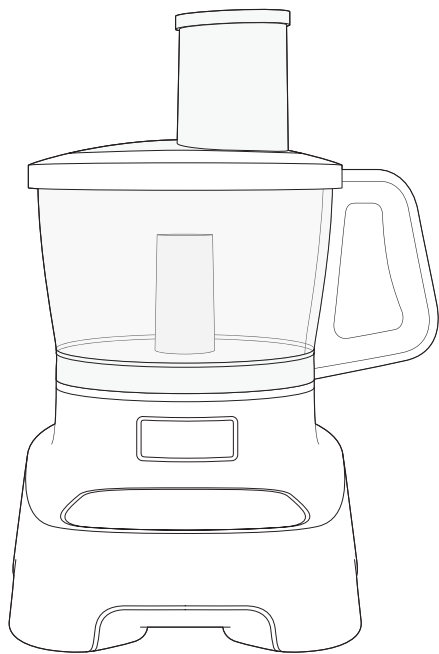
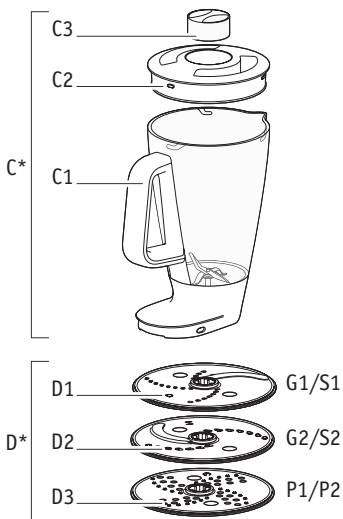
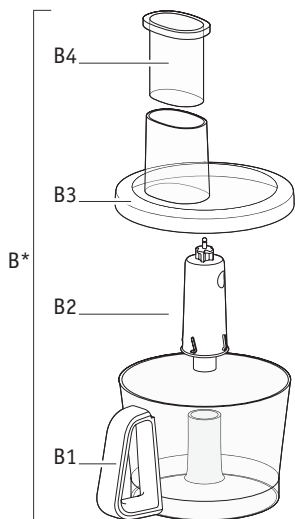
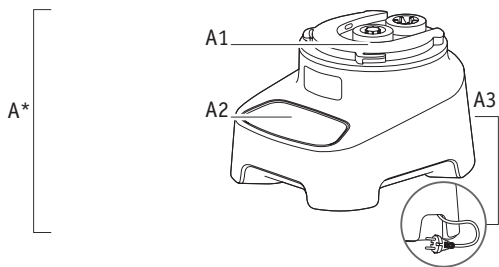
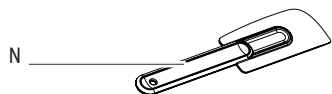
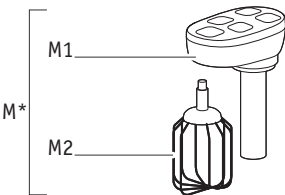
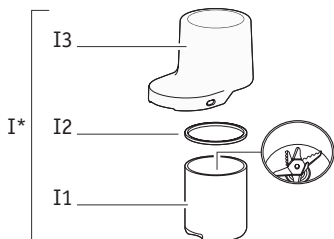
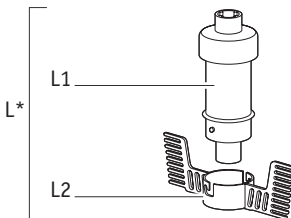
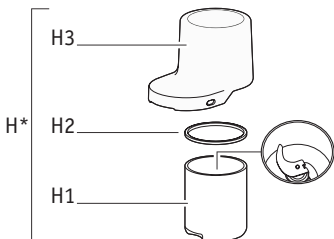
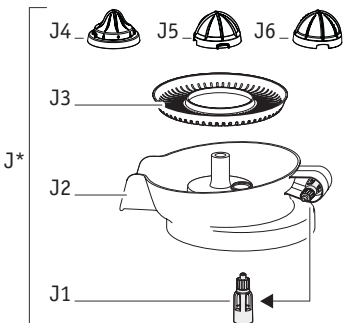
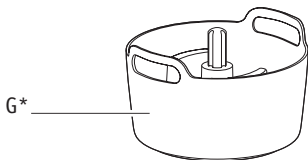
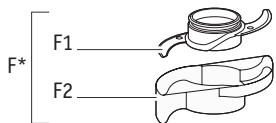
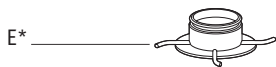


















BS	p.	10
BG	p.	12
HR	p.	14
CS	p.	16
DA	p.	18
NL	p.	20
EN	p.	22
ET	p.	24
FI	p.	26
HU	p.	28
LV	p.	30
LT	p.	32
NO	p.	34
PL	p.	36
RO	p.	38
SR	p.	40
SK	p.	42
SL	p.	44
ES	p.	46
SV	p.	48
TH	p.	50
TR	p.	52







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





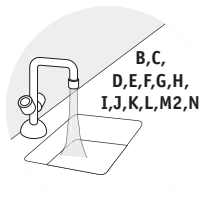
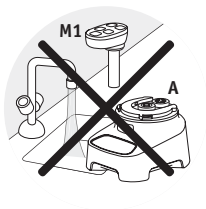
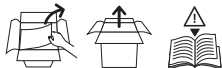
Ovisno o modelu
В зависимости от модели
Ovisno o modelu
V závislosti na modelu
Afhængigt af model
Afhankelijk van het model

Depending on model
Olenevalt modelist
Mallista riippuen
A modelltől függően
Atkarībā no modeļa
Atsižvelgiant į modelį

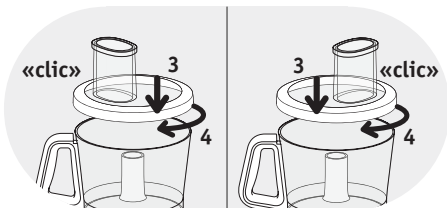
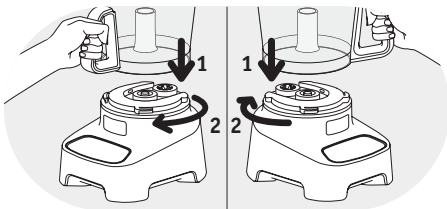
Avhengig av modell
W zależności od modelu
In funcție de model
Zavisno od modela
V závislosti na modeli
Odvisno od modela

En función del modelo
V závislosti na modeli
შეფუთვა
Modele bağlı olarak

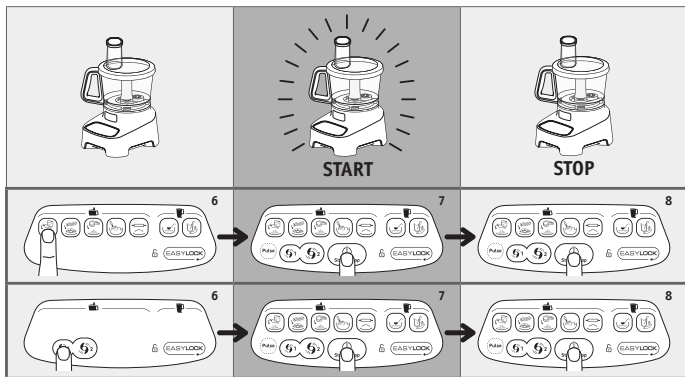
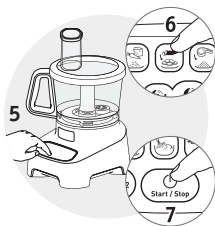
1

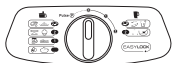


2



1

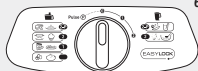
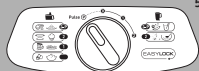




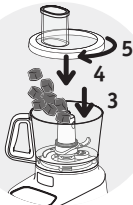
START



STOP

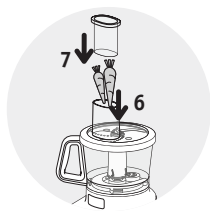
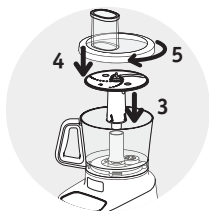
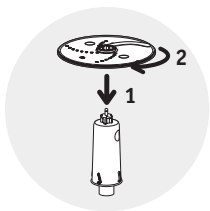


4

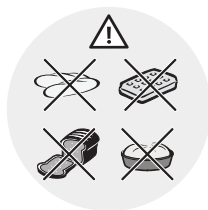
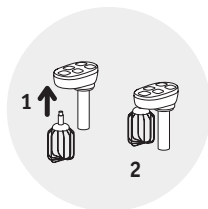
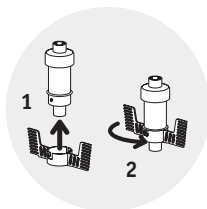
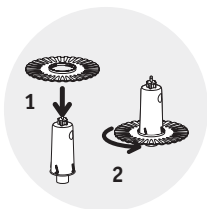


5

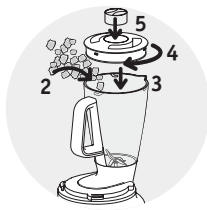
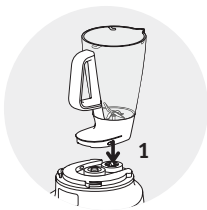


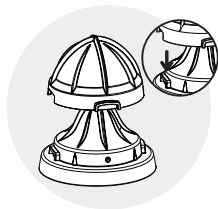
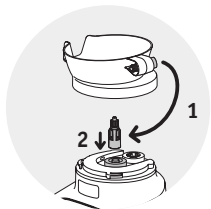
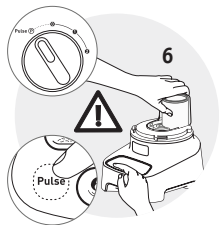
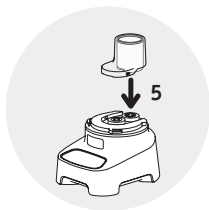
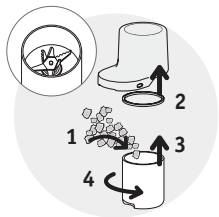
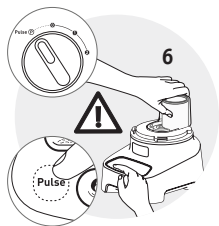
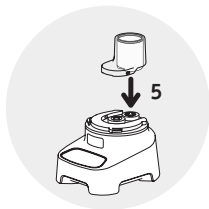
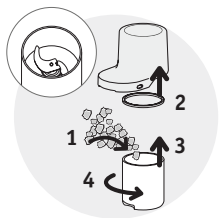


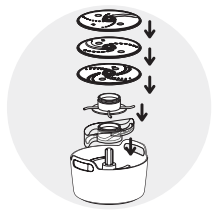
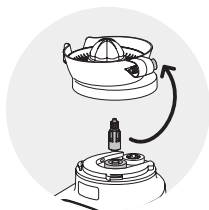
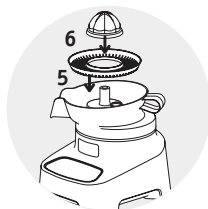
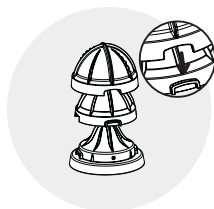
7



8







			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
*D	 				2 min	500g		2 min	500g
				1 min	0,25L		1 min	0,25L	
								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

*Ovisno o modelu

Pribor koji se isporučuje s ovim proizvodom može se razlikovati ovisno o modelu.

Pribor koji se isporučuje s modelom koji ste kupili prikazan je na pakovanju.

Kod stalnog prodavača ili ovlaštenog servisera možete nabaviti dodatni pribor koji je naveden u ovoj specifikaciji.

UPOZORENJE: Uputstvo sa sigurnosnim informacijama priložena je u pakovanju. Pažljivo ga pročitajte prije korištenja novog aparata. Držite ga na sigurnom za buduću upotrebu.

Aparatje opremljen sigurnosnim mehanizmom za spriječavanje pregrijavanja (ovisno o modelu).

U slučaju pregrijavanja, aparat će prestati raditi. Isključite ga iz napajanja i ostavite otprilike 20 minuta da se ohladi, a zatim ga ponovo priključite na napajanje i nastavite koristiti.

Ako aparat i dalje ne radi, provjerite:

- da li je priključen na napajanje
- da li je postavljeni pribor pravilno zaključan u predviđenom položaju
- da li je poklopac u potpunosti zatvoren
- te aktiviran sigurnosni mehanizam protiv pregrijavanja (pogledajte u prethodnom dijelu teksta). Ako jeste, isključite aparat iz napajanja i ostavite ga 20 minuta da se ohladi.

Aparat i dalje ne radi? Odnosite ga u ovlašten servisni centar (pogledajte spisak u servisnoj knjižici).

OSNOVNI RECEPTI

Tijesto za hljeb

Sastojci: 500 g brašna, 5 g suhog kvasca, 10 g soli, 320 g vode na 25 °C

Brašno, so i kvasac stavite u zdjelu multipraktika s postavljenim sječivom. Zatvorite multipraktik i pripremite potrebnu količinu vode. Pokrenite program "Dough" (Tijesto) ili aktivirajte brzinu 2 na multipraktiku u trajanju od 1 minute i 30 sekundi te naspite vodu direktno kroz lijevak. Pokrijte i ostavite da se tijesto diže 1 sat na 35 °C; volumen tijesta se mora udvostručiti. Oblikujte tijesto i opet ostavite da se diže 1 sat na 35 °C; volumen tijesta se mora udvostručiti. Pecite 40 minuta u unaprijed zagrijanoj rerni na 220 °C u vlažnom okruženju (stavite zdjelu s vodom na dno rerne).

Smjesa za kolače

Sastojci: 150 g brašna, 150 g šećera, 150 g omekšalog maslaca izrezanog na komade, 150 g jaja (3 jajeta), 5 g praška za pecivo

Sve sastojke dodajte u zdjelu i postavite dodatak za miješanje tijesta i poklopac. Na multipraktiku pokrenite program "Dough" (Tijesto) ili aktivirajte brzinu 2 i miješajte sastojke dok se smjesa u potpunosti ne sjedini. Otvorite multipraktik i lopaticom sastružite sastojke s bočnih stranica zdjela kako bi se svi sastojci dobro izmiješali. Zatim ponovo uključite multipraktik na 1 minutu. Smjesu prebacite u namašćeni kalup za kolače posut brašnom i pecite 1 sat u unaprijed zagrijanoj rerni na 170 °C.

Smjesa za palačinke

Sastojci: 200 g jaja (4 jajeta), 40 g šećera, 10 cl ulja (ili 90 g rastopljenog maslaca), 750 g mlijeka, 375 g brašna

U zdjelu blendera stavite jaja, ulje, šećer i mlijeko. Odaberite program "Smoothie" ili brzinu 2. Nakon 30 s, bez zaustavljanja multipraktika, dodajte brašno kroz otvor mjerne posudice i pustite blender da radi 1 minutu. Ostavite smjesu da stoji najmanje jedan sat na hladnom mjestu prije pravljenja palačinkina.

Supa

Sastojci za 1,25 l supa: 150 g mrkve, 150 g prase, 300 g krompira, 100 g crnog luka, 800 g vode

Povrće skuhajte unaprijed (preporučuje se kuhanje na pari). Kad se skuha, povrće prebacite u blender, dodajte vodu i uključite program "Soup" (Supa) ili brzinu 2 u trajanju 1 do 2 minute. Obavezno pričekajte da se svi dijelovi multipraktika zaustave prije otvaranja poklopca.

Pire od govedine i mrkve

Sastojci: 300 g mrkve, 100 g krompira, 100 g govedina, 50 g soka za kuhanje

Povrće i meso skuhajte unaprijed (preporučuje se kuhanje na pari). Sve sastojke stavite u zdjelu sa sječivom i dodajte vodu. Pokrenite program "Soup" (Supa) ili aktivirajte brzinu 2 na 30 sekundi. Otvorite poklopac i sastružite sastojke s bočnih stranica zdjela kako bi se svi sastojci dobro izmiješali. Ponovo uključite multipraktik na 30 sekundi. Ako je potrebno, ponovo sastružite sastojke i opet pokrenite blender.

Bademi

Sastojci: 200 g badema

Da biste dobili prah fine konzistencije, blendirajte bademe u manjim količinama u mini sjeckalici (maks. 80 g u jednom navratu). Zatim koristite funkciju "Pulse" (Pulsiranje) 8 puta po 1 sekundu.

Da biste bademe samljeli u jednom koraku, blendirajte ih u velikoj zdjeli multipraktika za hranu. Naspite 200 g badema u zdjelu sa sječivom. Uključite multipraktik na brzinu 2 u trajanju od 30 sekundi. Ponovo otvorite zdjelu kako biste sastrugali bademe i osigurali da se dobro izmiješaju. Ponovo uključite multipraktik na 30 sekundi.

Majoneza

Sastojci: 2 žumanca, 20 g senfa, 20 cl ulja, so

U zdjelu sa diskom ili mutilicom za emulziju stavite žumance, senf i so. Stavite poklopac i na aparatu pokrenite program "Beat" (Miksanje) ili aktivirajte brzinu 2 na 2 minute. Nakon 15 sekundi rada, postepeno i polako dodajte ulje kroz otvor na poklopcu. Za najbolje rezultate mutite još 30 sekundi nakon što dodate svo ulje.

Savjet da majoneza duže potraje: na početku dodajte 1 čajnu kašičicu sirčeta uz žumance

Chantilly krema

Sastojci: 250 ml vrhnja za kuhanje (30%), 20 g šećera u prahu.

Nakon što dobro ohladite zdjelu, stavite disk ili mutilicu za emulziju u zdjelu. Dodajte hladno vrhnje i šećer u prahu. Uključite na brzinu 1 ili koristite program "Beat" (Miksanje) i pridržavajte se vremena navedenog u tabeli. Na sredini perioda pripremanja provjerite čvrstoću smjese jer se ona brzo može promijeniti ovisno o temperaturi i količini masnoće u vrhnju.

Čvrsto umučeni bjelanjci

Sastojci: 5 bjelanjaka (približno 160 g)

U zdjelu stavite disk ili mutilicu za emulziju. Dodajte 5 bjelanjaka. Odaberite brzinu 1 ili program "Beat" (Miksanje) i pridržavajte se vremena navedenog u tabeli. Provjerite gustoću smjese i zaustavite multipraktik kad bjelanjci budu čvrsto umučeni.

*В зависимост от модела

Аксесоарите, включени в комплекта, може да са различни в зависимост от модела.

Аксесоарите, включени в комплекта на закуления от Вас модел, са показани върху опаковката.

Можете да получите другите аксесоари, посочени в настоящата спецификация, от предпочитания от Вас търговец на дребно или от одобрен сервизен център.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В опаковката е включена брошура с инструкции за безопасност. Моля, прочетете я внимателно, преди да използвате своя нов уред. Съхранявайте я на безопасно място за бъдещи справки.

Вашият уред е оборудван със защитен механизъм против прегряване (в зависимост от модела).

В случай на прегряване уредът ще спре да работи. Изключете го от мрежата и го оставете да се охлади за около 20 минути, след което го включете отново и продължете да го използвате.

Ако уредът все още не работи, проверете:

- дали уредът е включен в мрежата
 - дали използваният аксесоар е фиксиран правилно на мястото си
 - дали капакът е напълно затворен
 - дали предпазният механизъм против прегряване не се е задействал (вижте по-горе). Ако е така, изключете уреда от мрежата и го оставете да се охлади за 20 минути.
- Ако уредът продължава да не работи? Занесете го в одобрен сервизен център (вижте списъка в сервизната брошура).

ОСНОВНИ РЕЦЕПТИ

Тесто за хляб

Съставки: 500 г брашно, 5 г суха мая, 10 г сол, 320 г вода при 25°C

Поставете брашното, солта и маята в купата с ножа на кухненския робот. Затворете кухненския робот и пригответе необходимия Ви обем вода. Стартирайте програмата „Замесване на тесто“ или включете кухненския робот на скорост 2 за 1 минута и 30 секунди, и изсипете водата директно в подаващия отвор. Покрийте и оставете тестото да втаса при 35°C за 1 час. Тестото трябва да увеличи обема си два пъти. Оформете хляба и отново го оставете да втаса за 1 час при 35°C. Оформеният хляб трябва да увеличи обема си два пъти. Печете в предварително загрята фурна при 220°C за 40 минути, като осигурите висока влажност. За целта поставете купа с вода на дъното на фурната.

Смес за кекс

Съставки: 150 г брашно, 150 г захар, 150 г меко масло, нарязано на парчета, 150 г яйца (3 броя), 5 г бакпулвер

Изсипете всичките съставки в купата и настройте аксесоара за месене и капака. Стартирайте програмата „Замесване на тесто“ на кухненския робот или включете на скорост 2, за да ги смесите до пълното разтваряне на маслото. Отворете отново кухненския робот и отделете тестото от стените на купата, за да сте сигурни, че всички съставки са смесени добре. След това включете отново кухненския робот за 1 минута. Изсипете сместа в намазана и покрита с брашно форма за кекс и печете в предварително загрята фурна при 170°C за 1 час.

Смес за катми

Съставки: 200 г яйца (4 броя), 40 г захар, 10 cl олио (или 90 г разтопено масло), 750 г мляко, 375 г брашно

Поставете яйцата, олиото, захарта и млякото в купата на блендера. Изберете програмата „Смути“ или скорост 2. След 30 сек, без да спирате кухненския робот, изсипете брашното през отвора на мерителната капачка и оставете блендера да работи за 1 минута. Оставете сместа поне за един час на хладно място, преди да пристъпите към приготвянето на катмите.

Супа

Съставки за 1,25 л супа: 150 г моркови, 150 г праз, 300 г картофи, 100 г лук, 800 г вода

Сгответе зеленчуците предварително (препоръчва се готвене на пара). След като зеленчуците са сготвени, изсипете ги в блендера, добавете водата и стартирайте програмата „Супа“ или скорост 2 за от 1 до 2 минути. Не забравяйте да изчакате частите на кухненския робот да спрат движението си, преди да отворите капака.

Пюре от моркови и телешко

Съставки: 300 г моркови, 100 г картофи, 100 г телешко, 50 г сок за готвене

Сгответе зеленчуците и месото предварително (препоръчва се готвене на пара). Изсипете всичките съставки в купата с

ножа и добавете водата. Стартирайте програмата „Супа“ или активирайте скорост 2 за 30 секунди. Отворете капака, за да отделите пюрето от стените, за да сте сигурни, че всички съставки са смесени добре. Включете отново кухненския робот за 30 секунди. Ако е необходимо, отделете останалото по стените и блендирайте отново.

*Ovisno o modelu

Dodaci koji se isporučuju s ovim proizvodom mogu se razlikovati ovisno o modelu.

Dodaci koji se isporučuju s modelom koji ste kupili mogu se razlikovati ovisno o modelu.

Ostale dodatke navedene u ovim specifikacijama možete nabaviti od svog distributera ili u ovlaštenom servisnom centru.

UPOZORENJE: Knjižica sa sigurnosnim uputama nalazi se u pakiranju. Pažljivo ih pročitajte prije uporabe novog uređaja. Čuvajte ih na sigurnom za buduće potrebe.

Uređaj sadrži sigurnosni mehanizam koji sprječava pregrijavanje (ovisno o modelu).

U slučaju pregrijavanja uređaj će prestati raditi. Iskopčajte ga i pustite da se ohladi otprilike 20 minuta, a zatim ga ponovno uključite i nastavite s uporabom.

Ako uređaj i dalje ne radi, provjerite:

- je li spojen u izvor napajanja
- je li dodatak ispravno pričvršćen
- je li poklopac dobro zatvoren
- je li se uključio mehanizam za sprječavanje pregrijavanja (vidi gore). Ako jest, iskopčajte uređaj i pustite da se hladi 20 minuta.

Ako uređaj i dalje ne radi? Odnosite ga odobrenom servisnom centru (pogledajte servisnu knjižicu).

OSNOVNI RECEPTI

Tijesto za kruh

Sastojci: 500 g brašna, 5 g suhog kvasca, 10 g soli, 320 g vode temperaturi 25 °C

Stavite brašno, sol i kvasac u posudu multipraktika u koju ste stavili nož. Zatvorite multipraktik i pripremite odgovarajuću količinu vode. Pokrenite program „Tijesto“ ili aktivirajte drugu brzinu multipraktika na 1 minutu i 30 sekundi te ulijte vodu izravno kroz lijevak. Pokrijte i ostavite tijesto da se diže sat vremena na temperaturi od 35 °C, tijesto se mora udvostručiti. Oblikujte kruh i pustite da se diže još sat vremena na temperaturi od 35 °C, tijesto se mora udvostručiti. Pecite u pećnici zagrijanoj na 220 °C 40 minuta u vlažnom okruženju (stavite zdjelicu s vodom na dno pećnice).

Smjesa za kolače

Sastojci: 150 g brašna, 150 g šećera, 150 g omekšalog maslaca narezanog na komadiće, 150 g jaja (3 jaja), 5 g praška za pecivo

Stavite sve sastojke u posudu te postavite dodatak za miješenje i poklopac. Pokrenite program „Tijesto“ ili aktivirajte drugu brzinu multipraktika i miješajte dok se svi sastojci potpuno ne pomiješaju. Otvorite multipraktik i sasružite sve sastojke koji su ostali na stjenkama kako bi se sve dobro pomiješalo. Zatim ponovno pokrenite multipraktik na 1 minutu. Izlijte smjesu u namašćenu i pobrašnjenu posudu za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 170 °C sat vremena.

Smjesa za palačinke

Sastojci: 200 g jaja (4 jaja), 40 g šećera, 10 cl ulja (ili 90 g otopljenog maslaca), 750 g mlijeka, 375 g brašna

U posudu stavite jaja, ulje, šećer i mlijeko. Odaberite program „Smoothie“ ili drugu brzinu. Nakon 30 sekundi bez zaustavljanja multipraktika uspite brašno kroz otvor posude za mjerenje te pustite multipraktik da radi 1 minutu. Neka tijesto odstoje najmanje sat vremena na hladnom mjestu prije prženja palačinki.

Juha

Sastojci za 1,25 l juhe: 150 g mrkve, 150 g poriluka, 300 g krumpira, 100 g luka, 800 g vode

Skuhajte povrće (preporučujemo kuhanje na pari). Kada se povrće skuha, stavite ga u blender, dodajte vodu i pokrenite program „Juha“ ili drugu brzinu 1 do 2 minute. Obavezno pričekajte dok se dijelovi multipraktika ne prestanu okretati prije nego što otvorite poklopac.

Pire od govedine i mrkve

Sastojci: 150 g mrkve, 100 g krumpira, 100 g govedine, 50 g tekućine od kuhanja

Skuhajte povrće i meso (preporučujemo kuhanje na pari). Stavite sve sastojke u posudu u kojoj se nalazi nož i dodajte vodu. Pokrenite program „Juha“ ili aktivirajte drugu brzinu na 30 sekundi. Otvorite poklopac i sasružite stjenke kako bi se sve dobro pomiješalo. Ponovno pokrenite multipraktik na 30 sekundi. Ako je potrebno, ponovno sasružite i promiješajte.

Lješnjaci

Sastojci: 200 g lješnjaka

Za fini ujednačeni prah lješnjake sjeckajte u manjim količinama u maloj sjeckalici (maksimalno po 80 g). Zatim 8 puta po 1 sekundu pritisnite gumb „Pulse“.

Kako biste lješnjake samljeli u jednom koraku, upotrijebite veliku posudu multipraktika. Stavite 200 g lješnjaka u posudu s nožem. Pokrenite multipraktik na drugu brzinu na 30 sekundi. Ponovno otvorite posudu i sasružite stjenke kako bi se lješnjaci dobro pomiješali. Ponovno pokrenite multipraktik na 30 sekundi.

Majoneza

Sastojci: 2 žumanjka, 20 g senfa, 20 cl ulja, sol

U posudu s diskom ili pjenjačem za izradu emulzija stavite žumanjke, senf i sol. Stavite poklopac i pokrenite uređaj na program „Tučeno“ ili aktivirajte drugu brzinu na 2 minute. Nakon 15 sekundi rada, postepeno i polako dodajte ulje kroz otvor na poklopcu. Za optimalne rezultate tucite još 30 sekundi nakon što ulijete svo ulje.

Savjet za dulje trajanje majoneze: na početku dodajte 1 žličicu octa sa žumanjcima

Chantilly krema

Sastojci: 250 ml tučenog vrhnja (30 %), 20 g šećera u prahu.

Kada se zdjela potpuno ohladi, stavite u nju disk ili pjenjaču za izradu emulzija. Dodajte hladno vrhnje i šećer u prahu. Miješajte koristeći prvu brzinu ili program „Tučeno“ onoliko dugo koliko je navedeno u tablici. Sredinom tog vremena provjerite konzistenciju jer se ona može brzo promijeniti ovisno o temperaturi i količini masnoće u vrhnju.

Čvrsto tučeni bjelanjci

Sastojci: 5 bjelanjaka (približno 160 g)

Stavite disk ili pjenjaču za izradu emulzija u zdjelu. Ulijte 5 bjelanjaka. Odaberite prvu brzinu ili program „Tučeno“ onoliko dugo koliko je navedeno u tablici. Provjerite konzistenciju i zaustavite multipraktik kada bjelanjci budu čvrsti.

*V závislosti na modelu

Příslušenství dodávané s tímto produktem se může lišit v závislosti na modelu.

Příslušenství dodávané s modelem, který jste zakoupili, je uvedeno na obalu.

Další příslušenství uvedené v této specifikaci získáte od svého obvyklého prodejce nebo od autorizovaného servisního střediska.

VAROVÁNÍ: Součástí balení je brožura s bezpečnostními pokyny. Pozorně si ji před použitím svého nového spotřebiče přečtěte a uschovejte ji na bezpečném místě pro budoucí použití.

Spotřebič je vybaven bezpečnostním mechanismem, který brání přehřívání (v závislosti na modelu).

V případě přehřátí spotřebič přestane pracovat. Odpojte jej ze sítě a nechte jej přibližně 20 minut vychladnout; poté jej znovu připojte a pokračujte v používání.

Pokud spotřebič stále nefunguje, zkontrolujte:

- zda je spotřebič připojen k elektrické síti,
- zda je nasazené příslušenství správně zajištěno na místě,
- zda je víko zcela zavřené,
- zda nedošlo k aktivaci bezpečnostního mechanismu proti přehřívání (viz výše). Pokud ano, odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej 20 minut vychladnout.

Váš spotřebič stále nefunguje? Doneste jej do autorizovaného servisního střediska (viz seznam v servisní příručce).

ZÁKLADNÍ RECEPTY

Těsto na chléb

Ingredience: 500 g mouky, 5 g sušeného droždí, 10 g soli, 320 g vody o teplotě 25 °C

Nasypte mouku, sůl a droždí do mísy kuchyňského robotu s nožem. Zavřete kuchyňský robot a připravte si daný objem vody. Spusťte program „těsto“ nebo zapněte kuchyňský robot na 1 minutu 30 sekund na rychlost 2 a nalijte vodu přímo do nálevky. Těsto přikryjte a nechte jej hodinu kynout při teplotě 35 °C. Objem těsta se musí zdvojnásobit. Vytvarujte bochník a znovu jej nechte hodinu kynout při teplotě 35 °C. Objem bochníku se musí zdvojnásobit. Peče 40 minut v troubě předehřáté na teplotu 220 °C. V troubě musí být vlhké prostředí (na dno položte misku s vodou).

Těsto na dort

Ingredience: 150 g mouky, 150 g cukru, 150 g měkkého másla nakrájeného na kousky, 150 g vajec (3 vejce), 5 g prášku do pečiva

Dejte všechny ingredience do mísy a připravte hnětací příslušenství a víko. Spusťte program „těsto“ nebo zapněte kuchyňský robot na rychlost 2 a ingredience míchejte, dokud se do nich zcela nezamíchá máslo. Otevřete kuchyňský robot a seškrábejte ingredience ze stěny mísy, aby se vše dobře promíchalo. Poté kuchyňský robot znovu zapněte na 1 minutu. Těsto nalijte do vymazané a moukou vysypané formy na dort a pečte hodinu v troubě předehřáté na teplotu 170 °C.

Těsto na palačinky

Ingredience: 200 g vajec (4 vejce), 40 g cukru, 10 cl oleje (nebo 90 g rozpustěného másla), 750 g mléka, 375 g mouky

Do nádoby mixéru dejte vejce, olej, cukr a mléko. Vyberte program „smoothie“ nebo rychlost 2. Po 30 s, aniž byste kuchyňský robot zastavili, nasypejte mouku otvorem v odměrném uzávěru a nechte mixér 1 minutu běžet. Než budete dělat palačinky, nechte těsto alespoň 1 hodinu uležet na chladném místě.

Polévka

Ingredience na 1,25 l polévky: 150 g mrkve, 150 g pórků, 300 g brambor, 100 g cibule, 800 g vody

Zeleninu předvařte (doporučujeme vaření v páře). Po uvaření zeleninu nasype do mixéru, přidejte vodu a spusťte program „polévka“ nebo kuchyňský robot zapněte na 1 až 2 minuty na rychlost 2. Před otevřením víka počkejte, dokud se součásti kuchyňského robota nepřestanou hýbat.

Hovězí s mrkvovým pyré

Ingredience: 300 g mrkve, 100 g brambor, 100 g hovězího masa, 50 g šťávy z vaření

Zeleninu a maso předvařte (doporučujeme vaření v páře). Dejte všechny ingredience do nádoby s nožem a přidejte vodu. Spusťte program „polévka“ nebo na 30 sekund zapněte kuchyňský robot na rychlost 2. Zvedněte víko a seškrábejte ingredience ze stěny mísy, aby se vše dobře promíchalo. Kuchyňský robot znovu zapněte na 30 sekund. V případě potřeby znovu seškrábejte stěnu mísy a opět spusťte mixování.

Lískové ořechy

Ingredience: 200 g lískových ořechů

Chcete-li získat jemný, konzistentní prášek, melte lískové ořechy po malých dávkách v minikráječi (max. 80 g ořechů na dávku). Použijte 8krát po dobu 1 sekundy funkci „pulzování“.

Chcete-li lískové ořechy rozemlít najednou, melte je ve velké nádobě kuchyňského robotu. Do nádoby s nožem nasypejte 200 g lískových ořechů. Zapněte kuchyňský robot na 30 sekund na rychlost 2. Otevřete nádobu a seškrábejte ořechy ze stěny, aby se vše dobře rozemlelo. Kuchyňský robot znovu zapněte na 30 sekund.

Majonéza

Ingredience: 2 žloutky, 20 g hořčice, 20 cl oleje, sůl

Do nádoby dejte žloutky, hořčici a sůl s kotoučem nebo šlehačem. Nasadte víko a spusťte spotřebič s programem „šlehání“ nebo na rychlost 2 na 2 minuty. Po 15 sekundách začněte otvorem ve víku pomalu přilévat olej. Abyste dosáhli optimálních výsledků, po nalití veškerého oleje šlehejte dalších 30 sekund.

Tip, jak majonézu udržet déle čerstvou: na začátku se žloutkem přidejte lžičku octa.

Šlehačka

Ingredience: 250 ml smetany ke šlehání (30 %), 20 g moučkového cukru

Po důkladném zchlazení nádoby do ní vložte kotouč nebo šlehač. Přidejte studenou smetanu a moučkový cukr. Spusťte spotřebič na rychlost 1 nebo použijte program „šlehání“ a šlehejte tak dlouho, jak je uvedeno v tabulce. V polovině doby přípravy zkontrolujte konzistenci, jelikož se může rychle měnit v závislosti na teplotě a množství tuku obsaženého ve smetaně.

Šlehané vaječné bílky

Ingredience: 5 bílků (asi 160 g)

Vložte do nádoby kotouč nebo šlehač. Nalijte dovnitř 5 bílků. Zvolte rychlost 1 nebo program „šlehání“ a šlehejte tak dlouho, jak je uvedeno v tabulce. Zkontrolujte konzistenci, a jakmile budou bílky tuhé, zastavte kuchyňský robot.

*Afhængigt af model

Det tilbehør, der leveres sammen med dette produkt, kan variere afhængigt af modellen.

Det tilbehør, der følger med den model, du har købt, vises på emballagen.

Du kan få andet tilbehør, der er angivet i denne specifikation, hos din sædvanlige forhandler eller hos et autoriseret servicecenter.

ADVARSEL: Brochuren med sikkerhedsanvisninger er inkluderet i emballagen. Læs den grundigt, før du bruger dit nye apparat. Opbevar den et sikkert sted til fremtidig reference.

Dit apparat er udstyret med en sikkerhedsmekanisme for at undgå overophedning (afhængigt af modellen).

I tilfælde af overophedning holder apparatet op med at fungere. Tag stikket ud, og lad apparatet køle af i ca. 20 minutter. Tilslut det derefter igen, og fortsæt med at bruge det.

Hvis apparatet stadig ikke virker, skal du kontrollere, at:

- apparatet er tilsluttet stikkontakten
- det monterede tilbehør er korrekt låst på plads
- låget er helt lukket
- sikkerhedsmekanismen for at undgå overophedning ikke har været aktiveret (se ovenfor). Hvis det er tilfældet, skal du frakoble apparatet og lade det køle af i 20 minutter.

Hvad hvis apparatet stadig ikke virker? Aflever det hos et autoriseret servicecenter (se listen i servicevejledningen).

GRUNDLÆGGENDE OPSKRIFTER

Brøddej

Ingredienser: 500 g mel, 5 g tørgær, 10 g salt, 320 g vand ved 25 °C

Kom mel, salt og gær i foodprocessorskålen med kniven. Luk foodprocessoren, og klargør vandet. Start dejprogrammet, eller aktivér hastighed 2 på foodprocessoren i 1 minut og 30 sekunder, og hæld vandet direkte i hældetuden. Tildæk dejen, og lad den hæve ved 35 °C i en time. Dejen skal vokse til dobbelt størrelse. Form brødet, og lad det hæve igen i en time ved 35 °C. Brødet skal vokse til dobbelt størrelse. Bages i en forvarmet ovn ved 220 °C i 40 minutter i fugtige omgivelser (sæt en skål med vand i bunden af ovnen).

Kagedej

Ingredienser: 150 g mel, 150 g sukker, 150 g blødt smør skåret i mindre stykker, 150 g æg (3 æg), 5 g bagepulver

Hæld alle ingredienserne i skålen, og påsæt æltetilbehøret og låget. Start foodprocessorens dejprogram, eller aktivér hastighed 2 for at blande ingredienserne, indtil smøret er helt indarbejdet. Åbn foodprocessoren igen for at skrabe siderne af skålen og derved sikre, at alle ingredienserne blandes godt sammen. Genstart derefter foodprocessoren i 1 minut. Hæld dejen i en smurt, melet kageform, og bag den i en forvarmet ovn ved 170 °C i en time.

Crepedej

Ingredienser: 200 g æg (4 æg), 40 g sukker, 10 cl olie (eller 90 g smeltet smør), 750 g mælk, 375 g mel

Kom æg, olie, sukker og mælk i blenderskålen. Vælg smoothieprogrammet eller hastighed 2. Efter 30 sekunder og uden at stoppe foodprocessoren skal du hælde melet gennem åbningen på målebægeret og lade blenderen køre i et minut. Lad dejen hvile i mindst en time på et køligt sted, før du laver dine crepes.

Suppe

Ingredienser til 1,25 l suppe: 150 g gulerødder, 150 g porrer, 300 g kartofler, 100 g løg, 800 g vand

Kog grøntsagerne på forhånd (dampkogning anbefales). Når grøntsagerne er tilberedt, skal du hælde dem i blenderen, tilsætte vandet og starte suppeprogrammet eller hastighed 2 i 1-2 minutter. Vent med at åbne låget, til foodprocessorens dele er holdt op med at bevæge sig.

Oksekøds-/gulerodspuré

Ingredienser: 300 g gulerødder, 100 g kartofler, 100 g oksekød, 50 g kogevand

Tilbered grøntsagerne og kødet på forhånd (dampkogning anbefales). Hæld alle ingredienserne i skålen med kniven, og tilsæt vandet. Start suppeprogrammet, eller aktivér hastighed 2 i 30 sekunder. Åbn låget for at skrabe siderne og derved sikre, at alle ingredienserne blandes godt sammen. Genstart derefter foodprocessoren i 30 sekunder. Skrab og blend om nødvendigt igen.

Hasselnødder

Ingredienser: 200 g hasselnødder

Hvis du vil have et fint, ensartet pulver, skal du blende hasselnødderne i små portioner i minihakkeren (maks. 80 g pr. blenderportion). Brug derefter pulsfunktionen 8 gange i 1 sekund hver gang.

Hasselnødderne males i et enkelt trin ved at blende dem i den store foodprocessorskål. Hæld de 200 g hasselnødder i skålen med kniven. Start foodprocessoren på hastighed 2 i 30 sekunder. Åbn skålen igen for at skrabe den og derved sikre, at alle hasselnødder er blandet godt. Genstart derefter foodprocessoren i 30 sekunder.

Mayonnaise

Ingredienser: 2 æggeblommer, 20 g sennep, 20 cl olie, salt

Kom æggeblommer, sennep og salt i skålen med skiven eller emulsionspiskeriset. Sæt låget på, og start apparatet med piskeprogrammet, eller aktivér hastighed 2 i 2 minutter. Efter 15 sekunders drift skal du gradvist og langsomt påfylde olie gennem åbningen i låget. For at opnå det bedste resultat skal du piske i yderligere 30 sekunder, når al olien er hældt i.

Tip! For at få mayonnaise til at holde længere: Tilsæt 1 tsk. eddike sammen med æggeblommen, når du begynder

Chantilly

Ingredienser: 250 ml piskefløde (30 %), 20 g flormelis.

Når skålen er kølet grundigt af, sættes skiven eller emulsionspiskeriset i skålen. Tilsæt den kolde fløde og flormelis. Kør med hastighed 1, eller brug piskeprogrammet, og overhold den tid, der er angivet i skemaet. Tjek konsistensen halvvejs igennem tilberedningstiden, da den hurtigt kan ændre sig afhængigt af temperaturen og mængden af fedt i fløden.

Stiftpiskede æggehvider

Ingredienser: 5 æggehvider (ca. 160 g)

Anbring skiven eller emulsionspiskeriset i skålen. Kom de fem æggehvider i. Vælg hastighed 1 eller piskeprogrammet, og overhold den tid, der er angivet i skemaet. Tjek konsistensen, og stop foodprocessoren, når æggehviderne er stive.

*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 voorverwarmde 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 voorverwarmde oven op 170°C bakken.

Pannenkoekenbeslag

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

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 maatdop 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.

*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 butter 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.

*Olenevalt mudelist

Tootega kaasa tulevad tarvikud võivad olenevalt mudelist erineda.

Ostetud mudeliga kaasa tulevad tarvikud on välja toodud pakendi peal.

Selles kasutusjuhendis välja toodud tarvikuid saate osta oma edasimüüjalt või volitatud teeninduskeskusest.

HOIATUS! Ohutusjuhiste brošüür on lisatud toote pakendisse. Enne uue seadme kasutamist lugege neid hoolikalt. Hoidke ohutusjuhiste brošüür tulevikus kasutamiseks alles.

Teie seade on varustatud ülekuumenemist ennetava ohutusmehhanismiga (olenevalt mudelist).

Ülekuumenemise korral lõpetab teie seade töötamise. Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel ligikaudu 20 minutit jahtuda.

Seejärel ühendage uuesti vooluvõrku ja jätkake kasutamist.

Kui teie seade ei tööta, kontrollige, kas ...

– seade on vooluvõrku ühendatud;

– lisatud tarvik on õigesti oma kohale lukustatud;

– kaas on täielikult suletud;

– ega ülekuumenemist ennetav ohutusmehhanism ei ole käivitunud (vt ülalt). Sellisel juhul eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel 20 minutit jahtuda.

Kas teie seade ei tööta ikka veel? Viige see volitatud teeninduskeskusesse (loendi leiate hooldusbrošüürist).

PÕHIRETSEPTID

Leivatainas

Koostisained: 500 g jahu, 5 g kuivpärm, 10 g soola, 320 g vett temperatuuril 25 °C

Asetage jahu, sool ja pärm köögikombaini teraga kaussi. Sulgege köögikombain ja pange vesi kasutamiseks valmis. Käivitage tainaprogramm või aktiveerige 1 minutiks ja 30 sekundiks köögikombaini 2. kiirus. Samal ajal valage vesi tila kaudu otse kaussi. Katke tainas ja laske sel 35 °C juures tund aega kahekordseks kerkida. Vormige tainas sobivaks ja laske sel uuesti 35 °C juures tund aega kerkida. Leivapäts peab uuesti kahekordseks kerkima. Küpsetage eelkuumutatud ahjus 220 °C juures 40 minutit, tagades ahjus niiske keskkonna (lisage ahju põhja veekauss).

Koogitainas

Koostisained: 150 g jahu, 150 g suhkrut, 150 g tükkideks lõigatud pehmet võid, 150 g muna (3 muna), 5 g küpsetuspulbrit

Kallake kõik koostisosad kaussi ning pange tainatarvik ja kaas kasutamiseks valmis. Käivitage köögikombaini tainaprogramm või aktiveerige 2. kiirus. Segage nii kaua, kuni võist on saanud ühtlane segu. Avage köögikombain ja kaapige puhtaks kausi küljed, et kõik koostisosad oleksid hästi segatud. Seejärel pange köögikombain uuesti üheks minutiks tööle. Kallake tainas võitatud ja jahuga kaetud koogivormi ning küpsetage eelkuumutatud ahjus 170 °C tund aega.

Pannkoogitainas

Koostisained: 200 g muna (4 muna), 40 g suhkrut, 10 cl õli (või 90 g sulavõid), 750 g piima, 375 g jahu

Asetage munad, õli, suhkur ja piim blenderi kaussi. Valige smuutiprogramm või käivitage 2. kiirus. Pärast 30 s kallake köögikombaini ka jahu, kasutades mõõtetopsi avaust, ning laske seadmel ühe minuti veel töötada. Laske tainal enne pannkookide küpsetamist vähemalt tund aega külmas kohas seista.

Supp

Koostisained 1,25 l supi valmistamiseks: 150 g porgandeid, 150 g rohelist sibulat, 300 g kartuleid, 100 g sibulat, 800 g vett

Eelküpsetage köögiviljad (soovitavalt aurutades). Pärast küpsetamist kallake köögiviljad blenderisse, lisage vesi ja käivitage supiprogramm või aktiveerige üheks kuni kaheks minutiks 2. kiirus. Enne kaane avamist oodake, kuni kõik köögikombaini osad on lõpetanud liikumise.

Veiseliha ja porgandi püree

Koostisained: 300 g porgandeid, 100 g kartuleid, 100 g veiseliha, 50 g puljongit

Eelküpsetage veiseliha ja köögiviljad (soovitavalt aurutades). Kallake kõik koostisained teraga kaussi ja lisage puljong. Käivitage supiprogramm või aktiveerige 30 sekundiks 2. kiirus. Avage kaas ja kaapige puhtaks kausi küljed, et kõik koostisosad oleksid hästi segatud. Käivitage köögikombain 30 sekundiks. Vajaduse korral kaapige külgi uuesti ja käivitage masin.

Pähklid

Koostisained: 200 g pähkleid

Mõnusa ja ühtlase segu valmistamiseks pange minihakkijasse korraga väike kogus pähkleid (max 80 g). Seejärel kasutage kaheksa korda pulseerimisfunktsiooni, kus iga kord kestab vaid ühe sekundi.

Kui soovite pähkleid purustada ühe korraga, võite neid kasutada köögikombaini suures kausis. Kallake 200 g pähkleid teraga kaussi. Käivitage 30 sekundiks köögikombaini 2. kiirus. Avage kaas ja kaapige puhtaks kausi küljed, et kõik pähklid saaksid purustatud. Käivitage köögikombain 30 sekundiks.

Majonees

Koostisained: 2 munakollast, 20 g sinepit, 20 cl õli, soola

Asetage munakollased, sinep ja sool kaussi, milles on ketas või emulgeeriv vispel. Asetage seadmele kaas ja käivitage vahustamisprogramm või käivitage kaheks minutiks 2. kiirus. Pärast 15-sekundilist tööd hakake läbi kaanes oleva avause aeglaselt õli lisama. Optimaalse tulemuse saavutamiseks vahustage segu veel 30 sekundit.

Majoneesi säilitamiseks võite lisada koos munakollastega ühe teelusikatäie äädikat.

Chantilly kreem

Koostisained: 250 ml vahukoort (30%), 20 g tuhksuhkrut

Pärast kausi põhjalikku jahutamist asetage kaussi ketas või emulgeeriv vispel. Lisage külm koor ja tuhksuhkur. Käivitage vahustamisprogramm või käivitage 1. kiirus ja järgige tabelis välja toodud aega. Vahustamise keskel kontrollige kreemi konsistentsi, kuna see võib olenevalt temperatuurist ja kreemi rasvasisaldusest kiiresti muutuda.

Munavalgete vahustamine

Koostisained: 5 munavalget (ligikaudu 160 g)

Asetage kaussi ketas või emulgeeriv vispel. Kallake sisse 5 munavalget. Käivitage vahustamisprogramm või käivitage 1. kiirus ja järgige tabelis välja toodud aega. Kontrollige vahepeal vahu konsistentsi ja peatage töö, kui vaht on juba kõva.

*Mallista riippuen

Tuotteen mukana toimitettavat lisävarusteet voivat vaihdella mallista riippuen.

Ostamasi mallin mukana toimitettavat lisävarusteet näkyvät tuotteen pakkauksessa.

Voit hankkia muita näissä tiedoissa lueteltuja lisävarusteita jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.

VAROITUS: Turvallisuusohjelehtinen toimitetaan pakkauksen mukana. Lue se huolellisesti ennen kuin käytät uutta laitettasi. Säilytä lehtinen tallessa myöhempää käyttöä varten.

Laitteessa on turvamekanismi, joka estää ylikuumentamisen (mallista riippuen).

Jos laite ylikuumentaa, se lakkaa toimimasta. Irrota laite virtalähteestä ja jätä se jäähtymään noin 20 minuutiksi. Yhdistä se sitten uudelleen ja jatka käyttöä.

Jos laite ei vielä kukaan toimi, tarkista

– onko laite liitetty virtalähteeseen

– onko lisävaruste kiinnitetty oikein

– onko kansi kunnolla kiinni

– onko ylikuumentamisen turvamekanismi aktivoitunut (katso yllä). Jos on, irrota laite virtalähteestä ja anna sen jäähtyä 20 minuutin ajan.

Eikö laite toimi vielä kukaan? Vie laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen (katso luettelo huoltotehtisistä).

HELPPOJA RESEpteJÄ

Leipätaikina

Ainekset: 500 g jauhoja, 5 g kuivahiivaa, 10 g suolaa, 320 g 25-asteista vettä

Aseta terä monitoimikoneen kulhoon ja lisää jauhot, suola ja hiiva. Sulje monitoimikoneen kansi ja ota vesi valmiiksi esille. Aloita Dough (Taikina) -ohjelma tai käytä monitoimikoneen nopeutta 2 minuutin ja 30 sekunnin ajan ja kaada samaan aikaan vettä suoraan lisäysaukosta. Peitä taikina ja anna sen kohota 35 asteessa tunnin ajan, kunnes taikina on painunut kaksinkertaiseksi. Muotoile leipä ja anna sen kohota taas 35 asteessa tunnin ajan, kunnes leipä paisuu kaksinkertaiseksi. Lämmitä uuni 220 asteeseen ja paista leipää 40 minuuttia kosteassa uunissa (asetä uunin pohjalle vesikulho).

Kakkutaikina

Ainekset: 150 g jauhoja, 150 g sokeria, 150 g pehmeitä voikuuioita, 150 g muniä (3 munaa), 5 g leivinjauhetta

Aseta vaivauslisäosa monitoimikoneeseen ja lisää kaikki ainekset kulhoon. Sulje kansi. Aloita monitoimikoneen Dough (Taikina) -ohjelma tai sekoita ainekset yhteen nopeudella 2, kunnes voi on sekoittunut kokonaan. Avaa monitoimikoneen kansi ja kaavi ainekset reunoilta muun taikina sekaan. Käynnistä monitoimikone uudelleen ja sekoita 1 minuutin ajan. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun taikinavuokaan ja paista esilämmitetyssä uunissa 170 asteessa 1 tunnin ajan.

Ranskalainen lettutaikina

Ainekset: 200 g muniä (4 munaa), 40 g sokeria, 1 dl öljyä (tai 90 g voisulaa), 750 g maitoa, 375 g jauhoja

Lisää munat, öljy, sokeri ja maito sekoituskulhoon. Valitse Smoothie-ohjelma tai nopeus 2. Kaada 30 sekunnin kuluttua jauhot sekaan lisäysaukosta pysäyttämättä monitoimikonetta ja jatka sekoittamista 1 minuutin ajan. Anna taikinan levätä viileässä vähintään tunnin ajan ennen paistamista.

Keitto

Ainekset 1,25 litran keittoon: 150 g porkkanoita, 150 g purjoo, 300 g perunoita, 100 g sipulia, 800 g vettä

Kypsennä vihannekset etukäteen (suositellaan höyryttämistä). Kun vihannekset on kypsennetty, kaada ne sekoituskulhoon, lisää vesi ja aloita Soup (Keitto) -ohjelma tai käytä 1–2 minuutin ajan nopeutta 2. Ennen kannen avaamista odota, että monitoimikoneen osat pysähtyvät kokonaan.

Liha-porkkanapyree

Ainekset: 300 g porkkanoita, 100 g perunoita, 100 g naudanlihaa, 50 g lientä

Kypsennä vihannekset ja naudanliha etukäteen (suositellaan höyryttämistä). Aseta terä kulhoon ja lisää kaikki ainekset. Kaada sekaan vettä. Aloita Soup (Keitto) -ohjelma tai sekoita 30 sekuntia nopeudella 2. Avaa kansi ja kaavi ainekset reunoilta, jotta kaikki sekoittuvat kunnolla. Käynnistä monitoimikone uudelleen ja sekoita 30 sekuntia. Tarvittaessa kaavi uudelleen ja jatka sekoittamista.

Hasselpähkinät

Ainekset: 200 g hasselpähkinöitä

Sekoita hasselpähkinät minileikkurissa pienissä erissä (enintään 80 g kerrallaan), jotta jauheesta tulee tasaisen hienoa. Käytä Pulse (Sykäys) -toimintoa 8 kertaa sekunnin ajan kerrallaan.

Jos haluat jauhaa hasselpähkinöitä paljon kerrallaan, käytä monitoimikoneen suurta kulhoa. Aseta terä paikalleen ja kaada monitoimikoneen kulhoon 200 g hasselpähkinöitä. Käynnistä monitoimikone nopeudella 2 ja sekoita 30 sekuntia. Avaa kansi ja kaavi hasselpähkinät reunoilta, jotta kaikki sekoittuvat kunnolla. Käynnistä monitoimikone uudelleen ja sekoita 30 sekuntia.

Majoneesi

Ainekset: 2 munankeltuasta, 20 g sinappia, 2 dl öljyä, suolaa

Aseta kulhoon levy tai vatkein ja lisää munankeltuaiset, sinappi ja suola. Aseta kansi paikalleen ja aloita Beat (Vatkaus) -ohjelma tai sekoita 2 minuuttia nopeudella 2. 15 sekunnin käytön jälkeen ala lisätä öljyä tasaisesti hiljalleen kannen aukosta. Saat parhaan tuloksen, kun jatkat sekoittamista vielä 30 sekuntia sen jälkeen, kun öljy on lisätty kokonaan.

Säilyvyyden parannusvinkki: lisää munankeltuaiseen aluksi 1 teelusikallinen etikkaa.

Kermavaahto

Ainekset: 2,5 dl vispikermaa (30 % rasvaa), 20 g tomusokeria

Jäähdytä kulho kylmäksi ja aseta levy tai vatkein kulhoon. Lisää kylmä kerma ja tomusokeri. Käytä nopeutta 1 tai Beat (Vatkaus) -ohjelmaa aikaavion mukaan. Tarkista koostumus ajoittain, sillä se voi muuttua nopeasti lämpötilasta ja kerman rasvapitoisuudesta riippuen.

Kiinteäksi vatkatut kananmunanvalkuaiset

Ainekset: 5 kananmunanvalkuaista (n. 160 g)

Aseta levy tai vatkein kulhoon. Lisää 5 munanvalkuaista. Käytä nopeutta 1 tai Beat (Vatkaus) -ohjelmaa aikaavion mukaan. Tarkista koostumus ja pysäytä monitoimikone, kun munanvalkuaiset ovat kiinteitä.

*A modelltől függően

A termékhez mellékelt tartozékok a modelltől függően eltérőek lehetnek.

A megvásárolt modellhez mellékelt tartozékok fel vannak tüntetve a csomagoláson.

A specifikációban felsorolt egyéb tartozékokat a kereskedőtől vagy egy hivatalos szervizközpontból szerezheti be.

FIGYELEM: A biztonsági utasításokat tartalmazó kézikönyv a csomagolásban található. Kérjük, olvassa el figyelmesen az új készülék használata előtt. Tartsa biztonságos helyen, hogy később is megtekinthesse.

A készülék biztonsági mechanizmussal van ellátva, amely megakadályozza a túlmelegedést (a modelltől függően).

Túlmelegedés esetén a készülék leáll. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja körülbelül 20 percig hűlni a készüléket, majd csatlakoztassa újra, és folytassa a használatot.

Ha a készülék továbbra sem működik, ellenőrizze a következőket:

- a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz
- a felszerelt tartozék megfelelően rögzül a helyén
- a fedél teljesen le van zárva
- működésbe lépett-e a túlmelegedés elleni biztonsági mechanizmus (lásd fentebb). Ha igen, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja 20 percig hűlni a készüléket.

A készülék továbbra sem működik? Vigye el azt egy hivatalos szervizközpontba (ezek listáját lásd a szervizkézikönyvben).

ALAPVETŐ RECEPTEK

Kenyértészta

Hozzávalók: 500 g liszt, 5 g száraz élesztő, 10 g só, 320 g 25 °C-os víz

Helyezze a lisztet, a sót és az élesztőt a robotgép pengével ellátott táljába. Zárja le a robotgépet, és készítse elő a megfelelő mennyiségű vizet. Indítsa el a „Dough” (Tészta) programot, vagy 1 perc 30 másodpercig használja a robotgép 2. sebességfokozatát, és öntse a vizet közvetlenül a garatba. Fedje le, és hagyja a tésztát 35 °C-on 1 órán át kelni; a tészta térfogatának a kétszeresére kell nőnie. Formázza meg a kenyeret, és hagyja ismét 35 °C-on 1 órán át kelni; a tészta térfogatának a kétszeresére kell nőnie. Süssse előmelegített sütőben 220 °C-on 40 percig, nedves környezetben (helyezzen egy tál vizet a sütő aljára).

Tortatészta

Hozzávalók: 150 g liszt, 150 g cukor, 150 g puha vaj darabokra vágva, 150 g tojás (3 tojás), 5 g sütőpor

Helyezze minden hozzávalót a tálba, majd helyezze fel a dagasztótartozékokat és a fedelet. Indítsa el a robotgép „Dough” (Tészta) programját, vagy a 2. sebességfokozat használatával keverje össze az összetevőket, amíg a vaj teljesen el nem oszlik. Nyissa ki újra a robotgépet, és kaparja le a tál oldalairól a rátapadt hozzávalókat, így biztosítva, hogy az összes hozzávaló megfelelően összekeveredjen. Ezután indítsa újra a robotgépet 1 percre. Öntse a masszát kivajazott, liszttel megszórta tortaformába, majd 170 °C-ra előmelegített sütőben süssse 1 órán keresztül.

Palacsintatészta

Hozzávalók: 200 g tojás (4 tojás), 40 g cukor, 10 cl olaj (vagy 90 g olvasztott vaj), 750 g tej, 375 g liszt

Helyezze a keverőtálba a tojást, az olajat, a cukrot és a tejet. Válassza az „Smoothie” (Turmix) programot, vagy használja a 2. sebességfokozatot. 30 másodperc után – a robotgép leállításánál nélkül – adja hozzá a lisztet a mérőkupak nyílásán keresztül, és 1 percig járassa a turmixgépet. Mielőtt elkészítené a palacsintákat, legalább egy órán át hűvös helyen pihentesse a masszát.

Leves

Hozzávalók 1,25 l leveshez: 150 g sárgarépa, 150 g póréhagyma, 300 g burgonya, 100 g vörshagyma, 800 g víz

Főzze meg előre a zöldségeket (párolás javasolt). Ha megfőttek, helyezze a zöldségeket a turmixgépbe, adja hozzá a vizet, és indítsa el a „Soup” (Leves) programot, vagy 1-2 percig használja a 2. sebességfokozatot. A fedél kinyitása előtt várja meg, hogy a robotgép alkatrészei leálljanak.

Marhahús-sárgarépa püré

Hozzávalók: 300 g sárgarépa, 100 g burgonya, 100 g marhahús, 50 g főzőlé

Főzze meg előre a zöldségeket és a húst (párolás javasolt). Helyezzen minden hozzávalót a pengével ellátott táljába, majd adja hozzá a vizet. Indítsa el a „Soup” (Leves) programot, vagy 30 másodpercig használja a 2. sebességfokozatot. Nyissa fel a fedelet, és kaparja le a tál oldalairól a rátapadt hozzávalókat, így biztosítva, hogy az összes hozzávaló megfelelően összekeveredjen. Indítsa újra a robotgépet 30 másodpercre. Szükség esetén kaparja le ismét a hozzávalókat a tál oldalaitól, és turmixolja össze azokat újra.

Mogyoró

Hozzávalók: 200 g mogyoró

Finom, egyenletes por készítéséhez a mogyorót kis adagokban turmixolja a mini aprítóban (adagonként max. 80 g). Ezután használja a „Pulse” (Pulzálás) funkciót 8 alkalommal 1 másodpercig.

A mogyoró egy lépéses darálásához turmixolja össze a mogyorót a nagy robotgép-munkatálban. Öntse a 200 g mogyorót a pengével ellátott tálba. Kapcsolja be a robotgépet, és 30 másodpercig használja azt a 2. sebességfokozaton. Nyissa ki újra a tálat, és kaparja le a tál oldalait, így biztosítva, hogy az összes mogyorót felaprítsa. Indítsa újra a robotgépet 30 másodpercre.

Majonéz

Hozzávalók: 2 tojássárgája, 20 g mustár, 20 cl olaj, só

Helyezze a tojássárgáját, a mustárt és a sót a tárcsával vagy habverővel ellátott tálba. Tegye a helyére a fedelet, és indítsa el a készüléket a „Beat” (Felverés) programmal, vagy 2 percig használja a 2. sebességfokozatot. 15 másodpercnyi működtetés után fokozatosan és lassan tölts be az olajat a fedél nyílásán keresztül. Az optimális eredmény érdekében további 30 másodpercig működtesse a gépet, miután az összes olajat hozzáadta.

Tipp a majonéz hosszabb eltarthatósága érdekében: kezdéskor adjon 1 teáskanál ecetet a tojássárgájához

Chantilly krém

Hozzávalók: 250 ml habtejszín (30%-os), 20 g porcukor.

A tál alapos lehűtése után helyezze a tárcsát vagy a habverőt a tálba. Adja hozzá a hideg tejszínt és a porcukrot. Használja az 1. sebességfokozatot vagy a „Beat” (Felverés) programot, és üzemeltesse a gépet a táblázatban jelzett ideig. Az előkészítési idő közepén ellenőrizze az állapotot, mivel az a hőmérséklettől és a tejszín zsírtartalmától függően gyorsan változhat.

Keményre felvert tojásfehérje

Hozzávalók: 5 tojásfehérje (kb. 160 g)

Helyezze a tárcsát vagy a habverőt a tálba. Adja hozzá az 5 tojásfehérjét. Válassza az 1. sebességfokozatot vagy a „Beat” (Felverés) programot, és üzemeltesse a gépet a táblázatban jelzett ideig. Ellenőrizze az állapotot, és állítsa le a robotgépet, ha a tojásfehérje kemény.

* Atsižvelgiant į modelį

Priedai, tiekiami su šiuo gaminiu, gali skirtis, tai priklauso nuo modelio.

Priedai, tiekiami su modeliu, kurį įsigijote, pavaizduoti ant pakuotės.

Kitus priedus, esančius specifikacijos sąrašą, galite įsigyti iš įprasto pardavėjo arba patvirtintame techninės priežiūros centre.

ĮSPĖJIMAS. Saugos instrukcijų lankstinukas yra pakuotėje. Atidžiai jį perskaitykite prieš naudodami naują prietaisą. Laikykite jį saugioje vietoje, jei prireiktų ateityje.

Jūsų prietaise įrengtas apsauginis mechanizmas, saugantis nuo perkaitimo (tai priklauso nuo modelio).

Perkaitęs, jūsų prietaisas nustos veikti. Atjunkite jį nuo maitinimo ir palikite atvėsti apie 20 minučių, tada vėl prijunkite ir toliau naudokite.

Jūsų įrenginys vis tiek neveikia, patikrinkite:

- ar prietaisas prijungtas prie maitinimo;
- ar naudojamas priedas tinkamai užfiksuotas savo vietoje;
- ar dangtelis visiškai uždarytas;
- ar nėra suveikęs apsauginis perkaitimo mechanizmas (žr. anksčiau). Jei taip, atjunkite prietaisą nuo maitinimo ir leiskite atvėsti apie 20 minučių.

Jūsų įrenginys vis tiek neveikia? Nuvežkite jį į įgaliojantį techninės priežiūros centrą (žr. sąrašą techninės priežiūros lankstinuke).

PAGRINDINIAI RECEPTAI

Duonos tešla

Sudedamosios dalys: 500 g miltų, 5 g sausų mielių, 10 g druskos, 320 g 25 °C temperatūros vandens

Sudėkite miltus, druską ir mieles į virtuvinio kombaino dubenį su mentėmis. Uždarykite virtuvinį kombainą ir pasiruoškite reikiamą vandens kiekį. Paleiskite programą „Tešla“ arba įjunkite virtuvinį kombainą 2 greičiu 1 minutei ir 30 sekundžių, o vandenį pilkite tiesiai į įpylimo angą. Uždenkite ir leiskite tešlai 1 val. kilti 35 °C temperatūroje; tešlos tūris turi padvigubėti. Suformuokite kepalą ir leiskite jam dar 1 val. kilti 35 °C temperatūroje; kepalas turi padvigubėti. Kepkite iš anksto iki 220 °C įkaitintoje orkaitėje 40 minučių, drėgnoje aplinkoje (orkaitės apačioje pastatykite dubenį su vandeniu).

Pyrago tešla

Sudedamosios dalys: 150 g miltų, 150 g cukraus, 150 g gabalėliais supjaustyto sviesto, 150 g kiaušinių (3 kiaušiniai), 5 g kepimo miltelių

Suberkite visas sudedamąsias dalis į dubenį, paruoškite minkymo priedą ir dangtį. Paleiskite virtuvinio kombaino programą „Tešla“ arba įjunkite prietaisą 2 greičiu, ir minkykite, kol tešla taps vientisa. Atidarykite virtuvinį kombainą, nugrandykite dubens kraštus ir įsitikinkite, ar visos sudedamosios dalys gerai susimaišę. Tada vėl įjunkite virtuvinį kombainą 1 minutei. Supilkite tešlą į riebalais išteptą ir miltais pabarstytą kepimo skardą ir kepkite iš anksto iki 170 °C įkaitintoje orkaitėje 1 valandą.

Blynų tešla

Sudedamosios dalys: 200 g kiaušinių (4 kiaušiniai), 40 g cukraus, 100 ml aliejaus (arba 90 g ištirpinto sviesto), 750 g pieno, 375 g miltų

Į trintuvo dubenį sudėkite kiaušinius, aliejų, cukrų ir pieną. Pasirinkite programą „Tirštasis kokteilis“ arba 2 greitį. Po 30 sek., nestabdymai virtuvinio kombaino suberkite miltus pro matavimo dangtelio angą ir maišykite trintuvu dar 1 minutę. Prieš kepdami blynus, leiskite tešlai pailsėti mažiausiai vieną valandą vėsioje vietoje.

Sriuba

Sudedamosios dalys 1,25 l sriubos: 150 g morkų, 150 g porų, 300 g bulvių, 100 g svogūnų, 800 g vandens

Iš anksto išvirkite daržoves (rekomenduojama garinti). Išvirę sudėkite daržoves į trintuvą, įpilkite vandens ir paleiskite programą „Sriuba“ arba įjunkite kombainą 2 greičiu 1–2 minutėms. Prieš atidarydami virtuvinio kombaino dangtį įsitikinkite, ar visos judančios dalys sustoję.

Jautienos ir morkų tyrė

Sudedamosios dalys: 300 g morkų, 100 g bulvių, 100 g jautienos, 50 g sultinio

Iš anksto išvirkite daržoves ir mėsą (rekomenduojama garinti). Sudėkite visas sudedamąsias dalis į indą su peiliukais ir pripilkite vandens. Paleiskite programą „Sriuba“ arba įjunkite kombainą 2 greičiu 30 sekundžių. Atidarykite dangtį, nugrandykite kraštus ir įsitikinkite, ar visos sudedamosios dalys gerai susimaišę. Vėl įjunkite virtuvinį kombainą 30 sekundžių. Jei reikia, nugrandykite kraštus ir maišykite dar.

Lazdynų riešutai

Sudedamosios dalys: 200 g lazdyno riešutų

Kad gautumėte smulkius, vienodo smulkumo miltus, lazdynų riešutus malkite mažais kiekiais mažajame smulkintuve (daugiausia 80 g vienu metu). Tada naudokite funkciją „Pulsavimas“, 8 kartus, po 1 sekundę kiekvieną kartą.

Jei norite lazdynų riešutus susmulkinti vienu metu, trinkite juos dideliame virtuviniame kombaino inde. Įberkite 200 g lazdynų riešutų į dubenį su peiliais. Įjunkite virtuvinį kombainą 2 greičiu 30 sekundžių. Atidarykite dubenį, nugrandykite kraštus ir įsitikinkite, ar visi lazdynų riešutai gerai sutrinti. Vėl įjunkite virtuvinį kombainą 30 sekundžių.

Majonezas

Sudedamosios dalys: 2 kiaušinio tryniai, 20 g garstyčių, 200 ml aliejaus, druska

Į dubenį su disku ar emulsijos plakikliu sudėkite kiaušinių trynius, garstyčius ir druską. Uždenkite dangtį ir paleiskite prietaiso programą „Plakimas“ arba įjunkite prietaisą 2 greičiu 2 minutėms. Po 15 sekundžių darbo, laipsniškai ir lėtai pilkite aliejų per angą dangtyje. Kad pasiektumėte optimalų rezultatą, baigę pilti aliejų, plakite dar 30 sekundžių.

Patarimas. Kad majonezas išsilaikytų ilgiau, prieš pradėdami, su kiaušinių tryniais įpilkite 1 arbatinį šaukštelį acto.

Plakta grietinėlė

Sudedamosios dalys: 250 ml plakamosios grietinėlės (30 %), 20 g cukraus.

Gerai atšaldę dubenį, į jį įdėkite emulsinio plakimo diską. Įpilkite šaltą grietinėlę ir cukrų. Įjunkite prietaisą 1 greičiu arba naudokite programą „Plakimas“, tada sekite laiką, kaip nurodyta lentelėje. Įpusėjus plakimo laikui, patikrinkite konsistenciją, nes ji gali greitai kisti, atsižvelgiant į temperatūrą ir riebalų kiekį grietinėlėje.

Standžiai suplakti kiaušinių baltymai

Sudedamosios dalys: 5 kiaušinių baltymai (apytiksliai 160 g)

Įstatykite į dubenį emulsijos plakimo diską. Supilkite 5 kiaušinių baltymus. Pasirinkite 1 greitį arba naudokite programą „Plakimas“, tada sekite laiką, kaip nurodyta lentelėje. Patikrinkite konsistenciją ir sustabdykite maisto ruošimą, kai kiaušinių baltymai standžiai suplakti.

*Atkarībā no modeļa

Komplektācijā iekļautie piederumi var atšķirties atkarībā no modeļa.

Piederumi, kas ir iekļauti šī modeļa komplektācijā, ir attēloti uz iepakojuma.

Pārējos piederumus, kas minēti šajā specifikācijā, varat iegādāties pie mazumtirgotāja vai autorizētā klientu apkalpošanas centrā.

BRĪDINĀJUMS: Drošības norāžu brošūra ir iepakojumā. Lūdzu, rūpīgi izlasiet to, pirms uzsākat lietot jauno ierīci. Saglabājiet to, lai nepieciešamības gadījumā tā būtu pieejama.

Jūsu ierīce ir aprīkota ar drošības mehānismu, kas pasargā no pārkaršanas (atkarībā no modeļa).

Pārkaršanas gadījumā ierīce pārtrauks darbu. Atvienojiet to no barošanas avota un ļaujiet atdzist aptuveni 20 minūtes, pēc tam pievienojiet barošanas avotam un turpiniet lietošanu.

Ja ierīce joprojām nedarbojas, pārbaudiet:

- vai ierīce ir pievienota barošanai;
- vai pievienotie piederumi ir nofiksēti;
- vai vāks ir pilnībā aizvērts;
- vai nav aktivizēts pārkaršanas drošības mehānisms (skatiet augstākminēto informāciju); Ja tas ir aktivizēts, atvienojiet ierīci no barošanas avota un ļaujiet tai atdzist 20 minūtes.

Vai ierīce joprojām nedarbojas? Nogādājiet to autorizētā klientu apkalpošanas centrā (skatiet sarakstu servisa bukletā).

PAMATA RECEPTES

Maizes mikla

Sastāvdaļas: 500 g miltu, 5 g sausā rauga, 10 g sāls, 320 g ūdens 25 °C temperatūrā

Ievietojiet miltus, sāli un raugu gatavošanas traukā ar asmeni. Aizveriet ierīci un sagatavojiet nepieciešamo ūdens daudzumu. Ieslēdziet "Miklas" programmu vai aktivizējiet ierīces 2. ātrumu un ļaujiet tai darboties 1 minūti un 30 sekundes, ļejot ūdeni pa taisno sprauslā. Apšedziet un ļaujiet miklai uzrūgt 35 °C temperatūrā 1 stundu; miklas apjoms divkārsosies. Izveidojiet klaipu un ļaujiet tam uzrūgt 35 °C temperatūrā vēl 1 stundu; klaipa apjoms divkārsosies. Ceptiet iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī 220 °C temperatūrā 40 minūtes mitrā vidē (novietojiet cepeškrāsns apakšā bļodu ar ūdeni).

Kūku mikla

Sastāvdaļas: 150 g miltu, 150 g cukura, 150 g miksta sviesta, kas sagriezts gabaliņos, 150 g olu (3 olas), 5 g cepamā pulvera

Ievietojiet visas sastāvdaļas traukā, uzstādiet micīšanas piederumu un vāku. Ieslēdziet "Miklas" programmu vai aktivizējiet ierīces 2. ātrumu un ļaujiet ierīcei darboties, līdz sviests ir pilnībā iestrādāts masā. Atveriet ierīci un notīriet trauka malas, lai pārliecinātos, ka visas sastāvdaļas ir samaisītas. Ieslēdziet programmu vēlreiz un ļaujiet tai darboties 1 minūti. Ielejiet miklu ietaukotā un ar miltiem izkaisītā kūkas formā un ceptiet iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī 170 °C temperatūrā 1 stundu.

Plāno pankūku mikla

Sastāvdaļas: 200 g olu (4 olas), 40 g cukura, 10 cl eļļas (vai 90 g kausēta sviesta), 750 g piena, 375 g miltu

Ievietojiet blendera traukā olas, eļļu, cukuru un pienu. Izvēlieties "Smūtiju" programmu vai 2. ātrumu. Pēc 30 sekundēm, neapsturot ierīces darbību, beriet mērtrauka atverē miltus un blendējiet vēl 1 minūti. Pirms pankūku cepšanas atstājiet miklu vismaz vienu stundu istabas temperatūrā.

Zupa

Sastāvdaļas 1,25 l zupas: 150 g burkānu, 150 g puravu, 300 g kartupeļu, 100 g sīpolu, 800 g ūdens

Pagatavojiet dārzeņus jau iepriekš (vēlams tvaicējot). Kad dārzeņi ir pagatavoti, ievietojiet tos blenderī, pielejiet ūdeni un ieslēdziet "Zupas" programmu vai ierīces 2. ātrumu un ļaujiet darboties 1 līdz 2 minūtes. Pirms vāka atvēršanas pagaidiet, līdz ierīces kustīgās detaļas ir apstājušās.

Liellopa gaļas un burkānu biezenis

Sastāvdaļas: 300 g burkānu, 100 g kartupeļu, 100 g liellopa gaļas, 50 g cepamā šķidrums

Pagatavojiet dārzeņus un gaļu jau iepriekš (vēlams tvaicējot). Ievietojiet visas sastāvdaļas traukā ar asmeņiem un pielejiet ūdeni. Ieslēdziet "Zupas" programmu vai 2. ātrumu un ļaujiet ierīcei darboties 30 sekundes. Noņemiet vāku un notīriet trauka malas, lai pārliecinātos, ka visas sastāvdaļas ir samaisītas. Ieslēdziet ierīci vēlreiz un ļaujiet tai darboties 30 sekundes. Ja nepieciešams, notīriet malas un blendējiet atkārtoti.

Lazdu rieksti

Sastāvdaļas: 200 g lazdu riekstu

Lai iegūtu smalku, viendabīgu pulveri, blendējiet lazdu riekstus nelielās devās mini smalcinātājā (ne vairāk kā 80 g vienā devā). Pēc tam izmantojiet "Pulsa" funkciju 8 reizes, pa 1 sekundi katrā reizē.

Lai samaltu lazdu riekstus vienā reizē, maliet tos lielajā ēdiena gatavošanas traukā. Ieberiet 200 g lazdu riekstu traukā ar asmeni. Ieslēdziet ierīces 2. ātrumu un ļaujiet darboties 30 sekundes. Noņemiet vāku un notīriet trauka malas, lai pārliecinātos, ka visi lazdu rieksti ir samalti. Ieslēdziet ierīci vēlreiz un ļaujiet tai darboties 30 sekundes.

Majonēze

Sastāvdaļas: 2 olu dzeltenumi, 20 g sinepju, 20 cl eļļas, sāls

Olu dzeltenumus, sinepes un sāli ievietojiet traukā ar disku vai putojamo. Uzlieciet vāku un ieslēdziet ierīces "Putošanas" programmu vai 2. ātrumu un ļaujiet darboties 2 minūtes. Pēc 15 sekundēm pa vāka atveri pamazām pievienojiet eļļu. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pēc eļļas pieliešanas putojiet vēl 30 sekundes.

Padoms: lai majonēzi varētu uzglabāt ilgāk, pašā sākumā olas dzeltenumam pievienojiet 1 ēdamkaroti etiķa.

Putukrējums

Sastāvdaļas: 250 ml saldā krējuma (30%), 20 g pūdercukura.

Kad trauks ir atdzesēts, ievietojiet tajā disku vai putotāju. Pievienojiet aukstu saldo krējumu un pūdercukuru. Ieslēdziet 1. ātrumu vai "Putošanas" programmu un ievērojiet tabulā norādīto laiku. Kad gatavošanai paredzētais laiks ir pusē, pārbaudiet masu, jo tā var strauji mainīties atkarībā no temperatūras un tauku satura krējumā.

Stingrās putās saputoti olu baltumi

Sastāvdaļas: 5 olu baltumi (aptuveni 160 g)

Ievietojiet traukā disku vai putotāju. Ielejiet 5 olu baltumus. Izvēlieties 1. ātrumu vai "Putošanas" programmu un ievērojiet tabulā norādīto laiku. Pārbaudiet masu un apturiet ierīci, kad olu baltumi kļūst stingri.

*Avhengig av modell

Tilbehøret som leveres med dette produktet, kan variere avhengig av modell.

Tilbehøret som leveres med modellen du har kjøpt, vises på emballasjen.

Du kan få annet tilbehør som er oppført i denne spesifikasjonen, fra den vanlige forhandleren eller fra et godkjent servicesenter.

ADVARSEL: Heftet med sikkerhetsinformasjon finner du i emballasjen. Les det nøye før du bruker det nye apparatet. Oppbevar det på et trygt sted for fremtidig referanse.

Apparatet har en sikkerhetsmekanisme for å forhindre overoppheting (avhengig av modell).

Hvis apparatet blir overopphetet, slutter det å fungere. Koble det fra, og la det avkjøles i ca. 20 minutter. Koble det deretter til igjen, og fortsatt å bruke det.

Hvis apparatet fremdeles ikke fungerer, må du kontrollere følgende:

- at apparatet er koblet til
- at tilbehøret som er montert, er låst på plass på riktig måte
- at lokket er helt lukket
- at sikkerhetsoveropphetingsmekanismen fungerer som den skal (se ovenfor). Hvis ja, kobler du fra apparatet og lar det avkjøles i 20 minutter.

Fungerer apparatet fremdeles ikke? Ta det med til et godkjent servicesenter (se listen i serviceheftet).

GRUNNLEGGENDE OPPSKRIFTER

Brøddeig

Ingredienser: 500 g mel, 5 g tørrgjær, 10 g salt, 320 g vann ved 25° C.

Ha mel, salt og gjær i foodprocessorbollen med kniven. Lukk foodprocessoren og ha klart vannet. Start deigprogrammet eller aktiver hastighet 2 på foodprocessoren i 1 minutt og 30 sekunder, og hell vannet direkte i tuten. Dekk til og la deigen heve ved 35° C i 1 time. Deigen skal bli dobbelt så stor. Form brødet og la det heve i 1 time ved 35° C. Brødet skal bli dobbelt så stort. Stek i en forvarmet ovn på 220° C i 40 minutter i fuktige omgivelser (plasser en bolle med vann nederst i ovnen).

Kakerøre

Ingredienser: 150 g mel, 150 g sukker, 150 g romtemperert smør skåret i biter, 150 g egg (3 egg), 5 g bakepulver

Ha alle ingrediensene i bollen, og gjør klart ett tilbehøret og lokket. Start foodprocessorens deigprogram eller aktiver hastighet 2 for å blande ingrediensene til smøret er blandet godt inn i røren. Åpne foodprocessoren på nytt for å skrape sidene på bollen for å sikre at alle ingrediensene blir godt blandet. Start deretter foodprocessoren på nytt i 1 minutt. Hell røren i en smurt, melet kakeform, og stek i en forvarmet ovn på 170° C i 1 time.

Crêperøre

Ingredienser: 200 g egg (4 egg), 40 g sukker, 10 cl olje (eller 90 g smeltet smør), 750 g melk, 375 g mel

Ha egg, olje, sukker og melk i bollen. Velg smoothieprogrammet eller hastighet 2. Etter 30 sekunder, uten å stoppe foodprocessoren, heller du melet gjennom åpningen på målehettan og kjører hurtigmikseren i 1 minutt. La røren hvile i minst én time på et kjølig sted før du lager crêpe.

Suppe

Ingredienser til 1,25 l suppe: 150 g gulrøtter, 150 g purreløk, 300 g poteter, 100 g løk, 800 g vann

Kok grønnsakene på forhånd (dampkoking anbefales). Når grønnsakene er kokt, heller du dem i hurtigmikseren, tilsetter vannet og starter suppeprogrammet eller hastighet 2 i 1 til 2 minutter. Vent til delene på foodprocessoren har sluttet å bevege seg før du åpner lokket.

Kjøtt- og gulrotpuré

Ingredienser: 300 g gulrøtter, 100 g poteter, 100 g kjøtt, 50 g kraft

Kok grønnsakene og kjøttet på forhånd (dampkoking anbefales). Ha alle ingrediensene i bollen med kniven, og tilsett vann. Start suppeprogrammet eller aktiver hastighet 2 i 30 sekunder. Åpne lokket for å skrape sidene på bollen for å sikre at alle ingrediensene blir godt blandet. Start deretter foodprocessoren på nytt i 30 sekunder. Skrap og bland på nytt om nødvendig.

Hasselnøttmel

Ingredienser: 200 g hasselnøtter

For å få et fint, jevnt pulver blander du hasselnøttene i små porsjoner i minihakkeren (maks. 80 g per blanding). Deretter bruker du pulsfunksjonen åtte ganger i ett sekund hver gang.

Hvis du vil male hasselnøttene i ett enkelt trinn, blander du hasselnøttene i den store foodprocessorbollen. Ha 200 g hasselnøtter i bollen med kniven. Start foodprocessoren på hastighet 2 i 30 sekunder. Åpne lokket til bollen på nytt for å skrape sidene på bollen for å sikre at hasselnøttene blir godt blandet. Start deretter foodprocessoren på nytt i 30 sekunder.

Majones

Ingredienser: 2 eggeplommer, 20 g sennep, 20 cl olje, salt

Ha eggeplommer, sennep og salt i bollen med skiven eller vispen. Sett på lokket og start apparatet med elteprogrammet, eller start hastighet 2 i 2 minutter. Etter 15 sekunder tilsetter du oljen gradvis og langsomt gjennom åpningen i lokket. For å få et optimalt resultat må du elte i 30 sekunder når all oljen er helt oppi.

Tips for å få majonesen til å vare lenger: tilsett 1 teskje eddik sammen med eggeplommen i starten.

Chantillykrem

Ingredienser: 250 ml kremfløte (30 %), 20 g melis.

Når bollen er ordentlig avkjølt, setter du skiven eller eltevispen i bollen. Tilsett den kalde fløten og melisen. Kjør på hastighet 1 eller bruk elteprogrammet, og følg tiden som er angitt i tabellen. Midt under tilberedningstiden må du kontrollere konsistensen siden den raskt kan endres avhengig av temperaturen og mengden fett i fløten.

Stivpiskede eggehviter

Ingredienser: 5 eggehviter (ca. 160 g)

Plasser skiven eller eltevispen i bollen. Hell i de 5 eggehvitenes. Velg hastighet 1 eller elteprogrammet, og følg tiden som er angitt i tabellen. Kontroller konsistensen og stopp foodprocessoren når eggehvitenes er stive.

*W zależności od modelu

Akcesoria dostarczane z tym produktem mogą różnić się w zależności od modelu.

Akcesoria dostarczane z zakupionym modelem są wskazane na opakowaniu.

Pozostałe akcesoria wymienione w specyfikacji można nabyć u sprzedawcy lub w upoważnionym punkcie serwisowym.

OSTRZEŻENIE: Broszura z instrukcjami bezpieczeństwa znajduje się w opakowaniu. Przed rozpoczęciem korzystania z nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z jej treścią. Broszurę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby można było z niej skorzystać w przyszłości.

Urządzenie jest wyposażone w mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem (w zależności od modelu).

W przypadku przegrzania urządzenie przestanie działać. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na około 20 min, a następnie podłącz je ponownie i kontynuuj korzystanie.

Jeśli urządzenie dalej nie działa, sprawdź, czy:

- urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej,
- zamontowane akcesorium jest prawidłowo zablokowane w odpowiednim położeniu,
- pokrywa jest całkowicie zamknięta,
- nie zadziałał mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem (patrz powyżej). Jeśli zadziałał, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i zaczekaj 20 min, aż urządzenie ostygnie.

Urządzenie dalej nie działa? Zabierz je do upoważnionego punktu serwisowego (patrz lista w książce serwisowej).

PODSTAWOWE PRZEPISY

Chleb

Składniki: 500 g mąki, 5 g suchych drożdży, 10 g soli, 320 g wody o temperaturze 25°C

Umieść mąkę, sól i drożdże w misce robota kuchennego wraz z ostrzem. Zamknij robota kuchennego i przygotuj wymaganą ilość wody. Uruchom program „Dough” (Ciasto) lub włącz drugi stopień prędkości robota kuchennego na 1 min i 30 s, a następnie wlej wodę bezpośrednio robota. Przykryj ciasto i pozostaw je do wyrośnięcia w temperaturze 35°C na 1 h; ciasto musi dwukrotnie zwiększyć swoją objętość. Uformuj bochenek i pozostaw go na 1 h w temperaturze 35°C; bochenek musi dwukrotnie zwiększyć swoją objętość. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 220°C przez 40 min w wilgotnym środowisku (umieść miskę z wodą na dnie piekarnika).

Biszkopt do ciasta

Składniki: 150 g mąki, 150 g cukru, 150 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki, 150 g jaj (3 jajka), 5 g proszku do pieczenia

Włóż wszystkie składniki do miski i załóż końcówkę do wyrabiania ciasta oraz pokrywkę. Uruchom program „Dough” (Ciasto) lub włącz drugi stopień prędkości robota kuchennego, aby wymieszać ciasto do momentu całkowitego połączenia z masłem. Otwórz ponownie robota kuchennego, aby zeszkrobać ciasto z boków miski, i upewnij się, że wszystkie składniki są dobrze wymieszane. Następnie ponownie uruchom robota kuchennego na 1 min. Wlej ciasto do natłuszczonej, posypanej mąką formy do ciasta i piecz w piekarniku podgrzanym do temperatury 170°C przez 1 h.

Ciasto na naleśniki

Składniki: 200 g jajek (4 jajka), 40 g cukru, 100 ml oleju (lub 90 g roztopionego masła), 750 g mleka, 375 g mąki

Umieść jajka, olej, cukier i mleko w misce blendera. Wybierz program „Smoothie” lub drugi stopień prędkości. Po 30 s, nie zatrzymując robota kuchennego, wysyp mąkę przez otwór końcówki pomiarowej i uruchom blender na 1 min. Przed usmażeniem naleśników odstaw ciasto w chłodne miejsce na co najmniej 1 h.

Zupa

Składniki na 1,25 l zupy: 150 g marchwi, 150 g pora, 300 g ziemniaków, 100 g cebuli, 800 g wody

Ugotuj warzywa z wyprzedzeniem (zalecamy gotowanie na parze). Po ugotowaniu wysyp warzywa do blendera, dodaj wodę i uruchom program „Soup” (Zupa) lub drugi stopień prędkości na 1-2 min. Przed otwarciem pokrywy poczekaj, aż części robota kuchennego zatrzymają się.

Purée wołowo-marchewkowe

Składniki: 300 g marchwi, 100 g ziemniaków, 100 g wołowiny, 50 g sosu własnego

Ugotuj warzywa i mięso z wyprzedzeniem (zalecamy gotowanie na parze). Wsądź wszystkie składniki i ostrze do miski i dodaj wodę. Uruchom program „Soup” (Zupa) lub włącz drugi stopień prędkości na 30 s. Otwórz pokrywkę, aby zeszkrobać składniki z boków miski, i upewnij się, że wszystkie się dobrze wymieszały. Uruchom ponownie robota kuchennego na 30 s. W razie potrzeby ponownie zeszkrob i zmiksuj składniki.

Orzechy laskowe

Składniki: 200 g orzechów laskowych

W celu uzyskania drobnego, jednorodnego proszku zmiel orzechy laskowe w małych porcjach w minirozdrabniaczu (maks. 80 g na partię). Następnie użyj funkcji „Pulse” (Pulsowanie) 8 razy po 1 s.

Orzechy laskowe możesz też zmielić za jednym razem w dużej misce robota kuchennego. Wsyp 200 g orzechów laskowych do miski z ostrzem. Włącz robota kuchennego na drugim ustawieniu prędkości na 30 s. Otwórz ponownie miskę, aby zeszkrobać składniki z jej boków, i upewnij się, że orzechy zostały dobrze zmielone. Uruchom ponownie robota kuchennego na 30 s.

Majonez

Składniki: 2 żółtka jajek, 20 g musztardy, 200 ml oleju, sól

Umieść w misce żółtka, musztardę i sól wraz z tarczą lub trzepaczką do emulsji. Załóż pokrywkę i uruchom urządzenie w programie „Beat” (Ubijanie) lub włącz drugie ustawienie prędkości na 2 min. Po 15 s pracy urządzenia stopniowo i powoli wlej olej przez otwór pokrywy. Aby uzyskać optymalne rezultaty, ubijaj całość przez kolejne 30 s po wleciu oleju.

Wskazówka: aby móc dłużej przechowywać majonez, na początku dodaj 1 łyżeczkę octu do żółtka.

Bitą śmietana „Crème chantilly”

Składniki: 250 ml bitej śmietany (30%), 20 g cukru pudru.

Schłódź całą misę, a następnie umieść w niej tarczę lub trzepaczkę do emulsji. Dodaj schłodzoną śmietaną i cukier puder. Uruchom urządzenie na pierwszym ustawieniu prędkości lub w programie „Beat” (Ubijanie). Czas pracy podano w tabeli. W połowie czasu przygotowania sprawdź konsystencję, ponieważ może ona szybko zmieniać się w zależności od temperatury i zawartości tłuszczu w śmietanie.

Ubite na sztywno białka jajek

Składniki: 5 białek jajek (około 160 g)

Umieść tarczę lub trzepaczkę do emulsji w misce. Wlej 5 białek. Wybierz pierwsze ustawienie prędkości lub program „Beat” (Ubijanie). Czas pracy podano w tabeli. Sprawdź konsystencję i zatrzymaj robota kuchennego, gdy białka zostaną ubite na sztywną pianę.

*În funcție de model

Accesoriile furnizate cu acest produs pot fi diferite, în funcție de model.

Accesoriile furnizate cu modelul pe care l-ați cumpărat sunt afișate pe ambalaj.

Puteți achiziționa celelalte accesorii indicate în această specificație din magazine sau de la un centru de service autorizat.

AVERTISMENT: Broșura cu instrucțiuni de siguranță este inclusă în ambalaj. Citiți broșura cu atenție înainte de a utiliza noul dvs. aparat. Păstrați-o într-un loc sigur, pentru consultare ulterioară.

Aparatul dvs. este prevăzut cu un mecanism de siguranță, pentru a preveni supraîncălzirea (în funcție de model).

În cazul supraîncălzirii, aparatul dvs. se va opri. Scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească aproximativ 20 de minute, apoi băgați-l din nou în priză și continuați să-l utilizați.

Dacă aparatul dvs. tot nu funcționează, verificați:

- ca aparatul să fie băgat în priză
- ca accesoriul montat să fie blocat corect pe poziție
- să fie închis complet capacul
- dacă mecanismul de siguranță la supraîncălzire nu a fost declanșat (vedeți mai sus). Dacă da, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de 20 de minute.

Aparatul dvs. tot nu funcționează? Duceți-l la un centru de service autorizat (consultați lista în broșura de service).

REȚETE DE BAZĂ

Aluat de pâine

Ingrediente: 500 g făină, 5 g drojdie uscată, 10 g sare, 320 ml apă la 25 °C

Puneți făina, sarea și drojdia în bolul cu lamă al mixerului. Închideți aparatul și pregătiți volumul de apă. Porniți programul „Aluat” sau activați viteza 2 a aparatului timp de 1 minut și 30 de secunde și turnați apa direct în orificiu. Acoperiți și lăsați aluatul să crească la 35 °C timp de 1 oră; aluatul trebuie să-și dubleze volumul. Modelați pâinea și lăsați-o din nou la crescut 1 oră la 35 °C; pâinea trebuie să-și dubleze volumul. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 220 °C timp de 40 de minute într-un mediu umed (așezați un vas cu apă în partea de jos a cuptorului).

Blat de tort

Ingrediente: 150 g făină, 150 g zahăr, 150 g unt moale tăiat bucățele, 150 g ouă (3 ouă), 5 g praf de copt

Turnați toate ingredientele în bol și montați accesoriul de frământare și capacul. Porniți programul „Aluat” al aparatului sau activați viteza 2 pentru a amesteca ingredientele până când untul este încorporat complet. Redeschideți aparatul și curățați marginile bolului, pentru a vă asigura că toate ingredientele sunt bine amestecate. Apoi, reporniți aparatul timp de 1 minut. Turnați compoziția într-o formă de tort unsă și tapetată cu făină și coaceți în cuptorul preîncălzit la 170 °C timp de 1 oră.

Aluat de clătite

Ingrediente: 200 g ouă (4 ouă), 40 g zahăr, 100 ml ulei (sau 90 g unt topit), 750 ml lapte, 375 g făină

În bolul blenderului, puneți ouăle, uleiul, zahărul și laptele. Selectați programul „Smoothie” sau viteza 2. După 30 s, fără a opri aparatul, turnați făina prin deschizătura capacului de măsurare a ingredientelor și lăsați blenderul să funcționeze 1 minut. Lăsați amestecul să stea cel puțin o oră într-un loc răcoros înainte să faceți clătitele.

Supă

Ingrediente pentru 1,25 l de supă: 150 g morcovi, 150 g praz, 300 g cartofi, 100 g ceapă, 800 ml apă

Gătiți legumele în prealabil (se recomandă gătirea la abur). După ce au fiert, puneți legumele în blender, adăugați apa și porniți programul „Supă” sau viteza 2 timp de 1-2 minute. Așteptați până când piesele aparatului s-au oprit înainte de a deschide capacul.

Piure de morcovi și vită

Ingrediente: 300 g morcovi, 100 g cartofi, 100 g vită, 50 ml supă de gătit

Gătiți legumele și carnea în prealabil (se recomandă gătirea la abur). Puneți toate ingredientele în bolul cu lamă și adăugați apa. Porniți programul „Supă” sau activați viteza 2 timp de 30 de secunde. Deschideți capacul și curățați marginile bolului, pentru a vă asigura că toate ingredientele sunt bine amestecate. Reporniți aparatul timp de 30 de secunde. Dacă este necesar, curățați marginile și amestecați din nou.

Alune de pădure

Ingrediente: 200 g alune de pădure

Pentru a obține o pudră fină și consistentă, amestecați alunele în cantități mici în mini-tocător (max. 80 g pe serie). Apoi utilizați funcția „Pulse” de 8 ori timp de 1 secundă de fiecare dată.

Pentru a măcina alunele într-o singură etapă, amestecați-le în bolul mare al aparatului. Turnați cele 200 g de alune în bolul cu lamă. Porniți aparatul la viteza 2 timp de 30 de secunde. Redeschideți bolul și curățați-i marginile, pentru a vă asigura că toate alunele sunt bine amestecate. Reporniți aparatul timp de 30 de secunde.

Maioneză

Ingrediente: 2 gălbenușuri, 20 g muștar, 200 ml ulei, sare

Puneți gălbenușurile, muștarul și sarea în bolul cu disc sau cu telul pentru emulsionare. Puneți capacul și porniți aparatul la programul „Batare” sau activați viteza 2 timp de 2 minute. După 15 secunde de funcționare, adăugați treptat și încet uleiul prin deschizătura capacului. Pentru rezultate optime, bateți încă 30 de secunde după ce ați turnat tot uleiul.

Sfat pentru ca maioneza să reziste mai mult timp: la început, adăugați 1 linguriță de oțet împreună cu gălbenușurile

Cremă Chantilly

Ingrediente: 250 ml smântână lichidă (30%), 20 g zahăr pudră.

După ce ați răcit bine bolul, așezați discul sau telul pentru emulsionare în bol. Adăugați smântâna lichidă rece și zahărul pudră. Porniți aparatul la viteza 1 sau folosind programul „Batare” și respectați timpul indicat în tabel. La jumătatea timpului de preparare, verificați consistența, deoarece ea se poate schimba repede, în funcție de temperatură și de cantitatea de grăsime din smântână.

Spumă de albușuri

Ingrediente: 5 albușuri (aproximativ 160 g)

Așezați discul sau telul pentru emulsionare în bol. Turnați cele 5 albușuri. Selectați viteza 1 sau folosind programul „Batare” și respectați timpul indicat în tabel. Verificați consistența și opriți aparatul când albușurile sunt bătute tari.

*Zavisno od modela

Dodaci koji dolaze uz ovaj proizvod mogu da se razlikuju zavisno od modela.

Dodaci koji dolaze uz proizvod koji ste kupili prikazani su na pakovanju.

Ostale dodatke navedene u ovoj specifikaciji možete da nabavite od svog prodavca ili od odobrenog servisnog centra.

UPOZORENJE: Knjižica sa bezbednosnim uputstvima uključena je u pakovanje. Pažljivo je pročitajte pre upotrebe novog aparata. Čuvajte je na bezbednom mestu za buduću upotrebu.

Vaš aparat je opremljen sigurnosnim mehanizmom radi sprečavanja pregrevanja (zavisno od modela).

U slučaju pregrevanja, aparat će prestati s radom. Isključite utikač i ostavite ga da se ohladi otprilike 20 minuta, zatim ga ponovo uključite i nastavite s upotrebom.

Ako aparat i dalje ne radi, proverite:

- da li je aparat uključen
- da li su dodaci ispravno pričvršćeni na svoje mesto
- da li je poklopac potpuno zatvoren
- da li se sigurnosni mehanizam za pregrevanje nije aktivirao (pogledati iznad). Ako je tako, isključite aparat i ostavite ga da se ohladi 20 minuta.

Ako aparat i dalje ne radi? Odnosite ga u odobreni servisni centar (pogledajte spisak u servisnoj knjižici).

OSNOVNI RECEPTI

Testo za hleb

Sastojci: 500 g brašna, 5 g suvog kvasca, 10 g soli, 320 ml vode na temperaturi od 25 °C

U posudu aparata sa nožem za seckanje stavite brašno, so i kvasac. Zatvorite aparat i pripremite potrebnu količinu vode. Pokrenite program „Dough” (Testo) ili uključite aparat da radi na brzini 2 u trajanju od 1 minut i 30 sekundi i ulijte vodu direktno kroz otvor poklopca. Pokrijte testo i ostavite ga da naraste 1 sat na temperaturi od 35 °C; testo mora da se udvostruči. Oblikujte veknu i ostavite je da ponovo naraste 1 sat na temperaturi od 35 °C; vekna mora da se udvostruči. Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na temperaturi od 220 °C u trajanju od 40 minuta u vlažnoj sredini (stavite posudu s vodom na dno rerne).

Testo za kolače

Sastojci: 150 g brašna, 150 g šećera, 150 g mekog putera isečenog na komade, 150 g jaja (3 jaja), 5 g praška za pecivo

Stavite sve sastojke u posudu i postavite dodatak za mešanje i poklopac. Pokrenite program „Dough” (Testo) na aparatu ili uključite aparat da radi na brzini 2 da biste ih pomešali dok se puter sasvim ne sjedini. Ponovo otvorite aparat da sastružete sastojke sa strana posude da biste bili sigurni da su svi sastojci dobro izmešani. Zatim ponovo pokrenite aparat u trajanju od 1 minuta. Istresite smesu u podmašćen i pobrašnjen kalup i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 170 °C u trajanju od 1 sat.

Testo za palačinke

Sastojci: 200 g jaja (4 jaja), 40 g šećera, 100 ml ulja (ili 90 g otopljenog putera), 750 ml mleka, 375 g brašna

U posudu aparata stavite jaja, ulje, šećer i mleko. Odaberite program „Smoothie” (Smuti) ili uključite na brzinu 2. Nakon 30 sekundi, bez zaustavljanja aparata, dodajte brašno kroz otvor na poklopcu i pustite aparat da radi još 1 minut. Ostavite smesu da odstoji bar jedan sat na hladnom mestu pre pečenja palačinki.

Supa

Sastojci za 1,25 l supa: 150 g šargarepe, 150 g praziluka, 300 g krompira, 100 g luka, 800 ml vode

Povrće skuvajte ranije (preporučuje se kuvanje na pari). Skuvano povrće stavite u aparat, dodajte vodu i pokrenite program „Soup” (Supa) ili pustite da radi na brzini 2 u trajanju od 1 do 2 minuta. Pre nego što otvorite poklopac, proverite da li su svi delovi aparata prestali da se pomeraju.

Pire od šargarepe s govedinom

Sastojci: 300 g šargarepe, 100 g krompira, 100 g govedine, 50 ml bujona

Povrće i meso skuvajte ranije (preporučuje se kuvanje na pari). Stavite sve sastojke u posudu sa nožem za seckanje i dodajte vodu. Pokrenite program „Soup” (Supa) ili uključite na brzinu 2 u trajanju od 30 sekundi. Otvorite poklopac da sastružete sastojke sa strana da biste bili sigurni da su svi sastojci dobro izmešani. Ponovo pokrenite aparat u trajanju od 30 sekundi. Ponovo sastružite i izmešajte ako je potrebno.

Brašno od lešnika

Sastojci: 200 g lešnika

Da biste dobili fino i homogeno brašno, iseckajte lešnike na male komade u mini sekalici (maksimalno 80 g odjednom). Zatim koristite funkciju „Pulse“ (Isprekidan rad) 8 puta u trajanju od 1 sekunde.

Da biste lešnike samleli odjednom, sameljite ih u velikoj posudi aparata. U posudu aparata sa nožem za seckanje stavite 200 g lešnika. Pokrenite aparat na brzini 2 u trajanju od 30 sekundi. Ponovo otvorite posudu da sastružete sastojke sa strana da biste bili sigurni da su svi lešnici dobro izmešani. Ponovo pokrenite aparat u trajanju od 30 sekundi.

Majonez

Sastojci: 2 žumanca, 20 g senfa, 200 ml ulja, so

U posudu sa diskom ili mutilicom stavite žumanca, senf i so. Stavite poklopac i uključite aparat na program „Beat“ (Mučenje) ili uključite na brzinu 2 u trajanju od 2 minuta. Nakon 15 sekundi rada, postepeno i polako ulivajte ulje kroz otvor na poklopcu. Da biste postigli optimalne rezultate, mutite smesu još 30 sekundi nakon što ste ulili svu količinu ulja.

Savet da majonez traje duže: na početku dodajte 1 kašičicu sirćeta sa žumancima

Slatki krem

Sastojci: 250 ml slatke pavlake (30%), 20 g šećera u prahu.

Nakon što ste dobro ohladili posudu, stavite disk ili mutilicu u posudu. Dodajte ohlađenu slatku pavlaku i šećer u prahu. Uključite aparat na brzinu 1 ili koristite program „Beat“ (Mučenje) i poštuajte vreme navedeno u tabeli. Sredinom vremena potrebnog za pripremu, proverite konzistenciju jer brzo može da se promeni zavisno od temperature i procenta masnoće u pavlaci.

Čvrsto umućena belanca

Sastojci: 5 belanaca (otprilike 160 g)

Stavite disk ili mutilicu u posudu. Dodajte 5 belanaca. Odaberite brzinu 1 ili koristite program „Beat“ (Mučenje) i poštuajte vreme navedeno u tabeli. Proverite konzistenciju i isključite aparat kada su belanca dovoljno čvrsta.

*V závislosti od modelu

Príslušenstvo dodávané s týmto produktom sa môže líšiť v závislosti od modelu.

Príslušenstvo dodávané s modelom, ktorý ste si práve zakúpili, je znázornené na obale.

Ostatné doplnky uvedené v tejto technickej dokumentácii môžete získať od svojho obvyklého predajcu alebo od schváleného servisného strediska.

VAROVANIE: Súčasťou balenia je aj brožúra s bezpečnostnými pokynmi. Pred použitím nového spotrebiča si ju pozorne prečítajte. Odložte ju na bezpečnom mieste pre budúcu potrebu.

Váš spotrebič je vybavený bezpečnostným mechanizmom, ktorý bráni prehriatiu (v závislosti od modelu).

V prípade prehriatia sa spotrebič automaticky zastaví. Odpojte ho a nechajte asi 20 minút vychladnúť, potom ho znova zapojte a pokračujte v používaní.

Ak váš spotrebič stále nefunguje, skontrolujte, či:

- je spotrebič zapojený,
- nasadené príslušenstvo je správne zaistené na svojom mieste,
- je veko zatvorené nadoraz,
- funguje bezpečnostný mechanizmus prehriatia (pozri vyššie). Ak áno, spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť po dobu 20 minút.

Ak váš spotrebič stále nefunguje Odnesť ho do schváleného servisného strediska (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

ZÁKLADNÉ RECEPTY

Cesto na chlieb

Prísady: 500 g múky, 5 g suchého droždia, 10 g soli, 320 g vody s teplotou 25 °C

Vložte múku, soľ a droždie do misy kuchynského robota s nasadenou čepelou. Kuchynský robot zatvorte a pripravte si požadovaný objem vody. Na kuchynskom robote spustíte program „cesto“ alebo aktivujte rýchlosť 2 na 1 minútu 30 sekúnd a nalejte vodu priamo do výlevky. Cesto zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu pri teplote 35 °C; objem cesta sa musí zdvojnásobiť. Vytvarujte bochník a nechajte kysnúť 1 hodinu pri 35 °C; objem bochníka sa musí zdvojnásobiť. Pečte 40 minút v predhriatej rúre pri teplote 220 °C vo vlhkom prostredí (na dno rúry vložte misku s vodou).

Cesto na koláče

Prísady: 150 g múky, 150 g cukru, 150 g mäkkého masla nakrájaného na kúsky, 150 g vajec (3 vajcia), 5 g prášku do pečiva

Všetky prísady vložte do misy a nasadte nástavec na miesenie a veko. Na kuchynskom robote spustíte program „cesto“ alebo aktivujete rýchlosť 2 a prísady premiešajte, kým nebude maslo úplne zapracované. Znova otvorte kuchynský robot a zoškrabte suroviny z bokov misy, aby ste sa uistili, že sú všetky prísady dobre zamiešané. Potom zapnite kuchynský robot na 1 minútu. Nalejte cesto do vymastenej, pomúčenej formy na koláče a pečte v predhriatej rúre pri teplote 170 °C po dobu 1 hodiny.

Cesto na palacinky

Prísady: 200 g vajec (4 vajcia), 40 g cukru, 100 ml oleja (alebo 90 g roztopeného masla), 750 g mlieka, 375 g múky

Do miešacej misy vložte vajcia, olej, cukor a mlieko. Vyberte program „smoothie“ alebo rýchlosť 2. Po 30 sekundách, bez toho, aby ste zastavili kuchynský robot, nalejte múku otvorom odmerného uzáveru a mixér spustíte na 1 minútu. Pred výrobou palacínok nechajte cesto odpočívať najmenej jednu hodinu na chladnom mieste.

Polievka

Prísady na 1,25 l polievky: 150 g mrkvy, 150 g póru, 150 g zemiakov, 100 g cibule, 800 g vody

Zeleninu uvarte vopred (odporúča sa varenie v pare). Po uvarení nalejte zeleninu do mixéra, pridajte vodu a spustíte program „polievka“ alebo rýchlosť 2 na 1 až 2 minúty. Pred otvorením veka počkajte, kým sa súčasti kuchynského robota prestanú pohybovať.

Pyré z hovädzieho mäsa a mrkvy

Prísady: 300 g mrkvy, 100 g zemiakov, 100 g hovädzieho mäsa, 50 g šťavy na varenie

Zeleninu a mäso uvarte vopred (odporúča sa varenie v pare). Všetky prísady nalejte do misy so založenou čepelou a pridajte vodu. Spustíte program „polieva“ alebo aktivujte rýchlosť 2 na 30 sekúnd. Otvorte veko a zoškrabte suroviny z bokov misy, aby ste sa uistili, že sú všetky ingrediencie dobre zmixované. Znova zapnite kuchynský robot na 30 sekúnd. V prípade potreby suroviny znova zoškrabte a premiešajte.

Lieskové orechy

Prísady: 200 g lieskových orechov

Ak chcete dosiahnuť jemný konzistentný prášok, lieskové orechy rozmixujte v malých dávkach v minikrájači (maximálne 80 g na jednu dávku). Potom použite funkciu „pulzovania“ 8-krát po 1 sekunde.

Ak chcete pomlieť lieskové orechy v jednom kroku, pomelte ich v mise veľkého kuchynského robota. Nasypťe 200 g lieskových orechov do misy s čepeľou. Zapnite kuchynský robot na 30 sekúnd na rýchlosti 2. Znova otvorte veko a zoškrabte suroviny z bokov misy, aby ste sa uistili, že sú lieskové orechy dobre zamiešané. Znova zapnite kuchynský robot na 30 sekúnd.

Majonéza

Prísady: 2 vaječné žĺtky, 20 g horčice, 200 ml oleja, soľ

Do misy vložte vaječné žĺtky, horčicu a soľ spoločne s kotúčom alebo šľahacou metličkou. Veko nasadte na miesto a zapnite na spotrebiči program „šľahanie“ alebo aktivujte rýchlosť 2 na 2 minúty. Po 15 sekundách prevádzky postupne a pomaly pridávajte olej otvorom veka. Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, po pridaní všetkého oleja šľahajte ďalších 30 sekúnd.

Tip ako zachovať dlhšiu životnosť majonézy: na začiatku pridajte 1 čajovú lyžicu octu s vaječným žĺtkom

Krém Chantilly

Prísady: 250 ml smotany na šľahanie (30 %), 20 g práškového cukru.

Po dôkladnom ochladení misy do nej vložte kotúč alebo šľahaciu metličku. Pridajte studenú smotanu a práškový cukor. Pracujte pri rýchlosti 1 alebo pomocou programu „šľahanie“ a postupujte podľa času uvedeného v tabuľke. V polovici času prípravy skontrolujte konzistenciu, pretože sa môže rýchlo meniť v závislosti od teploty a množstva tuku obsiahnutého v smotane

Vyšľahaný sneh z vaječných bielkov

Prísady: 5 vaječných bielkov (približne 160 g)

Do misy umiestnite kotúč alebo šľahaciu metličku. Nalejte 5 vaječných bielkov. Zvoľte rýchlosť 1 alebo program „šľahanie“ a postupujte podľa času uvedeného v tabuľke. Skontrolujte konzistenciu a keď sú vaječné bielky vyšľahané, kuchynský robot zastavte.

*Ovisno od modela

Dodatki za ta izdelek se morda razlikujejo, kar je odvisno od modela.

Dodatki, priloženi modelu, ki ste ga kupili, so prikazani na embalaži.

Druge dodatke, ki so navedeni v specifikacijah, lahko kupite pri svojem prodajalcu ali pri pooblaščenem servisu.

OPOZORILO: Knjižica z varnostnimi navodili je priložena embalaži. Pozorno jo preberite, preden napravo začnete uporabljati. Hranite jo na varnem mestu za prihodnjo uporabo.

Naprava ima varnostni mehanizem, ki preprečuje pregrevanje (odvisno od modela).

Če pride do pregrevanja, se naprava izklopi. Napravo izključite iz vtičnice in počakajte približno 20 minut, da se ohladi. Nato jo znova priključite in nadaljujte z uporabo.

Če naprava še vedno ne deluje, preverite naslednje:

- Ali je naprava priključena v vtičnico.
- Ali je nameščen dodatek ustrezno zaklenjen na mestu.
- Ali je pokrov popolnoma zaprt.
- Ali se je vklopil varnostni mehanizem za pregrevanje (glejte zgoraj). Če se je, napravo izključite iz vtičnice in počakajte 20 minut, da se ohladi.

Ali naprava še vedno ne deluje? Odnesite jo na pooblaščen servis (oglejte si seznam v servisni knjižici).

OSNOVNI RECEPTI

Testo za kruh

Sestavine: 500 g moke, 5 g suhega kvasu, 10 g soli, 320 g vode temperature 25 °C

Moko, sol in kvas dajte v posodo kuhinjskega robota z rezilom. Zaprite pokrov kuhinjskega robota in pripravite vodo. Zaženite program "Dough" (Testo) ali nastavite hitrost 2. Sestavine mešajte 1 minuto in 30 sekund in vlijte vodo neposredno v dulec. Pokrijte posodo in pustite, da testo vzhaja 1 uro pri 35 °C. Količina testa se mora podvojiti. Oblikujte hleb in ga nato še 1 uro pustite, da vzhaja pri temperaturi 35 °C. Hleb se bo dvakrat povečal. Kruh 40 minut pecite v ogreti pečici na 220 °C v vlažnem okolju (na dno pečice postavite posodo z vodo).

Biskvit za torto

Sestavine: 150 g moke, 150 g sladkorja, 150 g mehkega masla, narezanega na koščke, 150 g jajc (3 jajca), 5 g pecilnega praška

Vse sestavine dajte v posodo ter namestite metlico za gnetenje in pokrov. Zaženite program "Dough" (Testo) ali nastavite hitrost 2 in mešajte sestavine, dokler ni maslo popolnoma vmešano. Odstranite pokrov in postrgajte mešanico s sten posode ter zagotovite, da so vse sestavine dobro premešane. Nato sestavine mešajte še 1 minuto. Biskvit vlijte v namaščen model za torto, ki ste ga posuli z moko, in pecite 1 uro v ogreti pečici na temperaturi 170 °C.

Zmes za palačinke

Sestavine: 200 g jajc (4 jajca), 40 g sladkorja, 10 cl olja (ali 90 g stopljenega masla), 750 g mleka, 375 g moke

V posodo mešalnika dajte jajca, olje, sladkor in mleko. Izberite program "Smoothie" (Smuti) ali nastavite hitrost 2. Po 30 sekundah med neprekinjenim delovanjem kuhinjskega robota vsujte moko skozi odprtino pokrovčka za merjenje sestavin in mešajte še 1 minuto. Preden začnete pripravljati palačinke, naj zmes najmanj 1 uro počiva na hladnem.

Juha

Sestavine za 1,25 l juhe: 150 g korenja, 150 g pora, 300 g krompirja, 100 g čebule, 800 g vode

Zelenjavo skuhamo (priporočamo kuhanje na pari). Skuhano zelenjavo dajte v mešalnik, dodajte vodo in zaženite program "Soup" (Juha) ali nastavite hitrost 2 in mešajte 1–2 minuti. Preden odprete pokrov, se prepričajte, da so se vsi deli kuhinjskega robota ustavili.

Pire iz govedine in korenja

Sestavine: 300 g korenja, 100 g krompirja, 100 g govedine, 50 g mesnih sokov

Zelenjavo in meso skuhamo (priporočamo kuhanje na pari). Vse sestavine dajte v posodo z rezilom in dodajte vodo. Zaženite program "Soup" (Juha) ali nastavite hitrost 2 in mešajte 30 sekund. Odstranite pokrov in postrgajte mešanico s sten posode ter zagotovite, da so vse sestavine dobro premešane. Sestavine mešajte še 1 minuto. Po potrebi mešanico znova postrgajte s sten in premešajte.

Lešniki

Sestavine: 200 g lešnikov

Za fino zmleti prah lešnike meljite v mini sekjalniku v manjših količinah (najv. 80 g naenkrat). Nato uporabite funkcijo "Pulse" (pulzno mešanje) 8-krat po 1 sekundo.

Če želite lešnike zmleti v enem koraku, jih zmeljite v veliki posodi kuhinjskega robota. 200 g lešnikov dajte v posodo z rezilom. Kuhinjski robot nastavite na hitrost 2 in meljite 30 sekund. Odstranite pokrov in postrgajte stene posode ter zagotovite, da so lešniki dobro zmleti. Lešnike mešajte še 1 minuto.

Majoneza

Sestavine: 2 jajčna rumenjaka, 20 g gorčice, 20 cl olja, sol

Rumenjaka, gorčico in sol dajte v posodo s kolturnim nastavkom ali metlico za emulzije. Namestite pokrov in zaženite program "Beat" (Stepanje) ali nastavite hitrost 2 in stepajte 2 minuti. Po 15 sekundah skozi odprtino pokrova postopoma in počasi dodajte olje. Za najboljše rezultate stepajte še 30 sekund po tem, ko v mešanico vlijete vse olje.

Nasvet za daljši rok uporabe majoneze: na začetku z rumenjacom dodajte še 1 čajno žličko kisa.

Krema Chantilly

Sestavine: 250 ml smetane za stepanje (30 %), 20 g sladkorja v prahu

Najprej dobro ohladite posodo in nato vanjo vstavite kolturni nastavek ali metlico za emulzije. Dodajte hladno smetano in sladkor v prahu. Mešajte pri hitrosti 1 ali izberite program "Beat" (Stepanje) in upoštevajte čas, naveden v tabeli. Ko ste na polovici časa priprave, preverite konsistenco kreme, saj se lahko hitro spremeni glede na temperaturo in količino maščobe v smetani.

Trd sneg iz beljakov

Sestavine: 5 beljakov (približno 160 g)

V posodo vstavite kolturni nastavek ali metlico za emulzije. Vanjo vlijte 5 beljakov. Izberite hitrost 1 ali program "Beat" (Stepanje) ter upoštevajte čas, naveden v tabeli. Preverite konsistenco in izklopite kuhinjski robot, ko so beljaki stepeni v trd sneg.

*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.

*V závislosti od modelu

Príslušenstvo dodávané s týmto produktom sa môže líšiť v závislosti od modelu.

Príslušenstvo dodávané s modelom, ktorý ste si práve zakúpili, je znázornené na obale.

Ostatné doplnky uvedené v tejto technickej dokumentácii môžete získať od svojho obvyklého predajcu alebo od schváleného servisného strediska.

VAROVANIE: Súčasťou balenia je aj brožúra s bezpečnostnými pokynmi. Pred použitím nového spotrebiča si ju pozorne prečítajte. Odložte ju na bezpečnom mieste pre budúcu potrebu.

Váš spotrebič je vybavený bezpečnostným mechanizmom, ktorý bráni prehriatiu (v závislosti od modelu).

V prípade prehriatia sa spotrebič automaticky zastaví. Odpojte ho a nechajte asi 20 minút vychladnúť, potom ho znova zapojte a pokračujte v používaní.

Ak váš spotrebič stále nefunguje, skontrolujte, či:

- je spotrebič zapojený,
- nasadené príslušenstvo je správne zaistené na svojom mieste,
- je veko zatvorené nadoraz,
- funguje bezpečnostný mechanizmus prehriatia (pozri vyššie). Ak áno, spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť po dobu 20 minút.

Ak váš spotrebič stále nefunguje Odnesť ho do schváleného servisného strediska (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

ZÁKLADNÉ RECEPTY

Cesto na chlieb

Prísady: 500 g múky, 5 g suchého droždia, 10 g soli, 320 g vody s teplotou 25 °C

Vložte múku, soľ a droždie do misy kuchynského robota s nasadenou čepelou. Kuchynský robot zatvorte a pripravte si požadovaný objem vody. Na kuchynskom robote spustíte program „cesto“ alebo aktivujte rýchlosť 2 na 1 minútu 30 sekúnd a nalejte vodu priamo do výlevky. Cesto zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu pri teplote 35 °C; objem cesta sa musí zdvojnásobiť. Vytvarujte bochník a nechajte kysnúť 1 hodinu pri 35 °C; objem bochníka sa musí zdvojnásobiť. Pečte 40 minút v predhriatej rúre pri teplote 220 °C vo vlhkom prostredí (na dno rúry vložte misku s vodou).

Cesto na koláče

Prísady: 150 g múky, 150 g cukru, 150 g mäkkého masla nakrájaného na kúsky, 150 g vaječ (3 vajcia), 5 g prášku do pečiva

Všetky prísady vložte do misy a nasadte nástavec na miesenie a veko. Na kuchynskom robote spustíte program „cesto“ alebo aktivujete rýchlosť 2 a prísady premiešajte, kým nebude maslo úplne zapracované. Znova otvorte kuchynský robot a zoškrabte suroviny z bokov misy, aby ste sa uistili, že sú všetky prísady dobre zamiešané. Potom zapnite kuchynský robot na 1 minútu. Nalejte cesto do vymastenej, pomúčenej formy na koláče a pečte v predhriatej rúre pri teplote 170 °C po dobu 1 hodiny.

Cesto na palacinky

Prísady: 200 g vaječ (4 vajcia), 40 g cukru, 100 ml oleja (alebo 90 g roztopeného masla), 750 g mlieka, 375 g múky

Do miešacej misy vložte vajcia, olej, cukor a mlieko. Vyberte program „smoothie“ alebo rýchlosť 2. Po 30 sekundách, bez toho, aby ste zastavili kuchynský robot, nalejte múku otvorom odmerného uzáveru a mixér spustíte na 1 minútu. Pred výrobou palaciek nechajte cesto odpočívať najmenej jednu hodinu na chladnom mieste.

Polievka

Prísady na 1,25 l polievky: 150 g mrkvy, 150 g póru, 150 g zemiakov, 100 g cibule, 800 g vody

Zeleninu uvarte vopred (odporúča sa varenie v pare). Po uvarení nalejte zeleninu do mixéra, pridajte vodu a spustíte program „polievka“ alebo rýchlosť 2 na 1 až 2 minúty. Pred otvorením veka počkajte, kým sa súčasti kuchynského robota prestanú pohybovať.

Pyré z hovädzieho mäsa a mrkvy

Prísady: 300 g mrkvy, 100 g zemiakov, 100 g hovädzieho mäsa, 50 g šťavy na varenie

Zeleninu a mäso uvarte vopred (odporúča sa varenie v pare). Všetky prísady nalejte do misy so založenou čepelou a pridajte vodu. Spustíte program „polieva“ alebo aktivujte rýchlosť 2 na 30 sekúnd. Otvorte veko a zoškrabte suroviny z bokov misy, aby ste sa uistili, že sú všetky ingrediencie dobre zmixované. Znova zapnite kuchynský robot na 30 sekúnd. V prípade potreby suroviny znova zoškrabte a premiešajte.

Lieskové orechy

Prísady: 200 g lieskových orechov

Ak chcete dosiahnuť jemný konzistentný prášok, lieskové orechy rozmixujte v malých dávkach v minikrájači (maximálne 80 g na jednu dávku). Potom použite funkciu „pulzovania“ 8-krát po 1 sekunde.

Ak chcete pomlieť lieskové orechy v jednom kroku, pomelte ich v mise veľkého kuchynského robota. Nasypte 200 g lieskových orechov do misky s čepeľou. Zapnite kuchynský robot na 30 sekúnd na rýchlosti 2. Znova otvorte veko a zoškrabte suroviny z bokov misky, aby ste sa uistili, že sú lieskové orechy dobre zamiešané. Znova zapnite kuchynský robot na 30 sekúnd.

Majonéza

Prísady: 2 vaječné žĺtky, 20 g horčice, 200 ml oleja, soľ

Do misky vložte vaječné žĺtky, horčicu a soľ spoločne s kotúčom alebo šľahacou metličkou. Veko nasadte na miesto a zapnite na spotrebiči program „šľahanie“ alebo aktivujte rýchlosť 2 na 2 minúty. Po 15 sekundách prevádzky postupne a pomaly pridávajte olej otvorom veka. Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, po pridaní všetkého oleja šľahajte ďalších 30 sekúnd.

Tip ako zachovať dlhšiu životnosť majonézy: na začiatku pridajte 1 čajovú lyžicu octu s vaječným žĺtkom

Krém Chantilly

Prísady: 250 ml smotany na šľahanie (30 %), 20 g práškového cukru.

Po dôkladnom ochladení misky do nej vložte kotúč alebo šľahaciu metličku. Pridajte studenú smotanu a práškový cukor. Pracujte pri rýchlosti 1 alebo pomocou programu „šľahanie“ a postupujte podľa času uvedeného v tabuľke. V polovici času prípravy skontrolujte konzistenciu, pretože sa môže rýchlo meniť v závislosti od teploty a množstva tuku obsiahnutého v smotane

Vyšľahaný sneh z vaječných bielkov

Prísady: 5 vaječných bielkov (približne 160 g)

Do misky umiestnite kotúč alebo šľahaciu metličku. Nalejte 5 vaječných bielkov. Zvoľte rýchlosť 1 alebo program „šľahanie“ a postupujte podľa času uvedeného v tabuľke. Skontrolujte konzistenciu a keď sú vaječné bielky vyšľahané, kuchynský robot zastavte.

ขึ้นอยู่กับรุ่น

อุปกรณ์เสริมที่ภาพรวมผลิตภัณฑ์อาจแตกต่างกันออกไปโดยขึ้นอยู่กับรุ่น

อุปกรณ์เสริมที่ภาพรวมรุ่นที่ดูจะซื้อจะแสดงอยู่บนบรรจุภัณฑ์

คุณสมบัติเสริมที่ระบุไว้ในข้อมูลจำเพาะนี้ได้จากผู้จัดจำหน่ายประจำหรือจากศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

คำเตือน: คู่มือคำแนะนำความปลอดภัยจะรวมอยู่ในบรรจุภัณฑ์ โปรดอ่านโดยละเอียดก่อนใช้เครื่องใช้เป็นประจำ เก็บคู่มือไว้ในที่ที่ปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

เครื่องใช้ของอุตสาหกรรมใช้ความปลอดภัยเพื่อป้องกันการเกิดความร้อนสูงเกินไป (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ในกรณีที่เกิดความร้อนสูงเกินไป เครื่องใช้ของอุตสาหกรรมหยุดทำงาน ปลอดภัยออกแล้วปล่อยให้เครื่องใช้เย็นลงเป็นเวลาประมาณ 20 นาที จากนั้นเสียเบ็ดตัวอีกครั้งเพื่อใช้งานต่อ

หากเครื่องใช้ของอุตสาหกรรมใช้งานไม่ได้ ให้ตรวจสอบดังนี้

- เครื่องใช้เสียปลั๊กยู

- ใส่อุปกรณ์เสริมและถือกรงที่อย่างถูกต้อง

- ฝ่ายบริการช่วยเหลือ

- กลไกมีรบกี่ยวข้องความร้อนสูงทำงานอยู่หรือไม่ (ดูคำแนะนำ) หากไม่ทำงาน ให้ถอดปลั๊กเครื่องใช้ของอุตสาหกรรมแล้วปล่อยให้เย็นลงเป็นเวลา 20 นาที

หากเครื่องใช้ของอุตสาหกรรมใช้งานไม่ได้ ให้นำเครื่องใช้ไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (ดูรายการในคู่มือบริการ)

สูตรพื้นฐาน

แป้งขนมปัง

ส่วนผสม: แป้ง 500 กรัม, ไข่สด 5 กรัม, เกลือ 10 กรัม, น้ำอุณหภูมิ 25°C 320 กรัม

ใส่แป้ง เกลือ และไข่สดลงในชามเครื่องผสมพร้อมไม้ตี ผิดเครื่องแล้วเติมน้ำในปริมาณที่ระบุไว้ เริ่มโปรแกรม “แป้งขนมปัง” หรือใช้ความเร็วของเครื่องผสมระดับ 2 เป็นเวลา 1 นาที 30 วินาที แล้วเทน้ำลงในช่องที่ฝาปิดของ บิวดฟ้าไว้แล้วปล่อยให้แป้งฟูที่อุณหภูมิ 35°C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยแป้งจะต้องมีปริมาณเพิ่มขึ้นสองเท่า ขึ้นรูปขนมปังแล้วปล่อยให้ฟูขึ้นที่อุณหภูมิ 35°C เป็นเวลาอีก 1 ชั่วโมง ก่อนอบขนมปังของเรามีปริมาณเพิ่มขึ้นสองเท่า นำไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 220°C เป็นเวลา 40 นาทีในสภาพแวดล้อมที่ชื้น (วางขนมปังไว้ด้านล่างเตาอบ)

แป้งเค้ก

ส่วนผสม: แป้ง 150 กรัม, น้ำตาล 150 กรัม, เนยชนิดนุ่มตัดเป็นชิ้นเล็ก 150 กรัม, ไข่ 150 กรัม (3 ฟอง), ไข่ฟู 5 กรัม

เทส่วนผสมทั้งหมดลงในชาม จากนั้นใส่ส่วนผสมเสริมสำหรับแป้งเค้กบิวดฟ้า เริ่มโปรแกรม “แป้งขนมปัง” ของเครื่องเตรียมอาหาร หรือเปิดใช้ความเร็วระดับ 2 เพื่อผสมส่วนผสมทั้งหมดจนกว่าเนยจะรวมเป็นเนื้อเดียวกัน เปิดฝาเครื่องเตรียมอาหารอีกครั้ง ปาดส่วนผสมที่ติดอยู่รอบชามลงไปเพื่อใช้ส่วนผสมแรกนี้ จากนั้นเปิดเครื่องเตรียมอาหารต่ออีก 1 นาที เทแป้งลงในพิมพ์เค้กที่ทาเนยไว้ แล้วอบด้วยเตาอบที่อุณหภูมิ 170°C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง

แป้งเครป

ส่วนผสม: ไข่ 200 กรัม (4 ฟอง), น้ำตาล 40 กรัม, นมไขมัน 10 เซมตีลิตร (หรือเนยละลาย 90 กรัม), เนย 750 กรัม, แป้ง 375 กรัม

ใส่ไข่ นมไขมัน น้ำตาล และเนยลงในชามผสม เติงโปรแกรม “สูตรดี” หรือความเร็วระดับ 2 หลังจากผ่านไป 30 วินาที ให้เทแป้งลงในที่ช่องของฝาตวงโดยไม่ต้องหยุดเครื่อง จากนั้นปล่อยให้เครื่องทำงานต่ออีก 1 นาที พักแป้งให้อย่างน้อยหนึ่งชั่วโมงในที่เย็นก่อนนำไปทำเครป

ซูป

ส่วนผสมสำหรับซูป 1.25 ลิตร: แครอท 150 กรัม, ต้นกระเทียม 150 กรัม, มันฝรั่ง 300 กรัม, หัวหอม 100 กรัม, น้ำ 800 กรัม

ปิ้งผักให้สุกทั่วหน้า (แนะนำใช้นึ่ง) เมื่อสุกแล้ว ให้เทผักลงในเครื่องปั่น เติมน้ำแล้วเริ่มโปรแกรม “ซูป” ด้วยความเร็วระดับ 2 เป็นเวลา 1-2 นาที ต้องรองจนกว่าชิ้นส่วนต่างๆ ของเครื่องเตรียมอาหารหยุดทำงานก่อน จึงจะเปิดฝาดได้

พุดดิ้งเนื้อวัวและแครอท

ส่วนผสม: แครอท 300 กรัม, มันฝรั่ง 100 กรัม, เนื้อวัว 100 กรัม, น้ำสต็อก 50 กรัม

ปิ้งผักและเนื้อให้สุกทั่วหน้า (แนะนำใช้นึ่ง) เทส่วนผสมทั้งหมดลงในชาม พร้อมตีในไม้ตีและเติมน้ำลงไป เริ่มโปรแกรม “ซูป” หรือใช้ความเร็วระดับ 2 เป็นเวลา 30 วินาที เปิดฝาเครื่องผสมอาหาร ปาดส่วนผสมที่ติดอยู่รอบชามลงไปเพื่อใช้ส่วนผสมแรกนี้ เปิดเครื่องผสมอาหารต่ออีก 30 นาที หากจำเป็น ให้ปาดส่วนผสมในไม้ตีลงไปด้วย

สาหร่ายน้ำ

ส่วนผสม: สาหร่ายน้ำ 200 กรัม

เพื่อใช้ได้อาหารเสริมที่ละเอียดและสม่ำเสมอ ให้ปั่นสาหร่ายที่ละเอียดๆ ในเครื่องบดขนาดเล็ก (ปั่นได้ครั้งละไม่เกิน 80 กรัม) จากนั้นให้พักชั้น “งังความเร็ว” 8 ครั้ง นานครั้งละ 1 วินาที หากต้องการสาหร่ายน้ำในขั้นตอนเดียว ให้นำไปปั่นในซามผสมอาหารขนาดใหญ่ ได้อาหารเสริม 200 กรัมในซามพร้อมใบมีด เริ่มใช้เครื่องผสมอาหารด้วยความเร็วระดับ 2 เป็นเวลา 30 นาที เปิดฝา ซามอีกครั้ง นำส่วนผสมที่ดีอยู่รอบซามลงไปเพื่อให้อาหารเสริมเข้ากันดี เป็นเครื่องผสมอาหารต่ออีก 30 นาที

มายองเนส

ส่วนผสม: ไข่แดง 2 ฟอง, มัสตาร์ด 20 กรัม, น้ำมัน 20 เซนต์ลิตร, เกลือ

ใส่ไข่แดง มัสตาร์ด และเกลือลงในซาม พร้อมผสมและตะกั่วผสม ปิดฝาให้เข้าที่แล้วเปิดเครื่องด้วยโปรแกรม “ตี” หรือใช้ความเร็วระดับ 2 เป็นเวลา 2 วินาที หลังจากผ่านไป 15 นาทีแล้ว ให้ค่อยๆ เทน้ำมันผ่านช่องที่ฝาที่ละเอียด เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ตีต่อเป็นเวลา 30 วินาทีหลังจากเทน้ำมันลงไปหมดแล้ว เคล็ดดีกับการทำมายองเนสในจานขึ้น ก่อนเริ่มตี ให้เติมน้ำมันสายชูลงไป 1 ช้อนชาพร้อมไข่แดง

ซามทีลล์

ส่วนผสม: ไข่ปิ้งหุ้ม 250 มล. (30%), น้ำตาลไอซิ่ง 20 กรัม

หลังจากนำซามไปแช่ให้เย็นทั่วถึงแล้ว ใส่ส่วนผสมหรือตะกั่วผสมลงในซาม โต้ครึ่งเข็มนาฬิกาและน้ำตาลไอซิ่งลงไป ด้วยความเร็วระดับ 1 หรือใช้โปรแกรม “ตี” แล้วใช้งานเป็นเวลาที่จะระบุไว้ในตาราง เมื่อตีเป็นเวลาครึ่งหนึ่งแล้ว ให้ตรวจสอบความเข้ากันของส่วนผสม เนื่องจากส่วนผสมเปลี่ยนแปลงได้เร็วตามอุณหภูมิและปริมาณไขมันที่อยู่ในเครื่อง

ไข่ขาวตีละเอียด

ส่วนผสม: ไข่ขาว 5 ฟอง (ประมาณ 160 กรัม)

ใส่ส่วนผสมหรือตะกั่วผสมลงในซาม เทไข่ขาว 5 ฟองลงไป ด้วยความเร็วระดับ 1 หรือโปรแกรม “ตี” แล้วใช้งานเป็นเวลาที่จะระบุไว้ในตาราง ตรวจสอบความเข้ากันของส่วนผสมแล้วหยุดเครื่องเมื่อไข่ขาวตีละเอียดแล้ว

*Modele bağı olarak

Bu ürünle birlikte verilen aksesuarlar, modele bağı olarak farklılık gösterebilir.

Satın aldığınız modelle birlikte verilen aksesuarlar ambalaj üzerinde gösterilir.

Bu teknik özellik belgesinde listelenen diğer aksesuarları bayinizden veya onaylı bir servis merkezinden edinebilirsiniz.

UYARI: Güvenlik talimatları kitapçığı paketin içinde yer almaktadır. Yeni cihazınızı kullanmadan önce lütfen bu kitapçığı dikkatlice okuyun. Daha sonra başurmak üzere güvenli bir yerde saklayın.

Cihazınızda aşırı ısınmayı önlemek için bir güvenlik mekanizması bulunmaktadır (modele bağı olarak).

Aşırı ısınma durumunda cihazınız çalışmayı durdurur. Cihazın fişini prizden çekin ve yaklaşık 20 dakika soğumasını bekleyin. Ardından fişi tekrar prize takın ve cihazı kullanmaya devam edin.

Cihazınız yine de çalışmıyorsa aşağıdakileri kontrol edin:

- cihazın fişinin takılı olup olmadığını
- aksesuarın doğru şekilde yerine takılıp takılmadığını
- kapağın tamamen kapalı olup olmadığını
- güvenlik amaçlı aşırı ısınma mekanizmasının çalıştırılıp çalıştırılmadığını (yukarıya göz atın). Aşırı ısınma mekanizması çalışıyorsa cihazın fişini prizden çekin ve 20 dakika soğumasını bekleyin.

Cihazınız yine de çalışmıyor mu? Yetkili bir servis merkezine götürün (Servis kitapçığındaki listeye bakın).

TEMEL TARİFLER

Ekmek Hamuru

Malzemeler: 500 g un, 5 g kuru maya, 10 g tuz, 25°C'de 320 g su

Un, tuz ve mayayı bıçaklı mutfak robotu haznesine koyun. Mutfak robotunu kapatın ve ekleyeceğin suyu hazırlayın. "Hamur" programını başlatın veya mutfak robotunuzu Hiz 2 ayarında 1 dakika 30 saniye çalıştırın ve suyu doğrudan ağız kısmından dökün. Hamurun üzerini kapatın ve 35°C sıcaklıkta 1 saat dinlendirin; hamurun hacmi iki katına çıkmalıdır. Ekmeğe şekil verin ve 35°C sıcaklıkta 1 saat daha dinlendirin; ekmeğin hacmi iki katına çıkmalıdır. Önceden ısıtılmış bir fırında 220°C'de 40 dakika nemli bir ortamda pişirin (fırının alt kısmına bir kase su koyun).

Kek Hamuru

Malzemeler: 150 g un, 150 g şeker, parçalar halinde kesilmiş 150 g yumuşak tereyağı, 150 g yumurta (3 yumurta), 5 g kabartma tozu

Tüm malzemeleri hazneye dökün ve yoğurma aksesuarı ile kapağı yerleştirin. Mutfak robotunun "Hamur" programını başlatın veya tereyağı tamamen karışana kadar mutfak robotunu Hiz 2 ayarında çalıştırın. Tüm malzemelerin iyice karıştığından emin olmak üzere haznenin kenarlarındaki karışımı sıyırmak için mutfak robotunu tekrar açın. Ardından mutfak robotunu 1 dakika süreyle yeniden çalıştırın. Hamuru yağlanmış ve un serpilmiş bir kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış bir fırında 170°C'de 1 saat pişirin.

Krep Hamuru

Malzemeler: 200 g yumurta (4 yumurta), 40 g şeker, 10 cl yağ (veya 90 g eritilmiş tereyağı), 750 g süt, 375 g un

Yumurtaları, yağı, şekeri ve sütü blender haznesine koyun. "Smoothie" programını veya Hiz 2 ayarını seçin. 30 saniye sonra mutfak robotunu durdurmadan ölçüm kabı açıklığından unu ekleyin ve blenderi 1 dakika çalıştırın. Kreplerinizi pişirmeden önce hamuru en az bir saat soğuk bir yerde dinlendirin.

Çorba

1,25 L Çorba için malzemeler: 150 g havuç, 150 g pırasa, 300 g patates, 100 g soğan, 800 g su

Sebzeleri önceden pişirin (buharda pişirme önerilir). Pişirdiğiniz sebzeleri blendere koyun, su ekleyin ve "Çorba" programını veya 1 ila 2 dakika boyunca Hiz 2 ayarını başlatın. Kapağı açmadan önce mutfak robotunun parçalarının çalışmayı durdurmasını bekleyin.

Dana Eti-Havuç Püresi

Malzemeler: 300 g havuç, 100 g patates, 100 g dana eti, 50 g pişirme suyu

Sebzeleri ve eti önceden pişirin (buharda pişirme önerilir). Tüm malzemeleri bıçaklı hazneye koyun ve suyu ekleyin. "Çorba" programını başlatın veya mutfak robotunu 30 saniye boyunca Hiz 2 ayarında çalıştırın. Tüm malzemelerin iyice karıştığından emin olmak üzere kenarlarındaki karışımı sıyırmak için kapağı açın. Mutfak robotunu 30 saniye süreyle yeniden çalıştırın. Gerekirse kenarlardaki karışımı sıyrıp tekrar karıştırın.

Fındık

Malzemeler: 200 g fındık

İnce ve tutarlı bir toz kıvamı için fındıkları küçük porsiyonlar halinde mini doğrayıcıda çekin (her porsiyonda maks. 80 g) Daha sonra her biri 1 saniye süreyle 8 kez "Darbe" işlevini kullanın.

Fındıkları tek seferde öğütmek için büyük mutfak robotu haznesinde çekin. 200 g fındığı bıçaklı hazneye koyun. Mutfak robotunu 30 saniye süreyle Hız 2 ayarında çalıştırın. Tüm fındıkların iyice çekildiğinden emin olmak için hazneyi açarak kenarlardaki fındıkları sıyırın. Mutfak robotunu 30 saniye süreyle yeniden çalıştırın.

Mayonez

Malzemeler: 2 yumurta sarısı, 20 g hardal, 20 cl yağ, tuz

Yumurta sarısı, hardal ve tuzu disk ve çırpıcı bulunan hazneye koyun. Kapağı takın ve cihazı "Çırpma" programında veya 2 dakika Hız 2 ayarında çalıştırın. 15 saniye çırptıktan sonra kapak açıklığından kademeli olarak yavaşça yağı ekleyin. En iyi sonucu almak için yağı ekledikten sonra 30 dakika daha çırpın.

Mayonezin daha uzun ömürlü olması için ipucu: Başlarken yumurta sarısı ile birlikte 1 çay kaşığı sirke ekleyin

Krem şanti

Malzemeler: 250 ml krema (%30), 20 g pudra şekeri.

Hazneyi tamamen soğuttuktan sonra diski veya çırpıcıyı hazneye yerleştirin. Soğuk kremayı ve pudra şekerini ekleyin. Cihazı Hız 1 ayarında çalıştırın veya "Çırpma" programını kullanarak tabloda belirtilen süreye uygun ilerleyin. Hazırlama aşamasının yarısına geldiğinizde kıvamı kontrol edin. Kıvam, sıcaklığa ve kremada bulunan yağ miktarına bağlı olarak hızlıca değişebilir.

Çırpılmış Yumurta Beyazı

Malzemeler: 5 yumurta beyazı (yaklaşık 160 g)

Diski veya çırpıcıyı hazneye yerleştirin. 5 yumurta beyazını ekleyin. Hız 1 ayarını veya "Çırpma" programını seçin ve tabloda belirtilen süreye uygun ilerleyin. Kıvamı kontrol edin ve yumurta beyazları katı bir kıvam aldığıında mutfak robotunu durdurun.