk van het model
Je nach Modell
Depending on model
حسب الموديل
بسته به مدل

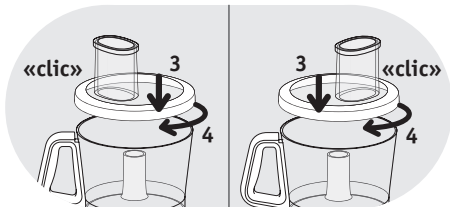
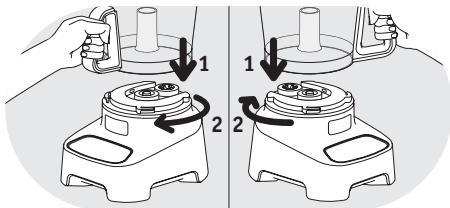
В зависимости от модели
Залежно від моделі
Улгіге байланысты



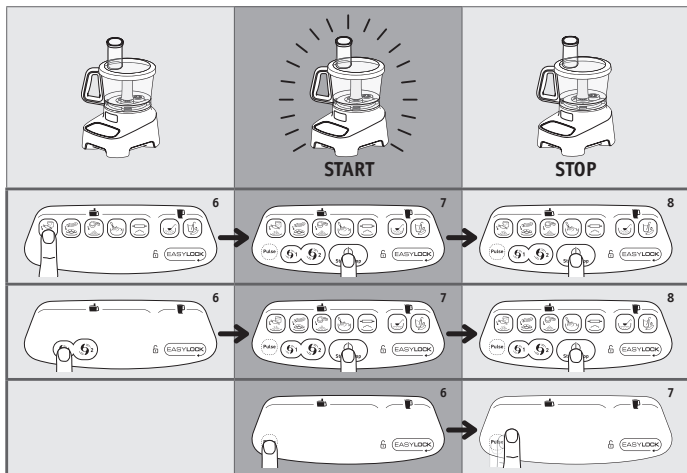
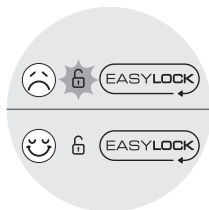
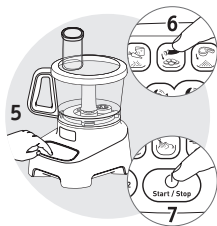
1

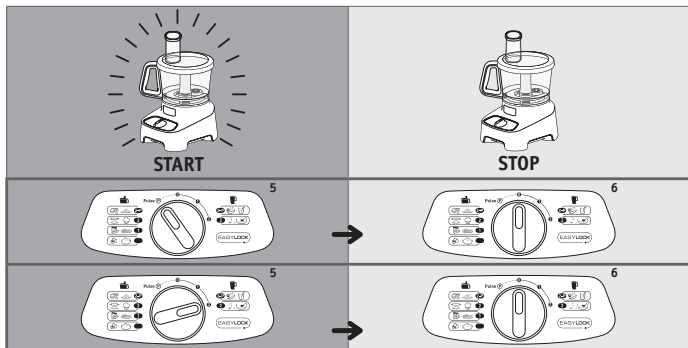
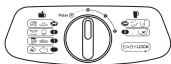


2

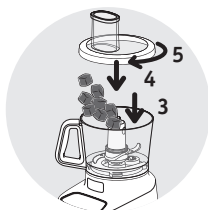


1

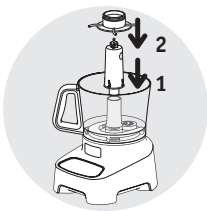


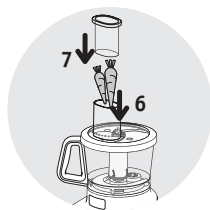
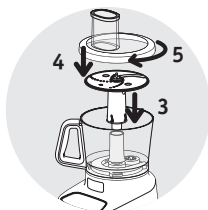
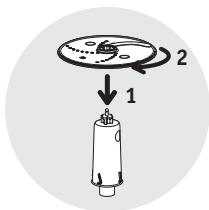


4

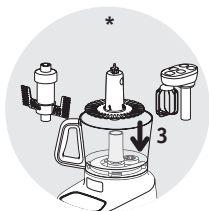
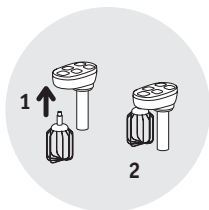
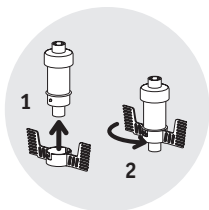
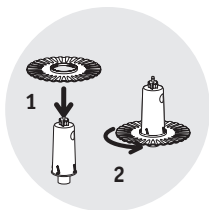


5

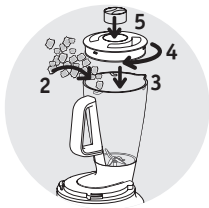


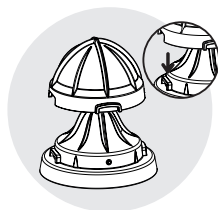
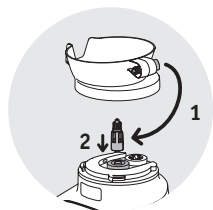
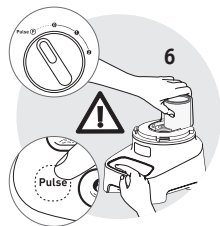
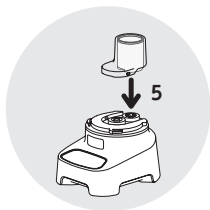
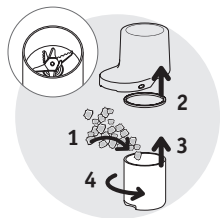
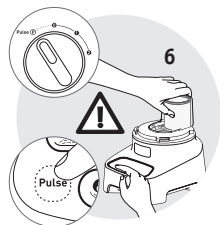
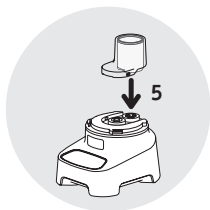
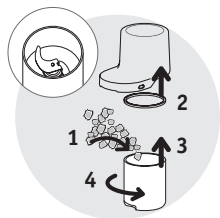


7

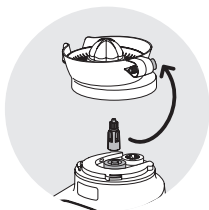
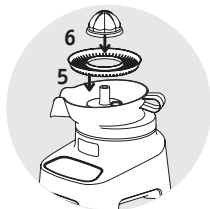
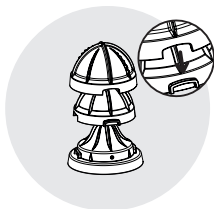


8

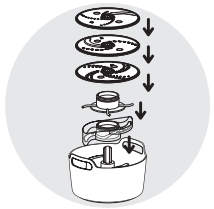




10



11



			max	max	max	max	max	max	
*F				30 s	600g			30 s	600g
				30 s	600g			30 s	600g
				10 x 1 s	600g			10 x 1 s	600g
				2 min	1L			2 min	1L
				2 x 30 s	200g			2 x 30 s	200g
				1min 30 s	850g			1min 30 s	850g
				1min 30 s	850g			1min 30 s	850g
*E				2 min 30 s	1L			2 min 30 s	1L
				3 min 30 s	1,2kg			3 min 30 s	1,2kg
*D				2 min	500g			2 min	500g
				2 min	500g			2 min	500g
*D				2 min	500g			2 min	500g
				2 min	500g			2 min	500g
*D				2 min	500g			2 min	500g
				2 min	500g			2 min	500g
*K				2 min	0,25L			2 min	0,25L
				1 min	0,25L			1 min	0,25L
				1 min	x 5			1 min	x 5

			max	max	max	max	max	max
*L 				2 min	0,25L		2 min	0,25L
				5 min	0,25L		5 min	0,25L
				5 min	x 5		5 min	x 5
*M 				2 min	0,25L		2 min	0,25L
				6 min	0,25L		6 min	0,25L
				3 min	X5		3 min	X5
*C 				2 min	1,25L		2 min	1,25L
				3 min	1,5L		3 min	1,5L
				1 min 30 s	1,5L		1 min 30 s	1,5L
*H 			8 x 1 s	120g		8 x 1 s	120g	
			3 x 1 s	10-50g		3 x 1 s	10-50g	
			8 x 1 s	80g		8 x 1 s	80g	
			8 x 1 s	100g		8 x 1 s	100g	
*I 	*1000W 			3 s	60g		3 s	60g
	*1200W 			3 s	80g		3 s	80g
*J4 				2 min	500g		2 min	500g
*J5 				2 min	500g		2 min	500g
*J6 				2 min	500g		2 min	500g

*Selon modèle

Les accessoires livrés avec le produit peuvent être différents, en fonction des modèles.

Les accessoires du modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur son emballage.

Vous pouvez vous procurer les autres accessoires décrits dans cette notice auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre de service agréé.

AVERTISSEMENT : Le livret des consignes de sécurité se trouve dans l'emballage. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourriez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe (selon modèle).

Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil cessera de fonctionner. Débranchez-le et laissez-le refroidir environ 20 minutes, puis rebranchez-le et reprenez votre utilisation.

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- le branchement de votre appareil
- le verrouillage de chaque accessoire.

Votre appareil est équipé d'une sécurité en cas de surchauffe. Débranchez votre appareil et laissez-le refroidir.

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

RÉCETTES DE BASE

La pâte à pain

Ingrédients : 500g de farine, 5g levure sèche, 10g de sel, 320g d'eau 25°C

Mettre la farine, le sel et la levure dans le bol du robot avec le couteau. Fermer le robot et préparer votre volume d'eau. Lancer le programme pâte ou la vitesse 2 de votre robot pendant 1 minute 30 secondes et verser l'eau directement dans la goulotte. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure, la pâte doit doubler de volume. Façonner votre pain et laisser à nouveau pousser pendant 1 heure à 35°C, votre pain doit doubler de volume. Cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 40 minutes dans un environnement humide (mettre un bol d'eau sur le fond du four).

Pâte à gâteau

Ingrédients : 150g de farine, 150g de sucre, 150g de beurre ramolli en morceaux, 150g d'œufs (3 œufs), 5g levure chimique

Verser tous les ingrédients dans le bol et mettre en place l'accessoire pétrin et le couvercle. Lancer le robot avec le programme pâte ou en vitesse 2 pour mélanger jusqu'à l'incorporation complète du beurre. Rouvrir le robot pour râcler les parois de votre bol pour recentrer la pâte. Relancer alors le robot pendant 1 minute. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant 1 heure.

Pâte à crêpes

Ingrédients : 200g œuf (4 œufs), 40g sucre, 10cl huile (ou 90g de beurre fondu), 750g lait, 375g farine

Dans le bol blender, mettre les œufs, l'huile, le sucre et le lait. Sélectionner le programme smoothie ou la vitesse 2. Après 30s, sans arrêter le robot, verser la farine par l'orifice du bouchon doseur et laisser fonctionner le blender pendant 1 minute. Laisser reposer la pâte au moins une heure au frais avant de réaliser vos crêpes.

Soupe

Ingrédients pour 1,25L de Soupe : 150g carottes, 150g poireaux, 300g pommes de terre, 100g oignon, 800g eau

Faire cuire les légumes au préalable (cuisson vapeur recommandée). Une fois cuits, verser les légumes dans le blender, rajouter l'eau et lancer le programme Soupe ou la vitesse 2 pendant 1 à 2 minutes. Bien attendre que le robot soit arrêté avant d'ouvrir le couvercle.

Purée de carottes au bœuf

Ingrédients : 300g carottes, 100g pommes de terre, 100g bœuf, 50g jus de cuisson

Faire cuire les légumes et la viande au préalable (cuisson vapeur recommandée). Verser tous les ingrédients dans le bol avec le couteau et ajouter l'eau. Lancer le programme soupe ou la vitesse 2 pendant 30 secondes. Ouvrir le couvercle pour râcler les parois afin de bien recentrer la préparation. Relancer le robot pendant 30 secondes. Racler et mixer à nouveau si nécessaire.

Noisettes

Ingrédients : 200g de noisettes

Pour une poudre fine et homogène, mixer les noisettes petite quantité par petite quantité dans le mini chopper (max 80g par mixage). Utiliser alors la fonction Pulse 8 fois pendant 1 seconde à chaque fois.

Pour un résultat en une seule étape, mixer les noisettes dans le grand bol du robot. Verser alors les 200g de noisettes dans le bol

avec le couteau. Lancer le robot en vitesse 2 pendant 30 secondes. Rouvrir le bol pour racler le bol afin de recentrer la préparation. Relancer le robot pendant 30 secondes.

Mayonnaise

Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 20g moutarde, 20cl d'huile, sel

Mettre dans le bol les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel avec le disque ou le fouet à émulsionner. Positionner le couvercle et lancer l'appareil avec le programme battre ou la vitesse 2. Au bout de 15 secondes de fonctionnement, ajouter progressivement et doucement l'huile par l'ouverture du couvercle. Pour un résultat optimal, laisser tourner 30 secondes une fois la totalité de l'huile versée.

Astuce pour une meilleure conservation : rajouter 1cuillère à café de vinaigre au départ avec le jaune d'œuf

Chantilly

Ingrédients : 250ml crème entière 30%, 20 g de sucre glace.

Mettre dans le bol bien froid, le disque ou le fouet à émulsionner. Ajouter la crème froide et le sucre glace. Faire fonctionner à vitesse 1 ou avec le programme battre selon le temps indiqué dans le tableau. Au milieu du temps de préparation, vérifier la consistance car elle peut vite évoluer selon la température et la quantité de matière grasse contenue dans la crème.

Blancs en neige

Ingrédients : 5 blancs d'œufs (160g environ)

Mettre dans le bol, le disque ou le fouet à émulsionner. Verser les 5 blancs d'œufs. Sélectionner la vitesse 1 ou le programme battre selon le temps indiqué dans le tableau. Vérifier la consistance et arrêter le robot quand les blancs sont fermes.

*En función del modelo

Los accesorios suministrados con el producto podrán diferir en función de los diferentes modelos.

Los accesorios incluidos con el modelo adquirido están ilustrados en el embalaje.

Si lo desea, podrá adquirir los demás accesorios descritos en este manual de instrucciones a través de su distribuidor habitual, o bien de un servicio técnico autorizado.

¡ADVERTENCIA! El folleto indicativo de las pautas de seguridad a tener en cuenta se encuentra incluido en el embalaje. Asegúrese de leerlas detenidamente antes de utilizar su nuevo aparato. Consérvelas donde pueda tenerlas a mano y poder consultarlas en otra ocasión.

Su aparato incorpora un sistema de protección por sobrecalentamiento (en función del modelo).

En caso de sobrecalentamiento, su aparato dejará automáticamente de funcionar. Desenchúfelo de la red eléctrica y espere unos 20 minutos a que se haya enfriado lo suficiente y enchúfelo de nuevo y siga utilizándolo.

Si su aparato no funciona, compruebe lo siguiente:

– El aparato está correctamente enchufado a la toma de corriente.

– Todos los accesorios están correctamente encajados en su sitio

Su aparato incorpora un sistema de protección que interrumpe su funcionamiento en caso de sobrecalentamiento. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se haya enfriado lo suficiente.

Si su aparato sigue sin funcionar, proceda como sigue: póngase en contacto con un servicio técnico autorizado (consulte la lista en el folleto de asistencia técnica suministrado).

RECETAS DE BASE

Masa de pan

Ingredientes: 500g de harina, 5g de levadura seca, 10g de sal, 320g de agua a 25°C

Echar la harina, la sal y la levadura en el bol del robot con cuchilla. Cerrar el robot y preparar el volumen de agua necesario. Iniciar el programa para masa o poner a la velocidad 2 del robot durante 1 minuto y 30 segundos y verter el agua directamente en el conducto. Dejar que la masa suba, cubierta y a 35°C durante 1 hora, el pan debe doblar su volumen en ese tiempo. Hornear en un horno precalentado a 220°C durante 40 minutos en un entorno húmedo (poner un cuenco con agua en el suelo del horno).

Masa de pastel

Ingredientes: 150g de harina, 150g de azúcar, 150g de mantequilla blanda en trozos, 150g de huevo (3 huevos), 5g de levadura química

Verter todos los ingredientes en el bol e instalar el accesorio amasador y la tapa. Poner en marcha el robot con el programa de masa o a velocidad 2 para mezclar los ingredientes hasta la total incorporación de la mantequilla. Volver a abrir el robot para rascar las paredes del mismo y redistribuir la masa. Luego, volver a poner en marcha el robot durante 1 minuto. Verter la masa en un molde untado con mantequilla y enharinado, y llevar al horno precalentado a 170°C durante 1 hora.

Masa de crepes

Ingredientes: 200g de huevo (4 huevos), 40g de azúcar, 10cl de aceite (o 90g de mantequilla fundida), 750g de leche, 375g de harina

Echar en el bol mezclador los huevos, el aceite, el azúcar y la leche. Seleccionar el programa de smoothies o la velocidad 2. Al cabo de 30s, sin detener el robot, verter la harina por el orificio del tapón dosificador y dejar funcionar el mezclador durante 1 minuto. Dejar reposar la masa al menos durante una hora en un lugar fresco, antes de realizar las crepes.

Sopa

Ingredientes para 1,25L de sopa: 150g de zanahoria, 150g de puerro, 300g de patatas, 100g de cebolla, 800g de agua

Cocer las verduras en primer lugar (se recomienda la cocción al vapor). Una vez cocidas, verter las verduras en la batidora, añadir agua e iniciar el programa Sopa o la velocidad 2 durante 1 o 2 minutos. Esperar a que el robot se detenga antes de abrir la tapa.

Puré de zanahorias con carne de res

Ingredientes: 300g de zanahorias, 100g de patatas, 100g de carne de res, 50g de jugo de la cocción

Cocer las verduras y la carne con anterioridad (se recomienda la cocción al vapor). Verter todos los ingredientes en el bol con la cuchilla y añadir el agua. Iniciar el programa de sopa o la velocidad 2 durante 30 segundos. Abrir la tapa para rascar las paredes con el fin de redistribuir el preparado. Volver a iniciar el robot durante otros 30 segundos. Si fuera necesario, rasque y vuelva a batir.

Avellanas

Ingredientes: 200g de avellanas

Para obtener un polvo fino y homogéneo, batir las avellanas en pequeñas cantidades en la mini picadora (máx. 80g cada vez). Luego utilizar la función Pulse 8 veces durante 1 segundo cada vez.

Para obtener un resultado en una sola etapa, batir las avellanas en el bol grande del robot. Luego verter los 200g de avellanas en el bol con la cuchilla. Poner en marcha el robot a velocidad 2 durante 30 segundos. Volver a abrir el bol para rascar las paredes y redistribuir el preparado. Volver a poner en marcha el robot durante 30 segundos.

Mayonesa

Ingredientes: 2 yemas de huevo, 20g de mostaza, 20cl de aceite, sal

Echar en el bol las yemas de huevo, la mostaza y la sal con el disco o con el batidor de emulsionar. Colocar la tapa y poner en marcha el aparato con el programa de batir o en velocidad 2 durante 2 minutos. Al cabo de 15 segundos de funcionamiento añadir progresiva y lentamente el aceite por la boca de la tapa. Para obtener un resultado óptimo, dejar girar durante 30 segundos una vez vertida la totalidad del aceite.

Truco para una mejor conservación: añadir una cucharilla de vinagre al principio, junto con la yema de huevo.

Nata

Ingredientes: 250ml de nata entera 30%, 20 g de azúcar glas.

Meter en el bol bien frío, el disco o el batidor para emulsionar. Añadir la nata fría y el azúcar glas. Poner en marcha a velocidad 1 o con el programa de batir, según el tiempo indicado en la tabla. Cuando haya pasado la mitad del tiempo de preparación, comprobar la consistencia, ya que puede evolucionar con rapidez dependiendo de la temperatura y la cantidad de materia grasa de la nata.

Claros a punto de nieve

Ingredientes: 5 claras de huevo (160g aproximadamente)

Poner en el bol el disco o el batidor para emulsionar. Verter las 5 claras de huevo. Seleccionar la velocidad 1 o el programa de batir según el tiempo indicado en la tabla. Comprobar la consistencia y detener el robot cuando las claras adquieran firmeza.

* Consoante o modelo

Os acessórios entregues com o produto podem ser diferentes, consoante o modelo.

Os acessórios do modelo que acabou de adquirir estão representados na embalagem.

Pode obter outros acessórios descritos neste manual no seu revendedor habitual ou num Serviço de Assistência Técnica autorizado.

AVISO: O manual das instruções de segurança encontra-se no interior da embalagem. Leia atentamente o manual antes de utilizar o seu novo aparelho. Guarde-o para futuras consultas.

O seu aparelho vem equipado com uma proteção contra sobreaquecimento (consoante o modelo).

No caso de sobreaquecimento, o seu aparelho deixa de funcionar. Desligue-o da corrente e deixe-o arrefecer cerca de 20 minutos. Depois, volte a ligá-lo e continue a utilizá-lo.

Se o seu aparelho deixar de funcionar, verifique:

- que o aparelho está ligado à corrente
- que o acessório colocado está corretamente bloqueado
- que a tampa está corretamente fechada
- que o sistema de sobreaquecimento não se ativou (ver mais acima). Caso se tenha ativado, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer durante pelo menos 10 minutos.

O seu aparelho continua sem funcionar? Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto dos Serviços de Assistência autorizados).

RECEITAS BASE

Massa para pão

Ingredientes: 500g de farinha, 5g de fermento de padeiro seco, 10g de sal, 320g de água a 25 °C

Coloque a farinha, o sal e o fermento na taça do robot com a lâmina. Feche o robot e prepare a quantidade de água. Inicie o programa de massa seleccione a velocidade 2 do seu robot durante 1 minuto e 30 segundos, e verta a água diretamente pelo orifício da tampa doseadora. Tape e deixe a massa a levedar a 35 °C durante 1 hora. A massa deve ficar com o dobro do volume. Molde o seu pão e deixe levedar novamente durante 1 hora a 35 °C. O seu pão deve ficar com o dobro do volume. Coza no forno pré-aquecido a 220 °C durante 40 minutos num ambiente húmido (coloque uma taça de água na parte inferior do forno).

Massa para bolo

Ingredientes: 150g de farinha, 150g de açúcar, 150g de manteiga amolecida cortada em cubos, 150g de ovos (3 ovos), 5g de fermento químico

Deite todos os ingredientes na taça e coloque o acessório de amassar e a tampa. Ligue o robot com o programa da massa ou seleccione a velocidade 2 para misturar até incorporar a manteiga por completo. Abra novamente o robot para raspar as paredes da taça de forma a garantir que todos os ingredientes estão bem misturados. Ligue o robot durante 1 minuto. Verta a massa para uma forma de bolos untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 170 °C durante 1 hora.

Massa para crepes

Ingredientes: 200g de ovos (4 ovos), 40g de açúcar, 10 cl de óleo (ou 90g de manteiga derretida), 750g de leite, 375g de farinha

No copo liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o açúcar e o leite. Seleccione o programa Smoothie ou a velocidade 2. Após 30 segundos, e sem desligar o robot, adicione a farinha através do orifício da tampa doseadora e deixe a liquidificadora a funcionar durante 1 minuto. Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante, pelo menos, uma hora antes de preparar os seus crepes.

Sopa

Ingredientes para 1,25L de sopa: 150g de cenouras, 150g de alho francês 300g de batatas, 100g de cebolas, 800g de água

Coza previamente os legumes (recomendamos uma confeção a vapor). Quando estiverem cozinhados, coloque os legumes na liquidificadora, adicione a água e inicie o programa Sopa ou seleccione a velocidade 2 durante 1 a 2 minutos. Aguarde que o robot pare antes de abrir a tampa.

Purê de cenoura com carne de vaca

Ingredientes: 300g de cenouras, 100g de batatas, 100g de carne de vaca, 50g de caldo da cozedura

Coza previamente os legumes e a carne (recomendamos uma confeção a vapor). Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina e adicione a água. Inicie o programa Sopa ou seleccione a velocidade 2 durante 30 segundos. Abra a tampa para raspar as paredes, de modo a garantir que todos os ingredientes estão bem misturados. Ligue o robot durante 30 segundos. Raspe e misture novamente, se necessário.

Avelãs

Ingredientes: 200g de avelãs

Para um pó fino e homogêneo, coloque as avelãs em pequenas quantidades na mini picadora (máximo 80g por mistura). Utilize a função «pulse», 8 vezes durante um segundo de cada vez.

Para um resultado num só passo, triture as avelãs na taça grande do robot. Coloque as 200g de avelãs na taça com a lâmina. Ligue o robot à velocidade 2 durante 30 segundos. Retire a tampa e raspe as paredes, de modo a garantir que todas as avelãs estão bem trituradas. Ligue novamente o robot durante 30 segundos.

Maionese

Ingredientes: 2 gemas de ovos, 20g de mostarda, 20 cl de óleo, sal

Coloque na taça as gemas de ovos, a mostarda e o sal com o disco, ou o batedor emulsionador. Coloque a tampa e ligue o aparelho com o programa de Bater ou selecione a velocidade 2 durante 2 minutos. Após 15 segundos em funcionamento, adicione lenta e gradualmente o óleo através da abertura da tampa. Para um ótimo resultado, misture por mais 30 segundos quando tiver vertido todo o óleo.

Dica para uma maior conservação: Adicione 1 colher de café de vinagre no início com a gema de ovo

Chantilly

Ingredientes: 250 ml de natas gordas 30%, 20 g de açúcar em pó

Coloque na taça bem fria o disco ou o batedor emulsionador. Adicione as natas frias e o açúcar em pó. Ligue a velocidade 1 ou selecione o programa de Bater, de acordo com o tempo indicado na tabela. A meio do tempo da preparação, verifique a consistência, pois esta pode evoluir rapidamente, de acordo com a temperatura e a quantidade de matéria gorda existente nas natas.

Claras em castelo

Ingredientes: 5 claras de ovos (cerca de 160g)

Coloque na taça o disco ou o batedor emulsionador. Acrescente as 5 claras de ovos. Selecione a velocidade 1 ou o programa de Bater, de acordo com o tempo indicado na tabela. Verifique a consistência e desligue o robot quando as claras estiverem firmes.

*A seconda del modello

Gli accessori forniti con il prodotto possono essere diversi a seconda dei modelli.

Gli accessori del modello che avete acquistato sono illustrati sulla confezione.

Potete ottenere gli altri accessori indicati nelle presenti istruzioni presso il vostro rivenditore di fiducia o un centro di assistenza autorizzato.

AVVERTENZA: Il manuale di istruzioni di sicurezza si trova all'interno della confezione. Si raccomanda di leggerlo attentamente prima di usare l'apparecchio. Conservarlo in un luogo sicuro in cui sia facilmente reperibile per future consultazioni.

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento (a seconda del modello).

In caso di surriscaldamento l'apparecchio cesserà di funzionare. Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti, poi ricollegarlo per riprendere l'uso.

Se l'apparecchio non funziona, verificare:

- il collegamento elettrico dell'apparecchio

- il corretto fissaggio degli accessori.

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

L'apparecchio continua a non funzionare? Contattate un centro assistenza autorizzato (elenco presente nel manuale Assistenza).

RICETTE DI BASE

Pasta per pane

Ingredienti: 500 g di farina, 5 g di lievito liofilizzato, 10 g di sale, 0,32 l di acqua a 25°C

Versare la farina, il sale e il lievito nel recipiente del robot dotato di lama. Arrestare il robot e preparare l'acqua. Avviare il programma Impasto o impostare la velocità 2 per 1 minuto e 30 secondi e versare l'acqua direttamente nello scomparto. Lasciare che l'impasto lieviti coperto a 35°C per 1 ora; l'impasto deve raddoppiare di volume. Modellare l'impasto e lasciarlo nuovamente lievitare per 1 ora a 35°C; il pane deve raddoppiare di volume. Cuocere in un forno preriscaldato a 220°C per 40 minuti in un ambiente umido (collocare un recipiente pieno d'acqua sul fondo del forno).

Impasto per torte

Ingredienti: 150 g di farina, 150 g di zucchero, 150 g di burro ammorbidito a pezzetti, 150 g di uova (3 uova), 5 g di lievito chimico

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente, installare l'accessorio per impastare e chiudere il coperchio. Avviare il programma Impasto o impostare la velocità 2 per mescolare l'impasto finché il burro non viene incorporato. Aprire il robot per raschiare le pareti del recipiente e portare l'impasto al centro. Avviare nuovamente il robot per 1 minuto. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in un forno preriscaldato a 170°C per 1 ora.

Pasta per crêpe

Ingredienti: 200 g di uova (4 uova), 40 g di zucchero, 10 cl di olio (o 90 g di burro fuso), 0,75 l di latte, 375 g di farina

Versare le uova, l'olio, lo zucchero e il latte nel recipiente frullatore. Selezionare il programma Frullato o la velocità 2. Dopo 30 secondi, senza arrestare il robot, versare la farina attraverso l'apertura del tappo dosatore e lasciare il frullatore in funzione per 1 minuto. Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora al fresco prima di preparare le crêpe.

Zuppa

Ingredienti per 1,25 L di zuppa: 150 g di carote, 150 g di porri, 300 g di patate, 100 g di cipolla, 0,8 l di acqua

Fare cuocere le verdure prima di usarle (si raccomanda la cottura a vapore). Quando sono cotte, versarle nel frullatore, aggiungere l'acqua e avviare il programma Zuppa o impostare la velocità 2 per 1 o 2 minuti. Attendere che il robot si sia arrestato prima di aprire il coperchio.

Purè di carote al manzo

Ingredienti: 300 g di carote, 100 g di patate, 100 g di manzo, 0,05 l di succo di limone

Fare cuocere le verdure e la carne prima di usarle (si raccomanda la cottura a vapore). Versare tutti gli ingredienti nel recipiente dotato di lama e aggiungere l'acqua. Avviare il programma Zuppa o impostare la velocità 2 per 30 secondi. Aprire il coperchio per raschiare le pareti e portare la preparazione al centro. Avviare nuovamente il robot per 30 secondi. Raschiare e miscelare nuovamente se necessario.

Nocciole

Ingredienti: 200 g di nocciole

Per ottenere una polvere fine e omogenea, miscelare le nocciole a piccole quantità nel mini tritacutto (max. 80 g alla volta). Utilizzare quindi la funzione Pulse 8 volte per 1 secondo alla volta.

Per un risultato in un solo passaggio, miscelare le nocciole nel recipiente grande del robot. Versare quindi i 200 g di nocciole nel recipiente dotato di lama. Avviare il robot a velocità 2 per 30 secondi. Aprire il coperchio per raschiare le pareti e portare la preparazione al centro. Avviare nuovamente il robot per 30 secondi.

Maionese

Ingredienti: 2 tuorli d'uovo, 20 g di senape, 20 cl di olio, sale

Versare i tuorli, la senape e il sale nel recipiente dotato di disco o frusta per emulsionare. Installare il coperchio e avviare il programma Sbattitura o impostare la velocità 2 per 2 minuti. Dopo 15 secondi di funzionamento, aggiungere progressivamente e lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio. Per un risultato ottimale, lasciare ruotare per 30 secondi tutto l'olio versato. Suggerimento per una migliore conservazione: aggiungere 1 cucchiaino di aceto insieme al tuorlo all'inizio della preparazione

Chantilly

Ingredienti: 250 ml di panna liquida intera 30%, 20 g di zucchero a velo.

Installare nel recipiente refrigerato il disco o la frusta per emulsionare. Aggiungere la panna fredda e lo zucchero a velo. Avviare il programma Sbattitura o impostare la velocità 1 per il tempo indicato in tabella. A metà preparazione, controllare la consistenza perché può modificarsi rapidamente a seconda della temperatura e della quantità di materia grassa contenuta nella panna.

Albumi montati a neve

Ingredienti: 5 albumi (160 g circa)

Installare nel recipiente il disco o la frusta per emulsionare. Versare i 5 albumi. Avviare il programma Sbattitura o impostare la velocità 1 per il tempo indicato in tabella. Controllare la consistenza e arrestare il robot quando gli albumi sono ben montati.

* Ανάλογα με το μοντέλο

Τα εξαρτήματα που παραδίδονται με το προϊόν μπορεί να είναι διαφορετικά, ανάλογα με το μοντέλο.

Τα εξαρτήματα για το μοντέλο που έχετε αγοράσει απεικονίζονται στη συσκευασία.

Μπορείτε να προμηθευτείτε άλλα εξαρτήματα που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες από το κατάστημα αγοράς του προϊόντος σας ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το φυλλάδιο οδηγιών ασφαλείας βρίσκεται μέσα στη συσκευασία. Παρακαλούμε διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή. Φυλάξτε τις σε ένα μέρος όπου μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να ανατρέξετε σε αυτές στο μέλλον.

Η συσκευή σας είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης (ανάλογα με το μοντέλο).

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί. Απουσυνδέστε τη από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, και μετά επανασυνδέστε την και συνεχίστε να τη χρησιμοποιείτε.

Αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε:

- τη σύνδεση της συσκευής σας
- την ασφάλιση του κάθε εξαρτήματος.

Η συσκευή σας είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Απουσυνδέστε τη συσκευή σας από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλέπε κατάλογο στο φυλλάδιο σέρβις).

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ζύμη για ψωμί

Υλικά: 500g αλεύρι, 5g ξηρή μαγιά, 10g αλάτι, 320g νερό 25°C

Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά στο μπολ του ρομπότ με το μαχαίρι. Κλείστε το ρομπότ και ετοιμάστε την ποσότητα νερού. Ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα ζύμης ή στην ταχύτητα 2 για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα και προσθέστε το νερό απευθείας από το στόμιο. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σκεπασμένη στους 35°C για 1 ώρα. Η ζύμη θα πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο. Πλάστε το καρβέλι και αφήστε ξανά να φουσκώσει για 1 ώρα στους 35°C. Το καρβέλι να πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 40 λεπτά σε υγρό περιβάλλον (τοποθετήστε ένα δοχείο με νερό στον πάτο του φούρνου).

Ζύμη για γλυκά

Υλικά: 150g αλεύρι, 150g ζάχαρη, 150g βούτυρο σε κομμάτια, 150g αυγά (3 αυγά), 5g μπέικιν πάουτερ

Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ και τοποθετήστε το εξάρτημα του μίξερ και το καπάκι. Ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα ζύμης ή στην ταχύτητα 2, για να αναμειγξετε τα υλικά, μέχρι να ενσωματωθεί τελείως το βούτυρο. Ανοίξτε το ρομπότ για να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπολ και να κεντράρετε τη ζύμη. Ενεργοποιήστε ξανά το ρομπότ για 1 λεπτό. Αδειάστε τη ζύμη σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 1 ώρα.

Ζύμη για κρέπες

Υλικά: 200g αυγά (4 αυγά), 40g ζάχαρη, 100ml λάδι (ή 90g λιωμένο βούτυρο), 750g γάλα, 375g αλεύρι

Στο δοχείο του μπλέντερ, προσθέστε τα αυγά, το λάδι, τη ζάχαρη και το γάλα. Επιλέξτε το πρόγραμμα για σμουθί ή την ταχύτητα 2. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, σταματήστε το ρομπότ, προσθέστε το αλεύρι από την τρύπα για το δοσομετρικό καπάκι και χτυπήστε για 1 λεπτό. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για τουλάχιστον μία ώρα σε δροσερό χώρο πριν ψήσετε τις κρέπες.

Σούπα

Υλικά για 1,25L σούπα: 150g καρότα, 150g πράσα, 300g πατάτες, 100g κρεμμύδι, 800g νερό

Μαγειρέψτε τα λαχανικά εκ των προτέρων (συνιστούμε ψήσιμο στον ατμό). Αφού γίνουν τα λαχανικά, προσθέστε τα στο μπλέντερ μαζί με το νερό και ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα για Σούπες ή στην ταχύτητα 2 για 1 με 2 λεπτά. Περιμένετε να σταματήσει το ρομπότ για να ανοίξετε το καπάκι.

Πουρές καρότου με μοσχάρι

Υλικά: 300g καρότα, 100g πατάτες, 100g μοσχάρι, 50g ζωμός

Μαγειρέψτε τα λαχανικά και το κρέας εκ των προτέρων (συνιστούμε ψήσιμο στον ατμό). Αδειάστε όλα τα υλικά στο μπολ με το μαχαίρι και προσθέστε το νερό. Ξεκινήστε το ρομπότ στο πρόγραμμα για σούπες ή στην ταχύτητα 2 για 30 δευτερόλεπτα. Ανοίξτε το καπάκι για να καθαρίσετε τα τοιχώματα και να κεντράρετε την παρασκευή. Ενεργοποιήστε ξανά το ρομπότ για 30 δευτερόλεπτα. Αναμειγξτε ξανά με τη σπάτουλα, αν χρειάζεται.

Αλεσμένα φουντούκια

Συστατικά: 200g φουντούκια

Για μια λεπτή και ομοιογενή πούδρα, θρυμματίστε τα φουντούκια λίγα-λίγα στον μίνι κόφτη (μέγιστο 80g ανά δόση). Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία 8 φορές για 1 δευτερόλεπτο κάθε φορά.

Για να ολοκληρώσετε την παρασκευή σε μία δόση, αναμείξτε τα φουντούκια στο μεγάλο μπολ του ρομπότ. Αδειάστε τα 200g φουντούκια στο μπολ με το μαχαίρι. Ξεκινήστε το ρομπότ στην ταχύτητα 2 για 30 δευτερόλεπτα. Ανοίξτε το ρομπότ για να καθαρίσετε τα τοιχώματα και να κεντράρετε την παρασκευή. Ενεργοποιήστε ξανά το ρομπότ για 30 δευτερόλεπτα.

Μαγιονέζα

Υλικά: 2 κρόκοι, 20g μουστάρδα, 200ml λάδι, αλάτι

Τοποθετήστε τον δίσκο ή το σύρμα στο μπολ και προσθέστε τους κρόκους, τη μουστάρδα και το αλάτι. Τοποθετήστε το καπάκι και ξεκινήστε τη συσκευή στο πρόγραμμα για χτύπημα ή στην ταχύτητα 2 για 2 λεπτά. Μετά από 15 δευτερόλεπτα, προσθέστε αργά και σταδιακά το λάδι από το άνοιγμα στο καπάκι. Για βέλτιστο αποτέλεσμα, χτύπηστε το μείγμα για άλλα 30 δευτερόλεπτα αφού προσθέσετε όλο το λάδι.

Συμβουλή για καλύτερη συντήρηση: Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού ξύδι στην αρχή, μαζί με τους κρόκους.

Σαντιγί

Υλικά: 250ml πλήρης κρέμα γάλακτος 30%, 20 g ζάχαρη άχνη

Παγώστε το μπολ και τοποθετήστε τον δίσκο ή το σύρμα. Προσθέστε την κρύα κρέμα και τη ζάχαρη άχνη. Ενεργοποιήστε το ρομπότ στην ταχύτητα 1 ή στο πρόγραμμα για χτύπημα σύμφωνα με τον χρόνο που αναγράφεται στον πίνακα. Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος παρασκευής, ελέγξτε την πυκνότητα, γιατί εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την ποσότητα λιπαρής ουσίας στην κρέμα.

Μαρέγκα

Υλικά: 5 ασπράδια (160g περίπου)

Τοποθετήστε τον δίσκο ή το σύρμα στο μπολ. Προσθέστε τα 5 ασπράδια. Επιλέξτε την ταχύτητα 1 ή το πρόγραμμα για χτύπημα για τον χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα. Ελέγξτε την πυκνότητα και σταματήστε το ρομπότ μόλις οφίξουν τα ασπράδια.

*Afhankelijk van het model

De accessoires die met het product zijn meegeleverd kunnen verschillen, afhankelijk van het model.

De accessoires van het model dat u hebt gekocht zijn op de verpakking weergegeven.

U kunt de andere accessoires die in deze handleiding zijn beschreven, kopen bij uw lokale winkelier of een erkend servicecentrum.

WAARSCHUWING: Het boekje met alle veiligheidsvoorschriften bevindt zich in de verpakking. Lees het boekje aandachtig door voordat u uw nieuwe apparaat in gebruik neemt. Bewaar het op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Uw apparaat heeft een beveiliging tegen oververhitting (afhankelijk van het model).

Uw apparaat stopt met werken wanneer oververhitting optreedt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat circa 20 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Als uw apparaat niet werkt, controleer of:

- de stekker juist in het stopcontact steekt
- elk accessoire op de juiste manier is gemonteerd.

Uw apparaat heeft een beveiliging tegen oververhitting (afhankelijk van het model). Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Uw apparaat werkt nog steeds niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

BASISRECEPTEN

Brooddeeg

Ingrediënten: 500g meel, 5g droge gist, 10g zout, 320g water op 25°C

Doe het meel, het zout en de gist in de kom van de food processor met het mes aangebracht. Sluit de food processor en zet de nodige hoeveelheid water klaar. Start gedurende 1 minuut 30 seconden het deegprogramma of snelheid 2 en voeg het water rechtstreeks via de vulopening toe. Laat het deeg 1 uur rijzen op 35°C. Het deeg moet twee keer zo groot worden. Geef uw brood vorm en laat het opnieuw 1 uur rijzen op 35°C. Het brood moet twee keer zo groot worden. Laat 40 minuten in een voorverwarme en vochtige oven (zet een kom water op de bodem van de oven) op 220°C bakken.

Cakedeeg

Ingrediënten: 150g meel, 150g suiker, 150g zachte boter in stukjes, 150g ei (3 eieren), 5g bakpoeder

Doe alle ingrediënten in de kom en breng het kneedaccessoire en de deksel aan. Start het deegprogramma of snelheid 2 totdat de boter volledig in het mengsel is opgenomen. Open de food processor om het deeg van de wand af te schrapen en naar het midden van de kom te brengen. Start de food processor vervolgens opnieuw gedurende 1 minuut. Bestrijk een cakevorm met boter en bloem, giet het beslag in de cakevorm en laat 1 uur in een voorverwarme oven op 170°C bakken.

Pannenkoekenbeslag

Ingrediënten: 200g ei (4 eieren), 40g suiker, 100ml olie (of 90g gesmolten boter), 750g melk, 375g meel

Doe de eieren, de olie, de suiker en de melk in de kom. Selecteer het smoothieprogramma of snelheid 2. Na 30 sec, zonder de food processor te stoppen, breng het meel via de opening van de maatpomp toe en schakel de blender gedurende 1 minuut in. Zet het beslag minstens één uur in de koelkast voordat u uw pannenkoeken bereidt.

Soep

Ingrediënten voor 1,25L soep: 150g wortelen, 150g prei, 300g aardappelen, 100g ui, 800g water

Kook de groenten van tevoren (stomen wordt aanbevolen). Wanneer gekookt, doe de groenten in de blender, voeg het water toe en start gedurende 1 tot 2 minuten het Soepprogramma of snelheid 2. Wacht totdat de food processor volledig tot stilstand is gekomen voordat de deksel wordt geopend.

Wortelpuree met rundvlees

Ingrediënten: 300g wortelen, 100g aardappelen, 100g rundvlees, 50g kooksap

Kook de groenten en het vlees van tevoren (stomen wordt aanbevolen). Doe alle ingrediënten in de kom, breng het mes aan en voeg het water toe. Start gedurende 30 seconden het Soepprogramma of snelheid 2. Open de deksel om de wand te schrapen en de bereiding mooi naar het midden van de kom te brengen. Start de food processor opnieuw gedurende 30 seconden. Indien nodig, schraap en mix opnieuw.

Hazelnoten

Ingrediënten: 200g hazelnoten

Voor een fijn en homogeen poeder, mix de hazelnoten in kleine hoeveelheden in een mini-hakker (max 80g per hakbeurt). Gebruik de Pulsfunctie 8 keer gedurende 1 seconde per keer.

Voor een goed resultaat in slechts één stap, mix de hazelnoten in de grote kom van de food processor. Giet de 200g hazelnoten vervolgens in de kom, met het mes aangebracht. Start de food processor gedurende 30 seconden op snelheid 2. Open de kom om de wand te schrapen en de bereiding mooi naar het midden van de kom te brengen. Start de food processor opnieuw gedurende 30 seconden.

Mayonaise

Ingrediënten: 2 eierdooiers, 20g mosterd, 200ml olie, zout

Doe de eierdooiers, de mosterd en het zout in de kom, met de emulgeerschijf of -garde aangebracht. Installeer de deksel en start gedurende 2 minuten het Klopprogramma of snelheid 2. Na een werking van circa 15 seconden, voeg de olie geleidelijk en langzaam toe via de opening in de deksel. Voor het beste resultaat, laat het apparaat 30 seconden draaien zodra alle olie is toegevoegd.

Tip voor de beste bewaring: voeg aan het begin 1 theelepel azijn aan de eierdooiers toe.

Slagroom

Ingrediënten: 250ml volle room 30%, 20 g poedersuiker.

Breng de emulgeerschijf of -garde in de gekoelde kom aan. Voeg de koude room en de poedersuiker toe. Start het apparaat gedurende de tijd die in de tabel is aangegeven op snelheid 1 of het Klopprogramma. Aan het midden van de bereiding, controleer de consistentie. Deze kan snel veranderen afhankelijk van de temperatuur en het vetgehalte van de room.

Eiwitschuim

Ingrediënten: 5 eiwitten (circa 160g)

Breng de emulgeerschijf of -garde in de kom aan. Voeg de 5 eiwitten toe. Start het apparaat gedurende de tijd die in de tabel is aangegeven op snelheid 1 of Klopprogramma. Controleer de consistentie en stop de food processor wanneer het eiwit stijf is.



*Je nach Modell

Die mit dem Produkt gelieferten Zubehörteile können sich je nach Modell unterscheiden.

Das Zubehör des Modells, das Sie gekauft haben, ist auf seiner Verpackung abgebildet.

Sie können die anderen in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zubehörteile bei Ihrem regionalen Händler oder einem autorisierten Kundendienstcenter kaufen.

WARNHINWEIS: Das Begleitheft mit den Sicherheitshinweisen befindet sich in der Verpackung. Lesen Sie diese bitte aufmerksam durch, bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen. Bewahren Sie diese zum Nachlesen an einem sicheren Ort auf.

Ihr Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz versehen (abhängig vom Modell).

Falls sich Ihr Gerät überhitzt, schaltet es sich aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es ungefähr 20 Minuten lang abkühlen. Verbinden Sie es dann wieder mit dem Netzstrom und benutzen Sie das Gerät weiter.

Falls Ihr Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie bitte Folgendes:

- Verbindung Ihres Gerätes mit der Steckdose
- die Befestigung jedes Zubehörteils

Ihr Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung bei Überhitzung versehen. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie es abkühlen.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht einwandfrei? Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Service-Heft).

GRUNDREZEPTE

Brotteig

Zutaten: 500 g Mehl, 5 g Trockenhefe, 10 g Salz, 320 g Wasser (25 °C)

Messer in die Küchenmaschine einsetzen und Mehl, Salz und Hefe in den Behälter geben. Küchenmaschine schließen und die angegebene Menge Wasser vorbereiten. Das Programm „Teig“ starten oder die Küchenmaschine auf 1 Minute 30 Sekunden und Stufe 2 einstellen. Das Wasser direkt in die Rinne gießen. Den Teig zudecken und 1 Stunde lang bei 35°C gehen lassen. Die Teigmenge muss sich verdoppeln. Teig zu einem Brotlaib formen und noch einmal 1 Stunde lang bei 35°C gehen lassen. Der Brotlaib muss anschließend doppelt so groß sein. In einem vorgeheizten Backofen 40 Minuten bei 220°C in einer feuchten Umgebung (stellen Sie eine Schale Wasser auf den Boden des Ofens) backen.

Kuchenteig

Zutaten: 150 g Mehl, 150 g Zucker, 150 g Butter, weich und in Stücke geschnitten, 150 g Eier (3 Eier), 5 g Backpulver

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, Knetaufsatz befestigen und Deckel aufsetzen. Das Programm „Teig“ oder Stufe 2 einstellen und die Küchenmaschine starten, um die Zutaten zu verrühren, bis die Butter vollständig eingearbeitet ist. Küchenmaschine wieder öffnen, um die Wände des Behälters abzuschaben und den Teig in die Mitte zu schieben. Die Küchenmaschine noch einmal für 1 Minute starten. Teig in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform geben. In den auf 170°C vorgeheizten Backofen stellen und 1 Stunde backen.

Crêpeteig

Zutaten: 200 g Ei (4 Eier), 40 g Zucker, 10 cl Öl (oder 90 g geschmolzene Butter), 750 g Milch, 375 g Mehl

Eier, Öl, Zucker und Milch in den Mixerbehälter geben. Das Programm „Smoothie“ oder Stufe 2 auswählen. Nach 30 Sekunden, ohne die Küchenmaschine anzuhalten, das Mehl durch die Öffnung der Dosierkappe dazugeben und den Mixer noch eine 1 Minute laufen lassen. Den Teig mindestens 1 Stunde kaltstellen, bevor Sie Ihre Crêpes zubereiten.

Suppe

Zutaten für 1,25 l Suppe: 150 g Karotten, 150 g Lauch, 300 g Kartoffeln, 100 g Zwiebeln, 800 g Wasser

Das Gemüse vorgaren (vorzugsweise dampfgaren). Sobald es gar ist, das Gemüse in den Mixer geben, Wasser hinzufügen und das Programm „Suppe“ oder die Stufe 2 einstellen und den Mixer für 1 bis 2 Minuten starten. Vor dem Öffnen des Deckels warten, bis die Küchenmaschine stillsteht.

Karottenpüree mit Rindfleisch

Zutaten: 300 g Karotten, 100 g Kartoffeln, 100 g Rindfleisch, 50 g Garsaft

Gemüse und Fleisch vorgaren (vorzugsweise dampfgaren). Messer in die Küchenmaschine einsetzen und alle Zutaten sowie Wasser in den Behälter geben. Das Programm „Suppe“ oder für 30 Sekunden die Stufe 2 starten. Deckel öffnen, um die Wände abzuschaben und das Püree in die Mitte des Behälters zu schieben. Die Küchenmaschine noch einmal für 30 Sekunden starten. Abschaben und gegebenenfalls noch einmal mixen.

Nüsse

Zutaten: 200 g Nüsse

Für ein feines und homogenes Pulver die Nüsse in kleinen Mengen nacheinander im Mini-Chopper zerkleinern (max. 80 g pro Durchlauf). Die Pulse-Funktion jeweils achtmal für 1 Sekunde aktivieren.

Zum Zerkleinern in einem Durchgang die Nüsse in dem großen Behälter der Küchenmaschine zerkleinern. Messer in die Küchenmaschine einsetzen und 200 g Nüsse in den Behälter geben. Küchenmaschine für 30 Sekunden auf Stufe 2 starten. Behälter öffnen, um die Wände abzuschaben und die Mischung in die Mitte des Behälters zu schieben. Die Küchenmaschine noch einmal für 30 Sekunden starten.

Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelbe, 20 g Senf, 20 cl Öl, Salz

Emulgierscheibe oder Rührbesen einsetzen und Eigelb, Senf und Salz in den Behälter geben. Deckel schließen und das Gerät mit dem Programm „Schlagen“ oder für 2 Minuten auf Stufe 2 starten. Nachdem das Gerät 15 Sekunden gelaufen ist, vorsichtig nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel dazugeben. Für ein optimales Ergebnis das Öl im Laufe von 30 Sekunden, während das Gerät läuft, in den Behälter gießen.

Tipp für eine bessere Konservierung: 1 Teelöffel Essig zu Beginn mit dem Eigelb dazugeben.

Schlagsahne

Zutaten: 250 ml Sahne (30 %), 20 g Puderzucker

Emulgierscheibe oder Rührbesen in die Maschine mit dem gut gekühlten Behälter setzen. Die kalte Sahne und Puderzucker hineingeben. Küchenmaschine auf Stufe 1 oder im Programm „Schlagen“ entsprechend der in der Tabelle angegebenen Zeit laufen lassen. Nach Ablauf der Hälfte der Zeit die Konsistenz prüfen, denn die Schlagsahne kann je nach Temperatur und Fettgehalt schnell fest werden.

Eiweiß

Zutaten: 5 Eiweiß (ca. 160 g)

Emulgierscheibe oder Rührbesen in die Maschine einsetzen. Die 5 Eiweiß hineingeben. Stufe 1 oder das Programm „Schlagen“ auswählen und das Gerät entsprechend der in der Tabelle angegebenen Zeit laufen lassen. Konsistenz prüfen und die Küchenmaschine anhalten, wenn das Eiweiß steif ist.

*Depending on model

The accessories that come with this product may be different, depending on the model.

The accessories that come with the model you have purchased are displayed on the packaging.

You can obtain the other accessories listed in this specification from your usual retailer or from an approved service centre.

WARNING: The safety instructions booklet is included in the packaging. Please read it carefully before using your new appliance. Keep it in a safe place for future reference.

Your appliance is fitted with a safety mechanism to prevent overheating (depending on the model).

In the event of overheating, your appliance will stop working. Unplug it and leave it to cool down for approximately 20 minutes, then plug it in again and continue to use it.

If your appliance still does not work, check:

- that the appliance is plugged in
- the accessory fitted is correctly locked in position
- the lid is fully closed
- whether the safety overheat mechanism has not operated (see above). If yes, unplug your appliance and let it cool down for 20 minutes.

If your appliance still does not work? Take it to an approved service centre (see the list in the Service booklet).

BASIC RECIPES

Bread Dough

Ingredients: 500 g flour, 5 g dry yeast, 10 g salt, 320 g water at 25°C

Place the flour, salt and yeast in the food processor bowl with the blade. Close the food processor and prepare your volume of water. Start the "Dough" program or activate Speed 2 of your food processor for 1 minute 30 seconds and pour the water directly in the spout. Cover and let the dough rise at 35°C for 1 hour; the dough must double in volume. Shape your loaf and let it rise again for 1 hour at 35°C; your loaf must double in volume. Bake in a preheated oven at 220°C for 40 minutes in a damp environment (place a bowl of water on the bottom of the oven).

Cake Batter

Ingredients: 150 g flour, 150 g sugar, 150 g soft butter cut into pieces, 150 g eggs (3 eggs), 5 g baking powder

Pour all ingredients in the bowl and set up the kneading accessory and the lid. Start the food processor's "Dough" program or activate Speed 2 to mix them until the batter is completely incorporated. Re-open the food processor to scrape the sides of your bowl to ensure all ingredients are well mixed. Then, restart the food processor for 1 minute. Pour the batter in a greased, floured cake tin and bake in a preheated oven at 170°C for 1 hour.

Crepe Batter

Ingredients: 200 g egg (4 eggs), 40 g sugar, 10 cl oil (or 90 g melted butter), 750 g milk, 375 g flour

In the blender bowl, place the eggs, oil, sugar and milk. Select the "Smoothie" program or Speed 2. After 30 s, without stopping the food processor, pour the flour through the opening of the measuring cap and run the blender for 1 minute. Let the batter rest for at least one hour in a cool place before making your crepes.

Soup

Ingredients for 1.25 l of soup: 150 g carrots, 150 g leeks, 300 g potatoes, 100 g onion, 800 g water

Cook the vegetables in advance (steam cooking recommended). Once cooked, pour the vegetables in the blender, add the water and start the "Soup" program or Speed 2 for 1 to 2 minutes. Be sure to wait until the food processor's parts have stopped moving before opening the lid.

Beef-Carrot Purée

Ingredients: 300 g carrots, 100 g potatoes, 100 g beef, 50 g cooking juice

Cook the vegetables and the meat in advance (steam cooking recommended). Pour all ingredients in the bowl with the blade and add the water. Start the "Soup" program or activate Speed 2 for 30 seconds. Open the lid to scrape the sides to ensure all ingredients are well mixed. Restart the food processor for 30 seconds. If necessary, scrape and blend again.

Hazelnuts

Ingredients: 200 g hazelnuts

For a fine, consistent powder, blend the hazelnuts in small batches in the mini chopper (max 80 g per blending batch). Then use the "Pulse" function 8 times for 1 second each time.

To grind the hazelnuts in a single step, blend the hazelnuts in the large food processor bowl. Pour the 200 g of hazelnuts in the bowl with the blade. Start the food processor on Speed 2 for 30 seconds. Re-open the bowl to scrape the bowl to ensure all hazelnuts are well mixed. Restart the food processor for 30 seconds.

Mayonnaise

Ingredients: 2 egg yolks, 20 g mustard, 20 cl oil, salt

In the bowl, place the egg yolks, mustard and salt with the disk or the emulsion whisk. Put the lid in place and start the appliance with the "Beat" program or activate Speed 2 for 2 minutes. After 15 seconds of operation, gradually and slowly add the oil through the lid opening. For optimal results, beat for another 30 seconds once all the oil is poured in.

Tip to help the mayonnaise keep longer: at the start, add 1 teaspoon of vinegar with the egg yolk

Chantilly

Ingredients: 250 ml whipping cream (30%), 20 g icing sugar.

After thoroughly cooling the bowl, place the disk or the emulsion whisk in the bowl. Add the cold cream and the icing sugar. Operate at Speed 1 or using the "Beat" program and follow the time indicated in the chart. In the middle of the preparation time, check the consistency, as it can quickly change depending on the temperature and the quantity of fat contained in the cream.

Stiffly Beaten Egg Whites

Ingredients: 5 egg whites (approximately 160 g)

Place the disk or the emulsion whisk in the bowl. Pour in the 5 egg whites. Select Speed 1 or the "Beat" program and follow the time indicated in the chart. Check the consistency and stop the food processor when the egg whites are stiff.

قم بطهي الخضروات واللحم مقدماً (نوصي بطهيهم على البخار). صبّ جميع المكونات في الوعاء ذي الشفرة وأضف الماء. ابدأ برنامج الحساء «Soup» أو قم بتفعيل السرعة 2 لمدة 30 ثانية. افتح الغطاء لكشط الجوانب لضمان مزج جميع المكونات جيّداً. أعد تشغيل معالج الطعام لمدة 30 ثانية. إذا لزم الأمر، اكشط وأعد الخلط.

البندق

المكونات: 200 جم بندق

للحصول على مسحوق ناعم متماسك، اخلط البندق بكميات صغيرة في المبشرة الصغيرة (يحد أقصى 80 جم في كل مرة). بعد ذلك، استخدم وظيفة النباض «8 Pulse» مرات لمدة 1 ثانية في كل مرة.

لطحن البندق في خطوة واحدة، اخلط البندق في الوعاء الكبير لمعالج الطعام. صبّ 200 جم من البندق في الوعاء ذي الشفرة. ابدأ تشغيل معالج الطعام على السرعة 2 لمدة 30 ثانية. أعد فتح الغطاء لكشط الوعاء لضمان مزج البندق بأكمله جيّداً. أعد تشغيل معالج الطعام لمدة 30 ثانية.

المايونيز

المكونات: 2 صفار بيض، 20 جم مسطردة، 2 سنتيلتر زيت، ملح

ضع في الوعاء صفار البيض والمسطردة والملح مع القرص أو مضرب الاستحلاب. ضع الغطاء في مكانه وابدأ تشغيل الجهاز على برنامج الخفق «Beat» أو قم بتفعيل السرعة 2 لمدة دقيقتين. بعد 15 ثانية من التشغيل، ثم بإضافة الزيت بالتدرج وبيطء من خلال فتحة الغطاء. لتحقيق أفضل النتائج، اخفق لمدة 30 ثانية بعد الانتهاء من صبّ الزيت بأكمله.

ملاحظة للمساعدة في المحافظة على المايونيز لفترة أطول: في البداية، أضف 1 ملعقة صغيرة من الخل مع صفار البيض.

الكريم شاتني

المكونات: 250 مل من الكريمة المخفوقة (30%)، 20 جم سكر ناعم.

بعد تبريد الوعاء تمامًا، ضع القرص أو مضرب الاستحلاب في الوعاء. أضف الكريمة الباردة والسكر الناعم. قم بالتشغيل على السرعة 1 أو استخدم برنامج الخفق «Beat»، واتبع الوقت المشار إليه في المخطط. في منتصف وقت التحضير، تحقق من القوام، لأنه قد يتغير بسرعة وفقاً لدرجة الحرارة وكمية الدهون الموجودة في الكريمة.

بياض البيض المخفوق متماسك القوام

المكونات: 5 بياض بيض (حوالي 160 جم)

ضع القرص أو مضرب الاستحلاب في الوعاء. صبّ الـ 5 بياض بيض. اختر التشغيل على السرعة 1 أو برنامج الخفق «Beat»، واتبع الوقت المشار إليه في المخطط. تحقق من القوام وقم بإيقاف معالج الطعام عندما يصبح بياض البيض متماسك القوام.

قد تختلف الملحقات المرफقة مع المنتج ، حسب الموديل.

الملحقات المرफقة مع هذا المنتج الذي اشتريته، معروضة صورها على العلبة.

يمكنك الحصول على ملحقات أخرى غير الملحقات المدرجة في هذه المواصفات من متاجر التجزئة أو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة.

تحذير: كتيب إرشادات السلامة مُرفق داخل العلبة. الرجاء قراءته بعناية قبل استخدام جهازك الجديد. ويُرجى الإحتفاظ به في مكان آمن للرجوع إليه مستقبلاً.

رُود هذا المنتج بتقنية للسلامة لمنع ارتفاع درجة الحرارة (حسب الموديل).

في حال ارتفاعت درجة الحرارة، سوف يتوقف المنتج عن العمل. افضل المنتج عن اليار الكهربائي واتركه لكي يبرد لمدة 20 دقيقة تقريباً، ثم عاود توصيله مرة أخرى وتابع استعماله.

إذا لم يعد يعمل جهازك، يرجى التحقق مما يلي:

- أن الجهاز موصول بالتيار الكهربائي

- مكان القفل لكل ملحق من الملحقات.

رُود هذا المنتج بتقنية للسلامة لمنع ارتفاع درجة الحرارة. افضل المنتج عن التيار الكهربائي، واتركه لكي يبرد تماماً.

هل لا يزال المنتج لا يعمل؟ يُرجى عرضه على مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمة).

الوصفات الأساسية

عجين الخبز

للمكئونات: 500 جم دقيق، 5 جم خميرة جافة، 10 جم ملح، 320 جم ماء عند درجة حرارة 25 مئوية

ضع الدقيق والملح والعجين في وعاء معالج الطعام ذي الشفرة. أخلق معالج الطعام وحضّر الكمية المحددة من الماء. ابدأ برنامج العجين «Dough» أو قم بتفعيل السرعة 2 في معالج الطعام لمدة 1 دقيقة و30 ثانية، صب الماء مباشرة في الفوهة. قم بتغطية العجين واتركه ليرتفع في درجة حرارة 35 مئوية لمدة 1 ساعة؛ وحينها ينبغي أن يكون حجم العجين قد تضاعف. اضبط حواف رغيفك واتركه ليرتفع مرة أخرى لمدة 1 ساعة في درجة حرارة 35 مئوية؛ وحينها ينبغي أن يكون حجم الرغيف قد تضاعف. اخبزه في فرن تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة 220 مئوية لمدة 40 دقيقة في بيئة رطبة (ضع وعاءً من الماء في أسفل الفرن).

مخض الكعك

للمكئونات: 150 جم دقيق، 150 جم سكر، قطعة زبد طري 150 جم مقطعة إلى قطع، 150 جم بيض (3 بيضات)، 5 جرام بيكنج باودر

صَبّ جميع المكونات في الوعاء واضبط ملحق العجن والغطاء. ابدأ برنامج العجين «Dough» معالج الطعام أو قم بتفعيل السرعة 2 لمزجهم إلى أن يذوب الزبد تماماً. أعد فتح معالج الطعام لتكشط جوانب الوعاء، وذلك لضمان الخلط الجيد لجميع المكونات. وبعد ذلك، أعد تشغيل معالج الطعام لمدة دقيقة واحدة. صَبّ المخيض في وعاء عليه طبقة زيت به دقيق الكعك، ثم اخبز الخليط في فرن تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة 170 مئوية لمدة 1 ساعة.

مخض الكريب

للمكئونات: 200 جم بيض (4 بيضات)، 40 جم سكر، 10 سنتيلتر زيت (أو 90 جم من الزبد المذاب)، 750 جم حليب، 375 جم دقيق

في وعاء الخلاط، ضع البيض والزيت والسكر والحليب. اخت برنامج السموذي «Smoothie» أو السرعة 2. بعد 30 ثانية، بدون إيقاف معالج الطعام، صبّ الدقيق من خلال الفتحة الموجودة في كوب القياس مع تشغيل الخلاط لمدة 1 دقيقة. اترك المخيض يستقر لمدة لا تقل عن ساعة في مكان بارد قبل تنفيذ وصفتك.

الحساء

مكئونات 1.25 لتر من الحساء: 150 جم جزر، 150 جم كُراث، 300 جم بطاطس، 100 جم بصل، 800 جم ماء

قم بطهي الخضروات مقدماً (نوصي بطهيهم على البخار). ما أن يتم طهيهم، صبّ الخضروات في الخلاط، وأضف الماء، ثم ابدأ برنامج الحساء «Soup» أو السرعة 2 لمدة 1 إلى 2 دقيقة. احرص على الانتظار حتى توقف أجزاء معالج الطعام عن الحركة بشكل كامل قبل فتح الغطاء.

پوره گوشت-هوېج

مواد تشکیل‌دهنده: ۳۰۰ گرم هوېج، ۱۰۰ گرم سیب‌زمینی، ۱۰۰ گرم گوشت گاو، ۵۰ گرم آب پخت و پز

سبزیجات و گوشت را از قبل بپزید (توصیه می‌شود بخارپز کنید). همه مواد تشکیل‌دهنده را در کاسه تیغه‌دار بریزید و آب اضافه کنید. برنامه «سوپ» را روشن یا سرعت ۲ را به مدت ۳۰ ثانیه فعال کنید. درب دستگاه را باز کنید و مواد چسبیده به کناره‌های کاسه را به درون کاسه برگردانید تا مطمئن شوید که همه مواد به خوبی مخلوط می‌شوند. سپس غذاساز را به مدت ۳۰ ثانیه دیگر روشن کنید. در صورت لزوم، باز هم مواد را از کناره‌ها به وسط برگردانید و مخلوط کنید.

فندق

مواد تشکیل‌دهنده: ۲۰۰ گرم فندق

برای به دست آوردن پودر نرم و یکدست، فندق‌ها را در حجم‌های کوچک در یک خردکن کوچک (حداکثر ۸۰ گرم در هر بار) قرار دهید. سپس دمکمه «پالس» را ۸ بار و هر بار به مدت ۱ ثانیه استفاده کنید. برای آسیاب کردن فندق‌ها در یک مرحله، آن‌ها را در کاسه بزرگ غذاساز بریزید و مخلوط کنید. ۲۰۰ گرم فندق را در کاسه تیغه‌دار بریزید. غذاساز را روی سرعت ۲ به مدت ۳۰ ثانیه روشن کنید. غذاساز را باز کنید و مواد چسبیده به کناره‌های کاسه را به درون کاسه برگردانید تا مطمئن شوید که همه فندق‌ها به خوبی مخلوط می‌شوند. سپس غذاساز را به مدت ۳۰ ثانیه دیگر روشن کنید.

مایونز

مواد تشکیل‌دهنده: ۲ زرده تخم مرغ، ۲۰ گرم خردل، ۲۰ میلی‌لیتر روغن، نمک

دیسک یا قطعه هم‌زن را در کاسه قرار دهید و زرده‌های تخم مرغ، خردل و نمک را در آن بریزید و هم بزنید. درب را ببندید و دستگاه را با برنامه «هم‌زن» راه‌اندازی یا سرعت ۲ را به مدت ۲ دقیقه فعال کنید. بعد از ۱۵ ثانیه کار دستگاه، روغن را به آرامی و به تدریج از دریچه آن اضافه کنید. برای دستیابی به نتایج بهتر، پس از آنکه همه روغن را اضافه کردید، ۳۰ ثانیه دیگر هم بزنید. نکته‌ای برای ماندگاری بیشتر مایونز: در ابتدا، ۱ قاشق چای‌خوری سرکه به زرده تخم مرغ بیفزایید.

شاتلی

مواد تشکیل‌دهنده: ۲۵۰ میلی‌لیتر خامه هم‌زده (۳۰٪)، ۲۰ گرم شکر قنادی.

بعد از خنک‌سازی کامل کاسه، دیسک یا قطعه هم‌زن را در کاسه قرار دهید. خامه سرد و شکر قنادی را اضافه کنید. از سرعت ۱ یا برنامه «هم‌زن» استفاده کنید و زمان مندرج در جدول را دنبال کنید. در میانه زمان آماده‌سازی، یکدستی مخلوط را بررسی کنید؛ چون بسته به دمای محیط و مقدار روغن موجود در خامه، به سرعت متغیر است.

سفیده تخم مرغ پف کرده

مواد تشکیل‌دهنده: ۵ سفیده تخم مرغ (حدود ۱۶۰ گرم)

دیسک یا قطعه هم‌زن را در کاسه قرار دهید. ۵ سفیده تخم مرغ در کاسه بریزید. از سرعت ۱ یا برنامه «هم‌زن» استفاده کنید و زمان مندرج در جدول را دنبال کنید. یکدستی مخلوط را بررسی کنید و وقتی سفیده تخم مرغ سفت شد و پف کرد، غذاساز را متوقف کنید.

لوازم جانبی که با این محصول آمده ممکن است متفاوت باشد، بسته به مدل.

لوازم جانبی با مدلی که خریداری کرده اید در بسته بندی نمایش داده می شود.

شما می توانید لوازم جانبی دیگر ذکر شده در این مشخصات را از طریق خرده فروش معمول خود یا یک مرکز خرید مجاز به دست آورید.

هشدار: کتابچه دستورالعمل های ایمنی در بسته بندی گنجانده شده است. لطفاً قبل از استفاده از دستگاه جدید خود، آن را با دقت بخوانید.

آن را در یک مکان امن برای مراجعات بعدی نگه دارید.

دستگاه شما برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد، با یک مکانیسم ایمنی نصب شده است (بسته به مدل).

در صورت گرم شدن بیش از حد، کار کردن دستگاه شما متوقف خواهد شد. آن را از پریز برق جدا کنید و برای خنک شدن به مدت تقریباً 20

دقیقه رها کنید، سپس دوباره به برق وصل کنید و استفاده از آن را ادامه دهید.

اگر دستگاه شما کار نمی کند، بررسی کنید:

- که دستگاه به برق وصل شده باشد.

- قفل هر لوازم جانبی.

دستگاه شما برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد، با یک مکانیسم ایمنی نصب شده باشد. دستگاه را از پریز برق جدا کنید و بگذارید خنک شود.

دستگاه شما هنوز کار نمی کند؟ آن را به یک مرکز خدمات مجاز ببرید (لیست موجود در بروشور خدمات را ببینید).

دستور پخت ساده

خمیر نان

مواد تشکیل دهنده: ۵۰۰ گرم آرد، ۵ گرم خمیر مایه خشک، ۱۰ گرم نمک، ۲۲۰ گرم آب به دمای ۲۵ درجه سانتی گراد

آرد، نمک و خمیر مایه خود را در کاسه غذاساز مجهز به تیغه قرار دهید. غذاساز را ببندید و آب مورد نیاز را آماده کنید. برنامه «خمیر» را اجرا

کنید یا سرعت ۲ غذاساز خود را به مدت ۱ دقیقه و ۲۰ ثانیه روشن کنید، سپس آب را مستقیماً از طریق دهانه به مواد بیفزایید. روی خمیر را

بپوشانید و به مدت ۱ ساعت در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد بگذارید تا عمل بیاید؛ حجم خمیر باید دو برابر شود. قرص نان خود را شکل دهید

و یک بار دیگر بگذارید تا به مدت ۱ ساعت در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد بالا بیاید؛ حجم قرص نان باید دو برابر شود. خمیر را در فری که از

قبل گرم شده و فضای آن مرطوب است، به مدت ۴۰ دقیقه در دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد بپزید (یک کاسه آب در پایین فر بگذارید).

خمیر کیک

مواد تشکیل دهنده: ۱۵۰ گرم آرد، ۱۵۰ گرم شکر، ۱۵۰ گرم کره نرم برش خورده به قطعات کوچک، ۱۵۰ گرم تخم مرغ (۳ عدد)، ۵ گرم بکنینگ پودر

همه مواد را در کاسه بریزید و قطعات خمیرزن و درپوش را روی دستگاه سوار کنید. برنامه «خمیر» غذاساز را اجرا کنید یا سرعت ۲ آن را روشن

کنید و بگذارید که تمام مواد به خوبی مخلوط شوند تا خمیر یکنواخت به دست آید. غذاساز را باز کنید و مواد چسبیده به کناره های کاسه را

به درون کاسه برگردانید تا مطمئن شوید که همه مواد به خوبی مخلوط می شوند. سپس غذاساز را به مدت ۱ دقیقه دیگر روشن کنید. خمیر

کیک را در ظرف مناسب آغشته به روغن و آرد بریزید و در فری که از قبل گرم شده بگذارید تا ۱ ساعت در دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد بپزد.

خمیر کرپ

مواد تشکیل دهنده: ۲۰۰ گرم تخم مرغ (۴ عدد)، ۴۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی لیتر روغن (یا ۹۰ گرم کره آب شده)، ۷۵۰ گرم شیر، ۳۷۵ گرم آرد

در کاسه مخلوط کن، تخم مرغ، روغن، شکر و شیر بریزید. برنامه «اسموتی» یا سرعت ۲ را انتخاب کنید. بعد از ۳۰ ثانیه، بدون متوقف کردن

غذاساز، آرد را از درجه درب دستگاه اضافه کنید و مخلوط کن را به مدت ۱ دقیقه روشن کنید. قبل از درست کردن کرپ، بگذارید خمیر به مدت

حداقل یک ساعت در محیطی خنک استراحت کند.

سوپ

مواد تشکیل دهنده برای ۲/۱ لیتر سوپ: ۱۵۰ گرم هویج، ۱۵۰ گرم تره فرنگی، ۳۰۰ گرم سیب زمینی، ۱۰۰ گرم پیاز، ۸۰۰ گرم آب

سیب زمینی را از قبل بپزید (توصیه می شود بخارپز کنید). وقتی پخته شد، سیب زمینی را در مخلوط کن بریزید، آب اضافه کنید و برنامه «سوپ» یا

سرعت ۲ را به مدت ۱ تا ۲ دقیقه راه اندازی کنید. قبل از باز کردن درب دستگاه، حتماً صبر کنید تا قطعات غذاساز متوقف شود.

*В зависимости от модели

Аксессуары, поставляемые вместе с изделием, могут различаться в зависимости от модели.

Аксессуары приобретенной модели представлены на упаковке.

Другие аксессуары, описанные в настоящем руководстве, можно приобрести у ближайшего дистрибьютора или в авторизованном сервисном центре.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Инструкции по безопасности находятся в коробке. Внимательно прочтите их, прежде чем приступить к использованию прибора. Храните их в доступном месте, чтобы всегда можно было к ним обратиться.

Прибор оснащен системой защиты от перегрева (в зависимости от модели).

В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае отключите прибор от сети и дайте остыть в течение 20 минут, затем снова подключите к сети и продолжите использование.

Если прибор не работает, проверьте следующее:

- подключение к сети;
- крепление каждого аксессуара.

Прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список центров в сервисной книжке).

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Тесто для хлеба

Ингредиенты: 500 г муки, 5 г сухих дрожжей, 10 г соли, 320 г воды температурой 25°C

Поместите муку, соль и дрожжи в чашу комбайна с ножом. Закройте комбайн и подготовьте нужное количество воды. Запустите программу для замеса теста или включите скорость 2 на 1 минуту 30 секунд и добавьте воду через отверстие в крышке. Накройте тесто и дайте ему подняться при температуре 35°C на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза. Придайте тесту форму и снова оставьте подниматься при 35°C на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220°C в течение 40 минут при высокой влажности. Для этого поместите чашу с водой на дно духовки.

Тесто для кекса

Ингредиенты: 150 г муки, 150 г сахара, 150 г размягченного сливочного масла кусочками, 150 г яиц (3 шт.), 5 г разрыхлителя

Поместите все ингредиенты в чашу и установите насадку для замешивания теста и крышку. Запустите программу для теста или выберите скорость 2 и перемешивайте до полного растворения масла. Откройте комбайн и отделите тесто от стенок, чтобы оно снова оказалось в центре. Запустите комбайн еще на 1 минуту. Переложите тесто в форму для запекания, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой, затем выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 1 часа при температуре 170°C.

Тесто для блинчиков

Ингредиенты: 200 г яиц (4 шт.), 40 г сахара, 100 мл растительного масла (или 90 г растопленного сливочного масла), 750 г молока, 375 г муки

В чашу блендера поместите яйца, масло, сахар и молоко. Выберите программу «Смузи» или скорость 2. Через 30 секунд, не выключая комбайн, добавьте муку через отверстие в крышке и перемешивайте в течение еще 1 минуты. Оставьте тесто в прохладном месте как минимум на 1 час, затем выпекайте блинчики.

Суп

Ингредиенты на 1,25 л супа: 150 г моркови, 150 г лука-порея, 300 г картофеля, 100 г лука, 800 г воды

Заранее отварите овощи. Готовые овощи поместите в блендер, добавьте воду, запустите программу «Суп» или скорость 2 и перемешивайте в течение 1-2 минут. Перед тем как открыть крышку, дождитесь полной остановки комбайна.

Пюре из моркови с говядиной

Ингредиенты: 300 г моркови, 100 г картофеля, 100 г говядины, 50 г бульона

Заранее отварите овощи и мясо. Поместите все ингредиенты в чашу с ножом и добавьте жидкость. Запустите программу «Суп» или выберите скорость 2 и перемешивайте в течение 30 секунд. Откройте крышку, отделите пюре от стенок и расположите смесь по центру. Запустите комбайн еще на 30 секунд. При необходимости еще раз отделите пюре от стенок и перемешайте.

Ореховая мука

Ингредиенты: 200 г лесных орехов

Для получения мелкой и однородной ореховой муки перемалывайте орехи поэтапно в небольших количествах в мини-измельчителе (не более 80 г за один раз). Для каждой порции запускайте функцию «Пульс» 8 раз в течение 1 секунды. Для достижения результата за один шаг перемалывайте орехи в большой чаше комбайна. Поместите 200 г орехов в чашу с ножом. Запустите комбайн на скорости 2 на 30 секунд. Откройте крышку, отделите содержимое от стенок и расположите смесь по центру. Запустите комбайн еще на 30 секунд.

Майонез

Ингредиенты: 2 яичных желтка, 20 г горчицы, 200 мл растительного масла, соль

В чашу комбайна установите эмульсионный диск или венчик и поместите желтки, горчицу и соль. Закройте крышку, выберите программу «Взбить» или скорость 2 и взбивайте в течение 2 минут. Через 15 секунд после начала работы начинайте постепенно и осторожно добавлять масло через отверстие в крышке. Для достижения оптимального результата влейте последнюю порцию масла за 30 секунд до окончания взбивания.

Чтобы продукт лучше хранился: добавьте 1 чайную ложку уксуса в самом начале, вместе с яичными желтками

Взбитые сливки

Ингредиенты: 250 мл сливок жирностью 30%, 20 г сахарной пудры.

Поместите в охлажденную чашу эмульсионный диск или венчик. Влейте охлажденные сливки и добавьте сахарную пудру. Выберите скорость 1 или программу «Взбить» и взбивайте в течение времени, указанного в таблице. По истечении указанного времени проверьте консистенцию: она может быть различной в зависимости от температуры и количества жирного вещества в сливках.

Взбитые белки

Ингредиенты: 5 яичных белков (около 160 г)

Поместите в чашу эмульсионный диск или венчик. Поместите в чашу 5 яичных белков. Выберите скорость 1 или программу «Взбить» и взбивайте в течение времени, указанного в таблице. Проверьте консистенцию и отключите комбайн, когда белковая пена станет плотной.

*Залежно від моделі

Аксесуари, що постачаються з приладом, можуть відрізнятись, залежно від моделі.

Аксесуари моделі, яку ви щойно придбали, представлено на коробці.

Ви можете придбати інші аксесуари, описані в цьому посібнику, у виробника або в авторизованому сервісному центрі.

УВАГА. Інструкції з техніки безпеки можна знайти в коробці. Уважно ознайомтеся з ними перед першим використанням приладу. Зберігайте інструкції у місці, де ви зможете легко знайти та переглянути їх в майбутньому.

Прилад оснащений системою захисту від перегрівання (залежно від моделі).

При перегріванні прилад перестане працювати. Вимкніть його з розетки і дайте охолонути протягом приблизно 20 хвилин, а потім знову ввімкніть і продовжите використання.

Якщо прилад не працює, перевірте:

- підключення до мережі;
- кріплення кожного аксесуара.

Прилад оснащено захистом від перегрівання. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.

Прилад усе ще не працює? Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. перелік у гарантійному талоні).

БАЗОВІ РЕЦЕПТИ

Тісто для хліба

Інгредієнти: 500 г борошна, 5 г сухих дріжджів, 10 г солі, 320 г води 25 °С

Покладіть борошно, сіль і дріжджі в чашу комбайна з лезом. Закрийте комбайн і підготуйте необхідний об'єм води. Запустіть програму для тіста або ввімкніть комбайн на 2-у швидкість на 1,5 хвилини й влийте воду безпосередньо через завантажувальний отвір. Накрийте тісто і залиште його підходити на 1 годину при температурі 35 °С. Об'єм тіста повинен збільшитися вдвічі. Сформуйте хліб і залиште його підходити ще на 1 годину при температурі 35 °С. Його об'єм повинен збільшитися вдвічі. Розігрійте духовку до 220 °С. Помістіть в неї сформований хліб і випікайте його 40 хвилин за високої вологи. Для цього на дно духовки встановіть ємність із водою.

Тісто для торта

Інгредієнти: 150 г борошна, 150 г цукру, 150 г м'якого порізаного на шматочки масла, 150 г яєць (3 яйця), 5 г розпушувача для тіста

Покладіть у чашу всі інгредієнти, встановіть насадку для тіста і кришку. Запустіть програму для тіста або ввімкніть комбайн на 2-у швидкість, щоб замішати тісто до рівномірного розподілу масла. Відкрийте комбайн, щоб зняти зі стінок чаші тісто. Ввімкніть комбайн ще на 1 хвилину. Покладіть тісто в змащену маслом і посипану борошном форму для випічки. Розігрійте духовку до 170 °С. Помістіть в неї форму з тістом і випікайте впродовж 1 години.

Тісто для млинців

Інгредієнти: 200 г яєць (4 яйця), 40 г цукру, 100 мл олії (або 90 г розтопленого масла), 750 г молока, 375 г борошна

У чашу блендера покладіть яйця, олію, цукор і молоко. Виберіть програму для приготування смузі або встановіть комбайн на 2-у швидкість. Через 30 с вимкніть комбайн. Через завантажувальний отвір додайте борошно. Ввімкніть блендер ще на 1 хвилину. Перед випіканням млинців залиште тісто в холодному місці щонайменше на годину.

Суп

Інгредієнти для приготування 1,25 л супу: 150 г моркви, 150 г цибулі-порей, 300 г картоплі, 100 г цибулі, 800 г води

Заздалегідь приготуйте овочі (рекомендуємо використовувати овочі, приготовані на парі). Після приготування покладіть овочі в блендер, додайте воду і запустіть програму для супу або ввімкніть комбайн на 2-у швидкість на 1-2 хвилини. Перш ніж відкрити кришку, дочекайтеся повної зупинки комбайна.

Морквяне пюре з яловичиною

Інгредієнти: 300 г моркви, 100 г картоплі, 100 г яловичини, 50 г бульйону, що залишився після приготування овочів і м'яса

Заздалегідь приготуйте м'ясо і овочі (рекомендуємо використовувати м'ясо і овочі, приготовані на парі). Покладіть у чашу з лезом всі інгредієнти, додайте воду. Запустіть програму для супу або ввімкніть комбайн на 2-у швидкість на 30 секунд. Відкрийте кришку, щоб зняти зі стінок інгредієнти. Ввімкніть комбайн ще на 30 секунд. За необхідності ще раз зніміть зі стінок інгредієнти і запустіть комбайн.

Горіхове борошно

Інгредієнти: 200 г лісових горіхів

Для дрібного й однорідного борошна подрібнюйте горіхи невеликими порціями в міні-подрібнювачі (не більше 80 г за один раз). Кожну порцію подрібнюйте так: 8 натискань на кнопку імпульсного режиму з утриманням кнопки впродовж 1 секунди.

Для подрібнення всіх горіхів за один раз подрібнюйте їх у великій чаші комбайна. Для цього покладіть 200 г горіхів у чашу з лезом. Запустіть комбайн на 2-й швидкості на 30 секунд. Відкрийте чашу, щоб зняти зі стінок інгредієнти. Увімкніть комбайн ще на 30 секунд.

Майонез

Інгредієнти: 2 яєчні жовтки, 20 г гірчиці, 200 мл олії, сіль

Покладіть яєчні жовтки, гірчицю й сіль у чашу з насадкою-диском або вінчиком. Встановіть кришку. Запустіть програму для збивання або увімкніть прилад на 2-у швидкість на 2 хвилини. Через 15 секунд роботи комбайна почніть через отвір у кришці поступово і потрохи вводити олію. Для ідеального результату приготування не вимикайте комбайн ще 30 секунд після того, як всю олію буде додано.

Порада для довшого терміну зберігання: спочатку збийте 1 жовток із 1 чайною ложкою оцту.

Збиті вершки

Інгредієнти: 250 г цільних вершків жирністю 30%, 20 г цукрової пудри

Встановіть у добре охолоджену чашу насадку-диск або вінчик. Покладіть охолоджені вершки і цукрову пудру. Запустіть програму для збивання або увімкніть комбайн на 1-у швидкість. Час збивання наведено в таблиці. У середині процесу приготування перевірте консистенцію, оскільки вона швидко змінюється в залежності від температури і жирності вершків.

Збиті білки

Інгредієнти: 5 яєчних білків (приблизно 160 г)

Встановіть у чашу насадку-диск або вінчик. Покладіть 5 яєчних білків. Запустіть програму для збивання або увімкніть комбайн на 1-у швидкість. Час збивання наведено в таблиці. Перевірте консистенцію і вимкніть комбайн, якщо білки стали твердими.



*Үлгіге байланысты

Үлгіге байланысты осы өніммен бірге қамтамасыз етілетін қосалқы құралдар әр түрлі болуы мүмкін.

Сіз сатып алған үлгімен бірге қамтамасыз етілетін қосалқы құралдар орауышта көрсетілген.

Осы техникалық сипаттамада тізілген басқа қосалқы құралдарды әдеттегі сатушыдан немесе мамандандырылған қызмет көрсету орталығынан ала аласыз.

ЕСКЕРТУ: орауышта қауіпсіздік туралы нұсқаулар кітапшасы қамтылған. Жаңа құрылғыны пайдалану алдында оны мұқият оқып шығыңыз. Оны болашақта анықтама алу үшін қолжетімді жерде сақтаңыз.

Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыңыз қауіпсіздік механизмімен жабықталған (үлгіге байланысты).

Қызып кету жағдайында құрылғы жұмыс істеуін тоқтатады. Оны розеткадан суырыңыз және шамамен 20 минутқа сууға қалдырыңыз, содан кейін қайтадан розеткаға қосып, пайдалануды жалғастырыңыз.

Құрылғыңыз жұмыс істемесе, мыналарды тексеріңіз:

– құрылғы розеткаға қосулы екенін

– әр қосалқы құралдың бекітілгенін.

Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыңыз қауіпсіздік механизмімен жабықталған. Құрылғыны розеткадан суырып, суытыңыз.

Құрылғыңыз әлі жұмыс істемейді ме? Оны мамандандырылған қызмет көрсету орталығына апарыңыз («Қызмет көрсету» кітапшасындағы тізімді қараңыз).

НЕГІЗГІ РЕЦЕПТЕР

Қамыр

Ингредиенттер: 500 г ұн, 5 г құрғақ ашытқы, 10 г тұз, 25°C шамадағы 320 г су

Ұн, тұз және ашытқыны жүзі бар асүйлік комбайн ыдысына салыңыз. Блендерді жабыңыз және су мөлшерін дайындаңыз. «Dough» (Қамыр) бағдарламасын іске қосыңыз немесе асүйлік комбайнның 2-жылдамдығын 1 минут 30 секундқа белсендіріңіз және суды шүмекке тікелей құйыңыз. Жабыңыз және қамырды көтерілуі үшін 35°C температурада 1 сағатқа қалдырыңыз; қамырдың көлемі екі есе көтерілуі керек. Қамырды дөңгелектеп пішіндеңіз және оны тағы көтерілуі үшін 35°C температурада 1 сағатқа қалдырыңыз; қамырдың көлемі екі есе көтерілуі керек. Алдын ала қыздырылған пеште 220°C температурада 40 минут ылғал орта жағдайында пісіріңіз (пештің төменгі жағына су құйылған ыдыс қойыңыз).

Бәлішке арналған қамыр

Ингредиенттер: 150 г ұн, 150 г қант, бөліктерге бөлінген 150 г жұмсақ сары май, 150 г жұмыртқа (3 дана), 5 г қоспытқыш

Барлық ингредиенттерді ыдысқа құйып, илеуге арналған керек-жарақ пен қақпақты орнатыңыз. Май толығымен ерігенге дейін араластыру үшін, асүйлік комбайнның «Dough» (Қамыр) бағдарламасын іске қосыңыз немесе 2-жылдамдығын белсендіріңіз. Барлық ингредиенттердің жақсы араласуын қамтамасыз ету мақсатында ыдыстың ернеулерін тазарту үшін, асүйлік комбайнды қайта ашыңыз. Содан кейін, асүйлік комбайнды 1 минутқа қайта қосыңыз. Бәлішке арналған қамырды майланған, ұн себілген пісірмеге арналған қалыпқа құйыңыз және алдын ала қыздырылған пеште 170°C температурада 1 сағат пісіріңіз.

Құймаққа арналған қамыр

Ингредиенттер: 200 г жұмыртқа (4 дана), 40 г қант, 10 мл май (немесе 90 г еріген май), 750 г сүт, 375 г ұн

Блендер ыдысына жұмыртқа, май, қант және сүтті құйыңыз. «Smoothie» (Смузи) бағдарламасын немесе 2-жылдамдығын таңдаңыз. 30 с кейін, асүйлік комбайнды тоқтатпай, ұнды өлшеу қақпағының саңылауы арқылы құйып, блендерді 1 минутқа іске қосыңыз. Құймақтарды дайындамас бұрын, құймаққа арналған қамырды кемінде бір сағатқа салқын жерге қалдырыңыз.

Сорпа

1.25 л сорпаға арналған ингредиенттер: 150 г сәбіз, 150 г порей пиязы, 300 г картоп, 100 г пияз, 800 г су

Көкөністерді алдын ала пісіріңіз (буға пісіру ұсынылады). Пісіріп болғаннан кейін, көкөністерді блендерге құйыңыз, су қосыңыз және «Soup» (Сорпа) бағдарламасын немесе 2-жылдамдықты 1-2 минутқа қосыңыз. Қақпақты ашар алдында асүйлік комбайнның бөліктері қозғалуын тоқтатқанша күту керек.

Сиыр еті мен сәбіз езбесі

Ингредиенттер: 300 г сәбіз, 100 г картоп, 100 г сиыр еті, 50 г қайнатылған шырын

Көкөністерді және етті алдын ала пісіріңіз (буға пісіру ұсынылады). Барлық ингредиенттерді жүзі бар ыдысқа құйыңыз және су қосыңыз. «Soup» (Сорпа) бағдарламасын іске қосыңыз немесе 2-жылдамдықты 30 секундқа белсендіріңіз. Барлық ингредиенттердің жақсы араласуын қамтамасыз ету мақсатында ернеулерін тазарту үшін, қақпақты қайта ашыңыз. Асүйлік комбайнды 30 секундқа қайта қосыңыз. Қажет болса, қайтадан тазалап, араластырыңыз.

Жаңғақтар

Ингредиенттер: 200 г жаңғақ

Ұсақ, біркелкі ұнтақ алу үшін жаңғақты кішкентай ұсақтағышта аз ғана бөліктен араластырыңыз (әр араластыру бөлігі үшін ең көбі 80 г). Содан кейін «Pulse» (Өткізу) функциясын 1 секундтан 8 рет пайдаланыңыз. Жаңғақтарды бірден ұнтақтау үшін оларды үлкен асүйлік комбайн ыдысында араластырыңыз. 200 г жаңғақты жүзі бар ыдысқа салыңыз. Асүйлік комбайнды 2-жылдамдықта 30 секундқа қосыңыз. Барлық ингредиенттердің жақсы араласуын қамтамасыз ету мақсатында ыдысты тазарту үшін, оны қайта ашыңыз. Асүйлік комбайнды 30 секундқа қайта қосыңыз.

Майонез

Ингредиенттер: 2 жұмыртқаның сарысы, 20 г қыша, 20 мл май, тұз

Ыдысқа жұмыртқа сарысын, қышаны және тұзды дискпен немесе бұлғау құралымен салыңыз. Қақпақты орнына қойып, құрылғыны «Beat» (Шайқау) бағдарламасымен іске қосыңыз немесе 2-жылдамдықты 2 минутқа белсендіріңіз. 15 секунд жұмыс істегеннен кейін, қақпақтың саңылауы арқылы майды аз-аздап және ақырын қосыңыз. Оңтайлы нәтиже алу үшін, май толық құйылғаннан кейін тағы 30 секунд шайқаңыз.

Майонезді ұзағырақ сақтау үшін кеңес: басында жұмыртқа сарысымен 1 шай қасық сірке суын қосыңыз

Шантильи кремі

Ингредиенттер: 250 мл орташа майлылықтағы кілегей (30%), 20 г қант ұнтағы.

Ыдысты мұқият салқындатқан соң, дискіні немесе бұлғау құралын ыдысқа орналастырыңыз. Салқын кілегей мен қант ұнтағын қосыңыз. 1-жылдамдықта немесе «Beat» (Шайқау) бағдарламасын пайдаланып, кестеде көрсетілген уақыт бойынша орындаңыз. Ол температураға және кілегейдегі майдың мөлшеріне байланысты тез өзгеретіндіктен, дайындау уақытының ортасында консистенциясын тексеріңіз.

Қатты көпіршітілген ақуыз

Ингредиенттер: 5 жұмыртқа ақуызы (шамамен 160 г)

Дискіні немесе бұлғау құралын ыдысқа орналастырыңыз. 5 жұмыртқа ақуызын құйыңыз. 1-жылдамдықты немесе «Beat» (Шайқау) бағдарламасын таңдап, кестеде көрсетілген уақыт бойынша орындаңыз. Консистенцияны тексеріңіз және ақуыз қою болған кезде асүйлік комбайнды тоқтатыңыз.