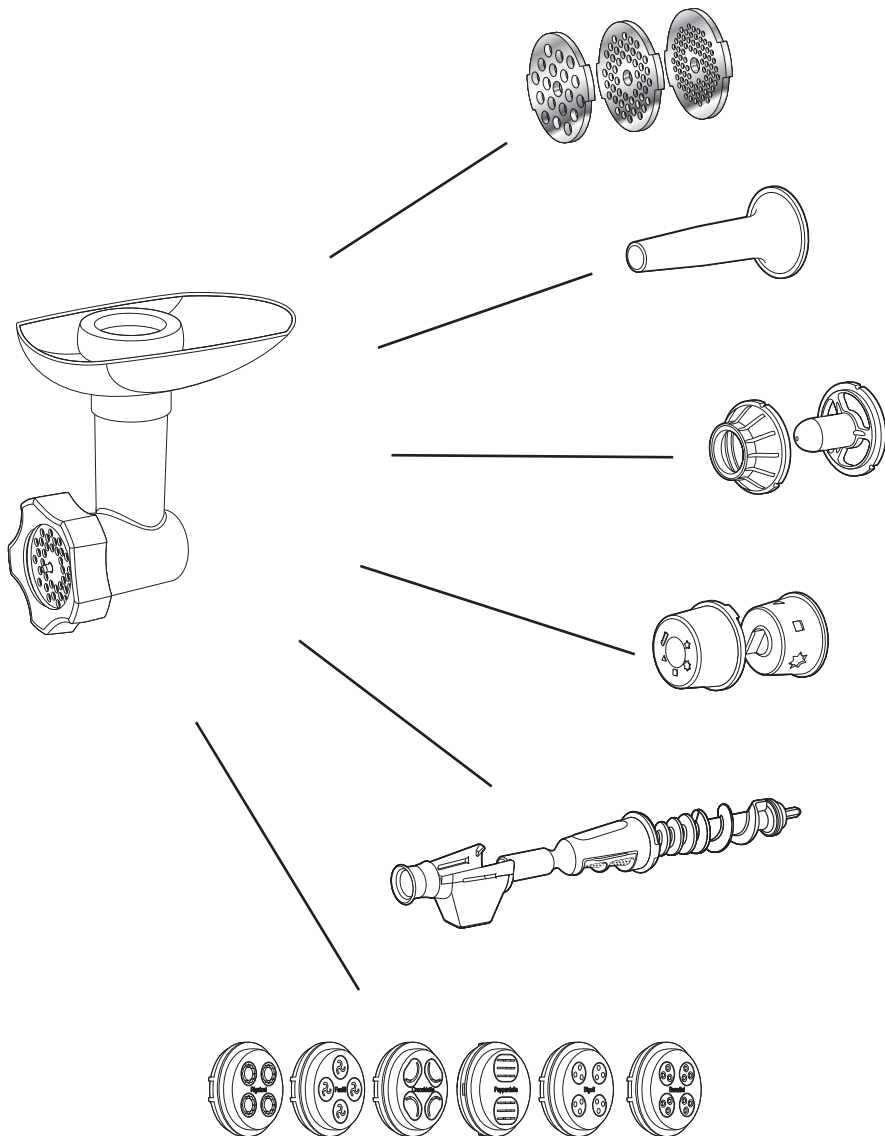
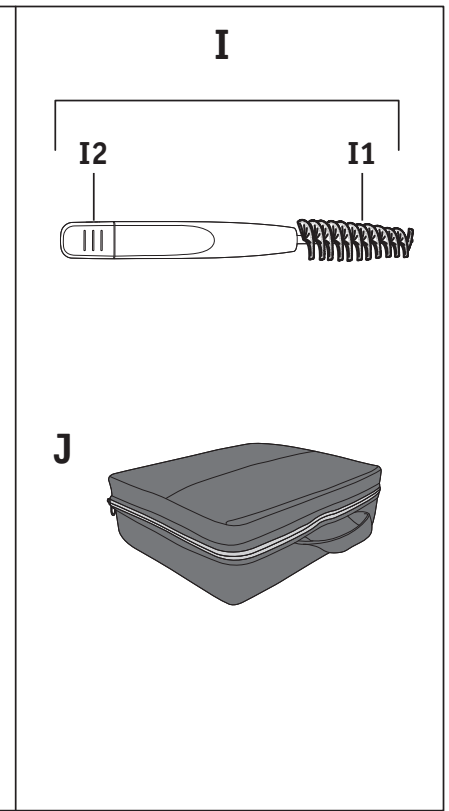
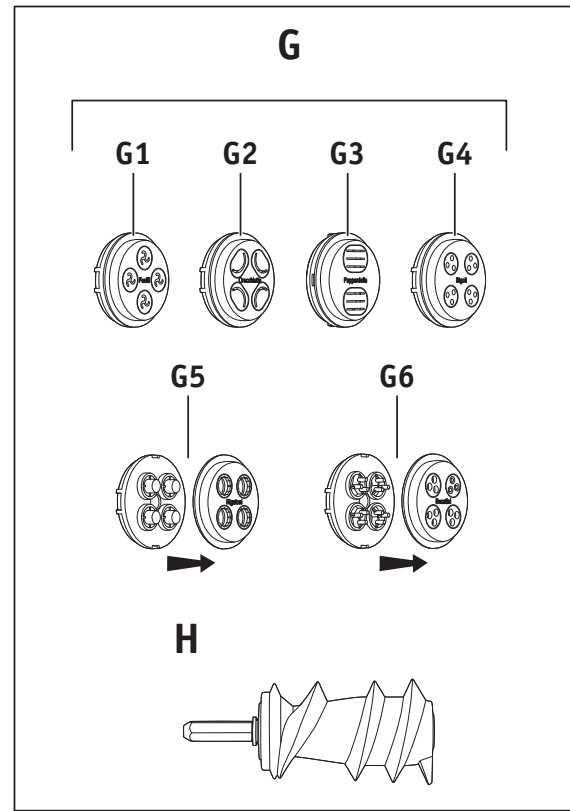
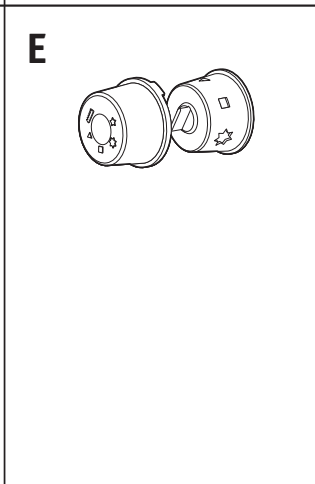
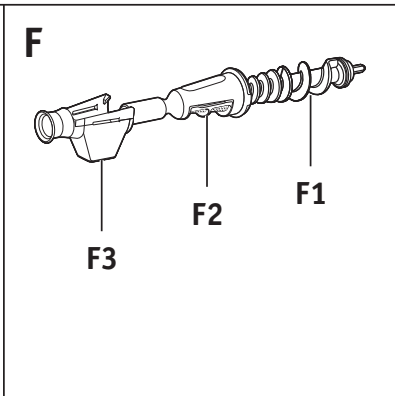
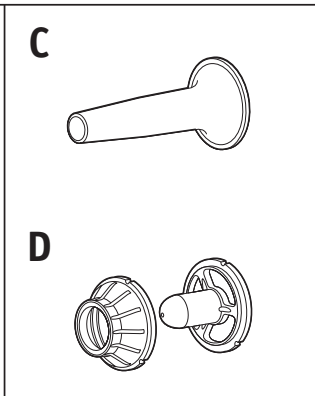
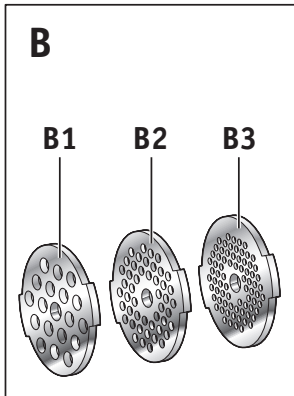
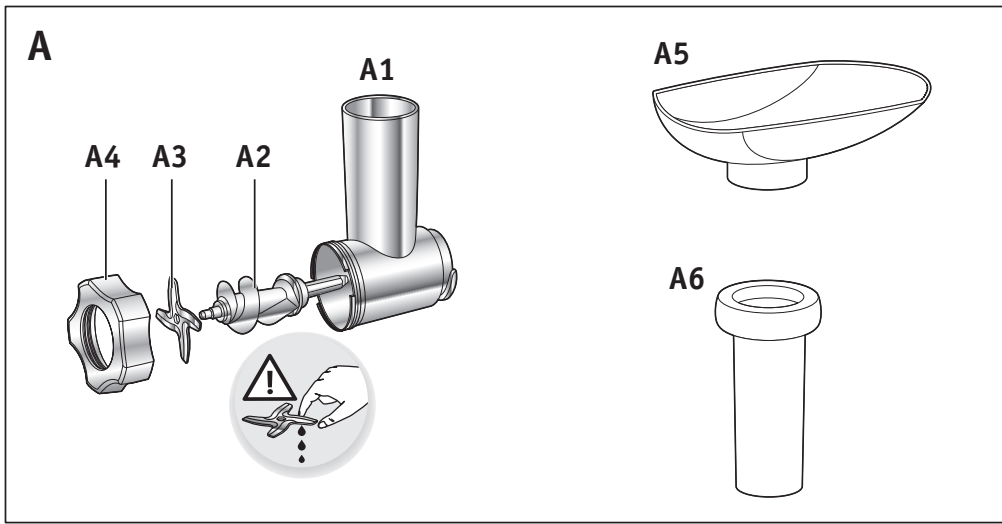


meat & pasta box

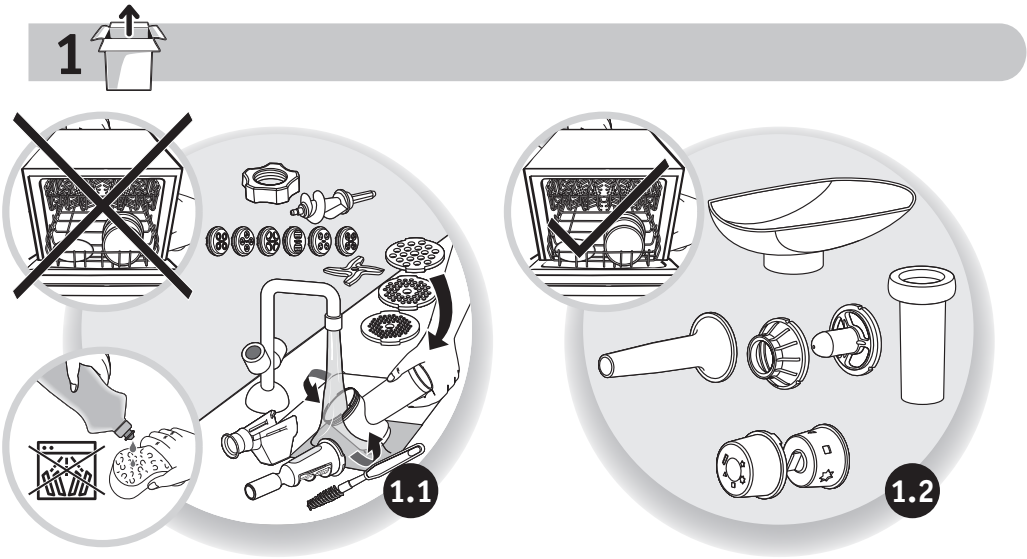
Coach / i-Coach Touch



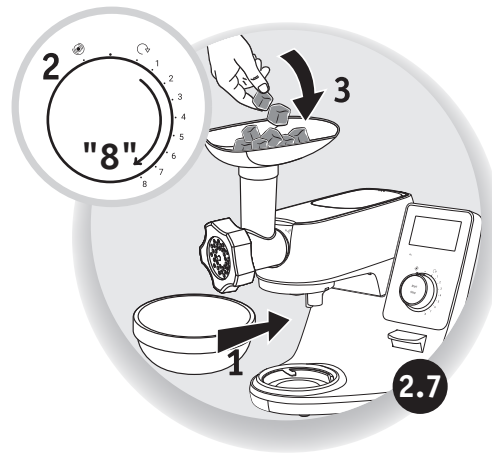
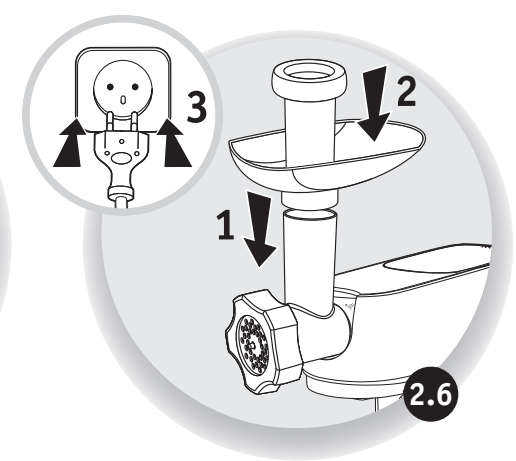
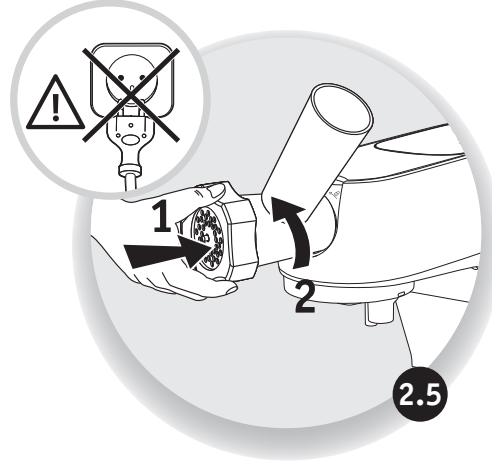
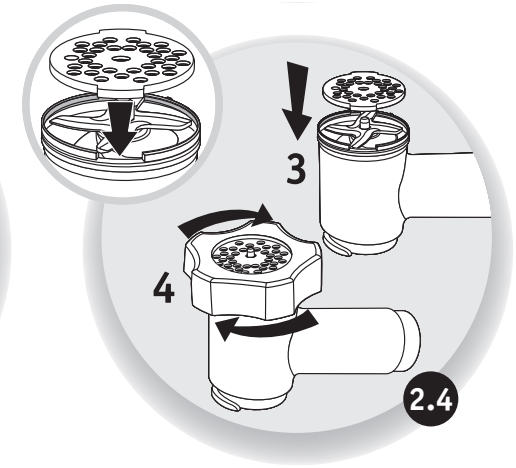
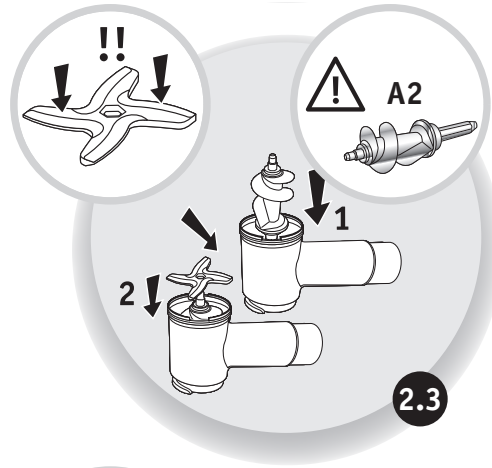
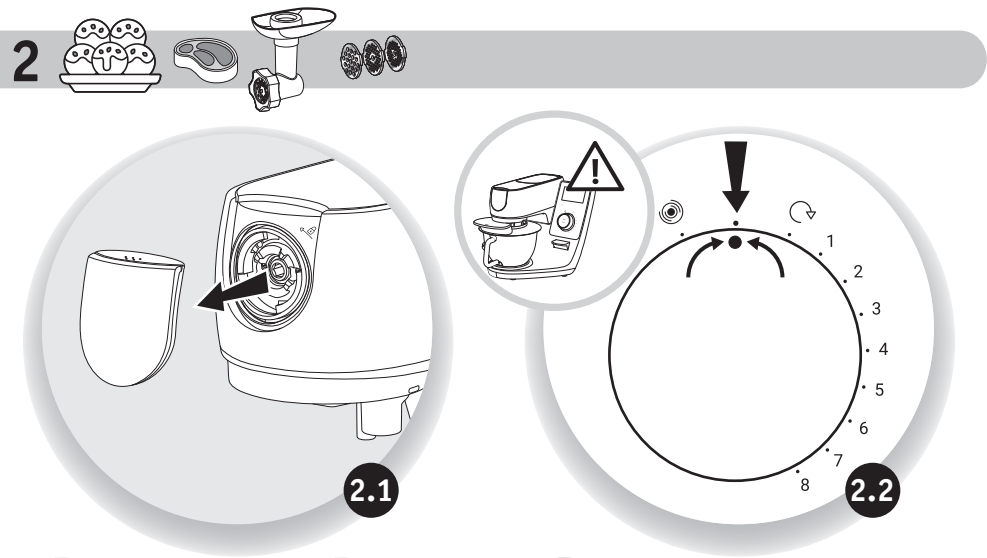
- EN
- FR
- DE
- NL
- IT
- ES
- PT
- EL
- RU
- KK
- AR
- FA
- PL
- UK
- TR
- CS
- SK
- HU
- RO
- BG
- HR



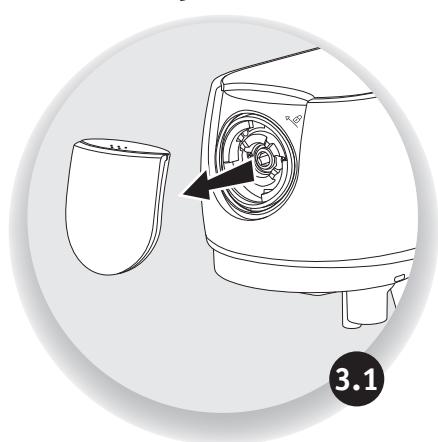
1



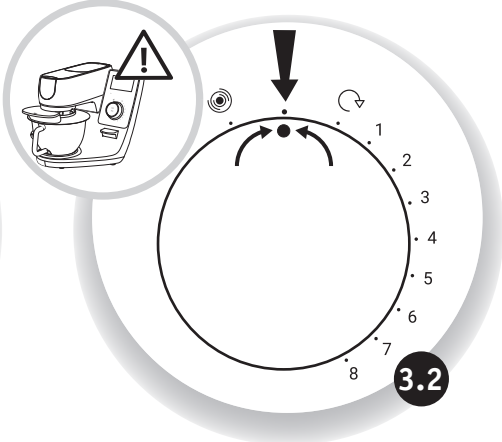
2



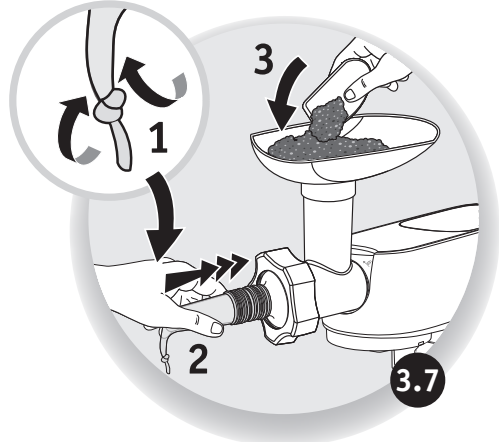
3



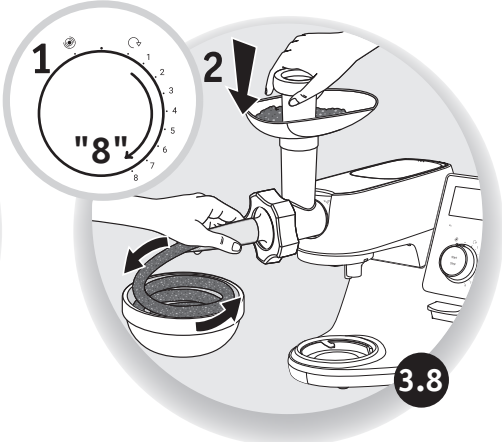
3.1



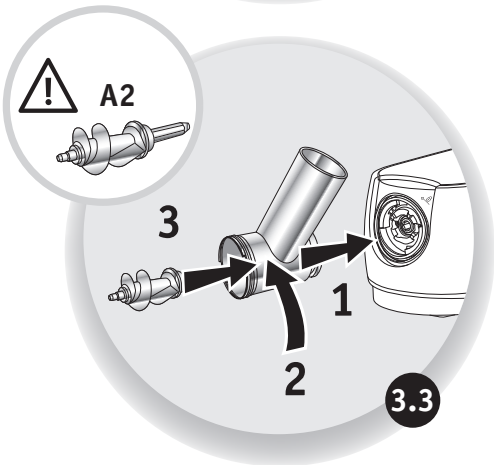
3.2



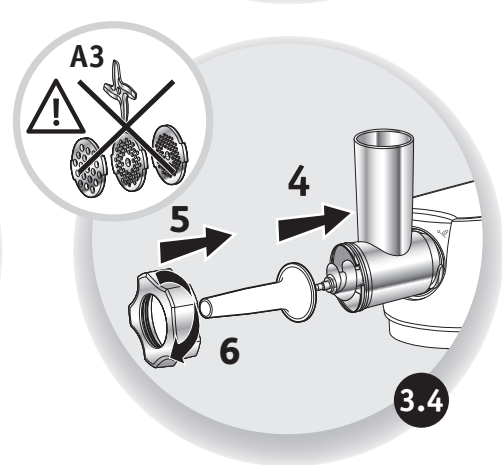
3.7



3.8

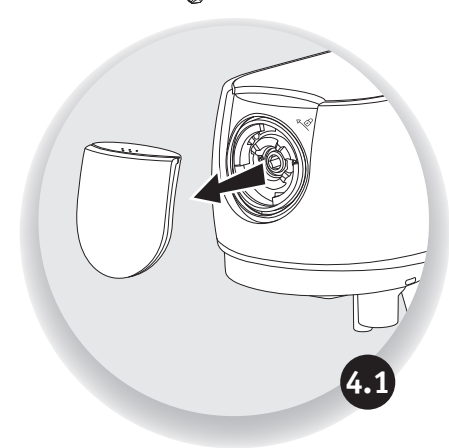


3.3

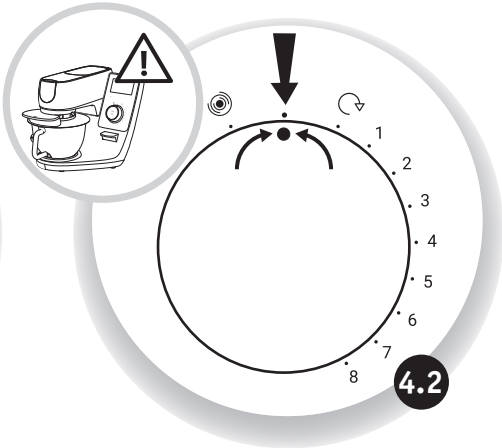


3.4

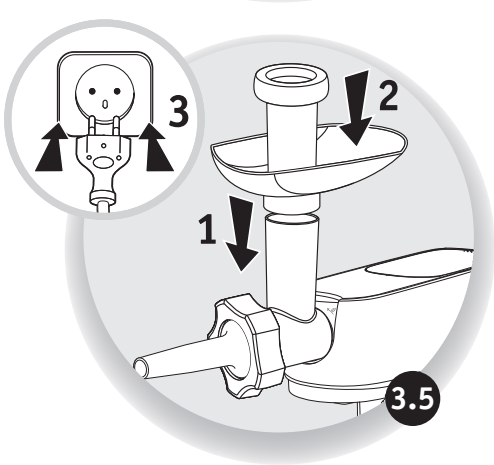
4



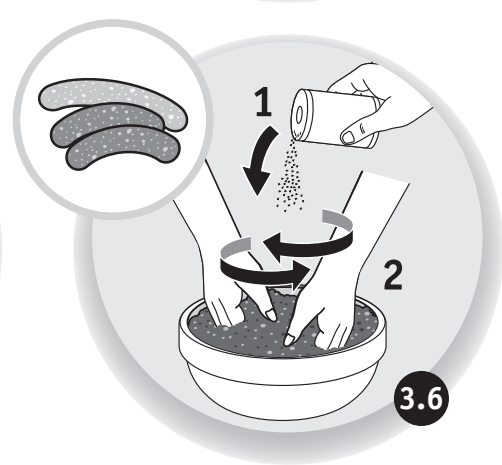
4.1



4.2

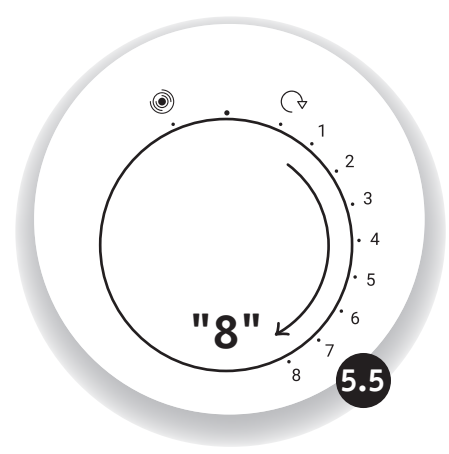
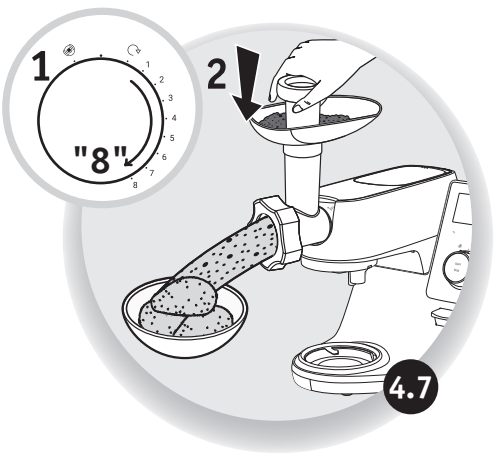
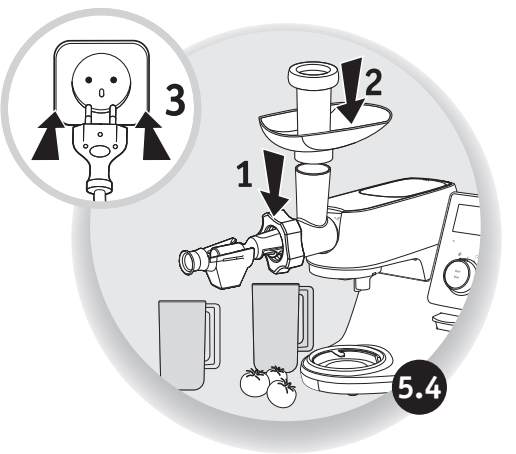
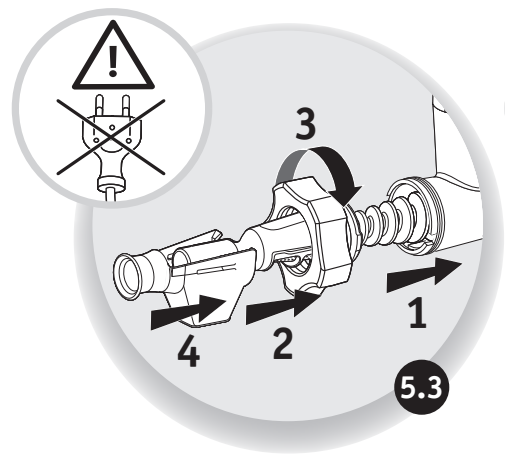
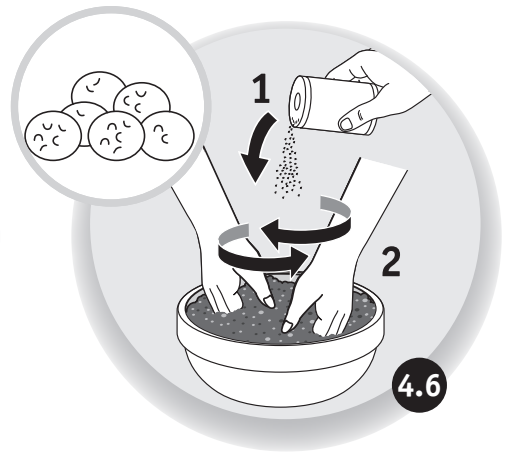
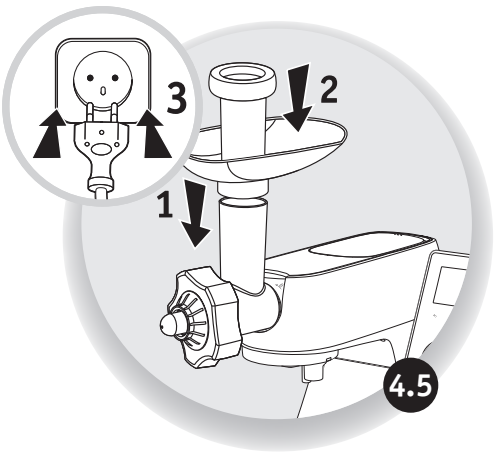
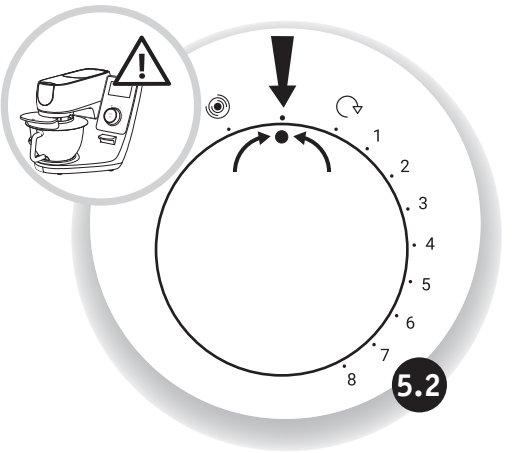
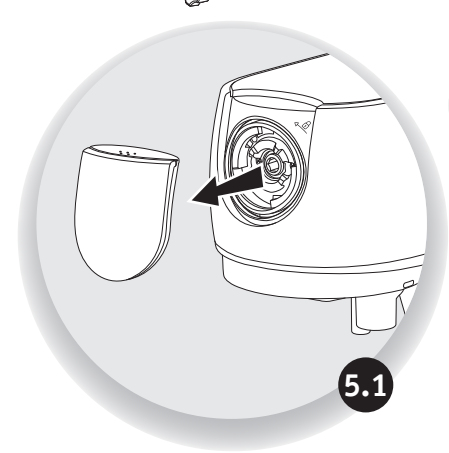
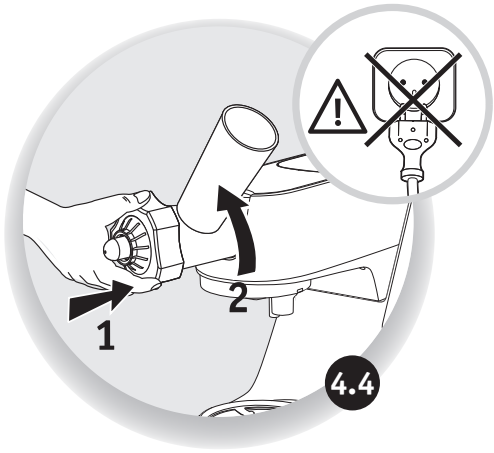
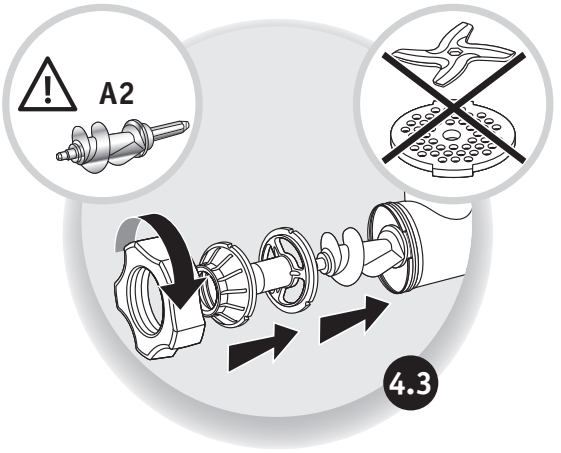


3.5

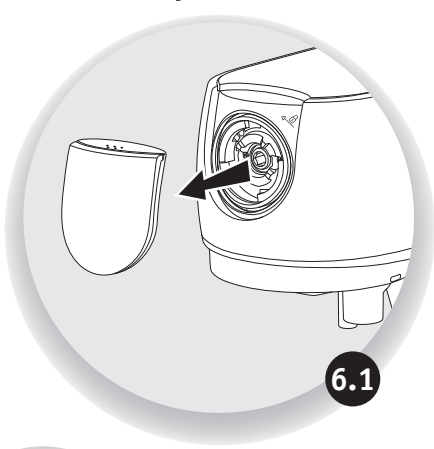
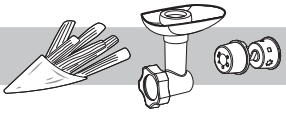


3.6

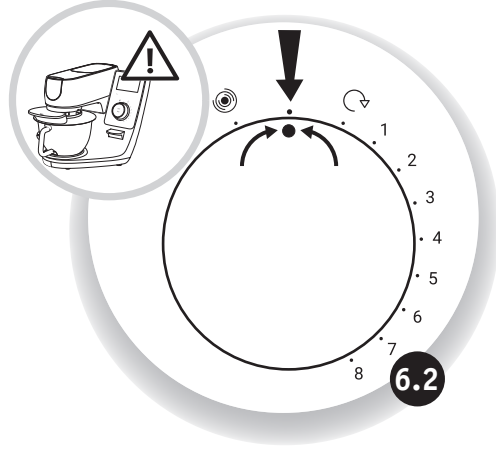
5 



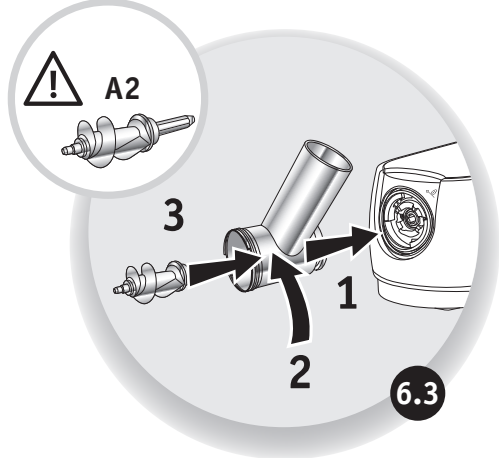
6



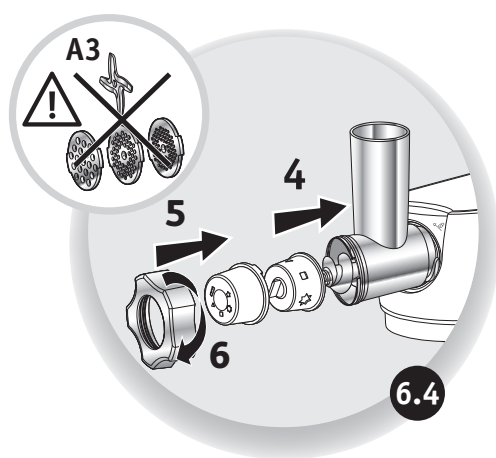
6.1



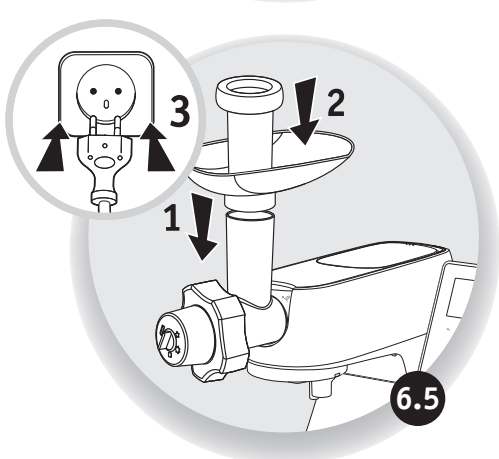
6.2



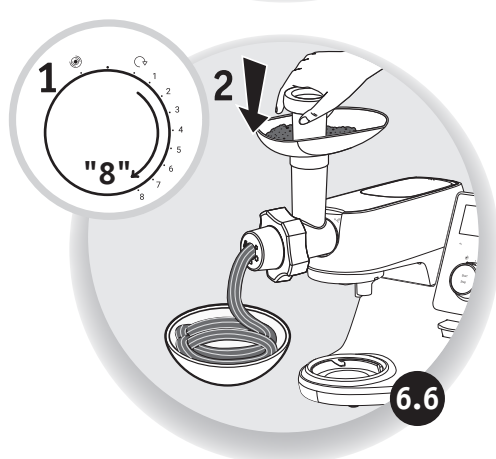
6.3



6.4

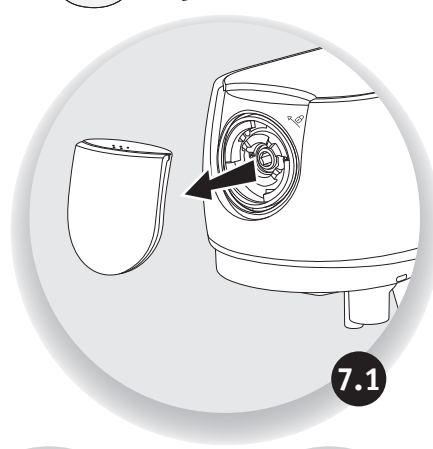
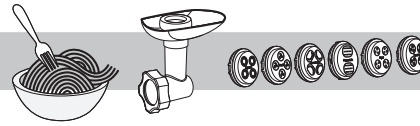


6.5

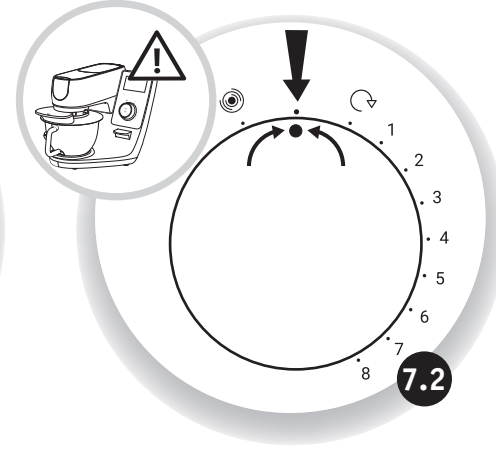


6.6

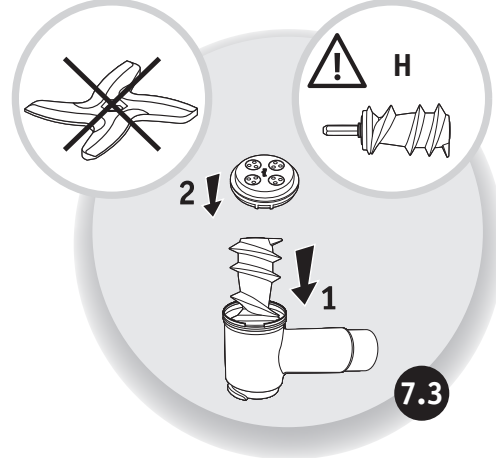
7



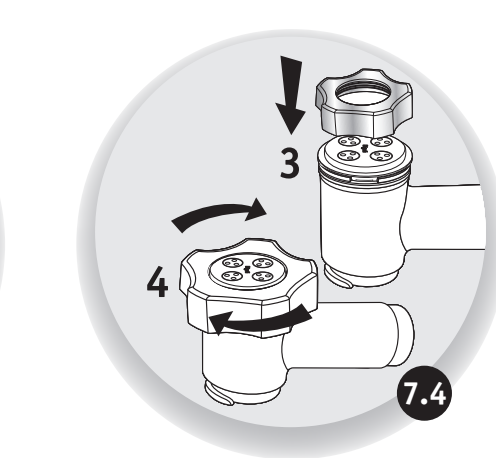
7.1



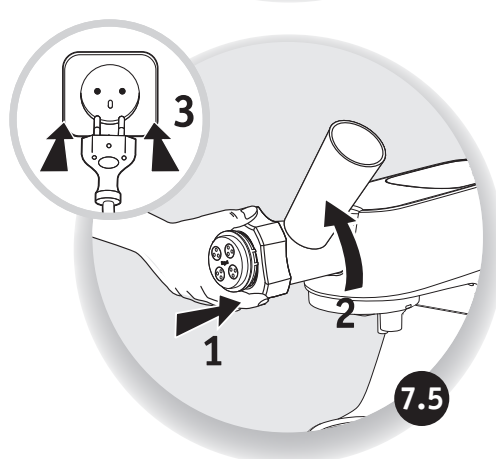
7.2



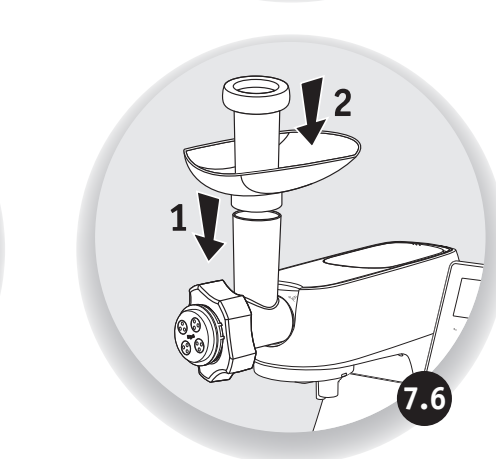
7.3



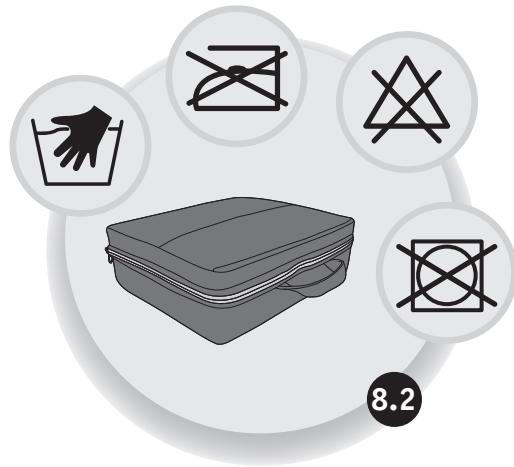
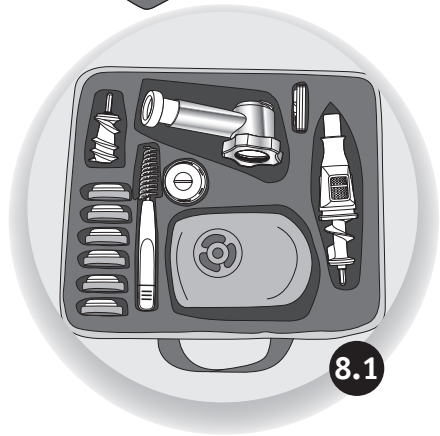
7.4



7.5



7.6



9

	✓	✗
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✗
	✓	✗
	✓	✗
	✓	✗

Hello and thank you for choosing our "meat & pasta box" accessory kit, which will allow you to make more recipes with your Coach, Coach Pro, i-Coach Touch or i-Coach Touch Pro. This leaflet contains all the information you need to use it. We hope you enjoy it!

Caution: Before using your appliance for the first time, read this manual, the safety instructions and the leaflet provided with your food processor carefully and ensure that you keep them in a safe place.

DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| <p>A Mincer head</p> <p>A1 Metal body</p> <p>A2 Screw</p> <p>A3 Blade</p> <p>A4 Nut</p> <p>A5 Tray</p> <p>A6 Stuffer</p> <p>B Meat mincer discs</p> <p>B1 For thick mince</p> <p>B2 For fine mince</p> <p>B3 For very fine mince</p> <p>C Sausage accessory</p> <p>D Kebbe accessory</p> <p>E Biscuit accessory</p> | <p>F Coulis accessory</p> <p>F1 Screw</p> <p>F2 Filter</p> <p>F3 Receptacle</p> <p>G Fresh pasta discs</p> <p>G1 Fusilli</p> <p>G2 Orecchiette</p> <p>G3 Pappardelle</p> <p>G4 Bigoli</p> <p>G5 Rigatoni</p> <p>G6 Bucatini</p> <p>H Screws (for fresh pasta accessories)</p> <p>I Cleaning brush</p> <p>I1 Brush</p> <p>I2 Metal rod</p> <p>J Storage bag</p> |
|---|--|

SAFETY INSTRUCTIONS

Caution: Before first use, carefully read the leaflet and the safety instructions provided with your appliance (food processor), as well as this manual and the leaflet provided with your set of accessories. Keep them in a safe place.

The manufacturer shall not be held liable for any use that does not comply with these instructions.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Never touch the moving parts with your fingers; always use the accessories provided with the appliance or switch it off then unplug it. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. For appliances which contain a knife, please handle with care when the container is empty and during cleaning, as the blades are very sharp. Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance. Refer to the user manual for recipes, speed settings, and for safe usage. For maximum usage time, please refer to the user's manual and if no instructions are indicated therein, observe the following instructions: presses, berry juice extractors or mincers must not be used for more than 14 minutes; culinary processors, egg or cream whisks must not be used for more than 40 seconds; citrus juicers, graters and vegetable slicers must not be used for more than 2 minutes.

The warranty will be invalidated if used inappropriately, for commercial purposes or in any way that deviates from the instructions.

Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.

For disposing of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before first use, wash all accessories with soap and water. Rinse and dry them immediately. The meat mincing blade and disc must remain greased at all times. Coat them with oil for food. Do not overfill the funnel.

Use the brush (I) to clean your accessories. *Do not immerse the metal part of the screw (H) in water. Be careful with the blade of the mincer head (A3) and the metal brush rod (I2).

Maximum operating time: please refer to instructions below. /allow 30 min rest time before using again.

MINCER HEAD ACCESSORY (B)

Prepare the entire quantity of food to be minced, removing any bones, gristle and tendons. Cut the meat into pieces (approx. 2x2x2 cm). Do not use frozen meat.

Tip: After use, you can pass a few pieces of bread through the mincer in order to extract all the minced meat.

Recipe:

Attach the mincer head (Figures 2.1 to 2.8).

Turn the appliance to speed 8 and feed the mincer through the funnel. Reduce the speed to a level you feel comfortable with.

You can mince all types of meat (including beef, pork neck and liver) **up to a maximum of 5 kg or 15 minutes.**

-You can also purée cooked vegetables with the finest disc (B3) in order to make flavoured pasta.

-Never put hot or warm ingredients in the mincer head.

The meat mincing blade and disc must remain greased at all times. Coat them with oil for food.

SAUSAGE ACCESSORY (C)

This accessory should only be used after the meat has been minced (Figures 2.1 to 2.8), the seasoning has been added and the mix has been prepared.

Recipe: (up to 3 kg of filling)

* Soak the casing in warm water to regain its elasticity (approx. 10 minutes).

* Make the filling using the mincer head and a disc of your choice.

* Remove the mincer head and attach the sausage accessory (Figures 3.1 to 3.8).

Thread the rinsed casing onto the funnel, leaving 5 cm off (which you will seal by tying a knot (Figure 3.7)). Start the appliance at speed 8 and feed the mince into the mincer, guiding the casing so it fills up.

Reduce the speed to a level you feel comfortable with.

Make your sausages the desired length by pinching and twisting the casing. For best results, take care to avoid trapping air in the sausages when filling and make each one 10 to 15 cm in length.

KEBBE ACCESSORY (D)

This accessory should only be used once you have made the filling (see recipe below).

Did you know? Kebbe is a tube stuffed with meat.

Recipe: (up to 3 kg of filling)

* Soak 500 g of bulgur in water for 5 minutes.

* Attach the mincer head (A) using the finest disc (B3). Rinse and drain the bulgur, then combine it with 500 g of lean lamb cut into 2 cm cubes. Mince on speed 8. Reduce the speed to a level you feel comfortable with. Mix and season the filling. If you want a finer filling, you can pass it through the mincer again. Put the filling in the refrigerator and leave for 1 hour so it is cold when you come to use it.

* Replace the mincer head and the disc (B3) and attach the kebbe accessory (Figures 4.1 to 4.7).

Turn the appliance to speed 8 and feed the filling into the mincer. Cut tubes approximately 8 to 10 cm long (Figure 4.6). Seal one end of the tube with your fingers. Stuff each tube with a garnish of your choice, then close them by pinching them between your fingers.

Fry the kebbe in a fryer at 180°C.

BISCUIT ACCESSORY (E)

Make biscuit dough with your food processor (see recipes below).

You should always use the kneading or mixing accessory for biscuit recipes.

Always position the biscuit die with the opening facing down.

Match the arrow to your desired shape.

Never put warm or hot dough in the biscuit die.

For best results, the dough must not be too hard or too soft.

Churros (can make up to double the recipe): Boil 500 ml of water with 10 g of salt in a saucepan. Meanwhile, attach the **kneader**. Weigh 500 g flour into the bowl and put the bowl on the appliance. Lock the head of the appliance. When the water is boiling, start the appliance at speed 3 and pour the boiling water over the flour. Knead the dough for 3 minutes. Let the dough cool for 1 hour at room temperature. It is normal for the dough to be sticky — this will help to make your churros light and airy. Attach the biscuit accessory with the output facing down and the arrow on the big star. Start the appliance at speed 8 or reduce the speed to a level you feel comfortable with.

Fry the churros in a fryer for 5 minutes at 180°C.

Biscuits/shortbread (can make up to double the recipe): Attach the mixer. Place 200 g of butter and 100 g of icing sugar bowl into a bowl and mix at speed 1 for 30 seconds, then speed 8 for 1 minute. Lift the head of the appliance and scrape the sides of the bowl. Add 2 egg whites and 300 g of flour and mix at speed 1 for 30 seconds, then speed 8 for 1 minute.

Form a ball with the dough and leave it to cool down in the refrigerator for 2 hours.

Attach the biscuit die accessory with the output facing down and the arrow on the desired shape. Start the appliance at speed 8 or reduce the speed to a level you feel comfortable with.

Bake the biscuits in the oven at 180°C.

COULIS ACCESSORY (F)

This accessory allows you to make tomato, strawberry or raspberry coulis.

Place a tall jug under the juice guide to collect the juice and another one under the filter to collect the pulp.

When making coulis or juice, it is essential that you only use fresh fruit.

* Attach the coulis accessory (Figures 5.1 to 5.5).

* Start the appliance at speed 8 and feed the coulis attachment with fruit cut into 2 cm cubes.

* Reduce the speed to a level you feel comfortable with.

This accessory can be used to make juice. Caution: fruit must be peeled; depending on the season and the quality of the fruit, it is advisable to pass the pulp through the appliance a second time to extract as much coulis or juice as possible.

You can use all kinds of soft fruits (oranges, strawberries, raspberries, tomatoes, grapes etc.) up to a maximum of 1 kg.

Do not use hard fruits or nuts such as apples, carrots or almonds.

Tip: use the remaining pulp to make cakes or biscuits.

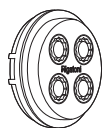
FRESH PASTA ACCESSORY (G)



Bigoli



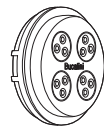
Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Caution: Always remember to attach the metal part of the grids before use.

The first bits of pasta that come out of the discs may be deformed. You can cut off the first few centimetres, shape them into small balls and feed them back into the pasta accessory funnel.

Avoid putting too much dough in the funnel as doing so makes it difficult to push through. Wait until the screw is visible before adding more dough.

To prevent the pieces of pasta from sticking together once cut, you can lightly sprinkle flour or extra-fine semolina over them as they come out of the disc, just before cutting them or when placing the cut pieces on a tray.

Never use your fingers or utensils to push the dough through the funnel.

How to store your fresh pasta: Spread out all your pasta pieces on a clean cloth (ensuring no overlaps) and leave to air dry for up to 1 hour, then put them in an airtight bag or container. They can be stored in the refrigerator for up to 5 days.

• **Caution: there is a risk of food poisoning with any food containing eggs that is left out of the refrigerator for more than 1 hour.**

1. PREPARING THE DOUGH

The recipe is key to the success of your pasta, so you should take care to weigh out your ingredients accurately. The dough should form large, rough crumbs, which you can press into small balls using your hands. Dough that is too dry could damage your accessory, and dough that forms a ball contains too much liquid.

2. MAKING THE PASTA

Once you have achieved a crumbly dough, attach the pasta accessory using the desired disc (Figures 7.1 to 7.7). Start the appliance at speed 5 and gradually feed the dough into the funnel. Use the dough cutter provided with your appliance to cut the pasta to the desired length. Let the pasta accessory run until all the pasta has come out.

Recipe:

For the best pasta, the dough should have a hydration level of between 44% and 48%. (amount of liquid (water or egg) in relation to flour).

In the bowl of your food processor, place 430 g flour and 200 g eggs. Attach the kneading accessory, lock the appliance lid fitted with the splash guard and knead the dough at speed 2 for 4 minutes.

It is normal for an irregular-shaped ball to form.

Do not make a recipe with more than 600 g flour at a time and pause the appliance for 30 minutes if the pasta extrusion lasts for more than 15 minutes.

To make vegetable-flavoured pasta, first boil or steam your vegetables, then drain them and let them cool completely. Mash them into a fine purée by passing them through the mincer head with the finest disc on speed 8.

You can then make the dough following the instructions indicated above with the quantities below: 420 g of flour + 1 egg (50 g) + 150 g of vegetable purée (courgette, carrot, tomatoes, fennel, spinach, mushrooms etc.)

Tip: To make 150 g of vegetable purée, you will need to cook at least 300 g of vegetables, depending on the ingredients you use. Any excess purée can be used to make a vegetable sauce, which will help to accentuate the flavour of your pasta.

3. COOKING THE PASTA

Fresh pasta can be cooked immediately in a large amount of boiling salted water (for the recipe above, the pasta should be cooked in 6 L of boiling water with 60 g of coarse salt). The cooking time depends on the shape and thickness of the pasta. Cook the pasta until it is "al dente" (slightly firm to the bite). That should take between 10 and 20 minutes.

4. CLEANING THE PASTA ACCESSORY

For easier cleaning, the bucatini and rigatoni discs separate into two parts.

Remove as much of the remaining dough as possible from the discs, then leave them to dry for about 30 minutes before removing the remaining dough with the metal tip (I2) at the end of the brush. You can then clean them easily with hot, soapy water.

Bonjour et merci d'avoir choisi notre set d'accessoires « meat & pasta box » qui vous permettra de réaliser plus de recettes avec votre robot pâtissier Coach, Coach Pro, i-Coach Touch ou i-Coach Touch Pro. Vous trouverez sur cette notice toutes les informations nécessaires à son utilisation. Nous espérons que vous l'apprécierez !

Attention : Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement la notice et les consignes de sécurité fournies avec votre appareil (robot pâtissier), ainsi que le présent manuel et conservez-les soigneusement.

DESCRIPTION

A Tête hachoir	F Accessoire couliss
A1 Corps métal	F1 Vis
A2 Vis	F2 Filtre
A3 Couteau	F3 Réceptacle
A4 Ecrou	G Grilles pâtes fraîches
A5 Plateau	G1 Fusilli
A6 Poussoir	G2 Orecchiette
B Grilles hachoir à viande	G3 Pappardelle
B1 Pour hacher gros	G4 Bigoli
B2 Pour hacher fin	G5 Rigatoni
B3 Pour hacher très fin	G6 Bucatini
C Accessoire à saucisses	H Vis (pour accessoires pâtes fraîches)
D Accessoire kebbe	I Brosse nettoyage
E Accessoire à biscuits	I1 Brosse
	I2 Tige métal
	J Sac de rangement

CONSIGNES DE SECURITE

Attention : avant toute première utilisation, lisez attentivement la notice et les consignes de sécurité fournies avec votre appareil (robot pâtissier), ainsi que le présent manuel et la notice fournis avec votre set accessoires. Conservez-les soigneusement.

Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégragerait le fabricant de toute responsabilité.

Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de l'assembler / démonter. Ne touchez jamais les parties en mouvement avec vos doigts, utilisez toujours les accessoires fournis avec l'appareil ou éteignez-le puis débranchez-le. Restez vigilant(e) si un liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine. Pour les appareils possédant un couteau, manipulez-le avec précaution, lorsque le contenant est vidé et lors du nettoyage car les lames sont très coupantes. Reportez-vous aux instructions pour le nettoyage initial et régulier des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, ainsi que pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil. Pour les recettes, les réglages de vitesse et pour un usage de votre appareil sans danger, reportez-vous au mode d'emploi. Pour le temps maximum d'utilisation, reportez-vous au mode d'emploi et s'il n'y a pas d'indication, suivez les instructions suivantes : Les presseurs, les extracteurs de jus de baies ou les hachoirs ne doivent pas être utilisés plus de 14 min, les préparateurs culinaires, les fouets à œufs ou à crème ne doivent pas être utilisés plus de 40 secondes, les presse-agrumes, les râpes et coupe légumes ne doivent pas être utilisés plus de 2 min.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation commerciale, inappropriée, ou non respect de la notice.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur. Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.



CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

La grille et le couteau du hachoir à viande doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire. Ne pas boucher la cheminée.

Utilisez la brosse (I) pour nettoyer vos accessoires. *Ne pas immerger dans l'eau la partie métallique de la vis (H).

Attention au couteau de la tête hachoir (A3) et de la tige métal de la brosse (I2).

Temps max de fonctionnement : se référer aux instructions d'utilisation ci-dessous. / attendre 30 min avant de relancer.

ACCESSOIRE TÊTE HACHOIR (B)

Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2 x 2 x 2cm environ). Ne pas utiliser de la viande congelée.

Astuce : En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

Recette :

Installez la tête hachoir (schéma 2.1 à 2.8) .

Démarrez l'appareil en vitesse 8 et alimentez le hachoir par la cheminée. Réduisez la vitesse selon l'allure à laquelle vous vous sentez le plus à l'aise avec le débit.

Vous pouvez hacher tous types de viandes **jusqu'à 5kg** (bœuf, gorge de porc, foie...) ou **15 minutes maximum**.

-Vous pouvez aussi réduire en purée des légumes cuits avec la grille la plus fine (B3) afin de réaliser des nouilles aromatisées.

-Ne jamais mettre des ingrédients chauds ou tiède dans la tête hachoir.

La grille et le couteau du hachoir à viande doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire.

ACCESSOIRE SAUCISSES (C)

Cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché la viande (schémas 2.1 à 2.8), avoir rajouté l'assaisonnement et avoir bien brassé la préparation.

Recette : (jusqu'à 3kg de farce)

* Laissez le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité (10 minutes environ).

* Réalisez une farce avec la tête hachoir munie de la grille de votre choix.

* Remplacez l'installation tête hachoir par l'installation accessoire à saucisse (schémas 3.1 à 3.8).

Enfilez le boyau rincé sur l'entonnoir en laissant dépasser 5 cm (que vous obturez en faisant un nœud avec un lien (3.7)). Démarrez l'appareil en vitesse 8 et alimentez le hachoir en hachis et faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit

Réduisez la vitesse selon l'allure à laquelle vous vous sentez le plus à l'aise avec le débit.

Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau. Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm.

ACCESSOIRE KEBBE (D)

Cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir réalisé la farce (voir recette ci-dessous).
Pour info : à quoi ressemble le kebbe ? Il s'agit d'un tube de viande à farcir.

Recette : (jusqu'à 3kg de farce)

- * Faites tremper 500g de boulgour dans de l'eau pendant 5 minutes.
 - * Installez la tête hachoir (A) munie de la grille la plus fine (B3). Rincez et égouttez le boulgour et mélangez-le à 500g d'agneau maigre taillé en cubes (2 x 2 x 2cm). Hachez la préparation en vitesse 8. Réduisez la vitesse selon l'allure à laquelle vous vous sentez le plus à l'aise avec le débit. Mélangez et assaisonnez la farce obtenue. Vous pouvez à nouveau passer la farce au hachoir si vous souhaitez une farce plus fine. Réservez la farce 1h au réfrigérateur afin qu'elle soit bien froide au moment de l'utilisation.
 - * Remplacez l'installation de tête hachoir et de la grille (B3) par l'installation accessoire à kebbe (schémas 4.1 à 4.7).
- Démarrez l'appareil en vitesse 8 et alimentez le hachoir en farce. Coupez des tubes de 8 à 10 cm environ (schéma 4.6). Bouchez une des extrémités du tube avec vos doigts et garnissez chaque tube avec la préparation de votre choix et refermez chaque tube en pinçant avec les doigts. Faire frire les kebbe dans une friteuse à 180°C.

ACCESSOIRE BISCUITS (E)

Réalisez votre pâte à biscuits à l'aide de votre robot pâtissier (voir recettes ci-dessous).
Il faut toujours utiliser l'accessoire pétrin ou malaxeur pour les recettes biscuits.
Toujours positionner la filière à biscuit avec l'ouverture vers le bas.
Choisissez la forme désirée en faisant correspondre la flèche et la forme choisie.
Ne jamais mettre de la pâte chaude ou tiède dans la filière à biscuits.
Pour obtenir de bons résultats, la pâte ne doit être ni trop dure, ni trop molle.

Churros (jusqu'à 2 fois la recette) : Faire bouillir 500 ml d'eau avec 10 g de sel dans une casserole. Pendant ce temps, mettez en place le **pétrin** puis pesez 500g de farine dans le bol et placez le bol sur l'appareil. Verrouillez la tête de l'appareil. Quand l'eau bout, démarrez l'appareil en vitesse 3 et versez l'eau bouillante sur la farine. Pétrir la pâte pendant 3 minutes. Laissez refroidir la pâte 1h à température ambiante. Il est normal que la pâte soit collante, cela permet d'obtenir des churros bien aérés. Installez l'accessoire à biscuits avec la sortie vers le bas et la flèche sur la grande étoile. Démarrez l'appareil en vitesse 8 ou réduisez la vitesse selon l'allure à laquelle vous vous sentez le plus à l'aise avec le débit. Faire frire les churros 5 minutes à 180°C dans une friteuse.

Biscuits / Sablés (jusqu'à 2 fois la recette) : Positionnez le malaxeur et mettez dans le bol 200g de beurre + 100g de sucre glace et mélangez en vitesse 1 pendant 30 secondes et en vitesse 8 pendant 1 minute. Levez la tête de l'appareil et raclez les parois du bol puis ajoutez 2 blancs d'œufs + 300g de farine et mélangez en vitesse 1 pendant 30 secondes et en vitesse 8 pendant 1 minute. Formez un boudin avec la pâte et laissez-la refroidir 2h au réfrigérateur. Installez l'accessoire filière à biscuit avec la sortie vers le bas et la flèche sur la forme souhaitée. Démarrez l'appareil en vitesse 8 ou réduisez la vitesse selon l'allure à laquelle vous vous sentez le plus à l'aise avec le débit. Cuire les biscuits au four à 180°C.

ACCESSOIRE COULIS (F)

Cet accessoire vous permet de réaliser vos coulis de tomates, de fraises ou framboises.
Placez une carafe haute pour récupérer le jus sous le guide jus et une autre en bout de filtre pour récupérer la pulpe.

- Pour la réalisation de coulis et de jus, il est impératif de n'utiliser que des fruits frais.
 - * Installez l'accessoire à coulis (schéma 5.1 à 5.5)
 - * Démarrez l'appareil en vitesse 8 et alimentez l'accessoire à coulis avec des fruits taillés en cubes de 2 x 2 x 2 cm.
 - * Réduisez la vitesse selon l'allure à laquelle vous vous sentez le plus à l'aise avec le débit.
- Cet accessoire permet de réaliser des jus. Attention : les fruits doivent être pelés ; suivant la saison et la qualité des fruits, il est conseillé de repasser une deuxième fois la pulpe pour extraire le maximum de coulis ou de jus.
Il est possible de passer toutes sortes de fruits tendres (oranges, fraises, framboises, tomates, raisins...) jusqu'à 1kg.
Ne pas passer de fruits durs comme des pommes, des carottes, des amandes...
Astuce : utilisez la pulpe restante pour réaliser des cakes ou des biscuits.

ACCESSOIRE PÂTES FRAICHES (G)



Bigoli



Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Attention : N'oubliez jamais de mettre en place la partie métallique des grilles avant utilisation.
Les premières pâtes qui sortent des grilles peuvent être déformées. Vous pouvez couper les premiers centimètres, en former des petites boules et les repasser dans la cheminée de l'accessoire à pâtes.
Il est inutile de mettre trop de pâte dans la cheminée car il devient difficile de pousser la pâte. Attendez que la vis soit visible avant d'introduire une nouvelle quantité de pâte.
Pour éviter que les pâtes ne se collent entre elles une fois coupées, vous pouvez les saupoudrer légèrement de farine ou de semoule extra-fine à la sortie de la grille, juste avant de les couper ou une fois coupées en les étalant sur un plateau.

Ne poussez jamais la pâte avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.

Conservation des pâtes fraîches : Laissez-les sécher à l'air libre maximum 1 heure, en les étalant en une couche sur un torchon propre. Mettez-les ensuite dans un sachet ou récipient hermétique. Vous pouvez les conserver maximum 5 jours au réfrigérateur.

• **Attention : risque d'intoxication alimentaire avec tout aliment contenant des œufs et laissé hors du réfrigérateur plus d'une heure.**

1. PRÉPARATION DE LA PÂTE

La recette est très importante pour la réussite de vos pâtes, c'est pourquoi il est nécessaire de bien peser les ingrédients indiqués. La pâte souhaitée doit former des grosses miettes (type crumble grossier), qui peuvent s'assembler en petites boules si on la presse à la main. Une pâte trop sèche pourrait endommager votre accessoire et une pâte qui forme une boule contient trop de liquides.

Recette :

Pour obtenir de bonnes pâtes, le taux d'hydratation de la pâte doit être compris entre 44% et 48%. (Quantité de liquide, eau ou œuf, par rapport à la farine).

Dans le bol de votre robot pâtissier, versez 430g de farine et 200g d'œufs. Placez l'accessoire pétrin, verrouillez la tête du robot muni du couvercle anti-projections et pétrissez la pâte en vitesse 2 pendant 4 minutes.

Il est normal de ne pas obtenir une boule régulière.

Ne pas faire une recette avec plus de 600g de farine à la fois ou faire une pause de 30min si l'extrusion des pâtes dure plus de 15min.

Pour réaliser des pâtes aromatisées aux légumes, vous devez préalablement cuire une quantité de légumes à l'eau ou à la vapeur. Puis les égoutter et bien les laisser refroidir. Vous pouvez ensuite les réduire en purée fine en les passant dans la tête hachoir munie de la grille la plus fine en vitesse 8. Vous pouvez ensuite réaliser la pâte avec les paramètres indiqués ci-dessus avec les quantités suivantes :

420g de farine + 1 œuf (50g) + 150g de purée de légumes. (courgettes, carotte, tomates, fenouil, épinards, champignons...)

Astuce : Pour obtenir 150g de purée de légumes, vous devrez cuire au moins 300g de légumes selon les ingrédients. L'excédent de purée obtenue peut vous servir à réaliser une sauce aux légumes, ce qui permet d'accentuer les saveurs de vos pâtes.

2.REALISATION DES PÂTES

Une fois la pâte obtenue (crumble), placez l'accessoire à pâtes muni de la grille souhaitée (schémas 7.1 à 7.7). Démarrez en vitesse 5 et ajouter la pâte petit à petit dans la cheminée de l'appareil à pâte. Utilisez le découpe pâte fourni avec votre robot pâtissier, sectionner les pâtes à la longueur souhaitée. Laissez l'accessoire à pâtes fonctionner jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâtes à sortir.

3.CUISSON DES PÂTES

Les pâtes fraîches peuvent être cuites immédiatement dans un grand volume d'eau bouillante salée (pour la recette donnée ci-dessus, il faut cuire les pâtes dans 6L d'eau bouillante additionnée de 60g de gros sel). Le temps de cuisson dépend de la forme et de l'épaisseur des pâtes. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient « al dente » (légèrement croquantes sous la dent). Soit entre 10 et 20 minutes.

4.NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE A PÂTES

Pour un nettoyage plus facile, les grilles Bucatini et Rigatoni se séparent en deux.

Enlevez le maximum de pâte restante au niveau des grilles et laissez-les sécher environ 30 min avant d'enlever le reste de pâte à l'aide de la pointe en métal (I2) se trouvant au bout de la brosse. Vous pouvez alors les nettoyer facilement à l'eau chaude savonneuse.

Hallo und vielen Dank, dass Sie sich für unser Zubehörset „Fleisch- und Nudelbox“ entschieden haben, mit dem Sie mehr Rezepte mit Ihrem Coach, Coach Pro, i-Coach Touch oder i-Coach Touch Pro zubereiten können. Dieser Broschüre können Sie alle Informationen zum Gebrauch entnehmen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß damit.

Achtung: Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie diese Anleitung, die Sicherheitshinweise und die Broschüre, die Ihrer Küchenmaschine beiliegt, sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

DE

PRODUKTBESCHREIBUNG

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A Fleischwolfvorsatz | F Pürieraufsatz |
| A1 Metallgehäuse | F1 Schraube |
| A2 Schraube | F2 Filter |
| A3 Messer | F3 Auffangbehälter |
| A4 Mutter | G Scheiben für frische Pasta |
| A5 Fach | G1 Fusilli |
| A6 Stößel | G2 Orecchiette |
| B Fleischwolfscheiben | G3 Pappardelle |
| B1 Für grobes Hackfleisch | G4 Bigoli |
| B2 Für feines Hackfleisch | G5 Rigatoni |
| B3 Für sehr feines Hackfleisch | G6 Bucatini |
| C Wurst-Aufsatz | H Schrauben (für Aufsätze für frische Pasta) |
| D Kebbe-Aufsatz | I Reinigungsbürste |
| E Spritzgebäckvorsatz | I1 Bürste |
| | I2 Metallstange |
| | J Aufbewahrungstasche |

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung: Lesen Sie vor der ersten Verwendung das Handbuch und die Sicherheitshinweise, die Ihrem Gerät (Küchenmaschine) beiliegen, sowie dieses Handbuch und das Begleitheft, die Ihrem Zubehörset beiliegen, sorgfältig durch. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

Der Hersteller haftet nicht für unsachgemäße Verwendung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, sobald Sie es nicht mehr verwenden, es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen oder Sie Zubehörteile wechseln. Berühren Sie niemals die sich bewegenden Teile mit den Fingern; verwenden Sie immer die mit dem Gerät gelieferten Utensilien oder schalten Sie es aus und ziehen Sie seinen Stecker aus der Steckdose. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gießen, da die Flüssigkeit plötzlich aufkochen und aus dem Gerät spritzen könnte. Gehen Sie beim Leeren von Behältern und beim Reinigen vorsichtig mit Geräten um, an denen sich Messer befinden, weil die Schneiden sehr scharf sind. Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden mit einem Schwamm und Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt; lesen Sie die Gebrauchsanweisung zur umfassenden Reinigung und Pflege des Geräts. Rezepte sowie Angaben zur Geschwindigkeitseinstellung und zum sicheren Gebrauch des Geräts finden Sie in der Bedienungsanleitung. Um Ihr Gerät möglichst lange benutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und wenn Sie dort keine Hinweise finden, beachten Sie die folgenden Anleitungen: Pressen, Beerenensafter und Zerkleinerer dürfen nicht länger als 14 Minuten benutzt werden, Küchenmaschinen und Schneebesen für Ei oder Sahne nicht länger als 40 Sekunden und Zitruspressen, Raspeln und Gemüseschneider nicht länger als 2 Minuten.

Die Gewährleistung erlischt, wenn das Gerät in unangemessener Weise, für kommerzielle Zwecke oder auf eine von den Anweisungen abweichende Weise verwendet wird.

BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Zubehör mit Wasser und Seife ab. Spülen und trocknen Sie die Teile sofort ab.

Das Hackmesser und die Scheibe müssen immer eingefettet bleiben. Streichen Sie sie mit Öl ein. Überfüllen Sie den Trichter nicht.

Verwenden Sie die Bürste (I), um das Zubehör zu reinigen. * Das Metallteil der Schraube (H) nicht in Wasser eintauchen.

Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer des Fleischwolfvorsatzes (A3) und dem Metallbürstenstab (I2) vor.

Maximale Betriebszeit: siehe unten. 30 Min. Ruhezeit vor erneutem Gebrauch.

ZUBEHÖR FÜR DEN FLEISCHWOLFVORSATZ (B)

Die gesamte Menge des zu zerkleinernden Fleisches vorbereiten und Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (ca. 2 x 2 x 2 cm). Kein gefrorenes Fleisch verwenden.

Tipp: Nach dem Gebrauch können Sie einige Brotstücke durch den Fleischwolf drehen, um alle Hackfleischreste zu entfernen.

Rezept:

Befestigen Sie den Fleischwolfvorsatz (Abbildungen 2.1 bis 2.8).

Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 8 und führen Sie das Fleisch durch den Trichter ein. Verringern Sie die Geschwindigkeit auf ein angenehmes Niveau.

Sie können alle Arten von Fleisch (einschließlich Rindfleisch, Schweinehals und Leber) bis zu **einer Höchstmenge von 5 kg oder 15 Minuten lang** zerkleinern.

Mit der feinsten Scheibe (B3) können Sie auch gekochtes Gemüse pürieren, um aromatisierte Nudeln herzustellen.

Geben Sie niemals heiße oder warme Zutaten in den Fleischwolfvorsatz.

Das Hackmesser und die Scheibe müssen immer eingefettet bleiben. Streichen Sie sie mit Öl ein.

WURST-AUFSATZ (C)

Dieses Zubehör sollte erst verwendet werden, nachdem das Fleisch zu Hackfleisch verarbeitet wurde (Abbildungen 2.1 bis 2.8), die Gewürze hinzugegeben und die Mischung vorbereitet wurde.

Rezept: (bis zu 3 kg Füllung)

* Tauchen Sie die Hülle in warmes Wasser, damit sie ihre Dehnbarkeit zurückerhält (ca. 10 Minuten).

* Bereiten Sie die Füllung mit dem Fleischwolfvorsatz und einer Scheibe Ihrer Wahl vor.

* Entfernen Sie den Fleischwolfvorsatz und befestigen Sie den Wurst-Aufsatz (Abbildungen 3.1 bis 3.8).

Schieben Sie die ausgespülte Hülle über den Trichter und lassen Sie etwa 5 cm überhängen (die Sie mit einem Knoten verschließen (Abbildung 3.7)). Starten Sie das Gerät bei Geschwindigkeitsstufe 8 und geben Sie das Hackfleisch in den Fleischwolf, um die Hülle zu füllen.

Verringern Sie die Geschwindigkeit auf ein angenehmes Niveau.

Drehen Sie die Würstchen auf die gewünschte Länge ab. Um optimale Ergebnisse beim Füllen zu erhalten, achten Sie darauf, keine Luft in den Würsten einzuschließen. Jede Wurst sollte 10 bis 15 cm lang sein.

KEBBE-AUFSATZ (D)

Dieses Zubehör sollte erst verwendet werden, nachdem Sie die Füllung zubereitet haben (siehe Rezept unten).

Wussten Sie schon? Kebbe ist eine mit Fleisch gefüllte Röhre.

Rezept: (bis zu 3 kg Füllung)

* 500 g Bulgur 5 Minuten lang in Wasser einweichen.

* Befestigen Sie den Fleischwolfvorsatz (A) mit der feinsten Scheibe (B3). Den Bulgur abspülen und abtropfen lassen, dann 500 g mageres Lammfleisch, das in 2 cm große Würfel geschnitten wurde, hinzugeben. Auf Stufe 8 zerkleinern. Verringern Sie die Geschwindigkeit auf ein angenehmes Niveau. Die Füllung vermengen und würzen. Wenn Sie eine feinere Füllung wünschen, können Sie sie erneut durch den Fleischwolf drehen. Lassen Sie die Füllung 1 Stunde lang im Kühlschrank abkühlen, um sie kühl zu verwenden.

* Fleischwolfvorsatz und Scheibe (B3) austauschen und den Kebbe-Aufsatz anbringen (Abbildungen 4.1 bis 4.6).

Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 8 und geben Sie die Füllung in den Fleischwolf. Schneiden Sie etwa 8 bis 10 cm lange Röhren ab (Abbildung 4.7). Versiegeln Sie ein Ende der Röhre mit den Fingern. Füllen Sie die Röhren mit einer Beilage Ihrer Wahl und verschließen Sie sie, indem Sie sie mit den Fingern zusammendrücken.

Die Kebbe in einer Fritteuse bei 180 °C frittieren.

SPRITZGEBÄCKVORSATZ (E)

Keksteig mit der Küchenmaschine zubereiten (siehe Rezepte unten).

Verwenden Sie für Keksrezepte immer das Knet- oder Mischzubehör.

Positionieren Sie den Spritzgebäckvorsatz immer mit der Öffnung nach unten.

Ordnen Sie den Pfeil der gewünschten Form zu.

Niemals warmen oder heißen Teig in den Spritzgebäckvorsatz geben.

Für optimale Ergebnisse darf der Teig nicht zu hart oder zu weich sein.

Churros (Rezept kann verdoppelt werden): 500 ml Wasser mit 10 g Salz in einem Topf zum Sieden bringen. In der Zwischenzeit den **Knethaken** anbringen. 500 g Mehl in die Schüssel geben und die Schüssel auf das Gerät stellen. Den Kopf des Geräts arretieren. Wenn das Wasser kocht, starten Sie das Gerät bei Stufe 3 und gießen Sie das kochende Wasser über das Mehl. Den Teig 3 Minuten lang kneten. Lassen Sie den Teig 1 Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen. Es ist normal, dass der Teig klebrig ist – dadurch werden die Churros leicht und luftig.

Befestigen Sie den Spritzgebäckvorsatz mit der Öffnung nach unten und dem Pfeil auf dem großen Stern. Starten Sie das Gerät bei Geschwindigkeitsstufe 8 oder verringern Sie die Geschwindigkeit auf ein angenehmes Niveau.

Die Churros 5 Minuten lang bei 180 °C in einer Fritteuse frittieren.

Kekse/Shortbread (Rezept kann verdoppelt werden): Mixer anbringen. 200 g Butter und 100 g Puderzucker in eine Schüssel geben und auf Stufe 1 30 Sekunden lang mischen, dann 1 Minute lang auf Stufe 8 beschleunigen. Heben Sie den Kopf des Geräts an und kratzen Sie die Seiten der Schüssel ab. Geben Sie 2 Eiweiß und 300 g Mehl hinzu und mischen Sie das ganze 30 Sekunden lang auf Stufe 1, und dann 1 Minute lang auf Stufe 8.

Den Teig zu einer Kugel formen und 2 Stunden lang im Kühlschrank abkühlen lassen.

Befestigen Sie den Spritzgebäckvorsatz mit der Öffnung nach unten und dem Pfeil auf der gewünschten Form. Starten Sie das Gerät bei Geschwindigkeitsstufe 8 oder verringern Sie die Geschwindigkeit auf ein angenehmes Niveau.

Die Kekse im Backofen bei 180 °C backen.

PÜRIERAUFSATZ (F)

Mit diesem Zubehörteil können Sie Tomaten-, Erdbeer- oder Himbeerpüree herstellen.

Stellen Sie eine große Kanne unter die Safrinne, um den Saft aufzufangen, und eine weitere unter den Filter, um das Fruchtfleisch aufzufangen.

Bei der Zubereitung von Püree, Coulis oder Saft ist es wichtig, dass Sie nur frisches Obst verwenden.

* Befestigen Sie den Pürieraufsatz (Abbildungen 5.1 bis 5.5).

* Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 8 ein und geben Sie in 2 cm große Würfel geschnittene Früchte in den Pürieraufsatz.

* Verringern Sie die Geschwindigkeit auf ein angenehmes Niveau.

Dieses Zubehör kann zur Zubereitung von Saft verwendet werden. Achtung: Obst muss geschält werden. Je nach Saison und Qualität der Früchte empfiehlt es sich, das Fruchtfleisch ein zweites Mal in das Gerät zu geben, um so viel Püree oder Saft wie möglich zu gewinnen.

Sie können alle Arten von weichem Obst verwenden (Orangen, Erdbeeren, Himbeeren, Tomaten, Trauben usw.). Maximal 1 kg.

Verwenden Sie keine harten Früchte oder Nüsse wie Äpfel, Möhren oder Mandeln.

Tipp: Mit dem verbleibenden Fruchtfleisch können Sie Kuchen oder Kekse zubereiten.

AUFSÄTZE FÜR FRISCHE PASTA (G)



Bigoli



Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Achtung: Denken Sie immer daran, vor der Verwendung das Metallteil der Gitter zu befestigen.

Die ersten Nudeln, die aus den Scheiben kommen, sind möglicherweise verformt. Sie können die ersten paar Zentimeter abschneiden, zu kleinen Kugeln formen und wieder in den Nudelaufsatztrichter einführen.

Vermeiden Sie es, zu viel Teig in den Trichter zu geben, da er sich sonst nur schwer durchdrücken lässt. Warten Sie, bis die Schraube sichtbar ist, bevor Sie weiteren Teig hinzufügen.

Um zu verhindern, dass die Nudelstücke nach dem Schneiden zusammenkleben, können Sie sie leicht mit Mehl oder extrafeinem Hartweizengrieß bestreuen, sobald sie aus der Scheibe kommen, kurz vor dem Schneiden oder beim Legen der geschnittenen Stücke auf ein Tablett.

Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder Besteck, um den Teig durch den Trichter zu schieben.

So bewahren Sie frische Nudeln auf: Alle Nudelstücke auf einem sauberen Tuch ausbreiten (darauf achten, dass sie sich nicht überlappen) und bis zu 1 Stunde an der Luft trocknen lassen, dann in einen luftdichten Beutel oder Behälter geben. Sie können bis zu 5 Tage lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.

• **Achtung: Bei allen eierhaltigen Lebensmitteln, die länger als 1 Stunde nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung.**

1. VORBEREITEN DES TEIGS

Das Rezept ist entscheidend für das Gelingen Ihrer Pasta: Deshalb sollten Sie darauf achten, dass Sie die Zutaten genau abwägen. Der Teig sollte große, raue Krümel bilden, die Sie mit den Händen zu kleinen Kugeln drücken können. Zu trockener Teig kann die Zubehörteile beschädigen und Teig, der eine Kugel bildet, enthält zu viel Flüssigkeit.

Rezept:

Um die beste Pasta zu erhalten, sollte der Teig einen Feuchtigkeitsgehalt zwischen 44 % und 48 % haben. (Menge Flüssigkeit (Wasser oder Ei) im Verhältnis zum Mehl).

in die Schüssel der Küchenmaschine, dazu 430 g Mehl und 200 g Eier. Bringen Sie den Knethaken an, verriegeln Sie den Deckel des Geräts mit dem Spritzschutz und kneten Sie den Teig 4 Minuten lang auf Stufe 2.

Es ist normal, dass sich eine unregelmäßig geformte Kugel bildet.

Bereiten Sie keine Rezepte mit mehr als 600 g Mehl auf einmal zu und unterbrechen Sie die Nutzung des Geräts für 30 Minuten, wenn die Zubereitung der Pasta länger als 15 Minuten dauert.

Um Pasta mit Gemüsegeschmack zuzubereiten, kochen oder dampfen Sie Ihr Gemüse zuerst, lassen Sie es abtropfen und vollständig abkühlen. Pürieren Sie sie zu einem feinen Püree, indem Sie sie mit der feinsten Scheibe auf Stufe 8 durch den Fleischwolfvorsatz drehen.

Anschließend können Sie den Teig nach den oben angegebenen Anweisungen mit den folgenden Mengen herstellen:

420 g Mehl + 1 Ei (50 g) + 150 g Gemüsepüree (Zucchini, Karotten, Tomaten, Fenchel, Spinat, Pilze usw.)

Tip: Um 150 g Gemüsepüree zuzubereiten, benötigen Sie mindestens 300 g Gemüse, je nach den verwendeten Zutaten. Überschüssiges Püree kann zur Zubereitung einer Gemüsesauce verwendet werden, die den Geschmack der Nudeln noch besser zur Geltung bringt.

2. ZUBEREITUNG DER NUDELN

Sobald Sie einen krümeligen Teig haben, befestigen Sie das Nudelzubehör mit der gewünschten Scheibe (Abbildungen 7.1 bis 7.7). Starten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 5 und geben Sie den Teig langsam in den Trichter. Verwenden Sie den im Lieferumfang enthaltenen Teigschneider, um die Nudeln auf die gewünschte Länge zu schneiden. Lassen Sie das Nudelzubehör laufen, bis die Nudeln vollständig herausgekommen sind.

3. KOCHEN DER NUDELN

Frische Nudeln können sofort in eine große Menge kochendes Salzwasser gegeben werden (für das obige Rezept sollten die Nudeln in 6 l kochendem Wasser mit 60 g grobem Salz gekocht werden). Die Garzeit hängt von der Form und Dicke der Nudeln ab. Kochen Sie die Nudeln „al dente“ (bissfest). Dies sollte zwischen 10 und 20 Minuten dauern.

4. REINIGEN DES NUDELZUBEHÖRS

Zur einfacheren Reinigung lassen sich die Bucatini- und Rigatoni-Scheiben in zwei Teile trennen. Entfernen Sie so viel restlichen Teig wie möglich von den Scheiben und lassen Sie sie etwa 30 Minuten trocknen, bevor Sie den restlichen Teig mit der Metallspitze (I2) am Ende der Bürste entfernen. Sie können sie dann leicht mit heißem Seifenwasser reinigen.

Hallo en bedankt dat u hebt gekozen voor deze accessoireset, ons 'vlees- en pastapakket'. Hiermee kunt u meer recepten bereiden met uw Coach, Coach Pro, i-Coach Touch of i-Coach Touch Pro. Deze folder bevat alle informatie die u nodig hebt om de set te gebruiken. We hopen dat u er plezier aan beleeft!

Let op: Lees voordat u de apparatuur voor de eerste keer gebruikt deze handleiding, de veiligheidsinstructies en de folder die bij uw keukenmachine zijn geleverd zorgvuldig door. Bewaar deze documenten op een veilige plaats.

NL

BESCHRIJVING

- A** Molenkop
 - A1** Metalen behuizing
 - A2** Schroef
 - A3** Mes
 - A4** Moer
 - A5** Plaat
 - A6** Vuller
- B** Gehaktmolenschijven
 - B1** Voor dik gehakt
 - B2** Voor fijn gehakt
 - B3** Voor zeer fijn gehakt
- C** Worstaccessoire
- D** Kebbe-accessoire
- E** Biscuit-accessoire
- F** Coulis-accessoire
 - F1** Schroef
 - F2** Filter
 - F3** Opvakkbak
- G** Schijven voor verse pasta
 - G1** Fusilli
 - G2** Orecchiette
 - G3** Pappardelle
 - G4** Bigoli
 - G5** Rigatoni
 - G6** Bucatini
- H** Schroeven (voor accessoires voor verse pasta)
- I** Schoonmaakborstel
 - I1** Borstel
 - I2** Metalen staaf
- J** Opbergtas

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Let op: Lees vóór het eerste gebruik zorgvuldig de folder en de veiligheidsinstructies die bij het apparaat (keukenmachine) zijn geleverd, evenals deze handleiding en de folder die bij uw accessoireset is geleverd. Bewaar hem op een veilige plaats.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor gebruik dat niet conform deze instructies is.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd achter blijft en voordat u het monteert, demonteert of reinigt. Raak de bewegende onderdelen nooit met uw vingers aan. Gebruik altijd de accessoires die met het apparaat zijn geleverd of schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wees voorzichtig als warme vloeistoffen in de keukenmachine worden gegoten aangezien dit door plotselinge stoom weer eruit kan komen. Ga bij apparaten met een mes altijd voorzichtig te werk als het apparaat leeg is en wanneer u het reinigt. De messen zijn erg scherp. Raadpleeg de instructies voor de eerste en regelmatige reiniging van oppervlakken die in contact met levensmiddelen en voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor recepten, om de snelheid van het apparaat in te stellen en voor advies inzake een veilig gebruik van het apparaat. Voor de maximale gebruiksduur, raadpleeg de gebruiksaanwijzing. Als er geen specifieke aanwijzingen zijn vermeld, volg de volgende instructies: Sapcentrifuges, bessenpersen en hakmolens mogen niet langer dan 14 minuten aan één stuk worden gebruikt. Voor keukenmachines en eiwit- en roomkloppers bedraagt deze maximale gebruikstijd 40 seconden en voor citruspersen, raspers en groentesnijders 2 minuten.

De garantie vervalt bij onjuist gebruik, voor commerciële doeleinden of op enige andere wijze die afwijkt van de instructies.

Wees vriendelijk voor het milieu !



- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

De verpakking bestaat uitsluitend uit voor het milieu ongevaarlijke materialen. U kunt ze dus conform de geldende recyclingvoorschriften weggooien.

Win voor het weggooien van het apparaat zelf inlichtingen in bij de betreffende gemeentelijke dienst in uw woonplaats.

NL

GBRUIKSINSTRUCTIES

Reinig vóór het eerste gebruik alle accessoires met water en zeep. Spoel ze af en droog ze onmiddellijk.

Het gehaktmes en de gehaktschijf moeten altijd ingesmeerd blijven. Smeer ze in met olie.

Vul de trechter niet overmatig.

Gebruik de borstel (I) om uw accessoires schoon te maken. *Dompel het metalen deel van de schroef (H) niet in water.

Wees voorzichtig met het mes van de molenkop (A3) en de metalen borstelstaaf (I2).

Maximale bedrijfstijd: zie hieronder./hanteer 30 min. rusttijd voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

ACCESSOIRE VOOR MOLENKOP (B)

Bereid de volledige hoeveelheid voedsel die u wilt malen en verwijder botten, kraakbeen en pezen. Snijd het vlees in stukjes (ongeveer 2 x 2 x 2 cm). Gebruik geen bevroren vlees.

Tip: Na gebruik kunt u een paar sneetjes brood door de molen halen om al het gehakt te verwijderen.

Recept:

Bevestig de molenkop (afbeeldingen 2.1 t/m 2.8).

Stel het apparaat in op snelheid 8 en doe het vlees in de molen via de trechter. Verlaag de snelheid tot een niveau dat u prettig vindt.

U kunt alle soorten vlees (inclusief rundvlees, varkenshals en lever) malen **tot een maximum van 5 kg of 15 minuten**.

U kunt gekookte groenten ook pureren met de fijnste schijf (B3) om een smaakmaker aan uw pasta toe te voegen.

Doe nooit hete of warme ingrediënten in de molenkop.

Het gehaktmes en de gehaktschijf moeten altijd ingesmeerd blijven. Smeer ze in met olie.

WORSTACCESSOIRE (C)

Dit accessoire mag alleen worden gebruikt nadat het vlees is gemalen (afbeelding 2.1 t/m 2.8), de kruiden zijn toegevoegd en de mix is bereid.

Recept: (tot 3 kg vulling)

* Laat het worstvel in warm water weken om de elasticiteit te herstellen (ca. 10 minuten).

* Bereid de vulling met behulp van de molenkop en een schijf naar keuze.

* Verwijder de molenkop en bevestig het worstaccessoire (afbeeldingen 3.1 t/m 3.8).

Schuif het afgespoelde worstvel op de trechter en laat 5 cm vrij. (Deze maakt u dicht met een knoop (afbeelding 3.7)). Start het apparaat op snelheid 8 en doe het gehakt in de molen. Leid het gehakt door het worstvel zodat dit wordt gevuld.

Verlaag de snelheid tot een niveau dat u prettig vindt.

Geef de worsten de gewenste lengte door het worstvel samen te knijpen en te draaien. Voor het beste resultaat dient u ervoor te zorgen dat er geen lucht in de worst komt en dat elke worst 10 tot 15 cm lang wordt.

KEBBE-ACCESSOIRE (D)

Dit accessoire mag alleen worden gebruikt nadat u de vulling hebt gemaakt (zie het recept hieronder). Wist u dat? Kebbe is een soort buisje gevuld met vlees.

Recept: (tot 3 kg vulling)

* Laat 500 g bulgur weken in water gedurende 5 minuten.

* Bevestig de molenkop (A) met de fijnste schijf (B3). Spoel de bulgur en giet deze af. Voeg vervolgens 500 g mager lamsvlees toe in blokjes van 2 cm. Maal dit op snelheid 8. Verlaag de snelheid tot een niveau dat u prettig vindt. Meng en kruid de vulling. Als u een fijnere vulling wilt, kunt u deze opnieuw door de molen halen. Plaats de vulling in de koelkast en laat deze 1 uur staan, zodat de vulling koud is wanneer u deze gaat gebruiken.

* Vervang de molenkop en de schijf (B3) en bevestig het kebbe-accessoire (afbeelding 4.1 t/m 4.7). Schakel het apparaat over naar snelheid 8 en doe de vulling in de molen. Snijd buisjes met een lengte van ongeveer 8 tot 10 cm (afbeelding 4.6). Sluit één uiteinde van het buisje af met uw vingers. Vul elk buisje met een garnering naar keuze en sluit ze vervolgens door ze tussen uw vingers te knijpen. Frituur de kebbe in een friteuse op 180 °C.

BISCUIT-ACCESSOIRE (E)

Maak biscuitdeeg met uw keukenmachine (zie de recepten hieronder).

Gebruik altijd het kneed- of mixeraccessoire voor biscuitrecepten.

Plaats de biscuitvorm altijd met de opening naar beneden.

Zorg dat de pijl overeenkomt met de gewenste vorm.

Doe nooit warm of heet deeg in de biscuitvorm.

Voor het beste resultaat mag het deeg niet te hard of te zacht zijn.

Churros (U kunt het dubbele aantal van het recept maken.): Kook 500 ml water met 10 g zout in een steelpan. Bevestig ondertussen de **kneeder**. Weeg 500 g bloem af in de kom en plaats de kom op het apparaat. Vergrendel de kop van het apparaat. Wanneer het water kookt, start u het apparaat op snelheid 3 en giet u het kokende water over de bloem. Kneed het deeg 3 minuten. Laat het deeg 1 uur afkoelen op kamertemperatuur. Het is normaal dat het deeg plakkerig is. Hierdoor worden uw churros licht en luchtig.

Bevestig het biscuitaccessoire aan de uitvoer. Zorg hierbij dat het accessoire naar beneden is gericht met de pijl op de grote ster. Start het apparaat op snelheid 8 of verlaag de snelheid tot een niveau dat u prettig vindt.

Frituur de churros in een friteuse gedurende 5 minuten op 180 °C.

Biscuits/zandkoekjes (U kunt het dubbele aantal van het recept maken.): Bevestig de mixer. Doe 200 g boter en 100 g poedersuiker in een kom en meng dit op snelheid 1 gedurende 30 seconden. Schakel vervolgens over naar snelheid 8 voor 1 minuut. Til de kop van het apparaat op en schraap de zijanten van de kom schoon. Voeg 2 eiwitten en 300 g bloem toe en meng dit op snelheid 1 gedurende 30 seconden. Schakel vervolgens over naar snelheid 8 voor 1 minuut.

Vorm een bal van het deeg en laat het 2 uur afkoelen in de koelkast.

Bevestig het biscuitaccessoire aan de uitvoer. Zorg hierbij dat het accessoire naar beneden is gericht met de pijl op de gewenste vorm. Start het apparaat op snelheid 8 of verlaag de snelheid tot een niveau dat u prettig vindt.

Bak de biscuits in de oven op 180°C.

NL

COULIS-ACCESSOIRE (F)

Met dit accessoire kunt u tomaat-, aardbei- of frambozencoulis maken.

Plaats een grote kan onder de sappeleider om het sap op te vangen en een andere kan onder het filter om de pulp op te vangen.

Bij het maken van coulis of sap is het van groot belang dat u alleen vers fruit gebruikt.

* Bevestig het coulis-accessoire (afbeelding 5.1 t/m 5.5).

* Start het apparaat op snelheid 8 en doe blokjes fruit van 2 cm in het coulis-opzetstuk.

* Verlaag de snelheid tot een niveau dat u prettig vindt.

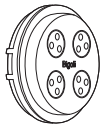
Dit accessoire kan worden gebruikt om sap te maken. Let op: fruit moet worden geschild. Afhankelijk van het seizoen en de kwaliteit van het fruit is het raadzaam de pulp een tweede keer door het apparaat te halen om zo veel mogelijk coulis of sap te verkrijgen.

U kunt allerlei soorten zacht fruit gebruiken (sinaasappels, aardbeien, frambozen, tomaten, druiven, enz.) tot 1 kg.

Gebruik geen harde vruchten of noten, zoals appels, wortels of amandelen.

Tip: gebruik de overgebleven pulp om cakes of biscuits te maken.

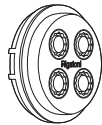
ACCESSOIRE VOOR VERSE PASTA (G)



Bigoli



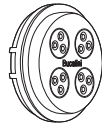
Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Let op: Vergeet niet het metalen deel van de roosters te bevestigen voor gebruik.

De eerste stukjes pasta die uit de schijven komen, zijn mogelijk vervormd. U kunt de eerste paar centimeter afsnijden, hiervan kleine balletjes vormen en deze weer in de trechter voor het pasta-accessoire doen.

Doe niet te veel deeg in de trechter, omdat het hierdoor moeilijker wordt om het deeg door de trechter te duwen. Wacht tot de schroef zichtbaar is voordat u meer deeg toevoegt.

Om te voorkomen dat de stukjes pasta na het snijden aan elkaar blijven plakken, kunt u ze lichtjes bestrooien met bloem of extra fijn griesmeel. Dit kan wanneer ze uit de schijf komen, vlak voordat u ze gaat snijden of wanneer u de gesneden stukjes op een plaat legt.

Gebruik nooit uw vingers of keukengerei om het deeg door de trechter te duwen.

Uw verse pasta bewaren: Spreid al uw pastastukjes uit op een schone doek (zonder dat ze elkaar overlappen) en laat ze tot 1 uur aan de lucht drogen. Doe ze vervolgens in een luchtdichte zak of bak. Ze kunnen maximaal 5 dagen in de koelkast worden bewaard.

• **Let op: er bestaat een risico op voedselvergiftiging bij voedsel dat eieren bevat en dat langer dan 1 uur buiten de koelkast wordt geplaatst.**

1. HET DEEG BEREIDEN

Het recept is cruciaal voor het succes van uw pasta, dus zorg ervoor dat u de ingrediënten nauwkeurig afweegt. Het deeg moet grote, ruwe kruimels vormen, die u met uw handen in kleine balletjes kunt drukken. Deeg dat te droog is, kan uw accessoire beschadigen en deeg dat een bal vormt, bevat te veel vloeistof.

Recept:

Voor de beste pasta moet het deeg een vochtgehalte hebben tussen 44% en 48%. (de hoeveelheid vloeistof (water of ei) in verhouding tot het meel).

Plaats 430 g bloem en 200 g eieren in de kom van uw keukenmachine. Bevestig het kneedopzetstuk, vergrendel het apparaatdeksel met de spatplaat en laat het deeg 4 minuten kneden op snelheid 2.

Het is normaal dat er een onregelmatig gevormde bal ontstaat.

Maak geen recept met meer dan 600 g bloem tegelijk en pauzeer het apparaat 30 minuten als niet alle pasta binnen 15 minuten uit het apparaat komt.

Als u pasta met groentesmaak wilt maken, kook of stoom dan eerst uw groenten. Laat ze vervolgens uitlekken en laat ze volledig afkoelen. Pureer ze tot een fijne puree door ze met de fijnste schijf op snelheid 8 door de molenkop te halen.

Vervolgens kunt u het deeg maken volgens de hierboven aangegeven instructies met de onderstaande hoeveelheden:

420 g bloem + 1 ei (50 g) + 150 g groentepuree (courgette, wortel, tomaten, venkel, spinazie, champignons enz.)

Tip: Om 150 g groentepuree te maken, moet u ten minste 300 g groenten bereiden, afhankelijk van de ingrediënten die u gebruikt. Overtollige puree kan worden gebruikt om groentesaus te maken, zodat de smaak van uw pasta nog beter naar voren komt.

2. DE PASTA MAKEN

Als u een kruimelig deeg hebt gemaakt, bevestigt u het pasta-accessoire met de gewenste schijf (afbeelding 7.1 t/m 7.7). Start het apparaat op snelheid 5 en doe het deeg geleidelijk in de trechter. Gebruik de deegsnijder die bij uw apparaat is geleverd om de pasta op de gewenste lengte te snijden. Laat het pasta-accessoire werken tot alle pasta naar buiten is gekomen.

3. DE PASTA KOKEN

Verse pasta kan direct worden gekookt in een grote hoeveelheid kokend zout water (voor het bovenstaande recept moet de pasta worden bereid in 6 liter kokend water met 60 g grof zout). De bereidingstijd is afhankelijk van de vorm en dikte van de pasta. Kook de pasta totdat deze 'al dente' is (enigszins stevig). Dit duurt tussen de 10 en 20 minuten.

4. HET PASTA-ACCESSOIRE REINIGEN

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, worden de Bucatini- en rigatoni-schijven in twee delen gescheiden.

Verwijder zo veel mogelijk deeg van de schijven en laat deze ongeveer 30 minuten drogen voordat u het resterende deeg verwijdert met het metalen uiteinde (I2) van de borstel. U kunt ze vervolgens eenvoudig schoonmaken met warm water en afwasmiddel.

Salve e grazie per aver scelto il nostro kit di accessori "meat & pasta box", che ti permetterà di preparare più ricette con Coach, Coach Pro, i-Coach Touch o i-Coach Touch Pro. Questo opuscolo contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso. Ci auguriamo che sia di tuo gradimento!

Attenzione: prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale, le istruzioni di sicurezza e l'opuscolo fornito con il robot da cucina e assicurarsi di conservare i documenti in un luogo sicuro.

DESCRIZIONE

A Testa tritacarne

- A1 Corpo metallico
- A2 Vite
- A3 Lama
- A4 Dado
- A5 Piatto
- A6 Insacatrice

B Dischi tritacarne

- B1 Tritatura grossa
- B2 Tritatura fine
- B3 Tritare molto fine

C Accessorio per salsicce

D Accessorio per quibe

E Accessorio per biscotti

F Accessorio per coulis

- F1 Vite
- F2 Filtro
- F3 Presa

G Dischi per pasta fresca

- G1 Fusilli
- G2 Orecchiette
- G3 Pappardelle
- G4 Bigoli
- G5 Rigatoni
- G6 Bucatini

H Viti (per accessori per pasta fresca)

I Spazzola per pulizia

- I1 Spazzola
- I2 Asta metallica

J Custodia

ISTRUZIONI DI SICUREZZA MULTIFUNZIONE

Attenzione: Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo e le avvertenze di sicurezza fornite con l'apparecchio (robot da cucina), nonché il presente manuale e l'opuscolo fornito con il set di accessori. Conservarli in un posto sicuro.

Il fabbricante non è ritenuto responsabile per qualsiasi uso non conforme a queste istruzioni.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di lasciarlo incustodito e di effettuare qualsiasi operazione di assemblaggio, disassemblaggio o pulizia. Non toccare le parti in movimento con le dita; usare sempre gli accessori forniti insieme all'apparecchio o spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Prestare attenzione durante il versamento di liquidi caldi nel recipiente, perché possono fuoriuscire dall'apparecchio a causa di un'evaporazione improvvisa. Maneggiare con precauzione gli apparecchi dotati di un coltello, quando il contenitore è vuoto e al momento della pulizia, in quanto le lame sono estremamente taglienti. Consultare le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti e per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. Per le ricette, le impostazioni della velocità e per un uso sicuro dell'apparecchio, consultare le istruzioni d'uso. Per il tempo massimo di utilizzo fare riferimento al manuale di istruzioni e, se non sono presenti istruzioni al riguardo, procedere come descritto di seguito: Gli spremitori, gli estrattori di succhi o i tritatutto non devono essere utilizzati ininterrottamente per più di 14 minuti, i robot da cucina, le fruste elettriche per uova o creme non devono essere utilizzati per più di 40 secondi, gli spremiagrumi, le grattugie e taglia-verdure non devono essere utilizzati per più di 2 minuti.

La garanzia sarà annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in modo improprio, per scopi commerciali o secondo modalità non conformi a queste istruzioni.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti in conformità alle vigenti norme in materia di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi al servizio competente della propria zona.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli immediatamente.

La lama e il disco tritacarne devono essere sempre lubrificati. Cospargerli con dell'olio.

Non riempire eccessivamente l'imbuto.

Utilizzare la spazzola (I) per pulire gli accessori. *Non immergere la parte metallica della vite (H) nell'acqua.

Fare attenzione alla lama della testa tritacarne (A3) e all'asta metallica della spazzola (I2).

Tempo di funzionamento massimo: vedere sotto. Lasciar riposare per 30 minuti prima del riutilizzo.

ACCESSORIO TESTA TRITACARNE (B)

Preparare tutti gli alimenti da tritare, assicurandosi di rimuovere ossa, cartilagini e tendini. Tagliare la carne a pezzi (circa 2x2x2 cm). Non utilizzare carne surgelata.

Suggerimento: dopo l'uso è possibile passare nel tritacarne del pane per far sì che non restino residui di carne macinata all'interno.

Ricetta:

Fissare la testa tritacarne (figure 2.1-2.8).

Avviare l'apparecchio a velocità 8 e introdurre la carne nell'imbuto. Ridurre la velocità al livello desiderato.

È possibile tritare tutti i tipi di carne (compresi manzo, collo di maiale e fegato) **fino a un massimo di 5 kg o per massimo 15 minuti.**

-È anche possibile passare le verdure cotte con il disco più sottile (B3) per aromatizzare la pasta.

-Non inserire mai ingredienti caldi o tiepidi nella testa tritacarne.

La lama e il disco tritacarne devono essere sempre lubrificati. Cospargerli con dell'olio.

ACCESSORIO PER SALSICCE (C)

Questo accessorio deve essere utilizzato solo una volta che la carne è stata tritata (figure 2.1-2.8) e condita e dopo aver mischiato tutti gli ingredienti.

Ricetta: (fino a 3 kg di ripieno)

* Immergere l'involucro in acqua calda affinché riprenda elasticità (circa 10 minuti).

* Preparare il ripieno utilizzando la testa tritacarne e un disco a scelta.

* Rimuovere la testa tritacarne e fissare l'accessorio per salsicce (figure 3.1-3.8).

Inflare l'involucro sciacquato sull'imbuto e lasciarlo sporgere di 5 cm in modo da sigillare l'estremità praticando un nodo (figura 3.7). Avviare l'apparecchio a velocità 8 e inserire il macinato nel tritacarne, facendo scorrere l'involucro in modo che si riempia.

Ridurre la velocità al livello desiderato.

Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, pizzicare e ruotare l'involucro. Per risultati ottimali, evitare di imprigionare aria durante il riempimento e preparare salsicce di 10-15 cm di lunghezza.

ACCESSORIO PER QUIBE (D)

Questo accessorio deve essere utilizzato solo dopo aver preparato il ripieno (vedere la ricetta di seguito).

Lo sapevi? Il quibe è un tubo farcito di carne.

Ricetta: (fino a 3 kg di ripieno)

* Immergere 500 g di bulgur in acqua per 5 minuti.

* Fissare la testa tritacarne (A) con il disco più sottile (B3). Sciacquare e sgocciolare il bulgur, quindi unirlo a 500 g di agnello magro tagliato a cubetti di 2 cm. Tritare a velocità 8. Ridurre la velocità al livello desiderato. Mescolare e condire il ripieno. Se si desidera un ripieno più fine, è possibile passarlo nuovamente nel tritacarne. Riporre il ripieno in frigorifero per un'ora in modo che sia freddo al momento dell'uso.

* Sostituire la testa tritacarne e il disco (B3) e fissare l'accessorio per quibe (figure 4.1-4.7).

Avviare l'apparecchio a velocità 8 e introdurre il ripieno nel tritacarne. Formare dei tubi di circa 8-10 cm di lunghezza (figura 4.6). Sigillare un'estremità del tubo con le dita. Riempire i tubi con gli ingredienti desiderati e chiuderli stringendoli tra le dita.

Friggere il quibe in una friggitrice a 180°C.

ACCESSORIO PER BISCOTTI (E)

Preparare l'impasto per biscotti con il robot da cucina (vedere le ricette di seguito).

Per preparare i biscotti, utilizzare sempre l'accessorio impastatore o miscelatore.

Posizionare sempre lo stampo per biscotti con l'apertura rivolta verso il basso.

Scegliere la forma desiderata spostando la freccia.

Non inserire mai l'impasto caldo o tiepido nello stampo.

Per risultati ottimali, si consiglia di realizzare un impasto né troppo duro né troppo morbido.

Churros (è possibile raddoppiare la dose): In una pentola, portare a ebollizione 500 ml di acqua con 10 g di sale. Nel frattempo, fissare il **gancio impastatore**. Pesare 500 g di farina nel recipiente e posizionare quest'ultimo sull'apparecchio. Bloccare la testa dell'apparecchio. Quando l'acqua bolle, avviare l'apparecchio a velocità 3 e versare l'acqua bollente sulla farina. Impastare per 3 minuti. Lasciare raffreddare l'impasto per un'ora a temperatura ambiente. È normale che l'impasto risulti colloso; questa caratteristica renderà i churros leggeri e ariosi.

Fissare l'accessorio per biscotti con l'apertura rivolta verso il basso e la freccia sulla stella grande. Avviare l'apparecchio a velocità 8 o ridurre la velocità al livello desiderato.

Friggere i churros in una friggitrice per 5 minuti a 180 °C.

Biscotti/frollini (è possibile raddoppiare la dose): Collegare il miscelatore. Mettere in un recipiente 200 g di burro e 100 g di zucchero a velo e mescolare per 30 secondi a velocità 1 e per un minuto a velocità 8. Sollevare la testa dell'apparecchio e raschiare i lati del recipiente. Aggiungere 2 albumi e 300 g di farina e mescolare a velocità 1 per 30 secondi e a velocità 8 per un minuto.

Formare una palla con l'impasto e lasciarla raffreddare in frigorifero per 2 ore.

Fissare lo stampo per biscotti con l'apertura rivolta verso il basso e la freccia sulla stella grande.

Avviare l'apparecchio a velocità 8 o ridurre la velocità al livello desiderato.

Cuocere i biscotti in forno a 180°C.

ACCESSORIO PER COULIS (F)

Questo accessorio consente di preparare coulis di pomodoro, fragola o lampone.

Posizionare una caraffa alta sotto il beccuccio per raccogliere il succo e un'altra sotto il filtro per raccogliere la polpa.

Per preparare il coulis o il succo di frutta, è essenziale utilizzare solo frutta fresca.

* Fissare l'accessorio per coulis (figure 5.1-5.5).

* Avviare l'apparecchio a velocità 8 e inserire nell'accessorio per coulis la frutta tagliata a cubetti da 2 cm.

* Ridurre la velocità al livello desiderato.

Questo accessorio può essere utilizzato per la preparazione di succhi. Attenzione: la frutta deve essere sbucciata; a seconda della stagione e della qualità della frutta, si consiglia di passare la polpa nell'apparecchio una seconda volta per ricavare la quantità massima di coulis o succo.

È possibile utilizzare qualsiasi tipo di frutta morbida (arance, fragole, lamponi, pomodori, uva, ecc.) fino a un kg di peso.

Non utilizzare frutta dura o a guscio, come mele, carote o mandorle.

Suggerimento: utilizzare la polpa rimanente per preparare torte o biscotti.

ACCESSORIO PASTA FRESCA (G)



Bigoli



Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Attenzione: ricordarsi sempre di fissare la parte metallica delle griglie prima dell'uso.

I primi pezzi di pasta che escono dai dischi potrebbero non avere la forma desiderata. È possibile tagliare i primi centimetri, formare delle palline e reinserirle nell'imbuto dell'accessorio per pasta.

Evitare di inserire troppo impasto nell'imbuto, poiché avrebbe difficoltà a passare. Attendere che la vite sia visibile prima di aggiungere altro impasto.

Per evitare che i pezzi di pasta tagliati si attacchino tra loro, è possibile cospargerli leggermente di farina o semola extra fine appena escono dal disco, subito prima di tagliarli o quando si collocano su un vassoio.

Non spingere mai l'impasto nell'imbuto con le dita o con gli utensili.

Come conservare la pasta fresca: disporre tutti i pezzi di pasta su un panno pulito (senza sovrapporli) e lasciarli asciugare all'aria per massimo un'ora, quindi riporli in un sacchetto o in un contenitore ermetico. La pasta può essere conservata in frigorifero fino a 5 giorni.

• **Attenzione: qualsiasi alimento contenente uova lasciato fuori dal frigorifero per più di un'ora può causare un'intossicazione alimentare.**

1. PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

La ricetta è fondamentale per la riuscita della pasta, quindi è necessario pesare con precisione gli ingredienti. L'impasto dovrebbe essere composto da briciole grandi e ruvide con cui realizzare delle palline con le mani. Un impasto troppo asciutto potrebbe danneggiare l'accessorio e un impasto che tende ad appallottolarsi contiene troppo liquido.

Ricetta:

Per una pasta ottimale, l'impasto deve avere un livello di idratazione compreso tra il 44% e il 48%. (Quantità di liquido (acqua o uovo) in relazione alla farina).

Nel recipiente del robot da cucina, mettere 430 g di farina e 200 g di uova. Applicare l'accessorio per impastare, bloccare il coperchio dell'apparecchio con la protezione paraspruzzi e impastare alla velocità 2 per 4 minuti.

È normale che si formi una sfera di forma irregolare.

Non preparare una ricetta con più di 600 g di farina alla volta e mettere in pausa l'apparecchio per 30 minuti se l'estrusione della pasta dura più di 15 minuti.

IT

Per preparare la pasta aromatizzata alle verdure, bollire o cuocere a vapore le verdure, scolarle e lasciarle raffreddare completamente. Ridurle a purea fine passandole nella testa tritacarne con il disco più sottile a velocità 8.

Quindi, preparare l'impasto seguendo le istruzioni indicate sopra con le quantità specificate di seguito: 420 g di farina + 1 uovo (50 g) + 150 g di purea di verdure (zucchine, carote, pomodori, finocchi, spinaci, funghi ecc.)

Suggerimento: per preparare 150 g di purea, è necessario cuocere almeno 300 g di verdure, a seconda degli ingredienti utilizzati. La purea in eccesso può essere utilizzata per preparare una salsa di verdure, che esalterà il sapore della pasta.

2. PREPARAZIONE DELLA PASTA

Una volta ottenuto un impasto friabile, fissare l'accessorio per pasta con il disco desiderato (figure 7.1-7.7). Avviare l'apparecchio a velocità 5 e inserire gradualmente l'impasto nell'imbuto. Utilizzare il tagliapasta in dotazione con l'apparecchio per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata. Lasciare in funzione l'accessorio finché tutta la pasta non sarà uscita.

3. COTTURA DELLA PASTA

La pasta fresca può essere cotta immediatamente in abbondante acqua bollente salata (per la ricetta precedente, la pasta deve essere cotta in 6 litri di acqua bollente con 60 g di sale grosso). Il tempo di cottura dipende dalla forma e dallo spessore della pasta. Cuocere la pasta al dente (leggermente croccante sotto i denti). Il tempo necessario dovrebbe essere compreso tra 10 e 20 minuti.

4. PULIZIA DELL'ACCESSORIO PER PASTA

I dischi per bucatini e rigatoni si dividono in due parti, semplificando la pulizia.

Rimuovere la maggior parte dell'impasto dai dischi, quindi lasciarli asciugare per circa 30 minuti prima di eliminare l'impasto rimanente con la punta metallica (I2) all'estremità della spazzola. A questo punto, i dischi possono essere lavati facilmente con acqua calda e sapone.

Hola y gracias por elegir nuestro kit de accesorios «meat & pasta box», con el que podrás elaborar más recetas con tu Coach, Coach Pro, i-Coach Touch o i-Coach Touch Pro. Este folleto contiene toda la información que necesitas para utilizarlo. ¡Esperamos que lo disfrutes!

Precaución: Antes de utilizar el aparato por primera vez, lee atentamente este manual, las instrucciones de seguridad y el folleto que se entrega con el robot de cocina, y asegúrate de guardarlos en un lugar seguro.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| A Cabezal de la picadora | F Accesorio para coulis |
| A1 Cuerpo metálico | F1 Tornillo |
| A2 Tornillo | F2 Filtro |
| A3 Cuchilla | F3 Receptáculo |
| A4 Tuerca | G Discos para preparación de pasta fresca |
| A5 Bandeja | G1 Fusilli |
| A6 Rellenador | G2 Orecchiette |
| B Discos de la picadora de carne | G3 Pappardelle |
| B1 Para obtener una carne picada gruesa | G4 Bigoli |
| B2 Para obtener una carne picada fina | G5 Rigatoni |
| B3 Para obtener una carne picada muy fina | G6 Bucatini |
| C Accesorio para salchichas | H Tornillo (para accesorios de pasta fresca) |
| D Accesorio para kebbe | I Cepillo de limpieza |
| E Accesorio para galletas | I1 Cepillo |
| | I2 Varilla metálica |
| | J Bolsa de almacenamiento |

ES

PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD

Precaución: Antes de la primera utilización, lee detenidamente el folleto y las instrucciones de seguridad que se proporcionan con el aparato (robot de cocina), así como este manual y el folleto que se proporciona con el set de accesorios. Guárdalos en un lugar seguro.

El fabricante no será responsable del uso que no cumpla estas instrucciones.

Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si va a dejarlo desatendido y antes de realizar cualquier tarea de montaje, desmontaje o limpieza. No toque nunca las partes móviles con los dedos. Use siempre los accesorios suministrados con el aparato o apáguelo y desenchúfelo antes. Tenga cuidado al añadir líquido caliente en el procesador o batidora porque podría ser expulsado debido al vapor repentino generado. Los aparatos que disponen de cuchillos deben manipularse con cuidado cuando el recipiente está vacío y durante la limpieza, ya que las hojas son muy cortantes. Consulte las instrucciones sobre la limpieza inicial y regular de superficies en contacto con los alimentos, y las instrucciones de limpieza y mantenimiento de su aparato. Para las recetas, los ajustes de velocidad y un uso seguro del aparato, consulte el manual de instrucciones Para alargar la vida útil del aparato, consulte el manual del usuario y si no hubiera instrucciones en el mismo, tenga en cuenta las siguientes: las prensas, los extractores de zumo de bayas o las picadoras no se deben utilizar más de 14 min; los robots de cocina, las varillas o las batidoras no se deben utilizar más de 40 segundos; los exprimidores, los ralladores y los cortadores de verduras no se deben utilizar más de 2 min.

La garantía no será válida si el aparato se utiliza de forma inapropiada, para fines comerciales o en cualquier otra manera que se desvíe de las instrucciones.

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !



- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

El embalaje está exclusivamente compuesto por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden eliminarse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente en su localidad.

Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su ayuntamiento.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso, lava todos los accesorios con agua y jabón. Enjuágalos y sécalos inmediatamente.

La cuchilla y el disco de picar carne deben permanecer engrasados en todo momento. Úntalos con aceite.

No sobrecargues el embudo.

Utiliza el cepillo (I) para limpiar los accesorios. *No sumerjas la parte metálica del tornillo (H) en agua.

Ten cuidado con la cuchilla del cabezal picador (A3) y la varilla metálica del cepillo (I2).

El tiempo máximo de funcionamiento consulte a continuación. Hay que dejar 30 minutos de descanso antes de volver a utilizarlo.

ACCESORIO DE CABEZAL DEL LA PICADORA (B)

Prepara la cantidad total de alimentos para picar y retira los huesos, los cartílagos y los tendones. Corta la carne en trozos (aproximadamente de 2x2x2 cm). No utilices carne congelada.

Sugerencia: Después de usarla, puedes pasar unos cuantos trozos de pan por la picadora para extraer toda la carne picada.

Receta:

Coloca el cabezal de la picadora (figuras de la 2.1 a la 2.8).

Pon el aparato en velocidad 8 y pasa la picadora por el embudo. Reduce la velocidad a un nivel con la que te sientas a gusto.

Puedes picar todo tipo de carne (incluida la carne de vacuno, el cuello de cerdo y el hígado) **hasta un máximo de 5 kg o 15 minutos.**

- También puedes hacer puré de verduras cocidas con el disco más fino (B3) para hacer pasta aromatizada.

- No coloques ingredientes calientes o tibios en el cabezal de la picadora.

La cuchilla y el disco de picar carne deben permanecer engrasados en todo momento. Úntalos con aceite.

ACCESORIO PARA SALCHICHAS (C)

Este accesorio solo debe utilizarse después de haber picado la carne (figuras de la 2.1 a 2.8), haber añadido el condimento y haber preparado la mezcla.

Receta: (hasta 3 kg de relleno)

* Sumerge la tripa en agua caliente para que recupere su elasticidad (unos 10 minutos).

* Haz el relleno utilizando el cabezal de la picadora y un disco de tu elección.

* Retira el cabezal de la picadora y coloca el accesorio para salchichas (figuras de la 3.1 a 3.8).

Enrosca la tripa enjuagada en el embudo, dejando 5 cm libres (que sellarás haciendo un nudo como se indica en la figura 3.7). Pon en marcha el aparato a velocidad 8 e introduce la carne picada en la picadora, guiando la tripa para que se llene.

Reduce la velocidad a un nivel con la que te sientas a gusto.

Haz las salchichas de la longitud deseada pellizcando y retorciendo la tripa. Para obtener los mejores resultados, procura evitar que quede aire en las salchichas al rellenarlas y haz que cada una tenga entre 10 y 15 cm de longitud.

ACCESORIO PARA KEBBE (D)

Este accesorio solo debe utilizarse una vez que hayas hecho el relleno (consulta la receta más abajo). ¿Sabías que...? El kebbe es un tubo relleno de carne.

Receta: (hasta 3 kg de relleno)

* Pon en remojo 500 g de bulgur en agua durante 5 minutos.

* Coloca el cabezal de la picadora (A) con el disco más fino (B3). Enjuaga y escurre el bulgur, luego mézclalo con 500 g de cordero magro cortado en dados de 2 cm. Pica en la velocidad 8. Reduce la velocidad a un nivel con la que te sientas a gusto. Mezcla y sazona el relleno. Si quieres un relleno más fino, puedes volver a pasarlo por la picadora. Mete el relleno en la nevera y déjalo durante 1 hora para que esté frío cuando vayas a utilizarlo.

* Vuelve a colocar el cabezal de la picadora y el disco (B3) y coloca el accesorio para kebbe (figuras de la 4.1 a 4.7).

Pon el aparato a velocidad 8 e introduce el relleno en la picadora. Corta tubos de aproximadamente de 8 a 10 cm de longitud (figura 4.6). Sella un extremo del tubo con los dedos. Rellena cada tubo con la guarnición que prefieras, y luego ciérralos pellizcándolos entre los dedos.

Fríe el kebbe en una freidora a 180 °C.

ACCESORIO PARA GALLETAS (E)

Haz la masa de las galletas con el robot de cocina (consulta las recetas más abajo).

Debes utilizar el accesorio para amasar o mezclar para elaborar las recetas de galletas.

Coloca siempre el troquel de galletas con la abertura hacia abajo.

Haz coincidir la flecha con la forma deseada.

No pongas una masa tibia o caliente en el molde para galletas.

Para obtener los mejores resultados, la masa no debe estar ni demasiado dura ni demasiado blanda.

Churros (puedes hacer hasta el doble de la receta): Hierve 500 ml de agua con 10 g de sal en un cazo. Mientras tanto, coloca el **accesorio amasador**. Pesa 500 g de harina en el bol y coloca el bol en el aparato. Bloquea el cabezal del aparato. Cuando el agua esté hirviendo, pon en marcha el aparato a velocidad 3 y vierte el agua hirviendo sobre la harina. Amasa durante 3 minutos. Deja que la masa se enfríe durante 1 hora a temperatura ambiente. Es normal que la masa esté pegajosa, lo que ayudará a que los churros queden ligeros y aireados.

Fija el accesorio para galletas con la salida hacia abajo y la flecha en la estrella grande. Pon en marcha el aparato a velocidad 8 o reduce la velocidad a un nivel con el que te sientas a gusto.

Fríe los churros en una freidora durante 5 minutos a 180 °C.

Galletas/ galletas de mantequilla (puedes hacer hasta el doble de la receta): Coloca la mezcladora. Coloca 200 g de mantequilla y 100 g de azúcar glas en un bol y mezcla a velocidad 1 durante 30 segundos, y luego a velocidad 8 durante 1 minuto. Levanta el cabezal del aparato y raspa los lados del recipiente. Añade 2 claras de huevo y 300 g de harina y mezcla a velocidad 1 durante 30 segundos, luego a velocidad 8 durante 1 minuto.

Forma una bola con la masa y déjala enfriar en la nevera durante 2 horas.

Coloca el accesorio del troquel de galletas con la salida hacia abajo y la flecha en la forma deseada. Pon en marcha el aparato a velocidad 8 o reduce la velocidad a un nivel con el que te sientas a gusto.

Hornea las galletas en el horno a 180 °C.

ACCESORIO PARA COULIS (F)

Este accesorio te permite hacer coulis de tomate, fresa o frambuesa.

Coloca una jarra alta debajo de la guía del zumo para recogerlo y otra debajo del filtro para recoger la pulpa.

Cuando hagas un coulis o un zumo, es esencial que utilices solo fruta fresca.

* Coloca el accesorio de coulis (figuras de la 5.1 a 5.5).

* Pon en marcha el aparato a velocidad 8 y alimenta el accesorio para coulis con fruta cortada en dados de 2 cm.

* Reduce la velocidad a un nivel con la que te sientas a gusto.

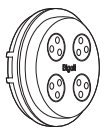
Este accesorio se puede utilizar para hacer zumo. Precaución: hay que pelar la fruta; según la temporada y la calidad de la fruta, es aconsejable pasar la pulpa por el aparato una segunda vez para extraer la mayor cantidad posible de coulis o zumo.

Puedes utilizar todo tipo de frutas blandas (naranjas, fresas, frambuesas, tomates, uvas, etc.) hasta un máximo de 1 kg.

No utilices frutas duras o frutos secos como manzanas, zanahorias o almendras.

Consejo: utiliza la pulpa restante para hacer pasteles o galletas.

ACCESORIO PARA PASTA FRESCA (G)



Bigoli



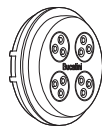
Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Precaución: No olvides conectar siempre la parte metálica de las rejillas antes de utilizarlas.

Es posible que los primeros trozos de pasta que salgan de los discos estén deformados. Puedes cortar los primeros centímetros, darles forma de bolitas y volver a introducirlos en el embudo para accesorios de pasta.

Procura no poner demasiada masa en el embudo, ya que esto dificulta su paso. Espera a que se vea el tornillo antes de añadir más masa.

Para evitar que los trozos de pasta se peguen una vez cortados, puedes espolvorear ligeramente harina o sémola extrafina sobre ellos al salir del disco, justo antes de cortarlos o al colocar los trozos cortados en una bandeja.

Nunca utilices los dedos o utensilios para empujar la masa a través del embudo.

Cómo almacenar la pasta fresca: Extiende todos los trozos de pasta sobre un paño limpio (procurando que no se superpongan) y deja que se sequen al aire libre durante un máximo de 1 hora, y luego ponlos en una bolsa o recipiente hermético. Se pueden almacenar en el refrigerador durante un máximo de 5 días.

• **Precaución: existe el riesgo de intoxicación alimentaria con cualquier alimento que contenga huevos que se deje fuera del frigorífico durante más de 1 hora.**

1. PREPARACIÓN DE LA MASA

Al elaborar pasta, la receta es la clave del éxito, por lo que debes prestar atención a la hora de pesar los ingredientes con exactitud. La masa debe formar migas grandes y ásperas, que puedes prensar en pequeñas bolas con las manos. La masa demasiado seca podría dañar el accesorio y la masa que forma una bola contiene demasiado líquido.

Receta:

Para obtener la mejor pasta, la masa debe tener un nivel de hidratación de entre un 44% y un 48%. (Cantidad de líquido [agua o huevo] en relación con la harina).

En el recipiente de tu procesador de alimentos, echa 430 g de harina y 200 g de huevos. Coloca el accesorio para amasar, cierra la tapa del aparato con el protector contra salpicaduras y amasa a velocidad 2 durante 4 minutos.

Es normal que se forme una bola irregular.

No prepares una receta con más de 600 g de harina a la vez y para el aparato media hora si la extrusión de pasta dura más de 15 minutos.

Para hacer pasta con sabor a verduras, primero hierva o cuece al vapor las verduras, luego escúrrelas y déjalas enfriar completamente. Tritúralas hasta obtener un puré fino pasándolas por el cabezal de la picadora con el disco más fino a velocidad 8.

A continuación, puedes hacer la masa siguiendo las instrucciones indicadas anteriormente con las cantidades que se indican a continuación:

420 g de harina + 1 huevo (50 g) + 150 g de puré de verduras (calabacín, zanahoria, tomates, hinojo, espinacas, setas, etc.)

Sugerencia: Para elaborar 150 g de puré de verduras, necesitarás cocer al menos 300 g de verduras, dependiendo de los ingredientes que utilices. El puré sobrante puede utilizarse para hacer una salsa de verduras, que ayudará a acentuar el sabor de la pasta.

2. ELABORACIÓN DE LA PASTA

Una vez que hayas conseguido una masa desmenuzable, coloca el accesorio de pasta con el disco deseado (figuras de la 7.1 a 7.7). Pon en marcha el aparato a velocidad 5 e introduce poco a poco la masa en el embudo. Utiliza el cortador de pasta suministrado con el aparato para cortar la pasta a la longitud deseada. Deja correr el accesorio para pasta hasta que toda la pasta haya salido.

3. COCCIÓN DE LA PASTA

La pasta fresca puede cocerse inmediatamente en una gran cantidad de agua hirviendo con sal (para la receta anterior, la pasta debe cocerse en 6 l de agua hirviendo con 60 g de sal gruesa). El tiempo de cocción depende de la forma y del grosor de la pasta. Cuece la pasta hasta que esté al dente (ligeramente firme al morderla). Eso debería llevar entre 10 y 20 minutos.

4. LIMPIEZA DEL ACCESORIO PARA PASTA

Para facilitar la limpieza, los discos de bucatini y rigatoni se separan en dos partes.

Retira la mayor cantidad posible de la masa restante de los discos, y luego deja que se sequen durante unos 30 minutos antes de retirar la masa restante con la punta metálica (I2) del extremo del pincel. Luego puedes limpiarlos fácilmente con agua caliente y jabón.

Olá, e obrigado por escolher o nosso kit de acessórios "Conjunto para carne e massa", que irá permitir-lhe preparar mais receitas com a Coach, Coach Pro, i-Coach Touch ou i-Coach Touch Pro. Este folheto contém todas as informações de que precisa para a utilizar. Esperamos que desfrute!

Cuidado: antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este manual, as instruções de segurança e o folheto fornecido com o robot de cozinha e certifique-se de que os guarda num local seguro.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|-------------------------------------|
| A Cabeça picadora | F Acessório para coulis |
| A1 Corpo em metal | F1 Parafuso |
| A2 Parafuso | F2 Filtro |
| A3 Lâmina | F3 Recipiente |
| A4 Porca | G Discos para massa fresca |
| A5 Tabuleiro | G1 Fusilli |
| A6 Dispositivo de enchimento | G2 Orecchiette |
| B Discos para picar carne | G3 Pappardelle |
| B1 Para carne picada grossa | G4 Bigoli |
| B2 Para carne picada fina | G5 Rigatoni |
| B3 Para carne picada muito fina | G6 Bucatini |
| C Acessório para salsichas | H Parafusos |
| D Acessório para kebbe | (para acessórios para massa fresca) |
| E Acessório para bolachas | I Escova de limpeza |
| | I1 Escova |
| | I2 Haste de metal |
| | J Mala de transporte |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Cuidado: Antes da primeira utilização, leia o manual e as instruções de segurança fornecidos com o aparelho (robot de cozinha), assim como este manual e o manual fornecido com o conjunto de acessórios. Guarde-os num local seguro.

O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não cumpra estas instruções.

Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza. Nunca toque nas peças em movimento com os dedos. Use sempre os acessórios fornecidos com o aparelho, ou desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Tenha cuidado se verter líquidos quentes no processador de alimentos ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino. Para os aparelhos que possuem uma lâmina, manipular com precaução quando o recipiente estiver vazio e durante a limpeza, uma vez que as lâminas são muito afiadas. Consulte as instruções quanto à limpeza inicial e regular das superfícies em contacto com alimentos, e quanto à limpeza e manutenção do seu aparelho. Para as receitas, os ajustes de velocidade e para uma utilização do aparelho em segurança, consulte as Instruções de Utilização. Para um tempo máximo de utilização, consulte o manual de utilização. Se não houver nele quaisquer instruções, tenha em conta as seguintes instruções: As liquidificadoras, as centrifugadoras ou as picadoras não devem ser utilizadas durante mais de 14 min., as máquinas de cozinha e batedeiras não devem ser utilizadas durante mais de 40 segundos, os espremedores de citrinos, os raladores e os cortadores de legumes não devem ser utilizados durante mais de 2 min.

A garantia será anulada caso ocorram danos resultantes da utilização incorreta, se for utilizada para fins comerciais ou utilizada de qualquer modo para além dos descritos nas instruções.

Proteção do Ambiente em primeiro lugar!



- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

A embalagem é composta exclusivamente por materiais não nocivos para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados em conformidade com as regras de reciclagem em vigor na sua região.

Relativamente à eliminação do aparelho, contacte o serviço apropriado das autoridades da sua região.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxague e seque-os logo de seguida.

A lâmina e o disco de picar carne têm de estar sempre lubrificados. Unte estes acessórios com óleo. Não encha demasiado o funil.

Utilize a escova (I) para limpar os acessórios. *Não mergulhe a parte metálica do parafuso (H) em água.

Tenha cuidado com a lâmina da cabeça picadora (A3) e com a haste metálica da escova (I2). O tempo máximo de funcionamento veja abaixo. Depois, aguarde 30 minutos até voltar a utilizar o aparelho.

ACESSÓRIO PARA CABEÇA PICADORA (B)

Prepare todos os alimentos a picar removendo todos os ossos, cartilagens e nervos. Corte a carne em pedaços (aproximadamente, 2 x 2 x 2 cm). Não utilize carne congelada.

Dica: Depois de utilizar, pode colocar alguns pedaços de pão pela picadora para retirar quaisquer resíduos de carne picada.

Receita:

Coloque a cabeça picadora (Figuras 2.1 a 2.8).

Ligue o aparelho na velocidade 8 e coloque a carne na picadora através do funil. Reduza a velocidade para um nível com o qual se sinta confortável.

Pode picar todos os tipos de carne (incluindo carne de vaca, carne do cachaço de porco e figado) **até um máximo de 5 kg ou 15 minutos.**

– Também pode utilizar vegetais em puré com o disco mais fino (B3) para fazer massas aromatizadas.

– Nunca coloque ingredientes quentes ou mornos na cabeça picadora.

A lâmina e o disco de picar carne têm de estar sempre lubrificados. Unte estes acessórios com óleo.

ACESSÓRIO PARA SALSICHAS (C)

Este acessório só deve ser utilizado após a carne ter sido picada (figuras 2.1 a 2.8), após a adição do tempero e a preparação da mistura.

Receita: (até 3 kg de recheio)

* Mergulhe o invólucro em água morna para recuperar a sua elasticidade (aproximadamente, 10 minutos).

* Prepare o recheio com a cabeça picadora e um disco à sua escolha.

* Remova a cabeça picadora e coloque o acessório para salsichas (figuras 3.1 a 3.8).

Coloque o invólucro enxaguado no funil, deixando 5 cm de intervalo (que fechará ao dar um nó [figura 3.7]). Ligue o aparelho na velocidade 8 e coloque a carne na picadora, segurando no invólucro para o encher.

Reduza a velocidade para um nível com o qual se sinta confortável.

Prepare as salsichas de acordo com o comprimento pretendido, apertando e rodando o invólucro. Para obter o melhor resultado possível, evite que as salsichas fiquem com ar no interior durante o enchimento e faça com que estas tenham entre 10 e 15 cm de comprimento.

ACESSÓRIO PARA KEBBE (D)

Este acessório só deve ser utilizado depois de ter preparado o recheio (consulte a receita abaixo). Sabia que? O kebbe é um tubo recheado com carne.

Receita: (até 3 kg de recheio)

* Coloque 500 g de bulgur em água durante 5 minutos.

* Coloque a cabeça picadora (A) com o disco mais fino (B3). Lave e escorra o bulgur. Em seguida, misture com 500 g de carne de borrego magra cortada em cubos de 2 cm. Pique na velocidade 8. Reduza a velocidade para um nível com o qual se sinta confortável. Misture e tempere o recheio. Se pretender um recheio mais fino, pode passá-lo novamente pela picadora. Coloque o recheio no frigorífico e reserve durante 1 hora para que este esteja frio quando for para utilizá-lo.

* Substitua a cabeça picadora e o disco (B3) e coloque o acessório para kebbe (figuras 4.1 a 4.7). Ligue o aparelho na velocidade 8 e coloque o recheio na picadora. Corte tubos de, aproximadamente, 8 a 10 cm de comprimento (figura 4.6). Feche uma das extremidades do tubo com os dedos. Encha cada tubo com uma guarnição à escolha e, em seguida, feche-os apertando-os com os dedos. Frite o kebbe numa fritadeira a 180 °C.

ACESSÓRIO PARA BOLACHAS (E)

Prepare massa para bolachas com o robot de cozinha (consulte as receitas abaixo). Deve utilizar sempre o acessório para amassar ou misturar nas receitas de bolachas. Coloque sempre o molde para bolachas com a abertura virada para baixo.

Alinhe com a seta para a forma pretendida.

Nunca coloque massa quente ou morna no molde para bolachas.

Para obter os melhores resultados, a massa não pode estar demasiado dura nem mole.

Churros (pode preparar até o dobro da receita): Ferva 500 ml de água com 10 g de sal numa caçarola. Entretanto, coloque a **vara de arame**. Pese 500 g de farinha na taça e coloque-a no aparelho. Bloqueie a cabeça do aparelho. Quando a água estiver a ferver, ligue o aparelho na velocidade 3 e verta a água a ferver sobre a farinha. Amasse a massa durante 3 minutos. Deixe a massa arrefecer durante 1 hora à temperatura ambiente. É normal que a massa fique pegajosa. Isto ajuda a tornar os churros leves e delicados.

Coloque o acessório para bolachas com a saída virada para baixo e a seta na estrela grande. Ligue o aparelho na velocidade 8 ou reduza a velocidade para um nível com o qual se sinta confortável.

Frite os churros numa fritadeira durante 5 minutos a 180 °C.

Bolachas/biscoitos (pode preparar até o dobro da receita): Coloque o acessório misturador. Coloque 200 g de manteiga e 100 g de açúcar em pó numa taça e misture na velocidade 1 durante 30 segundos. Depois, coloque na velocidade 8 durante 1 minuto. Levante a cabeça do aparelho e raspe as laterais da taça. Adicione 2 claras de ovo e 300 g de farinha e misture na velocidade 1 durante 30 segundos e, em seguida, na velocidade 8 durante 1 minuto.

Forme uma bola com a massa e deixe-a arrefecer no frigorífico durante 2 horas.

Coloque o acessório de molde para bolachas com a saída virada para baixo e a seta na forma pretendida. Ligue o aparelho na velocidade 8 ou reduza a velocidade para um nível com o qual se sinta confortável. Coloque as bolachas no forno a 180 °C.

ACESSÓRIO PARA COULIS (F)

Este acessório permite-lhe preparar coulis de tomate, morango ou framboesa.

Coloque um jarro alto por baixo do espremedor para recolher o sumo e outro por baixo do filtro para recolher a polpa.

Ao preparar coulis ou sumos, é essencial que utilize apenas fruta fresca.

* Coloque o acessório para coulis (figuras 5.1 a 5.5).

* Ligue o aparelho na velocidade 8 e coloque a fruta cortada em cubos de 2 cm no acessório para coulis.

* Reduza a velocidade para um nível com o qual se sinta confortável.

Este acessório pode ser utilizado para fazer sumos. Atenção: a fruta tem de estar descascada. Dependendo da estação e da qualidade da fruta, recomendamos que passe a polpa pelo aparelho uma segunda vez para extrair o máximo de coulis ou sumo possível.

Pode utilizar todos os tipos de frutas macias (laranjas, morangos, framboesas, tomates, uvas, etc.) até um máximo de 1 kg.

Não utilize frutos duros ou frutos secos, como maçãs, cenouras ou amêndoas.

Dica: utilize a polpa restante para fazer bolos ou bolachas.

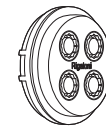
ACESSÓRIO PARA MASSA FRESCA (G)



Bigoli



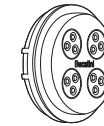
Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Cuidado: não se esqueça de fixar a peça metálica das grelhas antes de as utilizar.

As primeiras porções de massa que saem dos discos podem estar deformadas. Pode cortar os primeiros centímetros, moldá-las em bolas pequenas e voltar a colocá-las no acessório de funil para massas.

Evite colocar demasiada massa no funil pois a tarefa de a empurrar pode tornar-se difícil. Aguarde até que o parafuso fique visível antes de adicionar mais massa.

Para evitar que as porções de massa fiquem coladas depois de cortadas, pode polvilhá-las com farinha ou sêmola extra fina à medida que estas saem do disco, imediatamente antes de as cortar ou enquanto coloca as porções cortadas num tabuleiro.

Nunca utilize os dedos ou utensílios para empurrar a massa através do funil.

Como armazenar massa fresca: Espalhe todas as porções de massa num pano limpo (garantindo que não se sobrepõem) e deixe secar à temperatura ambiente durante até 1 hora. Em seguida, coloque-as num saco ou recipiente hermético. As porções de massa podem ser armazenadas no frigorífico durante até 5 dias.

• **Atenção: no que diz respeito a quaisquer alimentos que contenham ovos, se deixados fora do frigorífico durante mais de 1 hora, existe o risco de intoxicação alimentar.**

1. PREPARAÇÃO DA MASSA

A receita é essencial para o sucesso da sua massa. Por isso, pese os ingredientes com precisão. A massa deverá criar migalhas grandes e irregulares, que pode moldar em bolas pequenas com as mãos. Uma massa demasiado seca pode danificar o acessório e a massa que forme uma bola contém muito líquido.

Receita:

Para obter a melhor massa fresca, esta deve ter um nível de hidratação entre 44% e 48% (quantidade de líquido, água ou ovos, em relação à farinha).

Coloque 430 g de farinha e 200 g de ovos na taça do robot de cozinha. Coloque o acessório para amassar, bloqueie a tampa do aparelho com a proteção antissalpícos e amasse a massa à velocidade 2 durante 4 minutos.

É normal que se forme uma bola com um formato irregular.

Não prepare receitas com mais de 600 g de farinha de cada vez e coloque o aparelho em pausa durante 30 minutos se a extrusão da massa tiver uma duração superior a 15 minutos.

Para preparar massa com aroma de vegetais, comece por ferver ou cozinhar os legumes e, em seguida, escorra-os e deixe-os arrefecer totalmente. Esmague-os até ficarem em puré passando-os pela cabeça picadora com o disco mais fino na velocidade 8.

Em seguida, pode preparar a massa seguindo as instruções acima indicadas com as quantidades indicadas a seguir:

420 g de farinha, 1 ovo (50 g), 150 g de puré de vegetais (curgete, cenoura, tomate, funcho, espinafres, cogumelos, etc.)

Dica: Para fazer 150 g de puré de vegetais, terá de cozinhar, pelo menos, 300 g de legumes, dependendo dos ingredientes que utiliza. Todo o puré em excesso pode ser utilizado para preparar um molho vegetal, que irá ajudar a acentuar o sabor da massa.

2. CONFEÇÃO DA MASSA

Depois de obter uma massa areada, coloque o acessório para massas com o disco pretendido (figuras 7.1 a 7.7). Ligue o aparelho na velocidade 5 e coloque gradualmente a massa no funil. Utilize o corta-massa fornecido com o aparelho para cortá-la de acordo com o comprimento pretendido. Deixe o acessório para massas a funcionar até sair toda a massa.

3. COZINHAR A MASSA

A massa fresca pode ser cozinhada imediatamente numa grande quantidade de água a ferver com sal (para a receita indicada acima, a massa deve ser cozinhada em 6 L de água a ferver com 60 g de sal grosso). O tempo de cozedura depende da forma e espessura da massa. Cozinhe a massa até esta estar "al dente" (ligeiramente consistente). Isto deve demorar entre 10 e 20 minutos.

4. LIMPAR O ACESSÓRIO PARA MASSAS

Para uma limpeza mais fácil, os discos de bucatini e rigatoni separam-se em duas peças separadas. Remova o máximo de massa possível dos discos e, em seguida, deixe-os a secar durante cerca de 30 minutos antes de retirar a massa restante com a ponta metálica (I2) na extremidade da escova. Em seguida, pode limpar facilmente os discos com água quente e detergente para a loiça.

Γεια σας, σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το κιτ εξαρτημάτων «κουτί για κρέας και ζυμαρικά», το οποίο θα σας επιτρέψει να φτιάξετε περισσότερες συνταγές με το Coach, Coach Pro, i-Coach Touch ή i-Coach Touch Pro. Αυτό το φυλλάδιο περιέχει όλες τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να το χρησιμοποιήσετε. Ελπίζουμε να το απολαύσετε!

Προσοχή: Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, τις οδηγίες ασφαλείας και το φυλλάδιο που παρέχεται με τον επεξεργαστή τροφίμων σας και βεβαιωθείτε ότι φυλάσσονται σε ασφαλές μέρος.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| A Κεφαλή κρεατομηχανής | F Εξάρτημα για κουλί |
| A1 Μεταλλικό σώμα | F1 Βίδα |
| A2 Βίδα | F2 Φίλτρο |
| A3 Λεπίδα | F3 Υποδοχή |
| A4 Παξιμάδι | G Δίσκοι φρέσκων ζυμαρικών |
| A5 Δίσκος | G1 Φουσίλι |
| A6 Εξάρτημα γέμισης | G2 Ορεκιέτε |
| B Δίσκοι κρεατομηχανής | G3 Παπαρδέλες |
| B1 Για χοντροκομμένο κιμά | G4 Μπιγκόλι |
| B2 Για λεπτοκομμένο κιμά | G5 Ριγκατόνι |
| B3 Για πολύ λεπτοκομμένο κιμά | G6 Μπουκατίνι |
| C Εξάρτημα για λουκάνικα | H Βίδες |
| D Εξάρτημα για kebbe | (για εξαρτήματα φρέσκων ζυμαρικών) |
| E Εξάρτημα για μπισκότα | I Βούρτσα καθαρισμού |
| | I1 Βούρτσα |
| | I2 Μεταλλική ράβδος |
| | J Σάκος αποθήκευσης |

EL

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προσοχή: Πριν από την πρώτη χρήση, διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο και τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται με τη συσκευή σας (πολυμίξερ), καθώς και αυτό το εγχειρίδιο χρήσης και το φυλλάδιο που παρέχονται μαζί με το σετ των αξεσουάρ. Φυλάξτε τα σε ασφαλές μέρος.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν χρήση που δεν συμμορφώνεται με αυτές τις οδηγίες.

Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, όταν απομακρύνετε από αυτή και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της. Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα μέρη με τα δάκτυλά σας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τα βοηθητικά εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή ή να την απενεργοποιείτε και μετά να τη βγάζετε από την πρίζα. Προσέχετε όταν χύνετε καυτό υγρό μέσα στο μαγειρικό παρασκευαστή ή το μπλέντερ, καθώς αυτό μπορεί να εκτοξευτεί εκτός συσκευής λόγω ξαφνικής ατμοποίησης. Να χειρίζεστε προσεκτικά τις συσκευές που διαθέτουν λεπίδα κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό, καθώς οι λάμες είναι πολύ κοφτερές. Ανατρέχετε στις οδηγίες για τον αρχικό και τον τακτικό καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως και για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής σας. Για τις συνταγές, τις ρυθμίσεις ταχύτητας και για ακίνδυνη χρήση της συσκευής σας, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης. Για τη μέγιστη διάρκεια χρήσης, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης και αν δεν περιέχει σχετικές οδηγίες, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες: Οι πρέσες χυμού, οι εξαγωγείς χυμού μπουροειδών και οι κεφαλές ψιλής κοπής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 14 λεπτά, οι μαγειρικοί παρασκευαστές, οι αβγοδάρτες και οι δάρτες για κρέμα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, ενώ οι στίφτες εσπεριδοειδών, οι τρίφτες και οι κόφτες λαχανικών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 2 λεπτά.

Η εγγύηση θα καταστεί άκυρη, αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο, για εμπορικούς σκοπούς ή με τρόπο που παρεκκλίνει από τις οδηγίες.

Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!



① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.

② Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που είναι ακίνδυνα προς το περιβάλλον και μπορούν να απορριφθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ανακύκλωσης.

Για την απόρριψη της συσκευής, ζητήστε πληροφορίες από την αρμόδια υπηρεσία του δήμου σας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με σαπούνι και νερό. Ξεπλύντε και στεγνώστε τα αμέσως.

Η λεπίδα και ο δίσκος κρεατομηχανής πρέπει να παραμένουν λαδωμένα ανά πάσα στιγμή.

Αλείψτε αυτά τα εξαρτήματα με λάδι.

Μην γεμίζετε υπερβολικά τη χοάνη.

Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα (I) για να καθαρίσετε τα εξαρτήματά σας. *Μην βυθίζετε το μεταλλικό τμήμα της βίδας (H) σε νερό.

Να είστε προσεκτικοί με τη λεπίδα της κεφαλής κρεατομηχανής (A3) και τη μεταλλική ράβδο της βούρτσας (I2).

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: δείτε παρακάτω./Περιμένετε 30 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΕΦΑΛΗΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ (B)

Προετοιμάστε ολόκληρη την ποσότητα του κρέατος που θέλετε να τεμαχίσετε, αφαιρώντας τυχόν κόκαλα, χόνδρους και νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2x2x2 εκ.). Μην χρησιμοποιείτε κατεψυγμένο κρέας.

Συμβουλή: Μετά τη χρήση, μπορείτε να τοποθετήσετε μερικά κομμάτια ψωμιού στην κρεατομηχανή για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα κιμά.

Συνταγή:

Συνδέστε την κεφαλή κρεατομηχανής (Εικ. 2.1 έως 2.8).

Γυρίστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 και τροφοδοτήστε την κρεατομηχανή μέσα από τη χοάνη. Μειώστε την ταχύτητα σε ένα επίπεδο με το οποίο αισθάνεστε άνετα.

Μπορείτε να κόψετε κιμά κάθε είδους κρέατος (συμπεριλαμβανομένου του βοείου κρέατος, λαιμού και συκωτιού) **έως 5 κιλά ή έως 15 λεπτά.**

-Μπορείτε επίσης να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά με τον πιο λεπτό δίσκο (B3), για να παρασκευάσετε αρωματισμένα ζυμαρικά.

-Μην τοποθετείτε ποτέ ζεστά ή καυτά υλικά στην κεφαλή της κρεατομηχανής.

Η λεπίδα και ο δίσκος κρεατομηχανής πρέπει να παραμένουν λαδωμένα ανά πάσα στιγμή. Αλείψτε αυτά τα εξαρτήματα με λάδι.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (C)

Το εξάρτημα αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μετά την κοπή κιμά (Εικ. 2.1 έως 2.8), την προσθήκη καρυκευμάτων και την παρασκευή του μείγματος.

Συνταγή: (έως 3 κιλά γέμισης)

* Μουλιάστε το περίβλημα σε ζεστό νερό για να ανακτήσει την ελαστικότητά του (περίπου 10 λεπτά).

* Παρασκευάστε τη γέμιση χρησιμοποιώντας την κεφαλή κρεατομηχανής και έναν δίσκο της επιλογής σας.

* Αφαιρέστε την κεφαλή κρεατομηχανής και τοποθετήστε το εξάρτημα για λουκάνικα (Εικ. 3.1 έως 3.8).

Περάστε το ξεπλυμένο περίβλημα στη χοάνη, αφήνοντας έξω 5 εκ. (το οποίο θα σφραγίσετε δένοντας έναν κόμπο (Εικ. 3.7)). Εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 και τροφοδοτήστε τον κιμά στην κρεατομηχανή, καθοδηγώντας το περίβλημα ώστε να γεμίσει.

Μειώστε την ταχύτητα σε ένα επίπεδο με το οποίο αισθάνεστε άνετα.

Φτιάξτε τα λουκάνικα σας στο επιθυμητό μήκος, πιέζοντας και συστρέφοντας το περίβλημα. Για βέλτιστα αποτελέσματα, προσέξτε να μην παγιδευτεί αέρας στα λουκάνικα κατά την πλήρωση και φτιάξτε το καθένα σε μήκος 10 έως 15 εκ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ KEBBE (D)

Αυτό το εξάρτημα θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μετά την παρασκευή της γέμισης (βλ. την παρακάτω συνταγή).

Το γνωρίζετε; Το kebbe είναι ένας σωλήνας γεμισμένος με κρέας.

Συνταγή: (έως 3 κιλά γέμισης)

* Μουλιάστε 500 γρ. πλιγούρι σε νερό για 5 λεπτά.

* Συνδέστε την κεφαλή της κρεατομηχανής (A) χρησιμοποιώντας τον πιο λεπτό δίσκο (B3). Ξεπλύνετε και στραγγίστε το πλιγούρι και, στη συνέχεια, προσθέστε 500 γρ. άπαχο αρνί κομμένο σε κύβους των 2 εκ. Κόψτε κιμά στην ταχύτητα 8. Μειώστε την ταχύτητα σε ένα επίπεδο με το οποίο αισθάνεστε άνετα. Ανακατέψτε και προσθέστε καρυκεύματα στη γέμιση. Εάν θέλετε πιο λεπτοκομμένη γέμιση, μπορείτε να την περάσετε ξανά από την κρεατομηχανή. Βάλτε τη γέμιση στο ψυγείο και αφήστε τη για 1 ώρα, ώστε να είναι κρύα όταν τη χρησιμοποιήσετε.

* Επανατοποθετήστε την κεφαλή της κρεατομηχανής και τον δίσκο (B3) και συνδέστε το εξάρτημα για kebbe (Εικ. 4.1 έως 4.7).

Γυρίστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 και τροφοδοτήστε τη γέμιση στην κρεατομηχανή. Κόψτε σωλήνες μήκους περίπου 8 έως 10 εκ. (Εικ. 4.6). Σφραγίστε το ένα άκρο του σωλήνα με τα δάκτυλά σας. Γεμίστε κάθε σωλήνα με γαρνιτούρα της επιλογής σας και, στη συνέχεια, κλείστε τον πιέζοντας ανάμεσα στα δάκτυλά σας.

Τηγανίστε τα kebbe σε φριτέζα στους 180 °C.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ (E)

Φτιάξτε ζύμη μπισκότων με τον επεξεργαστή τροφίμων (βλ. τις παρακάτω συνταγές).

Πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζύμωσης ή ανάμειξης για συνταγές μπισκότων.

Τοποθετείτε πάντα το καλούπι μπισκότων με το άνοιγμα στραμμένο προς τα κάτω.

Ταιριάζτε το βέλος με το σχήμα που θέλετε.

Μην τοποθετείτε ποτέ ζεστή ή καυτή ζύμη στο καλούπι μπισκότων.

Για καλύτερα αποτελέσματα, η ζύμη δεν πρέπει να είναι πολύ σκληρή ή πολύ μαλακή.

Τσούρος (μπορείτε να αυξήσετε τη συνταγή σε διπλάσια ποσότητα): Βράστε 500 ml νερό με 10 γρ. αλάτι σε ένα κατσαρολάκι. Εντωμεταξύ, συνδέστε τον **ζυμωτήρα**. Ζυγίστε 500 γρ. αλεύρι στο μπολ και τοποθετήστε το μπολ πάνω στη συσκευή. Κλειδώστε την κεφαλή της συσκευής. Όταν το νερό βράζει, εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 3 και ρίξτε το βραστό νερό πάνω από το αλεύρι. Ζυμώστε τη ζύμη για 3 λεπτά. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει για 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου. Είναι φυσιολογικό να κολλάει η ζύμη. Αυτό θα σας βοηθήσει να παρασκευάσετε ελαφριά και αφράτα τσούρος.

Συνδέστε το εξάρτημα για μπισκότα με την έξοδο στραμμένη προς τα κάτω και το βέλος στο μεγάλο αστέρι. Εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 ή μειώστε την ταχύτητα σε ένα επίπεδο με το οποίο αισθάνεστε άνετα.

Τηγανίστε τα τσούρος σε φριτέζα για 5 λεπτά στους 180 °C.

Μπισκότα/σόρτμπρεντ (μπορείτε να αυξήσετε τη συνταγή σε διπλάσια ποσότητα): Συνδέστε το μίξερ. Προσθέστε 200 γρ. βούτυρο και 100 γρ. ζάχαρη άχνη σε ένα μπολ και αναμείξτε στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, στην ταχύτητα 8 για 1 λεπτό. Σηκώστε την κεφαλή της συσκευής και ξύστε τα πλαϊνά του μπολ. Προσθέστε 2 ασπράδια αυγών και 300 γρ. αλεύρι και αναμείξτε στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, στην ταχύτητα 8 για 1 λεπτό.

Σχηματίστε μια μπάλα με τη ζύμη και αφήστε τη να κρυώσει στο ψυγείο για 2 ώρες.

Συνδέστε το εξάρτημα καλουπιού μπισκότων με την έξοδο στραμμένη προς τα κάτω και το βέλος στο σχήμα που θέλετε. Εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 ή μειώστε την ταχύτητα σε ένα επίπεδο με το οποίο αισθάνεστε άνετα.

Ψήστε τα μπισκότα στον φούρνο στους 180 °C.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΚΟΥΛΙ (F)

Αυτό το εξάρτημα σας επιτρέπει να παρασκευάσετε κουλί από ντομάτα, φράουλες ή σμέουρα.

Τοποθετήστε μια ψηλή κανάτα κάτω από τον οδηγό χυμού για να συλλέξετε τον χυμό και μια άλλη κανάτα κάτω από το φίλτρο για να συλλέξετε τον πολτό.

Κατά την παρασκευή κουλί ή χυμού, είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα φρούτα.

* Συνδέστε το εξάρτημα για κουλί (Εικ. 5.1 έως 5.5).

* Εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 και τροφοδοτήστε το εξάρτημα για κουλί με φρούτα κομμένα σε κύβους των 2 εκ.

* Μειώστε την ταχύτητα σε ένα επίπεδο με το οποίο αισθάνεστε άνετα.

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή χυμού. Προσοχή: Τα φρούτα πρέπει να είναι ξεφλουδισμένα. Ανάλογα με την εποχή και την ποιότητα των φρούτων, συνιστάται να περάσετε τον πολτό από τη συσκευή για δεύτερη φορά, ώστε να εξαγάγετε όσο το δυνατόν περισσότερο κουλί ή χυμό.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα είδη μαλακών φρούτων (πορτοκάλια, φράουλες, σμέουρα, ντομάτες, σταφύλια κ.λπ.) έως 1 κιλό.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά φρούτα ή ξηρούς καρπούς, όπως μήλα, καρότα ή αμύγδαλα.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε τον υπόλοιπο πολτό για να φτιάξετε κέικ ή μπισκότα.

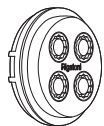
ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ (G)



Μπιγκόλι



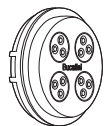
Φουσίλι



Ριγκατόνι



Ορεκιέτε



Μπουκατίνι



Παπαρδέλες

Προσοχή: Να θυμάστε πάντα να συνδέετε το μεταλλικό τμήμα των πλεγμάτων πριν από τη χρήση. Τα πρώτα τεμάχια ζυμαρικών που εξέρχονται από τους δίσκους ενδέχεται να έχουν παραμορφωθεί. Μπορείτε να κόψετε τα πρώτα εκατοστά, να τα διαμορφώσετε σε μικρές μπάλες και να τα τροφοδοτήσετε ξανά στη χοάνη του εξαρτήματος ζυμαρικών.

Αποφύγετε να βάλετε υπερβολική ζύμη στη χοάνη, καθώς έτσι είναι δύσκολο να την σπρώξετε. Πριν προσθέσετε περισσότερη ζύμη, περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί η βίδα.

Για να μην κολλήσουν τα κομμάτια ζυμαρικών μετά την κοπή, μπορείτε να τα πασπαλίσετε ελαφρώς με αλεύρι ή εξαιρετικά λεπτό σιμιγδάλι καθώς βγαίνουν από τον δίσκο, αμέσως πριν τα κόψετε ή όταν τοποθετείτε τα κομμάτια σε δίσκο.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή σκεύη για να σπρώξετε τη ζύμη μέσα από τη χοάνη. Πώς να αποθηκεύσετε τα φρέσκα ζυμαρικά: Απλώστε όλα τα κομμάτια ζυμαρικών σε ένα καθαρό πανί (διασφαλίζοντας ότι δεν επικαλύπτονται) και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα για έως και 1 ώρα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα σε αεροστεγή σακούλα ή δοχείο. Μπορούν να αποθηκευτούν στο ψυγείο για έως και 5 ημέρες.

• **Προσοχή: Υπάρχει κίνδυνος δηλητηρίασης από τρόφιμα που περιέχουν αυγά, τα οποία έχουν παραμείνει έξω από το ψυγείο για περισσότερο από 1 ώρα.**

1. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

Η συνταγή είναι το κλειδί για την επιτυχία των ζυμαρικών σας, επομένως, θα πρέπει να φροντίσετε να ζυγίζετε τα υλικά σας με ακρίβεια. Η ζύμη θα πρέπει να σχηματίζει μεγάλα, σκληρά τρίμματα, τα οποία μπορείτε να διαμορφώσετε σε μπάλακια με τα χέρια σας. Η υπερβολικά στεγνή ζύμη μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μηχανή σας και η ζύμη που σχηματίζει μια μπάλα περιέχει πολύ υγρό.

Συνταγή:

Για τα καλύτερα ζυμαρικά, τα επίπεδα υγρασίας της ζύμης θα πρέπει να είναι μεταξύ 44% και 48% [ποσότητα υγρού (νερό ή αβγό) σε σχέση με το αλεύρι]. Στο μπολ του επεξεργαστή τροφίμων, τοποθετήστε 430 γρ. αλεύρι και 200 γρ. αβγά. Συνδέστε το εξάρτημα ζυμώματος, ασφαλίστε το καπάκι της συσκευής στο οποίο έχετε εφαρμόσει το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος και ζυμώστε τη ζύμη στην ταχύτητα 2 για 4 λεπτά.

Είναι φυσιολογικό να σχηματιστεί μια σφαίρα ακανόνιστου σχήματος.

Μην εκτελείτε συνταγές που χρειάζονται πάνω από 600 γρ. αλεύρι τη φορά και διακόψτε προσωρινά τη λειτουργία της συσκευής για 30 λεπτά εάν η έξοδος των ζυμαρικών διαρκεί περισσότερο από 15 λεπτά.

Για να παρασκευάσετε ζυμαρικά με λαχανικά, βράστε ή μαγειρέψτε τα λαχανικά σας στον ατμό και, στη συνέχεια, στραγγίστε τα και αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς. Αλέστε τα ώστε να γίνουν λεπτές πουρές, περνώντας τα μέσα από την κεφαλή της κρεατομηχανής με τον πιο λεπτό δίσκο στην ταχύτητα 8.

Στη συνέχεια, μπορείτε να φτιάξετε τη ζύμη ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες με τις παρακάτω ποσότητες:

420 γρ. αλεύρι + 1 αυγό (50 γρ.) + 150 γρ. πουρέ λαχανικών (κολοκυθάκι, καρότο, ντομάτες, μάραθος, σπανάκι, μανιτάρια κ.λπ.)

Συμβουλή: Για να παρασκευάσετε 150 γρ. πουρέ λαχανικών, θα χρειαστεί να μαγειρέψετε τουλάχιστον 300 γρ. λαχανικά, ανάλογα με τα υλικά που χρησιμοποιείτε. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πουρέ που περισσεύει για να φτιάξετε μια σάλτσα λαχανικών, που θα σας βοηθήσει να τονίσετε τη γεύση των ζυμαρικών σας.

2. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Αφού φτιάξετε μια ζύμη σε μορφή τριμμάτων, συνδέστε το εξάρτημα ζυμαρικών χρησιμοποιώντας τον επιθυμητό δίσκο (Εικ. 7.1 έως 7.7). Εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 5 και τροφοδοτήστε σταδιακά τη ζύμη στη χοάνη. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής ζύμης που παρέχεται με τη συσκευή σας, για να κόψετε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μήκος. Αφήστε το εξάρτημα ζυμαρικών να λειτουργήσει μέχρι να βγουν όλα τα ζυμαρικά.

3. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Μπορείτε να μαγειρέψετε αμέσως τα φρέσκα ζυμαρικά σε μεγάλη ποσότητα βρασμένου, αλατισμένου νερού (για την παραπάνω συνταγή, τα ζυμαρικά θα πρέπει να μαγειρεύονται σε 6 λίτρα βραστό νερό με 60 γρ. χοντρό αλάτι). Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το σχήμα και το πάχος των ζυμαρικών. Μαγειρέψτε τα ζυμαρικά μέχρι να είναι «al dente» (λίγο σκληρά στο δάγκωμα). Αυτό πρέπει να διαρκέσει από 10 έως 20 λεπτά.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Για ευκολότερο καθαρισμό, οι δίσκοι για μπουκατίνι και ριγκατόνι χωρίζονται σε δύο μέρη. Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερη από την υπόλοιπη ζύμη από τους δίσκους και αφήστε να στεγνώσουν για περίπου 30 λεπτά, προτού αφαιρέσετε την υπόλοιπη ζύμη με το μεταλλικό άκρο (I2) στο άκρο της βούρτσας. Στη συνέχεια, μπορείτε να τους καθαρίσετε εύκολα με ζεστό σαπουνόνερο.

Здравствуй! Благодарим вас за то, что вы выбрали набор аксессуаров для мяса и макаронных изделий. Он позволит вам воплотить еще больше кулинарных рецептов с помощью Coach, Coach Pro, i-Coach Touch или i-Coach Touch Pro. В данной брошюре содержится вся информация, необходимая для использования набора. Надеемся, он вам понравится!

Внимание! Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями по эксплуатации, инструкциями по технике безопасности и брошюрой, прилагаемой к кухонному комбайну, и храните их в безопасном месте для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A1 Металлический корпус | F Насадка для соусов |
| A2 Винт | F1 Винт |
| A3 Нож | F2 Фильтр |
| A4 Гайка | F3 Емкость |
| A5 Поддон | G Диски для свежих макаронных изделий |
| A6 Наполнитель | G1 Фузилли |
| B Диски для измельчения мяса | G2 Орехкьетте |
| B1 Для фарша крупного помола | G3 Паппарделле |
| B2 Для фарша среднего помола | G4 Биголи |
| B3 Для фарша мелкого помола | G5 Рожки |
| C Насадка для колбасок | G6 Букатини |
| D Насадка для кеббе | H Винты (для насадок для свежих макаронных изделий) |
| E Насадка для печенья | I Щетка для очистки |
| | I1 Щетка |
| | I2 Металлическая насадка |
| | J Мешок для хранения |

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Перед первым использованием внимательно прочитайте брошюру и инструкции по технике безопасности, поставляемые с прибором (кухонный комбайн), а также данное руководство и брошюру, входящие в комплект принадлежности. Храните их в безопасном месте.

Производитель не несет ответственности за любое использование прибора с несоблюдением данных инструкций.

Отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, либо планируется его сборка, разборка или чистка. Не касайтесь пальцами движущихся деталей. Используйте принадлежность, имеющиеся в комплекте устройства, либо выключите устройство и отключите его от розетки. Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может разбрызгиваться наружу вследствие образования большого количества пара. Необходимо соблюдать осторожность в обращении с приборами, оборудованными ножом, если контейнер опустошен, а также во время их чистки, поскольку лезвия очень острые. См. инструкцию по эксплуатации с рецептами, настройками скорости и безопасном использовании прибора. Чтобы продлить срок службы устройства, изучите руководство по эксплуатации. Если в нем отсутствуют требуемые инструкции, соблюдайте следующие правила: Пресс, соковыжималку для ягод и мясорубку нельзя использовать дольше 14 мин., кухонный комбайн, венчики для взбивания яиц и крема нельзя использовать дольше 40 секунд, соковыжималку для цитрусовых, терки и овощерезку нельзя использовать дольше 2 мин.

Гарантия будет аннулирована в случае ненадлежащего использования, использования в коммерческих целях или иным образом, не соответствующим инструкциям.

Не забывайте о бережном отношении к природе!



- ① Изделие содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.
- ➔ Передайте его в центр переработки отходов.

Упаковка состоит исключительно из безопасных для окружающей среды материалов; она может быть утилизирована в соответствии с действующими правилами. Для утилизации самого прибора следует обратиться в соответствующую службу.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием промойте все аксессуары с мылом и водой. Сполосните и сразу высушите.

Нож и диск для измельчения мяса всегда должны оставаться смазанными. Смажьте их растительным маслом.

Не переполняйте камеру подачи.

Для очистки аксессуаров используйте щетку (I). * Не погружайте металлическую часть винта (H) в воду.

Будьте осторожны с ножом головки мясорубки (A3) и металлической щеткой (I2). Максимальное время работы: см. ниже. Перед повторным использованием сделайте перерыв в 30 мин.

ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (B)

Подготовьте все ингредиенты для переработки, удалите кости, хрящи и жилы. Порежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 x 2 x 2 см). Не используйте замороженное мясо.

Совет. После использования можно пропустить несколько кусков хлеба через мясорубку, чтобы извлечь оставшиеся куски мяса.

Рецепт.

Установите головку мясорубки (рис. 2.1–2.8).

Включите прибор на скорости 8 и подайте мясо в мясорубку через камеру подачи. Уменьшите скорость до комфортного для вас уровня.

Вы можете измельчать все виды мяса (включая говядину, свиную шею и печень) **в количестве не более 5 кг и не дольше 15 минут.**

– Вы также можете сделать пюре из вареных овощей с помощью самого тонкого диска (B3) для приготовления ароматной пасты.

– Никогда не кладите в головку мясорубки горячие или теплые ингредиенты.

Нож и диск для измельчения мяса всегда должны оставаться смазанными. Смажьте их растительным маслом.

НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСОК (C)

Данную насадку следует использовать только после измельчения мяса (рис. 2.1–2.8), добавления приправ и приготовления смеси.

Рецепт. (начинка до 3 кг)

* Замочите оболочку в теплой воде, чтобы восстановить ее эластичность (приблизительно 10 минут).

* Приготовьте начинку, используя головку мясорубки и диск по своему выбору.

* Снимите головку мясорубки и установите насадку для колбасок (рис. 3.1–3.8).

Нанижите промытую оболочку на камеру подачи, оставив 5 см (которые вы завяжете в узел (рис. 3.7)). Включите прибор на скорости 8 и подавайте мясо в мясорубку, направляя оболочку так, чтобы она заполнялась начинкой.

Уменьшите скорость до комфортного для вас уровня.

Придайте колбаскам желаемую длину, нажимая и скручивая оболочку. Для достижения наилучшего результата следите за тем, чтобы при заполнении оболочки не попадал воздух, и делайте каждую колбаску длиной 10–15 см.

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (D)

Данный аксессуар можно использовать только после приготовления начинки (см. рецепт ниже).

Знаете ли вы? Кеббе — это трубочка с начинкой из мяса.

Рецепт. (начинка до 3 кг)

* Замочите 500 г булгура в воде на 5 минут.

* Установите головку мясорубки (А) с самым тонким диском (В3). Промойте булгур и слейте воду, затем добавьте 500 г постной баранины, нарезанной кубиками по 2 см. Включите мясорубку на скорости 8. Уменьшите скорость до комфортного для вас уровня. Перемешайте и приправьте начинку. Если вы хотите, чтобы начинка была еще тоньше, пропустите ее через мясорубку еще раз. Поставьте начинку в холодильник и оставьте на час, чтобы она остыла к моменту ее использования.

* Установите на место головку мясорубки и диск (В3) и установите насадку для кеббе (рис. 4.1–4.7). Включите прибор на скорости 8 и подайте начинку в мясорубку. Нарезьте трубочки длиной примерно 8–10 см (рис. 4.6). Запечатайте пальцами один конец трубочки. Добавьте в каждую трубочку гарнир по своему вкусу, затем запечатайте второй конец трубочки.

Обжарьте кеббе во фритюрнице при температуре 180°C.

НАСАДКА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ (E)

Приготовьте тесто для печенья с помощью кухонного комбайна (см. рецепты ниже).

Для приготовления печенья всегда следует использовать насадку для замешивания или смешивания.

Всегда размещайте форму для печенья отверстием вниз.

Установите стрелку на нужную форму.

Никогда не добавляйте теплое или горячее тесто в форму для печенья.

Для достижения наилучших результатов тесто не должно быть ни слишком твердым, ни слишком мягким.

Чуррос (рецепт можно удвоить). Вскипятите в сотейнике 500 мл воды с 10 г соли. Тем временем установите **нож для замешивания теста**. Взвесьте 500 г муки в чаше и поставьте чашу на прибор. Заблокируйте головку прибора. Когда вода закипит, включите прибор на скорости 3 и залейте муку кипящей водой. Замешивайте тесто в течение 3 минут. Дайте тесту остыть в течение часа при комнатной температуре. Это нормально, если тесто будет липким — это поможет сделать ваши чуррос легкими и воздушными.

Установите насадку для печенья таким образом, чтобы она располагалась отверстием вниз, а стрелка была направлена на большую звездочку. Включите прибор на скорости 8 или уменьшите скорость до комфортного для вас уровня.

Обжаривайте чуррос во фритюрнице в течение 5 минут при температуре 180°C.

Печенье/бисквиты (рецепт можно удвоить). Установите миксер. Поместите в чашу 200 г сливочного масла и 100 г сахарной пудры и перемешивайте на скорости 1 в течение 30 секунд, затем на скорости 8 в течение 1 минуты. Поднимите головку прибора и снимите смесь со стенок чаши. Добавьте 2 яичных белка и 300 г муки и перемешивайте на скорости 1 в течение 30 секунд, затем на скорости 8 в течение 1 минуты.

Сформируйте из теста шар и поместите его в холодильник на 2 часа, чтобы он остыл.

Установите насадку для печенья таким образом, чтобы она располагалась отверстием вниз, а стрелка была направлена на нужную форму. Включите прибор на скорости 8 или уменьшите скорость до комфортного для вас уровня.

Выпекайте печенье в духовке при температуре 180°C.

НАСАДКА ДЛЯ СОУСОВ (F)

Данный аксессуар позволяет приготовить томатный, клубничный или малиновый соус.

Разместите высокий кувшин под направляющую трубку для сока, а другой кувшин — под фильтр для сбора мякоти.

Для приготовления соуса или сока необходимо использовать только свежие фрукты.

* Установите насадку для соусов (рис. 5.1–5.5).

* Включите прибор на скорости 8 и подайте в насадку для соусов фрукты, нарезанные кубиками по 2 см.

* Уменьшите скорость до комфортного для вас уровня.

Данную насадку можно использовать для приготовления соков. Внимание! Фрукты должны быть очищены от кожуры; в зависимости от сезона и качества фруктов рекомендуется пропустить мякоть через прибор второй раз, чтобы получить как можно больше соуса или сока.

Вы можете использовать любые мягкие фрукты и овощи (апельсины, клубнику, малину, помидоры, виноград и т. д.) в количестве до 1 кг.

Не используйте твердые фрукты, овощи или орехи, такие как яблоки, морковь или миндаль.

Совет: используйте оставшуюся мякоть для приготовления тортов или печенья.

НАСАДКА ДЛЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (G)



Биголи



Фузилли



Рожки



Ореккьетте



Букатини



Паппарделле

Внимание! Не забывайте устанавливать металлические части решеток перед использованием. Первые кусочки теста, выходящие из дисков, могут быть деформированы. Вы можете отрезать первые несколько сантиметров, сформировать их в небольшие шарики и подать их обратно в камеру подачи для пасты.

Не подавайте в камеру подачи слишком много теста, так как это затрудняет процесс его прохождения. Добавляйте тесто, когда будет виден винт.

Чтобы кусочки теста не слипались после нарезки, их можно слегка посыпать мукой или

манной крупой мелкого помола, когда тесто выходит из диска, непосредственно перед его нарезкой или при выкладывании нарезанных кусочков теста на поддон.

Не проталкивайте тесто в камеру подачи пальцами или кухонными принадлежностями. Хранение свежих макаронных изделий. Разложите кусочки пасты на чистой ткани (не накрывая тканью сверху) и дайте им высохнуть на воздухе в течение часа, затем положите их в герметичный пакет или контейнер. Кусочки пасты можно хранить в холодильнике до 5 дней.

• Внимание! Существует риск пищевого отравления, если продукт, приготовленный с добавлением яиц, простоял в холодильнике более часа.

1. ПОДГОТОВКА ТЕСТА

Четкое соблюдение рецепта является залогом успеха в приготовлении пасты, поэтому необходимо убедиться в точном взвешивании ингредиентов. Из теста должны получиться крупные шероховатые кусочки, которые можно спрессовать руками в небольшие шарики. Слишком сухое тесто может повредить комбайн, а тесто, из которого можно сделать шар, содержит слишком много жидкости.

Рецепт:

Для получения идеальной пасты влажность теста должна быть в диапазоне между 44% и 48% (количество жидкости (воды или яиц) в соотношении с мукой).

Поместите в чашу кухонного комбайна 430 г муки и 200 г яиц. Установите насадку для замешивания теста, закройте крышку прибора с установленной защитой от брызг и замешивайте тесто на скорости 2 в течение 4 минут.

Ничего страшного, если у вас получился шар неправильной формы.

Не готовьте пасту более чем из 600 г муки за раз. Делайте паузу в работе прибора на 30 минут, если формирование пасты занимает более 15 минут.

Чтобы приготовить овощную пасту, сначала отварите или приготовьте на пару овощи, затем слейте воду и дайте им полностью остыть. Чтобы сделать овощное пюре, пропустите их через головку мясорубки с помощью самого тонкого диска на скорости 8.

Затем вы можете приготовить тесто, следуя инструкциям, указанным выше, с приведенными ниже количеством ингредиентов:

420 г муки + 1 яйцо (50 г) + 150 г овощного пюре (кабачок, морковь, помидоры, фенхель, шпинат, грибы и т. д.).

Совет. Для приготовления 150 г овощного пюре потребуется использовать не менее 300 г приготовленных овощей в зависимости от используемых ингредиентов. Излишки пюре можно использовать для приготовления овощного соуса, который сделает вашу пасту ароматнее.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПАСТЫ

Как только вы получите рассыпчатое тесто, установите насадку для макаронных изделий с помощью нужного диска (рис. 7.1–7.7). Включите прибор на скорости 5 и постепенно подавайте тесто в камеру подачи. Используйте нож для нарезки теста, входящий в комплект прибора, для нарезки пасты нужной длины. Дождитесь, пока все нарезанное тесто не выйдет из прибора.

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

Свежие макаронные изделия можно сразу варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (для приведенного выше рецепта для отваривания пасты потребуется 6 л воды и 60 г соли крупного помола). Время приготовления зависит от формы и толщины макаронных изделий. Варите пасту до состояния «аль денте» (слегка твердая на вкус). Это займет от 10 до 20 минут.

4. ОЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Чтобы упростить процесс очистки, диски для букатини и рожков разделяются на две части. Удалите большую часть теста с дисков, затем оставьте их сохнуть примерно на 30 минут, после чего удалите остатки теста металлическим концом (I2) щетки. Затем их можно легко очистить с горячей мыльной водой.

Сәлем, Coach, Coach Pro, i-Coach Touch немесе i-Coach Touch Pro құрылғысымен көбірек рецепттер әзірлеуге мүмкіндік беретін «ет және макарон қорабы» керек-жарақтар жинағын таңдағаныңызға рақмет. Бұл парақшада оны пайдалану үшін қажетті барлық ақпарат бар. Сізге ұнайды деп үміттенеміз!

Абайлаңыз! Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында осы нұсқаулықты, қауіпсіздік нұсқауларын және ас үй комбайнымен бірге берілген парақшаны мұқият оқып шығыңыз және олардың қауіпсіз жерде сақталуын қамтамасыз етіңіз.

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| A Ет тартқыш басы | F Кули керек-жарағы |
| A1 Металл корпусы | F1 Бұранда |
| A2 Бұранда | F2 Сүзгі |
| A3 Пышақ | F3 Қабылдағыш |
| A4 Сомын | G Балғын паста дискілері |
| A5 Науа | G1 Фузилли |
| A6 Толтырғыш | G2 Орекиетта |
| B Ет тартқыш дискілері | G3 Паппардель |
| B1 Қалың етіп тарту үшін | G4 Биголи |
| B2 Ұсақ етіп тарту үшін | G5 Ригатони |
| B3 Өте ұсақ етіп тарту үшін | G6 Букатини |
| C Шұжық керек-жарағы | H Бұрандалар |
| D Кеббе керек-жарағы | (балғын паста керек-жарақтары) |
| E Печенье керек-жарағы | I Тазалау щеткасы |
| | I1 Щетка |
| | I2 Металл таяқша |
| | J Сақтау қалтасы |

КК

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРКК

Абайлаңыз! Алғаш рет қолданар алдында, құрылғымен (ас үй комбайнына) қоса берілген парақшаны және қауіпсіздік нұсқауларын, сондай-ақ аксессуарлар жиынтығымен бірге берілген нұсқаулық пен парақшаны мұқият оқып шығыңыз. Оларды қауіпсіз жерде сақтаңыз.

Нұсқауларға сәйкес пайдаланбаған жағдайда, өндіруші ешқандай жауапкершілікті мойнына алмайды.

Жылжымалы бөліктерге ешқашан саусақтарыңызды тигізбеңіз; әрдайым құрылғымен берілген керек-жарақтарды қолданыңыз немесе оны өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз. Тамақ өңдегішке немесе блендерге ыстық сұйықтық құйғанда сақ болыңыз, өйткені ол кенет бұға байланысты құрылғыдан шығуы мүмкін. Тамаққа тиетін беттерді бастапқы және жүйелі тазалау әрі құрылғыны тазалау және оған техникалық қызмет көрсету үшін нұсқауларды қараңыз. Рецепттерімен пайдалану, жылдамдық реттеу және қауіпсіз қолдану туралы нұсқаулықты қараңыз. Барынша ұзақ уақыт бойы пайдалану үшін пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, ал онда нұсқаулар көрсетілмесе, келесі нұсқауларды орындаңыз: Шырын сыққыштар, жидек сыққыштар және ет тартатын жабдықтарын 14 минуттан артық қолдануға болмайды, тамақ комбайнерін, жұмыртқа және қаймақ көпірткіштерді 40 секундтан артық, ал көкөністерді үгетін және турайтын жабдықтарды 2 минуттан артық қолдануға болмайды.

Орынсыз, коммерциялық мақсаттарда немесе нұсқаулардан сай емес пайдаланылса, кепілдік жарамсыз болады.

Қоршаған ортаны қорғау мәселесіне ден қойыңыз!



① Құрылғының құрамында қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды заттар бар.

② Оны жергілікті қалдық жинайтын пунктіге апарып өткізіңіз.

Қаптама тек қана қоршаған орта үшін қауіпсіз материалдардан тұрады; ол қолданыстағы ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы мүмкін.

Құралдың өзін пайдаға асыру үшін сәйкес қызметпен хабарласу керек.

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

Бірінші рет қолданар алдында барлық керек-жарақтарды сабынмен және сумен жуыңыз. Оларды дереу шайыңыз және құрғатыңыз.

Ет тартқыш пышағы мен дискі барлық уақытта майланған күйде қалуы керек. Оларды маймен майлаңыз.

Түтікшені шамадан тыс толтырмаңыз.

Керек-жарақтарды тазалау үшін щетка (I) пайдаланыңыз. *Бұранданың металл бөлігін (H) суға батырмаңыз.

Ет тартқыш басының пышағын (A3) және металл щетка таяқшасын (I2) абайлап ұстаңыз. максималды жұмыс уақыты: төменде қараңыз/қайта пайдалану алдында 30 мин күтіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШ БАСЫНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (B)

Тартылатын тағамның бүкіл мөлшерін дайындап, қандай да бір сүйегі, шеміршегі немесе сіңірлері болса, алып тастаңыз. Етті (шамамен 2x2x2 см) бөліктерге кесіңіз. Мұздатылған етті пайдаланбаңыз.

Кеңес: Пайдаланғаннан кейін тартылған барлық етті шығару үшін ет тартқыш арқылы бірнеше нан тілімін өткізуіңізге болады.

Рецепт:

Ет тартқыш басын бекітіңіз (2.1-2.8-суреттер).

Құрылғыны 8-жылдамдыққа бұраңыз және ет тартқышты түтікше арқылы жүктеңіз. Жылдамдықты өзіңізге ыңғайлы деңгейге дейін азайтыңыз.

Еттің барлық түрлерін (соның ішінде сиыр еті, шошқаның мойны және бауыры) **ең көбі 5 кг-ға** немесе **15 минутқа** дейін тартуға болады.

-Сондай-ақ хош иісті паста жасау үшін пісірілген көкөністерден ең ұсақ дискімен (B3) езбе жасауға болады.

-Ет тартқыштың басына ешқашан ыстық немесе жылы ингредиенттерді салмаңыз.

Ет тартқыш пышағы мен дискі барлық уақытта майланған күйде қалуы керек. Оларды маймен майлаңыз.

ШҰЖЫҚ КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (C)

Бұл керек-жарақты ет тартылғаннан (2.1- 2.8-суреттер), дәмдеуіштер қосылғаннан және қоспа дайындалғаннан кейін ғана пайдалану керек.

Рецепт: (3 кг салмаға дейін)

* Иілгіштігін қалпына келтіру үшін корпусты (шамамен 10 минут) жылы суға салып қойыңыз.

* Салманы ет тартқыш басын және өзіңіз таңдаған дискіні пайдаланып жасаңыз.

* Ет тартқыштың басын алыңыз және шұжық керек-жарағын бекітіңіз (3.1-3.8-суреттер).

Шайылған қаптаманы түтікшеге 5 см қалдырып бұраңыз (оны түйінмен байлау арқылы бекітесіз (3.7-сурет)). Құрылғыны 8-жылдамдықпен іске қосыңыз да, корпусын ол жоғары қарайтын етіп бағыттау арқылы тартқышты ет тартқышқа салыңыз.

Жылдамдықты өзіңізге ыңғайлы деңгейге дейін азайтыңыз.

Шұжықтарды қаптамасынан қысу және бұрау арқылы қалаған ұзындыққа жеткізіңіз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін толтыру кезінде шұжықтарға ауа кіріп кетуіне жол бермеңіз және әрқайсысының ұзындығын 10-15 см етіп жасаңыз.

КЕБЕ КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (D)

Бұл керек-жарақты салмасын жасағаннан кейін ғана пайдалану керек (төмендегі рецептті қараңыз).

Сіз білдіңіз бе? Кеббе - етпен толтырылған түтік.

Рецепт: (3 кг салмаға дейін)

* 500 г булгурды 5 минутқа суға салып қойыңыз.

* Ет тартқыш басын (A) ең ұзақ дискіні (B3) пайдаланып бекітіңіз. Булгурды шайып, ағызыңыз, содан кейін оны 2 см текшелерге кесілген 500 г майсыз қой етімен біріктіріңіз. 8-жылдамдыққа тартыңыз. Жылдамдықты өзіңізге ыңғайлы деңгейге дейін азайтыңыз. Салмасын араластырыңыз және дәмдеуіштер қосыңыз. Егер сіз салманың ұсағырақ болуын қаласаңыз, оны қайтадан ұсақтағыштан өткізуге болады. Салманы тоңазытқышқа салып, пайдалануға келгенде салқын болатындай 1 сағатқа қалдырыңыз.

* Ет тартқыш басы мен дискінің (B3) орнын ауыстырып, кеббе керек-жарағын бекітіңіз (4.1-4.7-суреттер).

Құрылғыны 8-жылдамдыққа бұраңыз және салманы ет тартқышқа салыңыз. Түтіктерді ұзындығы шамамен 8-10 см болатын етіп кесіңіз (4.6-сурет). Түтіктің бір ұшын саусақтарыңызбен басып, нығыздап жабыңыз. Өрбір түтікті өзіңіз таңдаған гарнирмен толтырыңыз, содан кейін оларды саусақтарыңыздың арасына қысып жабыңыз. Кеббені қуырғышта 180°C-та қуырыңыз.

ПЕЧЕНЬЕ КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (E)

Ас үй комбайнымен печенье қамырын дайындаңыз (төмендегі рецепттерді қараңыз).

Печеньенің рецепттері үшін әрқашан илеу немесе араластыру керек-жарағын пайдалану керек.

Печенье пішінін әрқашан саңылауын төмен қаратып орналастырыңыз.

Көрсеткіні қалаған пішінге сәйкестендіріңіз.

Печенье пішініне ешқашан жылы немесе ыстық қамырды салмаңыз.

Ең жақсы нәтиже алу үшін қамыр тым қатты немесе тым жұмсақ болмауы керек.

Чуррос (рецептті екі есеге дейін арттыруға болады): Кәстрөлде 10 г тұз қосып 500 мл суды қайнатыңыз. Осы уақытта **илеуішті** бекітіңіз. Ыдысқа 500 г ұнды өлшеп, ыдысты құрылғыға салыңыз. Құрылғының басын құлыптаңыз. Су қайнап жатқанда құрылғыны 3-жылдамдықпен іске қосып, қайнаған суды ұнға құйыңыз. Қамырды 3 минут илеңіз. Қамырды бөлме температурасында 1 сағат суытыңыз. Қамырдың жабысқақ болуы қалыпты жағдай — бұл чурролардың жеңіл әрі үлпідек болуына көмектеседі. Печенье керек-жарағын шығыс жағын төмен қаратып, үлкен жұлдыздағы көрсеткіге қаратып бекітіңіз. Құрылғыны 8-жылдамдықпен іске қосыңыз немесе жылдамдықты өзіңізге ыңғайлы деңгейге дейін азайтыңыз. Чурроларды қуырғышта 5 минут бойы 180°C-та қуырыңыз.

Печенье/үгілмелі нан (рецептті екі есеге дейін арттыруға болады): Миксерді бекітіңіз. Ыдысқа 200 г сары май мен 100 г қант ұнтағын салып, 1-жылдамдыққа 30 секунд

араластырыңыз, содан кейін 8-жылдамдықта 1 минут араластырыңыз. Құрылғының басын көтеріп, ыдыстың бүйірлерін қырыңыз. 2 жұмыртқаның ағын және 300 г ұнды қосып, 1-жылдамдықта 30 секунд, содан кейін 8-жылдамдықта 1 минут араластырыңыз. Қамырдан шар жасап, оны салқындату үшін тоңазытқышта 2 сағатқа қалдырыңыз. Печенье керек-жарағын шығыс жағын төмен қаратып, қалаған пішіндегі көрсеткіге қаратып бекітіңіз. Құрылғыны 8-жылдамдықпен іске қосыңыз немесе жылдамдықты өзіңізге ыңғайлы деңгейге дейін азайтыңыз. Печеньелерді пеште 180°C-та пісіріңіз.

КУЛИ КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (F)

Бұл керек-жарақ қызанақ, құлпынай немесе таңқурай кулисін жасауға мүмкіндік береді. Шырынды жинау үшін шырын бағыттағышының астына биік құмыраны, ал мәйегін жинау үшін сүзгінің астына басқасын қойыңыз.

Кули немесе шырын жасау кезінде тек жаңа піскен жемістерді пайдалану маңызды.

* Кули керек-жарағын бекітіңіз (5.1-5.5-суреттер).

* Құрылғыны 8-жылдамдықпен іске қосыңыз және кули тіркемесіне 2 см текшелерге бөлінген жемістерді салыңыз.

* Жылдамдықты өзіңізге ыңғайлы деңгейге дейін азайтыңыз.

Бұл керек-жарақты шырын жасау үшін пайдалануға болады. Абайлаңыз: жемістер аршылған болуы керек; маусымға және жемістің сапасына қарай, мүмкіндігінше көп кули немесе шырын алу үшін целлюлозаны құрылғыдан екінші рет өткізген жөн.

Жұмсақ жемістердің барлық түрлерін (апельсин, құлпынай, таңқурай, қызанақ, жүзім т.б.) пайдалануға болады. максимум 1 кг дейін.

Алма, сәбіз немесе бадам сияқты қатты жемістерді немесе жаңғақтарды пайдаланбаңыз. Кеңес: қалған целлюлозаны торттар немесе печенье жасау үшін пайдаланыңыз.

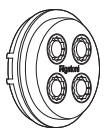
БАЛҒЫН ПАСТА КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (G)



Биголи



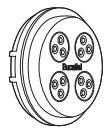
Фузили



Ригатони



Ореккиетта



Букатини



Паппардель

Ескерту! Пайдалану алдында әрқашан торлардың металл бөлігін бекітуді ұмытпаңыз. Дискілерден шыққан паста өнімдерінің алғашқы бөліктерінің пішімі өзгерген болуы мүмкін. Алғашқы бірнеше сантиметрін кесіп алып, оларды кішкене шарларға айналдырып, паста керек-жарағының түтікшесіне қайта салуға болады.

Түтікшеге тым көп қамыр салмаңыз, себебі бұл итеруді қиындатады. Қамырды қоспас бұрын бұранда көрінгенше күтіңіз.

Кесілген паста кесектері бір-біріне жабысып қалмас үшін, турау алдында немесе кесілген кесектерді науаға салғанда, дискіден шығып жатқанда ұн немесе қосымша ұнтақ жарма себуге болады.

Қамырды түтікше бойымен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды немесе құралдарды пайдаланбаңыз.

Балғын пастаны сақтау жолы: Барлық паста бөліктерін (бір-бірімен қабаттаспайтын етіп) таза матаға жайыңыз және 1 сағатқа дейін кептіруге қалдырыңыз, содан кейін оларды ауа өткізбейтін қалтаға немесе контейнерге салыңыз. Оларды тоңазытқышта 5 күнге дейін сақтауға болады.

• **Абайлаңыз: 1 сағаттан артық тоңазытқышқа салынбай сақталған жұмыртқасы бар кез келген тағаммен улану қаупі бар.**

1. ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ

Рецепт паста өнімдерінің сәттілігінің кілті болып табылады, сондықтан ингредиенттерді дәл өлшеп алу керек. Қамырдан үлкен, өрескел үгінділер жасалуы керек, олардан қолдарыңызбен кішкене шарлар жасауға болады. Тым құрғақ қамыр құрылғыны зақымдауы мүмкін, ал шар тәрізді қамырда тым көп сұйықтық болады.

Рецепт:

Паста барынша жақсы пісуі үшін қамырдың ылғалдану деңгейі 44-48 % аралығында болуы керек. (ұнға қатысты сұйықтық (су немесе жұмыртқа) мөлшері).

Ас үй комбайны ыдысына 430 г ұн мен 200 г жұмыртқа салыңыз. Илеу керек-жарағын бекітіңіз, шашыраудан қорғайтын құрылғының қақпағын жабыңыз да, қамырды 2-жылдамдықта 4 минут илеңіз.

Қамырдың домалақ болып шықпауы қалыпты жағдай.

Бір уақытта 600 г-нан астам ұн қосылған тағамдар жасамаңыз және пастаны тегістеу 15 минуттан астам уақытқа созылса, құрылғыны 30 минутқа тоқтатыңыз.

Көкөніс дәмі бар паста жасау үшін алдымен көкөністерді қайнатыңыз немесе бумен пісіріп алыңыз, содан кейін оларды құрғатып, толығымен суытыңыз. Оларды 8-жылдамдықтағы ең ұсқа дискісі бар ет тартқыштың басынан өткізіп, майда езбеге айналдырыңыз. Содан кейін сіз төмендегі мөлшерде жоғарыда көрсетілген нұсқауларды орындай отырып, қамырды жасай аласыз:

420 г ұн + 1 жұмыртқа (50 г) + 150 г көкөніс езбесі (цукини, сәбіз, қызанақ, аскөк, шпинат, саңырауқұлақтар, т.б.)

Кеңес: 150 г көкөніс езбесін жасау үшін пайдаланатын ингредиенттерге байланысты кем дегенде 300 г көкөністі пісіріп алу керек. Кез келген артық езбені көкөніс соусын дайындау үшін пайдалануға болады, бұл пастаның дәмін ерекшелеуге көмектеседі.

2. ПАСТА ЖАСАУ

Ұнтақталған қамырға қол жеткізгеннен кейін, қажетті дискіні пайдаланып паста керек-жарағын бекітіңіз (7.1-7.7-суреттер). Құрылғыны 5-жылдамдықта іске қосып, қамырды түтікшеге біртіндеп салыңыз. Пастаны қажетті ұзындықта кесу үшін құрылғымен бірге берілген қамыр кескішті пайдаланыңыз. Барлық паста шыққанша паста керек-жарағын өшірмеңіз.

3. ПАСТА ПІСІРУ

Балғын пастаны көп мөлшердегі қайнаған тұздалған суда бірден пісіруге болады (жоғарыдағы рецепт бойынша макаронды 6 л қайнаған суға 60 г ірі тұз қосып пісіру керек). Пісіру уақыты пастаның пішіні мен қалыңдығына байланысты болады. Пастаны «аль денте» (аздап тіске қатты) болғанша пісіріңіз. Бұған 10 және 20 минут аралығында жұмсалуды керек.

4. ПАСТА КЕРЕК-ЖАРАҒЫН ТАЗАЛАУ

Жеңіл тазалау үшін букатини және ригатони дискілері екі бөлікке бөлінеді.

Қалған қамырды мүмкіндігінше дискілерден алып тастаңыз, содан кейін қалған қамырды щетканың соңындағы металл ұшымен (I2) алу алдында оларды шамамен 30 минут құрғатыңыз. Содан кейін оларды ыстық, сабынды сумен оңай тазалауға болады.

ملحق صلصة كوليس (F)

يسمح لك هذا الملحق بصنع صلصة كوليس الطماطم أو الفراولة أو توت العليق.

ضعي دورقًا طويلًا أسفل موجّه العصير لجمع العصير، ودورقًا آخر تحت الفلتر لجمع العجينة. عند تحضير صلصة كوليس أو العصير، من الضروري ألا تستخدمى سوى الفاكهة الطازجة.

* ركبى ملحق كوليس (الأشكال من 5.1 إلى 5.5).

* ابدأي تشغيل الجهاز بالسرعة 8 ثم ضعى الفاكهة مقطعة بمكعبات 2 سم في ملحق صلصة كوليس.

* قللي السرعة إلى مستوى ستترحين إلى العمل به.

يمكن استخدام هذا الملحق لتحضير العصير. انتباه: يجب تقشير الفاكهة؛ وحسب موسم الفاكهة وجودتها، ينصح بإعادة عجينة الفاكهة إلى الجهاز مرة ثانية لاستخراج أكبر كمية ممكنة من صلصة كوليس أو العصير.

يمكنك استخدام كل أنواع الفاكهة الطرية (البرتقال والفراولة وتوت العليق والطماطم والعنب، إلخ.) حتى 1 كجم كحد أقصى.

ولا تستخدمى فاكهة أو خضروات صلبة مثل التفاح أو الجزر، ولا مكسرات كاللوز.

نصيحة: استخدمى عجينة الفاكهة المتبقية لتحضير كعك أو بسكويت.

ملحق المعكرونة الطازجة (G)



يولوغيب ونورك عم



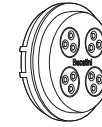
يليسوف ونورك عم



ة نورك عم ينوتاغير



هتيكيروأ



ينيتكوب



ة نورك عم هليدراباب

تنبيه: تذكر دائمًا توصيل الجزء المعدني من الشبكات قبل الاستخدام.

قد يتشوه شكل أول أطراف معكرونة تخرج من الأقراص. يمكنك قطع السننيمترات القليلة الأولى، وتشكيلها على شكل كرات صغيرة وإدخالها في قمع ملحق المعكرونة.

وتجنبى وضع كمية كبيرة جدًا من العجين في القمع؛ حيث يؤدي ذلك إلى صعوبة دفعه. انتظري حتى تستطعي رؤية القطعة الملولبة قبل إضافة مزيد من العجين.

لمنع التصاق قطع المعكرونة ببعضها بعد تقطيعها، يمكنك رش قليل من الدقيق أو السميد فائق النعومة عليها بعد خروجها من القرص وقبل تقطيعها مباشرة، أو عند وضع القطع المقطعة على صينية.

وتجنبى مطلقًا استخدام أصابعك أو أي أدوات مطبخ لدفع العجين عبر القمع.

كيفية تخزين المعكرونة الطازجة: افردى كل قطع المعكرونة على قطعة قماش نظيفة (مع الحرص على عدم تشابكها) واتركيها تجف في الهواء لمدة تصل إلى ساعة، ثم ضعها في كيس أو وعاء محكم الغلق. كما يمكن تخزينها في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام.

• تحذير: يمكن حدوث تسمم غذائي من أي طعام يحتوي على البيض يُترك خارج الثلاجة لأكثر من ساعة.

1. تحضير العجين

الوصفة هي مفتاح نجاح المعكرونة، لذا يجب أن تهتمى بوزن مكوناتها بدقة. يجب أن يشكّل العجين قطع فئات كبيرة خشنة، يمكنك ضغطها على شكل كرات صغيرة باستخدام يديك. حيث يمكن للعجين شديد الجفاف أن يتلف ماكينتك، بينما العجين الذي يشكل كرة يحتوي على كمية كبيرة من السائل.

الوصفة:

للحصول على أفضل معكرونة، يجب أن يكون مستوى ترطيب العجين بين 44% و48%. (كمية السائل (الماء أو البيض) بالنسبة للدقيق).

في وعاء جهاز تحضير الطعام، ضَع 430 غ من الدقيق و200 غ من البيض. ثبت ملحق العجن وأغلق غطاء الجهاز المزود بواقبات رش السوائل واعجن العجينة بسرعة 2 لمدة 4 دقائق.

من الطبيعي أن تكون الكرة غير منتظمة الشكل.

لا تحضر وصفة تحتوي على أكثر من 600 غ من الدقيق في المرة الواحدة وقم بتوقيف الجهاز مؤقتًا لمدة 30 دقيقة إذا استمر بروز المعكرونة لأكثر من 15 دقيقة.

لصنع معكرونة بنكهة الخضروات، اسلقي الخضروات أو اطهبيها بالبخار أولاً، ثم صفّي ماءها واتركيها تبرد تمامًا. اهرسي الخليط ناعماً بتمريره عبر رأس المفرمة باستخدام أنعم قرص على السرعة 8.

يمكنك بعد ذلك صنع العجين باتباع التعليمات الموضحة أعلاه مع الكميات أدناه:

420 غرامًا من الدقيق + بيضة واحدة (50 غرامًا) + 150 غرامًا مهروس خضروات (كوسة، جزر، طماطم، شمار، سبانخ، فطر عش الغراب، وغيرها)

نصيحة: لتحضير 150 غرامًا من مهروس الخضروات، ستحتاجين إلى طهو 300 غرام على الأقل من الخضروات، حسب المكونات التي تستخدمينها. ويمكن استخدام أي هريس زائد لتحضير صلصة خضروات، مما يساعد على إبراز نكهة المعكرونة.

2. صنع المعكرونة

بعد الحصول على عجين مفتت، قم بتوصيل ملحق المعكرونة باستخدام القرص المطلوب (الأشكال من 7.1 إلى 7.7). ابدأي تشغيل الجهاز بسرعة 5 وأدخلي العجين تدريجيًا في القمع. استخدمى قطاعًا العجين المرفقة بالجهاز لتقطيع المعكرونة حسب الطول المطلوب. اتركي ملحق المعكرونة يعمل حتى تخرج كل المعكرونة.

3. طهي المعكرونة

يمكن طهي المعكرونة الطازجة على الفور في كمية كبيرة من الماء المملح المغلي (للوصفة المذكورة أعلاه، يجب طهي المعكرونة في 6 لترات من الماء المغلي مع 60 غرامًا من الملح الخشن). تعتمد مدة الطهي على شكل المعكرونة وكثافتها. اطهي المعكرونة حتى تصبح بدرجة الطهو "الدينتي" (أي قاسية قليلاً على الأسنان). حيث يجب أن يستغرق ذلك ما بين 10 و20 دقيقة.

4. تنظيف ملحق المعكرونة

لتنظيف أسهل، يُفصل كل من قرصي المعكرونة بوكاتيني وريغاتوني إلى جزأين.

أخرجي أكبر قدر ممكن من العجين المتبقي من القرصين، ثم اتركيهما يجفًا لمدة 30 دقيقة قبل إزالة العجين المتبقي باستخدام الطرف المعدني (12) في نهاية الفرشاة. ويمكنك تنظيفهما بعدنّ بسهولة بالماء الساخن والصابون.



① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة يمكن تصليحها أو تدويرها.
② دعها في مركز تجميع المهملات المحلي.

ملحق الكبة (D)

يجب عدم استخدام هذا الملحق إلا بعد عمل الحشوة (راجع الوصفة أدناه).
هل تعلمين؟ الكبة هي أنبوب محشو باللحم.

الوصفة: (حشوة حتى 3 كجم)

* انقعي 500 غرام من البرغل في الماء لمدة 5 دقائق.
* قومي بتوصيل رأس المفرمة (A) باستخدام أنعم قرص (B3). اشطفي البرغل وصفيه، ثم اخلطيه مع 500 غرام من لحم الضأن بدون دهن المقطع إلى مكعبات بحجم 2 سم. افرمي بالسرعة 8. قللي السرعة إلى مستوى تستريحين إلى العمل به. امزجي الحشوة وتبليها. إذا كنت ترغبين في حشوة أكثر نعومة، فيمكنك إعادتها إلى المفرمة مرة أخرى. ضعي الحشوة في الثلاجة واتركيها لمدة ساعة حتى تبرد لحين استخدامها.
* ركبتي رأس المفرمة والقرص (B3)، وركبتي ملحق النقانق (الأشكال من 4.1 إلى 4.6).
أديري الجهاز إلى السرعة 8 وضعي الحشوة في المفرمة. اقطعي القطع الأسطوانية بطول من 8 إلى 10 سم تقريباً (الشكل 4.7).
أحكمي غلق أحد طرفي الأنبوب بأصابعك. احشي كل أسطوانة بزينة من اختيارك، ثم أغلقيها بالضغط عليها بين أصابعك.
أقلي الكبة في مقلاة على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

ملحق بسكويت (E)

اصنعي عجينة البسكويت باستخدام جهاز تحضير الطعام (انظر الوصفات أدناه).
يجب عليك دائماً استخدام ملحق العجن أو الخلط لوصفات البسكويت.
ضعي دوماً قالب البسكويت مع توجيه الفتحة لأسفل.
طابق السهم مع الشكل المطلوب.
لا تضعي عجينة ساخنة أو دافئة في قالب البسكويت مطلقاً.
وللحصول على أفضل النتائج، يجب ألا تكون العجينة صلبة ولا رخوة جداً.

حلوى التشورو (يمكن أن تشكل حتى ضعف الوصفة): اغلي 500 ملل من الماء مع 10 غرامات ملح في إناء صغير. وفي الوقت نفسه، ركبتي العجان. زني 500 غراماً من الدقيق في الوعاء وضعي الوعاء على الجهاز. اقلبي رأس الجهاز. وعندما يغلي الماء، ابدأي تشغيل الجهاز على السرعة 3 واسكبي الماء المغلي فوق الدقيق. اعجني العجين لمدة 3 دقيقة. دعي العجينة تبرد لمدة ساعة بدرجة حرارة الغرفة. من الطبيعي أن تكون العجينة لزجة، إذ سيساعد هذا على جعل التشورو خفيفاً وهشاً من الداخل.
ركبتي ملحق البسكويت مع توجيه فتحة الإخراج لأسفل والسهم على النجمة الكبيرة. ابدأي تشغيل الجهاز بسرعة 8 أو اخفضي السرعة إلى مستوى تستريحين إلى العمل به.
أقلي التشورو في مقلاة لمدة 5 دقائق بدرجة حرارة 180 درجة مئوية.

البسكويت/الخبز الهش (يمكن أن يشكل حتى ضعف الوصفة): ركبتي أداة الخلط. ضعي 200 غرام من الزبد و100 غرام من السكر البودرة في وعاء، واخلطي بسرعة 1 لمدة 30 ثانية، ثم بالسرعة 8 لمدة دقيقة. ارفعي رأس الجهاز واكشطتي جوانب الوعاء. أضيفي بيضاً بيضتين و300 غرام من الدقيق، واخلطي بسرعة 1 لمدة 30 ثانية، ثم بسرعة 8 لمدة دقيقة.
كوّني كرة بالعجينة واتركيها تبرد في الثلاجة لمدة ساعتين.
قومي بتوصيل ملحق قالب البسكويت مع توجيه فتحة الإخراج لأسفل والسهم على الشكل المطلوب. ابدأي تشغيل الجهاز بسرعة 8 أو اخفضي السرعة إلى مستوى تستريحين إلى العمل به.
اخذي البسكويت في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستخدام للمرة الأولى، اغسلي كل الملحقات بالماء والصابون. ثم اشطفيها وجففيها على الفور.
يجب تزييت شفرة وقرص فرم اللحم دائماً. وادهنيهما بالكامل بالزيت.
ولا تملأي القمع على نحو مفرط.
استخدمي الفرشاة (I) لتنظيف الملحقات. *لا تغمر الجزء المعدني من القطعة الملونة (H) بالماء.
توخى الحذر عند استخدام شفرة رأس المفرمة (A3) وقضيب الفرشاة المعدني (I2).
أقصى وقت للتشغيل: يرجى الاطلاع أدناه ثم اسمحي باستراحة لمدة 30 دقيقة قبل الاستخدام مرة أخرى.

ملحق رأس المفرمة (B)

جهّزي كل كمية الطعام المراد فرمها، وانزعي أي عظام وغضروف وأوتار. قطع اللحم إلى مكعبات (بأبعاد 2×2×2 سم تقريباً).
لا تستخدم اللحم المجمد.
نصيحة: بعد الاستخدام، يمكنك وضع بعض قطع الخبز عبر المفرمة لاستخلاص كل اللحم المفروم.
الوصفة:

ركبتي رأس المفرمة (الأشكال من 2.1 إلى 2.8).
أديري الجهاز إلى السرعة 8 وضعي اللحم في المفرمة من خلال القمع. قللي السرعة إلى مستوى تستريحين إلى العمل به.
يمكنك فرم كل أنواع اللحوم (بما في ذلك لحم البقر والكبد) بوزن 5 كجم أو لمدة 15 دقيقة كحد أقصى.
كما يمكنك أيضاً فرم الخضروات المطهية باستخدام أنعم قرص (B3) لصنع المعكرونة ذات النكهات.
لا تضعي أبداً مكونات ساخنة أو دافئة في رأس المفرمة.
يجب تزييت شفرة وقرص فرم اللحم دائماً. وادهنيهما بالكامل بالزيت.

ملحق النقانق (C)

يجب عدم استخدام هذا الملحق إلا بعد فرم اللحم (الأشكال من 2.1 إلى 2.8)، وإضافة البهارات و تحضير الخليط.
الوصفة: (حشوة حتى 3 كجم)

* انقعي الغلاف في ماء دافئ لاستعادة مرونته (حوالي 10 دقائق).
* اصنعي الحشوة باستخدام رأس المفرمة والقرص الذي تختارينه.
* انزعي رأس المفرمة وركبتي ملحق النقانق (الأشكال من 3.1 إلى 3.8).
أدخلي الغلاف الذي تم شطفه في القمع، مع ترك مسافة 5 سم (والتي ستغلقيها عن طريق ربط عقدة (الشكل 3.7)). ابدأي تشغيل الجهاز بسرعة 8، ثم أدخل اللحم المفروم في المفرمة، مع توجيه الغلاف حتى يمتلئ.
قللي السرعة إلى مستوى تستريحين إلى العمل به.
اصنعي النقانق بالطول المطلوب بضغط الغلاف ولفه. وللحصول على أفضل النتائج، احرصي على تجنب حبس الهواء داخل النقانق أثناء تعبئتها واجعلي طول كل قطعة من 10 إلى 15 سم.

مرحبًا بكم وشكرًا لاختياركم مجموعة ملحقات "صندوق اللحوم والمعكرونة"، التي ستسمح لكم بتحضير المزيد من الوصفات مع طراز Coach أو Coach Pro أو مدرب i-Coach Touch أو i-Coach Touch Pro. تحتوي هذه النشرة على كل المعلومات التي تحتاجين إلى استخدامها. نأمل أن تستمتعي بها!

تنبيه: قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، أقرأي هذا الدليل وتعليمات السلامة والنشرة المرفقة مع جهاز تحضير الطعام بعناية ولا تنسي الاحتفاظ بها في مكان آمن.

الوصف

F ملحق صلصة الكوليس	A رأس المفرمة
F1 القطعة الملوية	A1 الهيكل المعدني
F2 فلتر	A2 القطعة الملوية
F3 وعاء	A3 الشفرة
G أقراص المعكرونة الطازجة	A4 صامولة
G1 معكرونة فوسيلي	A5 الدرج
G2 معكرونة أوريكينه	A6 أداة الحشو
G3 معكرونة بابارديله	B أقراص مفرمة للحوم
G4 معكرونة بيغولي	B1 للفرم السميك
G5 معكرونة ريغاتوني	B2 للفرم الناعم
G6 معكرونة بوكاتيني	B3 للفرم الناعم جدًا
H براغي (لملحقات المعكرونة الطازجة)	C ملحق النفاق
I فرشاة تنظيف	D ملحق الكبة
I1 فرشاة	E ملحق بسكويبت
I2 القضيب المعدني	
J حقيبة تخزين	

AR

إرشادات من أجل السلامة

تنبيه: قبل الاستخدام الأول، اقرأ الكتيب وتعليمات السلامة التي يتم تقديمها مع جهازك (جهاز تحضير الطعام) بعناية، بالإضافة إلى هذا الدليل والكتيب المقدمين مع مجموعة ملحقاتك. احتفظ بهما في مكان آمن.

لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي استخدام لا يلتزم بهذه التعليمات.

ينبغي استخدام الخلاط الخاص بك دائمًا عن طريق وضع الغطاء بحسب التعليمات أدناه.

لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الطاقة أو القابس تالفاً. ويجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز خدمة ما بعد البيع أو أشخاص موهلين على نفس المستوى، وذلك لتجنب تعرضك للخطر. إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو بواسطة مركز الخدمة المعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة، لتجنب الأخطار. لا تغمر الجهاز بالماء ولا بأي سائل آخر. قم بفصل الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل الفك والتركيب أو التنظيف، وأثناء غياب المراقبة. لا تلمس الأجزاء المتحركة من الجهاز بأصابعك، استعمل دائماً الملحقات المرفقة مع الجهاز، أو أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي. يكن حذراً عند صب السوائل الساخنة في معالج الطعام أو الخلاط، حيث قد تخرج تلك السوائل من الجهاز نتيجة التبخر المفاجئ. يُرجى التعامل مع الأجهزة المنزلية التي تحتوي على شفرات بكل حرص وعناية أثناء التفريغ أو التنظيف، حيث أن اتصال هذه السكاكين حادة جداً. صُمم هذا الجهاز للطهي. راجع التعليمات للتعرف على تعليمات التنظيف الأولي والمنظم للأسطح التي تلامس الطعام، ولتنظيف وصيانة الجهاز. يُرجى مراجعة دليل الاستعمالات لوصفات الطهي، ضوابط السرعة، وللاستعمال الآمن. للحصول على أقصى وقت للتشغيل، يُرجى مراجعة دليل الاستعمال، فإذا لم توجد التعليمات في الدليل، يُرجى اتباع الإرشادات التالية: يجب أن لا تُستعمل العصارات، عصارات التوت أو المفارم أكثر من 14 دقيقة بشكل متواصل؛ يجب أن لا تُستعمل مُحضرات الطعام، مخافق البيض أو الكريما، أكثر من 40 ثانية؛ يجب أن لا تُستعمل عصارات الحمضيات، المباشر وقطاعات الخضار، أكثر من دقيقتين.

خمیر به شکل توپی نامتقارن درمی‌آید که این امر طبیعی است. از دستور غذایی که هر بار بیشتر از ۶۰۰ گرم آرد در آن به‌کار رفته باشد استفاده نکنید و اگر تهیه پاستا بیشتر از ۱۵ دقیقه طول کشید دستگاه را به مدت ۳۰ دقیقه خاموش کنید.

برای تهیه پاستا با طعم سبزیجات، ابتدا سبزیجات را بجوشانید یا بخارپز کنید، سپس آنها را خشک کنید و صبر کنید تا کاملاً خنک شوند. برای پوره کردن آنها را از قیف سر چرخ گوشت و با استفاده از ظرفیت‌ترین دیسک با سرعت ۸ رد کنید. با دنبال کردن دستوراتی که در بالا داده شده و با مقادیر زیر می‌توانید خمیر را تهیه کنید:
۴۲۰ گرم آرد + ۱ تخم مرغ (۵۰ گرم) + ۱۵۰ گرم پوره سبزیجات (کدو، هویج، گوجه‌فرنگی، رازیانه، اسفناج، قارچ و غیره).
نکته: برای تهیه ۱۵۰ گرم پوره سبزیجات، بسته به موادی که می‌خواهید استفاده کنید، باید حداقل ۳۰۰ گرم سبزیجات بپزید. پوره اضافی را می‌توانید برای تهیه سس سبزیجات استفاده کنید که به شما در افزودن طعم به پاستا کمک می‌کند.

۲. تهیه پاستا

وقتی خمیر ترد را تهیه کردید، قطعه مخصوص تهیه پاستا را با استفاده از دیسک موردنظر وصل کنید (شکل 7.1 تا 7.7). دستگاه را روی سرعت ۵ قرار دهید و مواد را داخل قیف بریزید. از برش‌دهنده خمیر که با دستگاه ارائه شده برای بریدن پاستا به اندازه موردنظر استفاده کنید. اجازه دهید تا قطعه تهیه پاستا همچنان بچرخد تا اینکه همه پاستاها از دستگاه بیرون بیاید.

۳. پختن پاستا

پاستای تازه را می‌توانید بلافاصله در مقدار زیادی آب جوش و نمک بپزید (برای دستور غذایی بالا، پاستا باید در ۶ لیتر آب جوش با ۶۰ گرم نمک زبر پخته شود). زمان پخت بسته به شکل و ضخامت پاستا دارد. پاستا را تا زمانی که «دندان‌گیر» شود (کمی برای جویدن سفت باشد) بپزید. این باید بین ۱۰ تا ۲۰ دقیقه طول بکشد.

۴. تمیز کردن وسایل جانبی پاستا

برای تمیز کردن آسانتر، دیسک‌های بوکاتینی و ریگاتونی را به دو قسمت جدا کنید. تا جایی که می‌توانید خمیر باقیمانده را از دیسک‌ها جدا کنید، سپس ۳۰ دقیقه صبر کنید تا خشک شوند و سپس با سر فلزی انتهای برس (I2) مابقی خمیرها را جدا کنید. پس از آن می‌توانید دیسک را به‌آسانی با آب داغ و مایع شوینده بشویید.

قطعه مخصوص تهیه کبه (D)

از این قطعه تنها باید زمانی استفاده کنید که مایه پرکننده را آماده کرده‌اید (به دستور غذایی بالا مراجعه کنید). آیا می‌دانستید؟ کبه لوله‌ای است که با گوشت پر شده است.

دستور تهیه: (حداکثر تا ۳ کیلوگرم مایه پرکننده)

* ۵۰۰ گرم بلغور را به مدت ۵ دقیقه در آب خیس کنید.

* سر چرخ گوشت (A) را با استفاده از ظرف‌ترین دیسک (B3) وصل کنید. بلغور را آبکشی و خشک کنید، سپس آن را با ۵۰۰ گرم گوشت گوسفند بدون چربی که به قطعات ۲ سانتی‌متری بریده‌اید ترکیب کنید. آن را با سرعت ۸ چرخ کنید. سرعت را به مقداری که با آن راحت هستید کاهش دهید. به آن ادویه بزنید و مخلوط کنید. اگر می‌خواهید مایه‌ای لطیف‌تر داشته باشید باید آن را دوباره از چرخ گوشت رد کنید. مایه را در یخچال بگذارید و یک ساعت صبر کنید تا برای زمانی که می‌خواهید استفاده کنید خنک شود.

* سر چرخ گوشت و دیسک (B3) را جدا کنید و قطعه مخصوص تهیه کبه را وصل کنید (شکل 4.1 تا 4.7).

دستگاه را روی سرعت ۸ قرار دهید و از طریق قیف مایه را داخل چرخ گوشت بریزید. لوله‌ها را به طول ۸ تا ۱۰ سانتی‌متر ببرید (شکل 4.6). یک طرف لوله را با فشردن بین انگشتان ببندید. هر لوله را با مایه‌ای که دوست دارید پر کنید، سپس آن را با فشردن بین انگشتان ببندید.

کبه را در سرخ‌کن با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد سرخ کنید.

قطعه مخصوص تهیه بیسکویت (E)

خمیر بیسکویت را با غذاساز تهیه کنید (به دستورات غذایی زیر مراجعه کنید).

برای دستورات تهیه بیسکویت همیشه باید از وسایل جانبی خمیرگیر یا مخلوط‌کن استفاده کنید.

قالب بیسکویت را همیشه طوری قرار دهید که روزه آن روبه پایین باشد.

پیکان را روی شکل موردعلاقه‌تان قرار دهید.

هرگز خمیر گرم یا داغ را در قالب بیسکویت نریزید.

برای بهترین نتیجه، خمیر نه باید خیلی سفت باشد و نه خیلی نرم.

بامیه (می‌توانید مقادیر را دوبرابر کنید) ۵۰۰ میلی‌لیتر آب را با ۱۰ گرم نمک در شیرجوش بریزید. در این مدت، خمیرگیر را

وصل کنید. ۵۰۰ گرم آرد را وزن کنید و داخل کاسه بریزید و کاسه را در دستگاه قرار دهید. سر دستگاه را قفل کنید. وقتی آب

در حال جوشیدن است، دستگاه را با سرعت ۳ روشن کنید و آب جوش را روی آرد بریزید. خمیر را به مدت ۳ دقیقه ورز دهید.

خمیر را یک ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا خنک شود. چسبناک شدن خمیر طبیعی است - این به شما کمک می‌کند که بامیه‌ای

سبک و پوک داشته باشید.

قطعه مخصوص تهیه بیسکویت را به صورتی که خروجی آن به سمت پایین باشد و پیکان روی ستاره بزرگ باشد وصل کنید. دستگاه

را با سرعت ۸ روشن کنید یا سرعت را به مقداری که با آن راحت هستید کاهش دهید.

بامیه را در یک سرخ‌کن به مدت ۵ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد سرخ کنید.

بیسکویت/کلوچه (می‌توانید مقادیر را دوبرابر کنید). همزن را وصل کنید. ۲۰۰ گرم کره و ۱۰۰ گرم خاک قند را در داخل کاسه‌ای

بریزید و با سرعت ۱ به مدت ۳۰ ثانیه و بعد با سرعت ۸ به مدت یک دقیقه هم بزنید. سر دستگاه را بالا ببرید و کنارهای کاسه

را پاک کنید. ۲ عدد سفیده تخم‌مرغ و ۳۰۰ گرم آرد اضافه کنید و با سرعت ۱ به مدت ۳۰ ثانیه و بعد با سرعت ۸ به مدت یک

دقیقه هم بزنید.

خمیر را به صورت توپی درآورید و آن را در یخچال به مدت ۲ ساعت قرار دهید تا استراحت کند.

قالب مخصوص تهیه بیسکویت را به صورتی که خروجی آن به سمت پایین و پیکان روی شکل موردنظر باشد وصل کنید. دستگاه

را با سرعت ۸ روشن کنید یا سرعت را به مقداری که با آن راحت هستید کاهش دهید.

بیسکویت را در فر با دمای ۱۸۰ درجه بپزید.

قطعه مخصوص تهیه پوره (F)

با این قطعه می‌توانید پوره سیب‌زمینی، توت‌فرنگی یا تمشک درست کنید.

پارچی بلند زیر هدایتگر آبمیوه قرار دهید تا آبمیوه در آن بریزد و یکی دیگر را در زیر صافی قرار دهید تا پالپ میوه را جمع کند.

وقتی پوره یا آبمیوه درست می‌کنید مهم است فقط از میوه تازه استفاده کنید.

* سر مخصوص تهیه پوره را وصل کنید (شکل‌های 5.1 تا 5.5).

* دستگاه را با سرعت ۸ روشن کنید و میوه را به قطعات ۲ سانتی‌متری برش دهید و در قطعه مخصوص تهیه پوره بریزید.

* سرعت را به مقداری که با آن راحت هستید کاهش دهید.

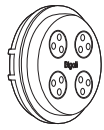
از این قطعه می‌توانید برای تهیه آبمیوه استفاده کنید. احتیاط: میوه را باید پوست بکنید؛ بسته به فصل و کیفیت میوه، توصیه می‌کنیم که پالپ را یکبار دیگر از دستگاه بگذرانید که تا جایی که ممکن است آبمیوه از آن خارج شود.

می‌توانید همه نوع میوه نرم را استفاده کنید (پرتقال، توت‌فرنگی، تمشک، گوجه‌فرنگی، انگور و غیره). حداکثر تا ۱ کیلوگرم.

از میوه‌های سخت یا مغزها مانند سیب، هویج یا بادام استفاده نکنید.

نکته: از پالپ باقیمانده می‌توانید برای تهیه کیک یا بیسکویت استفاده کنید.

قطعه مخصوص تهیه پاستای تازه (G)



یادشور



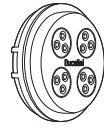
ی‌سی‌ف



ین‌وت‌اگی‌ر



ی‌فان



ین‌نی‌تا‌کوب



ی‌راو

احتیاط: همیشه به‌خاطر داشته باشید که قسمت فلزی شبکه‌ها را قبل از استفاده وصل کنید.

اولین قطعات پاستا که از دیسک بیرون می‌آید ممکن است بدشکل باشد. می‌توانید چند سانتی‌متر اول را ببرید، آن را به شکل

گلوله درآورید و دوباره به داخل قیف تهیه پاستا بریزید.

خمیر بیش از حد در داخل قیف نریزد زیرا فشار دادن آن سخت می‌شود. قبل از اضافه کردن خمیر بیشتر صبر کنید تا پیچ دیده شود.

برای جلوگیری از چسبیدن قطعات پاستا به همدیگر پس از بریده شدن، می‌توانید همانطور که از دیسک بیرون می‌آیند و درست قبل از بریدن آنها یا وقتی که قطعات بریده شده را روی سینی می‌گذارید روی آنها کمی آرد یا سمولینای بسیار نرم بپاشید.

هرگز از انگشتان یا ابزارهای دیگر برای فشار دادن خمیر به داخل قیف استفاده نکنید.

نحوه نگهداری پاستای تازه: همه قطعات پاستا را روی پارچه‌ای تمیز پخش کنید (مراقب باشید روی همدیگر قرار نگیرند) و آنها را یک ساعت رها کنید تا خشک شوند، سپس آنها را در کیسه یا ظرفی که محکم بسته می‌شود بریزید. پاستا را می‌توانید تا ۵ روز در یخچال نگهداری کنید.

• احتیاط: اگر غذای حاوی تخم‌مرغ را بیشتر از یک ساعت خارج از یخچال نگهداری کنید احتمال مسمومیت غذایی وجود دارد.

۱. آماده‌سازی خمیر

این دستور تهیه غذا کلید موفقیت شما در تهیه پاستا است بنابراین دقت کنید که همه محتویات را دقیق اندازه‌گیری کنید. خمیر باید به شکل خردن‌های بزرگ و سفت باشد که می‌توانید آن را با دست به گلوله‌های کوچک درآورید. خمیری که خیلی خشک است می‌تواند به دستگاه آسیب برساند و خمیری که به شکل توپ درمی‌آید مایع زیادی دارد.

دستور تهیه:

برای داشتن پاستایی با کیفیت خوب، میزان رطوبت خمیر باید بین ۴۴ تا ۴۸ درصد باشد. (مقدار مایع (آب یا تخم‌مرغ) به نسبت

آرد) در کاسه غذاساز، ۴۳۰ گرم آرد و ۲۰۰ گرم تخم‌مرغ بریزید. قطعه خمیرگیری را وصل کنید، درب کاسه را همراه با محافظ

ضد پاشش قفل کنید و خمیر را با سرعت ۲ به‌مدت ۴ دقیقه مخلوط کنید.

سلام، از اینکه کیت لوازم جانبی «جعبه گوشت و ماکارونی» را انتخاب کردید سپاسگزاریم. این کیت به شما امکان تهیه دستورات غذایی بیشتری با استفاده از دستگاه Coach، Coach Pro، i-Coach Touch یا i-Coach Touch Pro می‌دهد. این بروشور شامل همه اطلاعات مورد نیاز برای استفاده از این کیت است. امیدوارم از آن لذت ببرید!

احتیاط: قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، این دفترچه راهنما، دستورالعمل‌های حفظ ایمنی و بروشور ارائه‌شده همراه با غذا ساز خود را با دقت بخوانید و آنها را در محلی امن نگهداری کنید.

توضیح

F	مخصوص تهیه پوره
F1	پیچ
F2	صاف
F3	مخزن
I	دیسک‌های پاستای تازه
G1	فسیلی
G2	صدفی
G3	نواری
G4	رشته‌ای
G5	ریگاتونی
G6	بوکاتینی
H	پیچ (برای لوازم جانبی پاستای تازه)
I	برس تمیز کردن
I1	برس
I2	میله فلزی
J	کیف نگهداری
A	سر چرخ‌کن
A1	بدنه فلزی
A2	پیچ
A3	تیغه
A4	مه‌ره
A5	سینی
A6	پرکننده
B	دیسک‌های چرخ گوشت
B1	برای چرخ کردن ضخیم
B2	برای چرخ کردن ظریف
B3	برای چرخ کردن خیلی ظریف
C	مخصوص تهیه سوسیس
D	مخصوص تهیه کبه
E	مخصوص تهیه بیسکویت

ابتدا حفاظت از محیط زیست!

دستگاه شما حاوی مواد ارزشمند است که می‌تواند بازیاب یا بازیافت شوند. آن را در نقطه جمع آوری زباله‌های محلی مدنی قرار دهید.



بسته‌بندی انحصاراً شامل موادی می‌باشند که هیچگونه خطری برای محیط زیست ندارند و با این وجود می‌توانند طبق قوانین بازیافت در منطقه شما بازیافت شوند. برای از رده خارج کرده خود دستگاه، خواهشمند است با مراکز مجاز خدماتی منطقه خود تماس بگیرید.

دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه

قبل از اولین استفاده همه لوازم جانبی را با آب و مایه شوینده بشویید. آنها را بلافاصله آبکشی و خشک کنید. دیسک و تیغه چرخ گوشت را باید همیشه چرب نگهدارید. آنها را با روغن چرب کنید.

قیف را بیش از حد پر نکنید.

از برس (I) برای تمیز کردن لوازم جانبی استفاده کنید. *قسمت فلزی پیچ (H) را در آب فرو نبرید. مراقب تیغه سر چرخ‌کن (A3) و میله فلزی برس (I2) باشید. حداکثر زمان عملیات: لطفاً به زیر مراجعه کنید/قبل از استفاده مجدد اجازه دهید ۳۰ دقیقه استراحت کند.

وسیله جانبی سر چرخ گوشت (B)

کل مواد غذایی را که می‌خواهید چرخ شود آماده کنید، هرگونه استخوان یا غضروف و زردپی را جدا کنید. گوشت را به قطعات ریز (تقریباً ۲×۲×۲ سانتی‌متر) خرد کنید. از گوشت بخرده استفاده نکنید.

نکته: در پایان کار، می‌توانید چند قطعه نان از چرخ گوشت رد کنید تا تمام گوشت چرخ‌شده از دستگاه خارج شود.

دستور تهیه:

سر چرخ گوشت را وصل کنید (شکل‌های 2.1 تا 2.8).

دستگاه را روی سرعت ۸ قرار دهید و از طریق قیف مواد را داخل چرخ گوشت بریزید. سرعت را به مقداری که با آن راحت هستید کاهش دهید.

می‌توانید همه نوع گوشتی را (از جمله گوشت گاو و جگر) تا حداکثر ۵ کیلوگرم یا ۱۵ دقیقه چرخ کنید.

- همچنین می‌توانید سبزیجات پخته را با ظریف‌ترین دیسک (B3) پوره کنید و پاستای طعم‌دار تهیه کنید.

- هرگز مواد داغ یا گرم در سر چرخ گوشت نریزید.

دیسک و تیغه چرخ گوشت را باید همیشه چرب نگهدارید. آنها را با روغن چرب کنید.

قطعه مخصوص تهیه سوسیس (C)

از این قطعه فقط باید زمانی استفاده کنید که گوشت چرخ شده (شکل 2.1 تا 2.8)، ادویه‌ها اضافه شده و مخلوط آماده شده است.

دستور تهیه: (حداکثر ۳ کیلوگرم مایه پرکننده)

*غلاف را (تقریباً ۱۰ دقیقه) در آب گرم قرار دهید تا خاصیت الاستیکی خود را باز یابد.

*با استفاده از سر چرخ گوشت و یکی از دیسک‌ها به انتخاب خود مایه پرکننده را تهیه کنید.

*سر چرخ گوشت را جدا کنید و قطعه مخصوص تهیه سوسیس را وصل کنید (شکل 3.1 تا 3.8).

غلاف آبکشی شده را در داخل قیف قرار دهید، ۵ سانتیمتر از آن را بیرون از قیف بگذارید (که بعد با گره زدن آن را می‌بندید (شکل 3.7)). دستگاه را با سرعت ۸ روشن کنید و مخلوط را در داخل چرخ گوشت بریزید، غلاف را هدایت کنید تا پر شود.

سرعت را به مقداری که با آن راحت هستید کاهش دهید.

با فشار دادن و پیچاندن سوسیس طول آن را به اندازه دلخواه تنظیم کنید. برای بهترین نتیجه، هنگامی که غلاف را پر می‌کنید مراقب باشید که هوا داخل سوسیس گیر نکند و هر سوسیس را به‌طول حدود ۱۰ تا ۱۵ سانتیمتر درست کنید.

دستورات ایمنی

احتیاط: قبل از اولین استفاده، بروشور و دستورالعمل‌های حفظ ایمنی ارائه‌شده به‌همراه دستگاه (غذا ساز)، و همینطور این دفترچه راهنما و بروشوری را که همراه با مجموعه لوازم جانبی ارائه شده با دقت بخوانید. این دستورالعمل‌ها را در محلی امن نگهداری کنید.

سازنده برای هرگونه استفاده مغایر با این دستورالعمل‌ها مسئولیتی به عهده نمی‌گیرد.

اگر دستگاه مدتی بدون استفاده مانده یا قبل از سوار و جدا کردن قطعات با تمیز کردن آن، همیشه آن را از برق بکشید. هرگز قطعات متحرک را با انگشتان خود لمس نکنید، همیشه از لوازم جانبی عرضه شده با دستگاه استفاده کنید یا آن را خاموش کرده و از برق جدا کنید. در صورت ریختن مایعات داغ در غذا ساز یا مخلوط‌کن، احتیاط کنید؛ چون ممکن است به دلیل بخار ناگهانی، از دستگاه بیرون بیفتد. برای لوازمی که شامل یک چاقو می‌باشد، لطفاً با دقت دست بزنید هنگامی که ظرف خالی است و در طول تمیز کردن، چون تیغه‌ها بسیار تیز می‌باشند برای تمیز کردن اولیه و منظم سطوحی که با مواد غذایی در تماس است و نیز به منظور نظافت و نگهداری دستگاه خود، به دستورالعمل‌ها مراجعه کنید. برای دستورالعمل‌ها، تنظیمات سرعت، و برای استفاده این به‌کاربره راهنمای کاربر مراجعه کنید. برای حداکثر زمان استفاده، به راهنمای دستورالعمل مراجعه کنید و اگر نشانه‌ای وجود نداشته باشد، دستورالعمل‌های زیر را دنبال کنید: برس‌ها، آمیوه‌گیری توت یا خرد کن نباید به مدت بیش از ۱۴ دقیقه استفاده شود؛ پردازنده‌های آشپزی، همزن تخم مرغ یا خامه نباید بیش از ۴۰ ثانیه استفاده شود؛ آمیوه‌گیری مرکبات، رنده و دستگاه برش سبزیجات نباید بیش از ۲ دقیقه استفاده شود.

اگر از دستگاه به‌صورت نامناسب، برای مقاصد تجاری یا به‌صورتی که نقض این دستورالعمل‌ها باشد استفاده کنید ضمانت‌نامه باطل می‌شود.

Witamy i dziękujemy za wybranie naszego zestawu akcesoriów do mięsa i makronu, który pozwoli stworzyć więcej przepisów z Coach, Coach Pro, i-Coach Touch lub i-Coach Touch Pro. Ta ulotka zawiera wszystkie informacje potrzebne do korzystania z niego. Mamy nadzieję, że Ci się spodoba!

Uwaga: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi, instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa oraz ulotką dostarczoną wraz z robotem kuchennym. Należy też upewnić się, że są one zawsze w bezpiecznym miejscu.

OPIS

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| A Nasadka do mielenia | F Akcesorium do coulis |
| A1 Metalowy korpus | F1 Śruba |
| A2 Śruba | F2 Filtr |
| A3 Ostrze | F3 Gniazdo |
| A4 Nakrętka | G Tarcze do świeżego makaronu |
| A5 Zasobnik | G1 Fusilli |
| A6 Dopychacz | G2 Orechiette |
| B Tarcze do mielenia mięsa | G3 Pappardelle |
| B1 Do grubego mielenia | G4 Bigoli |
| B2 Do drobnego mielenia | G5 Rigatoni |
| B3 Do bardzo drobnego mielenia | G6 Bucatini |
| C Akcesorium do kielbasy | H Śruby |
| D Akcesorium do kebbe | (do akcesoriów do świeżego makaronu) |
| E Akcesorium do ciastek | I Szczoteczka do czyszczenia |
| | I1 Szczotka |
| | I2 Pręt metalowy |
| | J Torba do przechowywania |

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

PL Uwaga: Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać ulotkę oraz instrukcje bezpieczeństwa dołączone do urządzenia (robota kuchennego). Należy zapoznać się także z tą instrukcją i ulotką dołączoną do zestawu akcesoriów. Należy przechowywać je w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z tymi instrukcjami.

Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem. Nigdy nie dotykaj ruszających się części palcami; zawsze używaj dostarczonych z urządzeniem akcesoriów lub wyłącz urządzenie i odłącz z sieci. Zachowaj ostrożność, wlewając gorący płyn do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego parowania. W przypadku urządzeń wyposażonych w akcesoria tnące, zachować ostrożność w przypadku opróżnionego pojemnika i podczas mycia, ponieważ noże są bardzo ostre. Więcej informacji na temat przepisów kulinarnych, ustawień prędkości i bezpiecznego korzystania z urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi. Aby używać urządzenia jak najdłużej, zapoznaj się z instrukcją obsługi a jeśli instrukcja nie zawiera zaleceń, postępuj zgodnie z następującymi wskazówkami: Wyciskarki, sokowirówki lub maszyny do mielenia nie powinny być używane dłużej niż 14 minut, roboty kuchenne, miksery nie mogą być używane dłużej niż 40 sekund, wyciskarki do cytrusów, tarki i szatkownice nie mogą być używane dłużej niż 2 minuty.

Jeśli produkt będzie używany nieprawidłowo, do celów komercyjnych lub w jakikolwiek odbiegający od instrukcji sposób, jego gwarancja zostanie unieważniona.

Pomóżmy chronić środowisko naturalne.

Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie.

Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania.

Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



❗ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.

➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Pomóżmy chronić środowisko naturalne. Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie. Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania. Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL **Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie akcesoria wodą z mydłem. Następnie należy je opłukać i natychmiast osuszyć.**

Ostrze i tarcza do mielenia mięsa muszą być zawsze nasmarowane. Należy posmarować je olejem.

Nie przepelniać lejka.

Do czyszczenia akcesoriów należy używać szczoteczki (I). *Nie należy zanurzać metalowej części śruby (H) w wodzie.

Należy ostrożnie obchodzić się z ostrzem nasadki do mielenia (A3) i metalową szczotką (I2).

Maksymalny czas pracy: patrz poniżej. Należy odczekać 30 min przed ponownym użyciem.

AKCESORIA DO NASADKI DO MIELENIA (B)

Przygotować całą ilość jedzenia do zmielenia, usuwając wszelkie kości, chrząstki i ścięgna. Pokroić mięso na kawałki (ok. 2x2x2 cm). Nie używać zamrożonego mięsa.

Wskazówka: Po użyciu można przemieścić kilka kawałków chleba przez maszynkę do mielenia mięsa, aby wydobyć całe zmielone mięso.

Przepis:

Zamocować nasadkę do mielenia (rysunki od 2.1 do 2.8).

Obrócić urządzenie do prędkości 8 i włożyć mięso przez lejek. Zmniejszyć prędkość do komfortowego poziomu.

Można mielić wszystkie rodzaje mięsa (w tym wołowinę, kark wieprzowy i wątrobę) **do maksymalnie 5 kg lub 15 minut.**

-Za pomocą tarczy z najdrobniejszymi oczkami (B3) można również robić purée z gotowanych warzyw w celu uzyskania aromatyzowanego makaronu.

-Nigdy nie wkładać gorących lub ciepłych składników do nasadki do mielenia.

Ostrze i tarcza do mielenia mięsa muszą być zawsze nasmarowane. Należy posmarować je olejem.

AKCESORIUM DO KIEŁBASY (C)

Akcesorium to powinno być stosowane wyłącznie po zmieleniu mięsa (rysunki 2.1–2.8), dodaniu przypraw i przygotowaniu mieszanki.

Przepis: (do 3 kg nadzienia)

- * Namoczyć osłonkę w ciepłej wodzie, aby odzyskała elastyczność (ok. 10 minut).
 - * Zrobić nadzienie za pomocą nasadki do mielenia i wybranej tarczy.
 - * Wyjąć nasadkę do mielenia i podłączyć akcesorium do kiełbasy (rysunki od 3.1 do 3.8).
- Należą opłukaną osłonkę na lejek, pozostawiając 5 cm wolnej przestrzeni (którą należy uszczelnić, mocując węzeł (rysunek 3.7)). Uruchomić urządzenie z prędkością 8 i wkładać zmielone mięso do maszyny do mielenia, kierując osłonką tak, aby się wypełniała. Zmniejszyć prędkość do komfortowego poziomu. Ścisnąć i skręcać osłonkę w wybranym miejscu, aby uzyskać kiełbasy o żądanej długości. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy unikać pozostawiania powietrza w kiełbasach podczas napełniania. Każda z nich powinna mieć długość od 10 do 15 cm.

AKCESORIUM DO KEBBE (D)

Tego akcesorium należy używać tylko po zrobieniu nadzienia (patrz poniższy przepis). Czy wiesz, że... Kebbe to rurka nadziewana mięsem.

Przepis: (do 3 kg nadzienia)

- * Moczyć 500 g kaszy bulgur w wodzie przez 5 minut.
 - * Przymocować nasadkę do mielenia (A) z tarczą o najdrobniejszych oczkach (B3). Opłukać i odsączyć kaszę bulgur, a następnie połączyć ją z 500 g chudej jagnięciny pokrojonej w kostki 2 cm. Mielić na prędkości 8. Zmniejszyć prędkość do komfortowego poziomu. Wymieszać i doprawić nadzienie. Aby uzyskać drobniej zmielone nadzienie, można je jeszcze raz przepuścić przez maszynkę do mielenia. Włożyć nadzienie do lodówki i pozostawić na 1 godzinę, aby było zimne, gdy będzie używane.
 - * Wymienić nasadkę do mielenia i tarczę (B3) i zamocować akcesoria do kebbi (rysunki 4.1 do 4.6).
- Ustawić prędkość 8 i włożyć nadzienie do maszyny do mielenia. Przyciąć rurki na długość około 8 do 10 cm (rysunek 4.7). Zaciśnąć palcami jeden koniec rurki. Każdą rurkę napełnić wedle uznania, a następnie zamknąć ją, ścisnąc palcami. Smażyć kebbe we frytownicy w temperaturze 180°C.

AKCESORIUM DO CIASTEK (E)

Masę na ciastka należy przygotować za pomocą robota kuchennego (patrz poniższe przepisy). Do przygotowywania ciastek należy zawsze używać końcówki do wyrabiania ciasta lub mieszania. Należy zawsze ustawiać matrycę ciastkarki otworem skierowanym w dół. Dopasować strzałkę dożądanego kształtu. Nigdy nie wkładać ciepłego lub gorącego ciasta do ciastkarki. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ciasto nie może być zbyt twarde ani zbyt miękkie.

Churros (jednocześnie można zrobić porcję z podwójnej ilości składników): Zagotować 500 ml wody z 10 g soli w rondelku. W tym samym czasie podłączyć **moduł do wyrabiania ciasta**. Odważyć 500 g mąki do miski i umieścić miskę na urządzeniu. Zablokować głowicę urządzenia. Gdy woda zostanie doprowadzona do wrzenia, uruchomić urządzenie z prędkością 3 i nalać wrzącą wodę na mąkę. Zagniatać ciasto przez 3 minuty. Pozostawić ciasto do ostygnięcia na 1 godzinę w temperaturze pokojowej. Jest to normalne, że ciasto jest lepkie. Dzięki temu churros będą lekkie i puszyste. Podłączyć akcesorium do ciastek tak, aby wyjście było skierowane w dół, a strzałka była na dużej gwiazdce. Uruchomić urządzenie z prędkością 8 lub zmniejszyć prędkość do komfortowego poziomu.

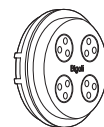
Smażyć churros we frytownicy przez 5 minut w temperaturze 180°C.

Ciastka / krusze herbatniki (jednocześnie można zrobić porcję z podwójnej ilości składników): Zamontować mieszalnik. Umieścić 200 g masła i 100 g cukru pudru w misce i mieszać z prędkością 1 przez 30 sekund, a następnie z prędkością 8 przez 1 minutę. Unieść głowicę urządzenia i zeskrabować boki pojemnika. Dodać 2 białka jaj i 300 g mąki i wymieszać z prędkością 1 przez 30 sekund, a następnie z prędkością 8 przez 1 minutę. Uformować kulkę z ciasta i pozostawić do ostygnięcia w lodówce na 2 godziny. Podłączyć ciastkarkę, aby wyjście było skierowane w dół, a strzałka wskazywała na wybrany kształt. Uruchomić urządzenie z prędkością 8 lub zmniejszyć prędkość do komfortowego poziomu. Piec ciastka w piekarniku w temperaturze 180°C.

AKCESORIUM DO COULIS (F)

To akcesorium pozwala na tworzenie coulis z pomidorów, truskawek lub malin. Umieścić wysoki dzbanek pod prowadnicą soku, aby zebrać sok, a drugi pod filtrem, aby zebrać miąższ. Podczas produkcji coulis lub soku ważne jest, aby używać wyłącznie świeżych owoców. * Założyć akcesoria do coulis (rysunki 5.1 do 5.5). * Uruchomić urządzenie z prędkością 8 i wkładać owoce pokrojone w kostki 2 cm do nasadki do coulis. * Zredukować prędkość do komfortowego poziomu. To akcesorium może służyć do produkcji soku. PRZESTROGA: Owoce należy obrać; w zależności od pory roku i jakości owoców zaleca się drugie przepuszczenie miąższu przez urządzenie w celu wyciśnięcia jak największej ilości coulis lub soku. Można używać wszystkich rodzajów owoców miękkich (pomarańcze, trunki, maliny, pomidory, winogron itp.) maksymalnie 1 kg. Nie używać twardych owoców ani orzechów, takich jak jabłka, marchew lub migdałki. Wskazówka: można użyć pozostałego miąższu do ciasta lub herbatników.

AKCESORIUM DO ŚWIEŻEGO MAKARONU (G)



Bigoli



Fusilli



Rigatoni



Orechiette



Bucatini



Pappardelle

Uwaga: zawsze należy pamiętać o zamocowaniu metalowej części krater przed użyciem. Pierwsze kawałki wychodzące z tarcz mogą być odkształcone. Można odciąć kilka pierwszych centymetrów, ukształtować je w małe kulki i włożyć je z powrotem do lejka akcesorium do robienia makaronu. Należy unikać umieszczania zbyt dużej ilości ciasta w lejku, ponieważ utrudnia to przepychanie. Przed włożeniem większej ilości ciasta poczekać, aż śruba będzie widoczna. Aby zapobiec sklejanemu się makaronu po pokrojeniu, można lekko posypać go mąką lub bardzo drobną kaszą manną, gdy wyjdą one z tarcz, tuż przed ich przycięciem lub podczas umieszczania wyciętych kawałków na tacce.

Nigdy nie używać palców ani przyborów kuchennych do przepychania ciasta przez lejki.

Jak przechowywać świeży makaron: Rozłożyć wszystkie kawałki ciasta na czystą ściereczkę (aby się nie nakładały na siebie) i pozostawić do wyschnięcia na 1 godzinę, a następnie włożyć je do hermetycznej torebki lub pojemnika. Można je przechowywać w lodówce przez maksymalnie 5 dni.

• **Ostrzeżenie: istnieje ryzyko wystąpienia zatrucia pokarmowego w przypadku żywności zawierającej jaja, która pozostaje poza lodówką przez ponad 1 godzinę.**

1. PRZYGOTOWANIE CIASTA

Przepis jest kluczem do sukcesu Twojego makaronu, więc należy zadbać o dokładne wyważenie składników. Ciasto powinno tworzyć duże, szorstkie okruchy, które można uformować w małe kulki za pomocą rąk. Zbyt suche ciasto może uszkodzić akcesorium, a ciasto, które tworzy kulę, zawiera zbyt dużo płynu.

Przepis:

Aby makaron był jak najlepszy, ciasto powinno mieć poziom nawilżenia od 44% do 48% (ilość płynu (wody lub jajek) w stosunku do ilości mąki).

Umieścić 430 g mąki i 200 g jaj w misce robota kuchennego. Założyć końcówkę do wyrabiania ciasta, zamknąć pokrywę urządzenia z założoną osłoną przeciwrozpryskową i zagniatać ciasto z prędkością 2 przez 4 minuty.

Formowanie się kuli o nieregularnym kształcie jest zjawiskiem normalnym.

Do realizacji przepisu nie należy stosować więcej niż 600 g mąki za jednym razem. Jeśli wyciskanie ciasta na makaron trwa dłużej niż 15 minut, należy wstrzymać pracę urządzenia na 30 minut.

Aby przygotować aromatyzowany warzywami makaron, najpierw ugotować (w wodzie lub na parze) warzywa, a następnie odsączyć je i poczekać, aż całkowicie ostygną. Zrobić z nich purée, przepuszczając je przez nasadkę do mielenia z najdrobniejszą tarczą na prędkości 8.

Następnie można wykonać ciasto zgodnie z instrukcjami podanymi powyżej, stosując poniższe ilości: 420 g mąki + 1 jajko (50 g) + 150 g purée warzywnego (cukinia, marchew, pomidory, koper włoski, szpinak, grzyby itp.)

Wskazówka: Aby przygotować 150 g purée warzywnego, należy przygotować co najmniej 300 g warzyw, w zależności od używanych składników. Nadmiar purée można wykorzystać do przygotowania sosu warzywnego, który pomoże uwydatnić smak makaronu.

2. TWORZENIE MAKARONU

Po uzyskaniu kruszącego się ciasta założyć akcesorium do makaronu z odpowiednią tarczą (rysunki 7.1–7.7). Uruchomić urządzenie z prędkością 5 i stopniowo wprowadzać ciasto do lejka. Za pomocą dostarczonego wraz z urządzeniem nożyka do wyrabiania ciasta przyciąć ciasto do żądanej długości. Pozwolić, aby akcesorium do makaronu działało do momentu, gdy cały wyjdzie z niego cały makaron.

3. GOTOWANIE MAKARONU

Świeży makaron może być gotowany natychmiast w dużej ilości wrzącej osolonej wody (w przypadku powyższego przepisu makaron powinien być gotowany w 6 litrach wrzącej wody z 60 g grubej soli). Czas gotowania zależy od kształtu i grubości makaronu. Gotować ciasto, aż będzie ono „al dente”. Powinno to potrwać od 10 do 20 minut.

4. CZYSZCZENIE AKCESORIUM DO MAKARONU

W celu łatwiejszego czyszczenia tarczy typu bucatini i rigatoni dzielić się na dwie części.

Wyjąć jak największą ilość pozostałego ciasta z tarcz, a następnie pozostawić je do wyschnięcia na około 30 minut przed wyjęciem pozostałego ciasta metalową końcówką (I2) na końcu szczotki. Następnie można je łatwo wyczyścić gorącą wodą z płynem.

Вітаємо та дякуємо, що вибрали наш набір аксесуарів в упаковці «Насадки для приготування виробів з м'яса та пасти», який дозволить вам готувати більше рецептів за допомогою пристроїв Coach, Coach Pro, i-Coach Touch або i-Coach Touch Pro. Ця брошура містить всю необхідну інформацію для її використання. Сподіваємося, що вам сподобається цей кухонний комбайн.

Увага: Перед першим використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію, інструкції з безпеки та брошуру, що постачається разом із кухонним комбайном, і переконайтеся, що ви зберігаєте їх у безпечному місці.

ОПИС

- | | |
|--|--|
| A Головка м'ясорубки | F Насадка для приготування пюре |
| A1 Металевий корпус | F1 Гвинт |
| A2 Гвинт | F2 Фільтр |
| A3 Ніж | F3 Ємність |
| A4 Гайка | G Диски для свіжої пасти |
| A5 Лоток | G1 Фузілі |
| A6 Штовхач | G2 Орецьєте |
| B Диски м'ясорубки | G3 Папарделє |
| B1 Для крупно прокрученого фаршу | G4 Біголі |
| B2 Для дрібно прокрученого фаршу | G5 Рігатоні |
| B3 Для дуже дрібно прокрученого фаршу | G6 Букатіні |
| C Насадка для ковбаси | H Гвинти (для насадок для свіжої пасти) |
| D Насадка для кеббе | I Щітка для очищення |
| E Насадка для бісквіту | I1 Щітка |
| | I2 Металевий стрижень |
| | J Сумка для зберігання |

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Попередження! Перед першим використанням уважно прочитайте брошуру та інструкції з техніки безпеки, які постачаються разом із вашим приладом (кухонним комбайном), а також цю інструкцію та брошуру, які надаються разом із комплектом аксесуарів. Зберігайте їх у безпечному місці.

UK

Виробник не несе відповідальності за будь-яке використання, яке не відповідає цим інструкціям.

Завжди відключайте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очищенням. Ніколи не торкайтеся рухомих частин пальцями; завжди використовуйте аксесуари, що входять у комплект, або вимикайте прилад, а потім відключайте від розетки. Будьте обережні, якщо в прилад наливається гаряча рідина, оскільки вона може бризнути через утворення пари. Якщо конструкцією приладу передбачено універсальне лезо для подрібнення, із ним необхідно поводитися обережно, особливо під час вилучення вмісту приладу та під час його очищення, тому що леза дуже гострі. Див. в інструкції інформацію про попереднє та регулярне очищення деталей, що контактують із харчовими продуктами, а також про очищення приладу та його обслуговування. Інформацію щодо рецептів, налаштування швидкості і безпечного використання приладу дивіться у розділі про режими роботи. Для того, щоб дізнатися про максимальний час використання приладу зверніться до інструкції з експлуатації. Якщо в ній немає вказівок, дотримуйтеся

таких інструкцій: час використання соковитискачів і м'ясорубок не повинен перевищувати 14 хвилин, час використання млинків і насадок-вінчиків не повинен перевищувати 40 секунд, час використання пресу для цитрусових, тертушок і подрібнювачів не повинен перевищувати 2 хвилин.

Гарантія буде анульована, якщо прилад використовується неналежним чином, у комерційних цілях або будь-яким способом, який не відповідає інструкціям.

!Піклуйтеся про довкілля



① Пристрій містить велику кількість матеріалів, придатних для вторинної переробки.

➔ Здайте його в пункт прийому вторинної сировини або у схвалений центр обслуговування у своєму місті.

Упаковку виготовлено лише з речовин, безпечних для навколишнього середовища. Тому її можна утилізувати відповідно до правил утилізації, що діють у вашому регіоні. Щодо утилізації самого пристрою зверніться у відповідну службу.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням вимийте всі аксесуари водою з милом. Негайно промийте їх і висушіть.

Ніж і диск для подрібнення м'яса повинні бути змащені весь час. Змастіть їх маслом.

Не переповнюйте воронку.

Використовуйте щітку (I), щоб очистити аксесуари. *Не занурюйте металеву частину гвинта (H) у воду.

Будьте обережні з лезом головки м'ясорубки (A3) і металевим стрижнем щітки (I2).

Максимальний час роботи: дивіться нижче. Перед повторним використанням вимкніть прилад на 30 хвилин.

НАСАДКА ДЛЯ ГОЛОВКИ М'ЯСОРУБКИ (B)

Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та жилки. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2x2x2 см). Не використовуйте заморожене м'ясо.

Порада: Після подрібнення можна пропустити через м'ясорубку кілька шматків хліба, щоб з неї вийшли залишки м'яса.

Рецепт:

Встановіть головку м'ясорубки (малюнки 2.1–2.8).

Увімкніть прилад на швидкість 8 і встановіть насадку-м'ясорубку в отвір комбайну. Зменште швидкість до необхідного рівня.

Ви можете подрібнювати всі види м'яса (включаючи яловичину, свинячу шийку та печінку) у кількості до 5 кг або впродовж 15 хвилин.

- Ви також можете зробити пюре з варених овочів за допомогою найтоншого диска (B3), щоб потім приготувати ароматну пасту.

- Ніколи не кладіть в головку м'ясорубки гарячі або теплі інгредієнти.

Ніж і диск для подрібнення м'яса повинні бути змащені весь час. Змастіть їх маслом.

НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (C)

Цю насадку слід використовувати лише після того, як буде подрібнено м'ясо (малюнки 2.1–2.8), додано приправи та приготовано суміш.

Рецепт: (до 3 кг начинки)

* Замочіть оболонку в теплій воді, щоб відновити її еластичність (приблизно на 10 хвилин).

* Зробіть начинку, використовуючи головку м'ясорубки та диск на ваш вибір.

* Зніміть головку м'ясорубки та встановіть насадку для ковбаси (малюнки 3.1–3.8).

Натягніть промиту оболонку на отвір, залишивши 5 см від краю (де ви зав'яжете вузол (малюнок 3.7)). Увімкніть прилад на швидкості 8 і подайте фарш у м'ясорубку, утримуючи оболонку так, щоб вона наповнилася цим фаршем.

Зменште швидкість до необхідного для вас рівня.

Зробіть ковбаски бажаної довжини, стискаючи і скручуючи оболонку у потрібному місці. Щоб досягти найкращих результатів, подбайте про те, щоб під час наповнення ковбаски в оболонку не потрапляло повітря, і зробіть кожен ковбаску довжиною 10–15 см.

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (D)

Цю насадку слід використовувати тільки після того, як ви зробили начинку (дивіться рецепт нижче).

Чи відомо вам? Кеббе — це довга трубочка з начинкою з м'яса.

Рецепт: (до 3 кг начинки)

* Замочіть 500 г булгуру у воді на 5 хвилин.

* Встановіть головку м'ясорубки (A) з використанням найтоншого диска (B3). Промийте і обсушіть булгур, потім додайте до нього 500 г пісної баранини, нарізаної кубиками по 2 см. Подрібніть суміш на швидкості 8. Зменште швидкість до необхідного для вас рівня. Перемішайте і приправте начинку. Якщо ви хочете отримати більш дрібну начинку, ви можете знову пропустити її через м'ясорубку. Поставте начинку в холодильник і залиште на 1 годину, щоб вона була холодною під час використання.

* Замініть головку м'ясорубки та диск (B3) і встановіть насадку для кеббе (малюнки 4.1–4.7).

Увімкніть прилад на швидкість 8 і подайте начинку в м'ясорубку. Наріжте трубочки довжиною приблизно від 8 до 10 см (малюнок 4.6). Закрийте один кінець трубочки пальцями. Наповніть кожен трубочку гарніром на ваш вибір, а потім стисніть їх по краях пальцями.

Смажте кеббе у фритюрниці за температури 180 °C.

НАСАДКА ДЛЯ БІСКВІТУ (E)

Приготуйте бісквітне тісто за допомогою кухонного комбайна (дивіться рецепти нижче).

Для приготування бісквіту за рецептами, завжди використовуйте прилад для замішування або перемішування тіста.

Завжди розташовуйте форму для бісквіту отвором донизу.

Установіть стрілку відповідно до потрібної форми.

Ніколи не кладіть тепле або гаряче тісто в форму для бісквіту.

Щоб досягти найкращих результатів, тісто не повинно бути занадто жорстким або занадто м'яким.

Чурос (за рецептом можна збільшити кількість інгредієнтів вдвічі): Закип'ятіть 500 мл води в каструлі, додавши 10 г солі. Тим часом установіть **тістомішалку**. Зважте 500 г борошна в чашу і встановіть чашу на приладі. Зафіксуйте головку приладу. Коли вода закипить, запустіть прилад на швидкості 3 і залийте борошно окропом. Вимішуйте тісто 3 хвилини. Дайте тісту охолонути протягом 1 години при кімнатній температурі. Це нормально, якщо тісто буде липким — завдяки цьому чурос вийдуть легкими і повітряними.

Встановіть насадку для бісквіту отвором донизу і установіть стрілку на велику зірку. Запустіть прилад на швидкості 8 або зменшіть швидкість до необхідного для вас рівня.

Смажте чурос у фритюрниці протягом 5 хвилин за температури 180 °C.

Печиво/пісочне печиво (за рецептом можна збільшити кількість інгредієнтів вдвічі): Установіть насадку-міксер. Покладіть 200 г вершкового масла та 100 г цукрової пудри в чашу і перемішуйте на швидкості 1 протягом 30 секунд, потім на швидкості 8 протягом 1 хвилини. Підніміть головку приладу і почистіть стінки чаші. Додайте 2 яєчні білки та 300 г борошна і перемішуйте на швидкості 1 протягом 30 секунд, потім на швидкості 8 протягом 1 хвилини.

Сформууйте з тіста кулю і залиште охолоджуватися в холодильнику на 2 години.

Встановіть насадку для форми для бісквіту отвором донизу і установіть стрілку на потрібну форму. Запустіть прилад на швидкості 8 або зменшіть швидкість до необхідного для вас рівня.

Випікайте печиво в духовці за температури 180 °С.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЮРЕ (F)

Ця насадка дозволяє приготувати пюре з томатів, полуниці або малини.

Поставте високий глечик під насадку із носиком для соку, щоб зібрати сік, а інший під фільтр для збору м'якоті.

Готуючи пюре або вичавлюючи сік, важливо використовувати тільки свіжі фрукти.

* Встановіть насадку для приготування пюре (малюнки 5.1–5.5).

* Запустіть прилад на швидкості 8 і подайте в насадку для приготування пюре фрукти, нарізані кубиками по 2 см.

* Зменште швидкість до необхідного рівня.

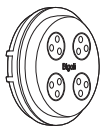
Цю насадку можна використовувати для вичавлення соку. Увага: фрукти необхідно очистити від шкірки; залежно від сезону та якості фруктів, бажано пропустити м'якоть через насадку вдруге, щоб отримати якомога більше пюре або соку.

Ви можете використовувати всі види м'яких фруктів (апельсини, полуницю, малину, помідори, виноград тощо), але не більше 1 кг.

Не використовуйте тверді фрукти або горіхи, такі як яблука, морква або мигдаль.

Порада: м'якоть, що залишилася, використайте для приготування тістечок або печива.

НАСАДКА ДЛЯ СВІЖОЇ ПАСТИ (G)



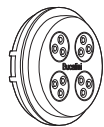
Біголі



Фузілі



Рігатоні



Букатіні



Папарделле

Увага! Не забувайте, що перед використанням завжди потрібно встановлювати металеву частину решіток.

Перша порція пасты, яка буде виходити з дисків, може бути зіпсована. Ви можете відрізати перші кілька сантиметрів, сформувані маленькі кульки і покласти їх назад у воронку для отримання пасты.

Не кладіть у воронку занадто багато тіста, оскільки це ускладнює його прошовування через отвори. Зачекайте, поки гвинт не стане видно, перш ніж додавати ще тісто.

Щоб смужки пасты не злипалися після нарізання, ви можете злегка посипати їх борошном або дуже дрібною манною крупою, коли вони виходять з диска, безпосередньо перед їх нарізанням або під час викладання нарізаних смужок на лоток.

Ніколи не прошовуйте тісто через воронку пальцями або кухонним приладдям.

Як зберігати свіжу пасту: Розкладіть всі смужки пасты на чистій тканині (не перекриваючи їх) і залиште висихати на повітрі протягом 1 години, а потім покладіть їх у герметичний пакет або контейнер. Також пасту можна зберігати в холодильнику впродовж 5 днів.

• **Увага: існує ризик харчового отруєння будь-якою їжею, яка містить яйця, що знаходилася не в холодильнику більше ніж 1 годину.**

1. ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

Рецепт є ключем до успіху при приготуванні пасты, тому потрібно подбати про те, щоб усі інгредієнти були точно зважені. З тіста мають утворитися великі та жорсткі крихти, з яких можна сформувані руками невеликі кульки. Занадто сухе тісто може пошкодити прилад, а тісто у формі кульки містить занадто багато рідини.

Рецепт.

Для приготування найкращої пасты рівень зволоженості тіста повинен становити від 44 % до 48 % (кількісне співвідношення рідини (води або яєць) і борошна).

Покладіть у чашу кухонного комбайна 430 г борошна та 200 г яєць. Установіть насадку для замішування, заблокуйте кришку пристрою зі встановленою деталлю для захисту від розбризкування та ввімкніть замішування тіста на швидкості 2 на 4 хвилини.

У результаті повинна утворитися кулька неправильної форми.

Не готуйте страву за рецептами, що передбачають одночасне додавання понад 600 г борошна, і зупиняйте пристрій на 30 хвилин, якщо формування пасты триває довше 15 хвилин.

Щоб приготувати пасту з овочевим смаком, спочатку відваріть або приготуйте овочі на пару, потім злийте з них воду і дайте їм повністю охолонути. Зробіть з них пюре, пропустивши через головку м'ясорубки за допомогою найтоншого диску на швидкості 8.

Потім зробіть тісто, дотримуючись інструкцій, зазначених вище, й використовуючи наступну кількість інгредієнтів:

420 г борошна + 1 яйце (50 г) + 150 г овочевого пюре (кабачки, морква, помідори, фенхель, шпинат, гриби тощо)

Порада: Щоб отримати 150 г овочевого пюре, потрібно зварити не менше 300 г овочів, залежно від інгредієнтів, які ви використовуєте. Будь-який надлишок пюре можна використати для приготування овочевого соусу, за допомогою якого можна підкреслити смак вашої пасты.

2. ОТРИМАННЯ ПАСТИ

Після отримання розсипчастого тіста, встановіть насадку для пасты за допомогою потрібного диска (малюнки 7.1–7.7). Запустіть прилад на швидкості 5 і поступово подавайте тісто у воронку. Використовуйте тісторіз, який йде в комплекті з приладом, щоб нарізати смужки пасты потрібної довжини. Насадка для пасты повинна працювати, поки не вийдуть всі залишки пасты.

3. ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИ

Свіжу пасту можна відразу зварити у великій кількості киплячої підсоленої води (за рецептом, вказаним вище, пасту потрібно варити у 6 л окропу, додавши 60 г солі крупного помелу). Час приготування залежить від форми та товщини пасты. Варіть пасту доти, доки вона не стане «аль денте» (трохи недоварена). Цей процес повинен тривати від 10 до 20 хвилин.

4. ОЧИЩЕННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТИ

Для легшого очищення диски для букатіні та рігатоні розділено на дві частини.

Видаліть якомога більше залишків тіста з дисків, а потім залиште їх висохнути приблизно на 30 хвилин, перш ніж видаляти останні залишки тіста металевим наконечником (I2) на кінці щітки. Потім їх можна буде легко очистити в гарячій мильній воді.



Merhaba! Coach, Coach Pro, i-Coach Touch veya i-Coach Touch Pro cihazınızla daha fazla tarif hazırlamanızı sağlayacak "et ve makarna kutusu" aksesuar setimizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu broşür, kullanmak için ihtiyacınız olan tüm bilgileri içerir. Keyifle kullanmanızı diliyoruz!

Dikkat: Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce, mutfak robotunuzla birlikte verilen bu kılavuzu, güvenlik talimatlarını ve broşürü dikkatle okuyun ve bunları güvenli bir yerde sakladığınızdan emin olun.

AÇIKLAMA

- | | |
|-------------------------------|---|
| A Kıyma başlığı | F Sebze/meyve püresi aksesuarı |
| A1 Metal gövde | F1 Vida |
| A2 Vida | F2 Filtre |
| A3 Bıçak | F3 Hazne |
| A4 Somun | G Taze makarna diskleri |
| A5 Tepsi | G1 Fusilli |
| A6 Doldurma aparatı | G2 Orecchiette |
| B Et kıyma diskleri | G3 Pappardelle |
| B1 Kalın kıyma için | G4 Bigoli |
| B2 İnce kıyma için | G5 Rigatoni |
| B3 Çok ince kıyma için | G6 Bucatini |
| C Sosis aksesuarı | H Vidalar (taze makarna aksesuarları için) |
| D İçli köfte aksesuarı | I Temizleme fırçası |
| E Bisküvi aksesuarı | I1 Fırça |
| | I2 Metal çubuk |
| | J Saklama çantası |

GÜVENLİK TALİMATLARI

Dikkat: İlk kullanımdan önce, aksesuar setinizle birlikte verilen bu kılavuz ve broşürün yanı sıra cihazınız (mutfak robotu) ile birlikte gelen broşürü ve güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun. Bunları güvenli bir yerde saklayın.

Üretici, bu talimatlara uygun olmayan herhangi bir kullanımdan kaynaklanan sorunlar için sorumlu tutulamaz.

Asla hareketli parçalara parmaklarınızla dokunmayın; her zaman cihaz ile birlikte verilen aksesuarları kullanın veya önce cihazı kapatın ve ardından çıkarın. Robota veya blendere sıcak sıvı koyarken ani buhar oluşumu nedeniyle dışarı çıkabileceği için dikkatli olun. Cihazda bıçak varsa, kap boş olduğunda ve temizlik işlemini gerçekleştirirken, çok keskin oldukları için bıçakları dikkatlice tutun. Yemek tarifleri ile cihazınızın hız ayarları ve doğru, tehlikesiz kullanımı için kullanma kılavuzuna başvurun. Maksimum kullanım süresi için lütfen kullanıcı kılavuzuna başvurun ve eğer orada herhangi bir talimat verilmemişse aşağıdaki talimatları gözetin: Sıkma makineleri, meyve suyu sıkacakları veya doğrama aygıtları 14 dakikadan uzun süre kullanılmamalıdır. Mutfak robotu, yumurta ve krema çırpma telleri 40 saniyeden uzun süre kullanılmamalıdır. Meyve sıkacakları, sebze oyma ve kesme aletleri 2 dakikadan uzun süre kullanılmamalıdır.

Garanti, uygunsuz bir biçimde, ticari amaçlarla veya talimatlardan farklı şekilde kullanılırsa geçersiz kılınır.

Çevreyi koruyun!



- ① Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilir parça içerir.
- ➔ Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine götürün.

Ambalaj, çevre için tehlike barındırmayan malzemelerden üretilmiştir ve yaşadığınız yerde geçerli olan geri dönüşüm tedbirleri doğrultusunda atılabilir. Cihazın atılması ile ilgili olarak, bulunduğunuz bölgedeki yetkili servisten bilgi alınız.

KULLANMA TALİMATLARI

İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sabun ve su ile yıkayın. Hemen durulayıp kurulaştırın. Et kıyma bıçağı ve diski her zaman yağlı kalmalıdır. Bu parçaları yağla kaplayın. Huniyi aşırı doldurmayın.

Aksesuarlarınızı temizlemek için fırçayı (I) kullanın. *Vidanın (H) metal kısmını suya batırmayın. Kıyma başlığının (A3) ve metal fırça çubuğunun (I2) bıçağına dikkat edin. Maksimum çalışma süresi: Lütfen aşağıya bakın. Tekrar kullanmadan önce cihazın 30 dakika boyunca dinlenmesine izin verin.

KIYMA BAŞLIĞI AKSESUARI (B)

Kıyma işlemi uygulanacak olan tüm yiyecekleri hazırlayın, kemik, tüy ve tendonları ayırın. Eti parçalar halinde (yaklaşık 2x2x2 cm) kesin. Donmuş et kullanmayın.

İpucu: İşlemin sonunda, kıyılmış etin hepsini çıkarmak için kıyma aparatından birkaç parça ekmek geçirebilirsiniz.

Tarif:

Kıyma başlığını takın (Şekil 2.1 ila 2.8).

Cihazı 8. hıza getirin ve kıymayı huniden geçirin. Hızı rahat hissettiğiniz bir seviyeye düşürün.

Her tür eti (sığır eti, domuz eti ve ciğer dahil) **maksimum 5 kg** veya **15 dakikaya** kadar kıyabilirsiniz.

-Aromalı makarna yapmak için pişmiş sebzeleri en ince diskle (B3) püre haline getirebilirsiniz.

-Kıyma başlığına hiçbir zaman sıcak veya ılık malzeme yerleştirmeyin.

Et kıyma bıçağı ve diski her zaman yağlı kalmalıdır. Bu parçaları yağla kaplayın.

SOSİS AKSESUARI (C)

Bu aksesuar yalnızca et kıyıldıktan (şekil 2.1 ila 2.8), baharat eklendikten ve karışım hazırlandıktan sonra kullanılmalıdır.

Tarif: (3 kg'a kadar iç malzeme)

* Elastikliğini geri kazanmak için muhafazayı ılık suda yıkayın (yaklaşık 10 dakika).

* Kıyma başlığını ve istediğiniz diski kullanarak iç malzemeyi hazırlayın.

* Kıyma başlığını çıkarın ve sosis aksesuarını takın (Şekil 3.1 ila 3.8).

Durulanmış muhafazayı 5 cm'lik bir boşluk bırakarak huninin üzerine geçirin [Bir düğüm atarak sızdırmazlık sağlayacaksınız (Şekil 3.7)]. Cihazı 8. hızda çalıştırın ve dolması için muhafazayı yönlendirerek kıymayı kıyma başlığından geçirin.

Hızı rahat hissettiğiniz bir seviyeye düşürün.

Muhafazayı çevirip döndürerek sosislerinizi istediğiniz uzunlukta hazırlayın. En iyi sonuçları elde etmek için doldurma sırasında sosislere hava sıkışmasını önleyin ve her birini 10 ila 15 cm uzunluğunda hazırlayın.

İÇLİ KÖFTE AKSESUARI (D)

Bu aksesuar yalnızca iç malzeme hazırlandıktan sonra kullanılmalıdır (Aşağıdaki tarife bakın). Biliyor muydunuz? İçli köfte, et dolgulu bir bezedir.

Tarif: (3 kg'a kadar iç malzeme)

* 500 g bulguru 5 dakika boyunca suda bekletin.

* En ince diski (B3) kullanarak kıyma başlığını (A) takın. Bulguru durulayıp süzün, ardından 2 cm'lik küpler halinde kesilmiş 500 g yağsız kuzu eti ile birleştirin. 8. hızda kıyma işlemi uygulayın. Hızı rahat hissettiğiniz bir seviyeye düşürün. İç malzemeyi karıştırın ve baharatlayın. Daha ince bir iç malzeme istiyorsanız malzemeyi kıyma aparatından tekrar geçirebilirsiniz. İç malzemeyi buzdolabına koyun ve kullanmak istediğinizde soğuk olması için 1 saat bekletin.

* Kıyma başlığını ve diski (B3) yerine yerleştirin ve içli köfte aksesuarını takın (Şekil 4.1 ila 4.7).

Cihazı 8. hızda getirin ve iç malzemeyi kıyma aparatından geçirin. Bezeleri yaklaşık 8 ila 10 cm uzunluğunda kesin (Şekil 4.6). Bezenin bir ucunu parmaklarınızla kapatın. Her bezeyi istediğiniz iç malzemeyle doldurun, ardından parmaklarınızla sıkıştırarak kapatın.

Fritözde 180°C'de kızartın.

BİSKÜVİ AKSESUARI (E)

Mutfak robotunuzla bisküvi hamuru yapın (Aşağıdaki tariflere bakın).

Bisküvi tarifleri için her zaman yoğurma veya karıştırma aksesuarını kullanmalısınız.

Bisküvi kalıbını her zaman ağız aşağı bakacak şekilde yerleştirin.

Ok işaretini istediğiniz şekle göre eşleştirin.

Bisküvi kalıbına hiçbir zaman ılık veya sıcak hamur koymayın.

En iyi sonuçlar için hamur çok sert veya çok yumuşak olmamalıdır.

Churros (Tarif iki katına kadar hazırlanabilir): 10 g tuz eklediğiniz 500 ml suyu bir tencerede kaynatın.

Bu sırada **yoğurucuyu** takın. Hazneye 500 g un koyun ve hazneyi cihaza yerleştirin. Cihazın başlığını kilitleyin. Su kaynarken cihazı 3. hızda çalıştırın ve kaynar suyu unun üzerine dökün. Hamuru 3 dakika boyunca yoğurun. Hamurun oda sıcaklığında 1 saat soğumasını bekleyin. Hamurun yapışkan olması normaldir. Bu, churros'unuzun hafif ve kabarık olmasına yardımcı olur.

Bisküvi aksesuarını çıkış aşağı bakacak ve ok işareti büyük yıldız üzerine gelecek şekilde takın. Cihazı 8. hızda çalıştırın veya hızı rahat hissettiğiniz bir seviyeye düşürün.

Churros'u fritözde 5 dakika boyunca 180°C'de kızartın.

Bisküvi/baharatlı bisküvi (Tarif iki katına kadar hazırlanabilir): Mikseri takın. 200 g tereyağı ve 100 g pudra şekerini bir kaseye koyup 30 saniye boyunca 1. hızda karıştırın; ardından 1 dakika boyunca 8. hızda karıştırın. Cihazın başlığını kaldırın ve haznenin yanlarını sıyırın. 2 yumurta akı ve 300 g un ekleyip 30 saniye boyunca 1. hızda karıştırın; ardından 1 dakika boyunca 8. hızda karıştırın. Hamurla bir top oluşturun ve 2 saat buzdolabında bekletin.

Bisküvi kalıp aksesuarını çıkış aşağı bakacak ve ok işareti istenen şekle gelecek şekilde takın. Cihazı 8. hızda çalıştırın veya hızı rahat hissettiğiniz bir seviyeye düşürün.

Bisküvileri fırında 180°C'de pişirin.

SEBZE/MEYVE PÜRESİ AKSESUARI (F)

Bu aksesuar ile domates, çilek veya ahududu püresi yapabilirsiniz.

Meyve suyunu doldurmak için meyve suyu çıkışının altına uzun bir sürahi, posayı toplamak için filtrenin altına başka bir sürahi yerleştirin.

Sebze/meyve püresi veya suyu hazırlarken sadece taze meyve/sebze kullanmanız gerekir.

* Sebze/meyve püresi aksesuarını takın (Şekil 5.1 ila 5.5).

* Cihazı 8. hızda çalıştırın ve 2 cm'lik küpler halinde kesilmiş meyveleri sebze/meyve püresi aparatından geçirin.

* Hızı rahat hissettiğiniz bir seviyeye düşürün.

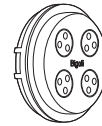
Bu aksesuar, meyve suyu yapmak için kullanılabilir. DİKKAT: Meyveler soyulmalıdır; mevsime ve meyvelerin kalitesine bağlı olarak, mümkün olduğunca fazla sebze/meyve püresi veya meyve suyu elde etmek için posayı cihazdan ikinci kez geçirmeniz önerilir.

Maksimum 1 kg'a kadar her türlü yumuşak meyve (portakal, çilek, ahududu, domates, üzüm vb.) kullanabilirsiniz.

Elma, havuç veya badem gibi sert meyveler veya kuruyemişler kullanmayın.

İpucu: Kalan posayı kek veya bisküvi yapmak için kullanın.

TAZE MAKARNA AKSESUARI (G)



Bigoli



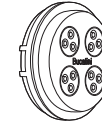
Fusilli



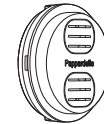
Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Dikkat: Kullanmadan önce her zaman ızgaraların metal parçalarını yerleştirdiğinizden emin olun. Disklerden ilk çıkan makarna parçaları deforme olabilir. İlk birkaç santimetreyi kesip küçük toplara dönüştürebilir ve makarna aksesuarı hunisine geri koyabilirsiniz.

Huniye çok fazla hamur koymaktan kaçının; aksi takdirde hamurun huniden geçmesi zorlaşır. Daha fazla hamur eklemeyen önce vidanın görünmesini bekleyin.

Makarna parçalarının kesildikten sonra birbirine yapışmasını önlemek için, kesme işleminden hemen önce veya kesilen parçaları bir tepsiye yerleştirirken, diskten çıkarken üzerlerine biraz un veya ekstra ince irmik serpiştirebilirsiniz.

Hamuru huniden geçirmek için hiçbir zaman parmaklarınızı veya mutfak gereçlerinizi kullanmayın.

Taze makarnanızı saklama: Tüm makarna parçalarınızı temiz bir bez üzerine (üst üste gelmeyecek şekilde) yayın ve 1 saate kadar kurumaya bırakın; ardından hava geçirmez bir torbaya veya kaba koyun. Buzdolabında 5 güne kadar saklanabilir.

Dikkat: 1 saatten uzun süre buzdolabında kalan yumurta içeren gıdalarda gıda zehirlenmesi riski vardır.

1. HAMURU HAZIRLAMA

Makarnanızın başarılı olması için tarif çok önemlidir; bu nedenle malzemelerinizi doğru şekilde tartmaya dikkat etmelisiniz. Hamur büyük, kaba kırıntılar oluşturmamalıdır. Bu parçaları ellerinizle bastırarak küçük toplar haline getirebilirsiniz. Çok kuru olan hamur makinenize zarar verebilir; top oluşturan hamur çok fazla sıvı içerir.

Tarif:

En iyi makarna için hamurun %44 ile %48 arasında bir nem seviyesinde olması gerekir (una göre içindeki sıvı (su ya da yumurta) miktarı).

Mutfak aletinizin haznesine 430 g un ve 200 g yumurta koyun. AYoğurma aparatını takın, sıçrama koruması bulunan cihazın kapağını kilitleyin ve hamuru 4 dakika boyunca hız ayarı 2'de yoğurun.

Hamurun düzgün bir yuvarlak şeklinde olmaması normaldir.

Tek seferde 600 gramdan fazla un kullanarak bir tarif yapmaya çalışmayın ve makarnanın çekilmesi 15 dakikadan fazla sürerse cihazı 30 dakika boyunca dinlendirin.

Sebze aromalı makarna yapmak için önce sebzelerinizi kaynatın veya buharda pişirin; ardından suyunu süzün ve tamamen soğumasını bekleyin. Bunları 8. hızda en ince diskle kıyma başlığından geçirerek ince bir püre haline getirin.

Daha sonra yukarıda belirtilen talimatları izleyerek aşağıdaki miktarlarda malzemeyle hamuru yapabilirsiniz:

420 g un + 1 yumurta (50 g) + 150 g sebze püresi (kabak, havuç, domates, rezene, ıspanak, mantar vb.)

İpucu: Kullandığınız malzemelere bağlı olarak 150 g sebze püresi yapmak için en az 300 g sebze pişirmeniz gerekir. Artan püre, makarnanızın lezzetini vurgulamanıza yardımcı olacak bir sebze sosu yapmak için kullanılabilir.

2. MAKARNA YAPMA

Kıvrıntılı bir hamur elde ettikten sonra, istediğiniz diski kullanarak makarna aksesuarını takın (Şekil 7.1 ila 7.7). Cihazı 5. hızda çalıştırın ve hamuru kademeli olarak huniden geçirin. Makarnayı istediğiniz uzunlukta kesmek için cihazınızla birlikte verilen hamur kesiciyi kullanın. Makarna aksesuarını tüm makarna çıkana kadar çalıştırın.

3. MAKARNAYI PIŞİRME

Taze makarna hemen büyük miktarda tuzlu kaynar suda pişirilebilir (Yukarıdaki tarif için makarna, 60 g kaba tuz içeren 6 litrelik kaynar suda pişirilmelidir). Pişirme süresi makarnanın şekline ve kalınlığına bağlıdır. Makarnayı "al dente" (dişe hafifçe sert gelen) kıvama gelene kadar pişirin. Bu işlem 10 ile 20 dakika arasında sürer.

4. MAKARNA AKSESUARINI TEMİZLEME

Daha kolay temizlenebilmesi için bucatini ve rigatoni diskleri iki parçaya ayrılır.

Kalan hamuru disklerden mümkün olduğunca çıkarın ve fırçanın metal ucunu (I2) kullanarak kalan hamuru çıkarmadan önce yaklaşık 30 dakika kurumaya bırakın. Ardından sıcak sabunlu suyla kolayca temizleyebilirsiniz.

Dobrý den a děkujeme, že jste se rozhodli pro naši sadu příslušenství pro přípravu masa a těstovin, která vám umožní připravovat více receptů s kuchyňským robotem Coach, Coach Pro, i-Coach Touch nebo i-Coach Touch Pro. Tento leták obsahuje veškeré informace, které potřebujete k jejímu používání. Doufáme, že vám bude dělat radost!

Upozornění: Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, bezpečnostní pokyny a leták dodaný s kuchyňským robotem a poté je uschovejte na bezpečném místě.

POPIS

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A Hlava mlýnku na maso | F Příslušenství na coulis |
| A1 Kovové tělo | F1 Šnek |
| A2 Šnek | F2 Filtr |
| A3 Nůž | F3 Zásuvka |
| A4 Matice | G Kotouče na čerstvé těstoviny |
| A5 Miska | G1 Fusilli |
| A6 Pěchovač | G2 Orecchiette |
| B Kotouče mlýnku na maso | G3 Pappardelle |
| B1 Pro hrubé mletí | G4 Bigoli |
| B2 Pro jemné mletí | G5 Rigatoni |
| B3 Pro velmi jemné mletí | G6 Bucatini |
| C Příslušenství na klobásy | H Šneky |
| D Příslušenství na kebbe | (pro příslušenství na čerstvé těstoviny) |
| E Příslušenství na sušenky | I Čistící kartáč |
| | I1 Kartáč |
| | I2 Kovová tyč |
| | J Úložný sáček |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Upozornění: Před prvním použitím si pečlivě přečtěte příbalovou informaci a bezpečnostní pokyny dodané se spotřebičem (kuchyňským robotem) a také tuto příručku a leták, které byly dodány se sadou příslušenství. Uchovávejte na bezpečném místě.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli použití, které není v souladu s uvedenými pokyny.

V době, kdy spotřebič nepoužíváte, a před jeho sestavením, rozložením nebo čištěním jej vždy odpojte ze zásuvky. Nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí prsty; vždy používejte příslušenství dodávané se zařízením, nebo zařízení vypněte a odpojte. Buďte opatrní, pokud do kuchyňského robotu nebo mixéru naléváte horkou tekutinu, jelikož kvůli vzniku páry může ze spotřebiče vystříknout. S přístroji obsahujícími řeznou část manipulujte při vyprazdňování obsahu nebo při čištění opatrně, neboť čepele řezných nástrojů jsou velmi ostré. Recepty, nastavení rychlosti a bezpečné používání přístroje naleznete v návodu k použití. Maximální dobu používání naleznete v uživatelské příručce, a pokud v ní nejsou uvedeny žádné pokyny, dodržujte následující pokyny: Odšťavňovací lisy, lisy na bobulové ovoce nebo mixéry se nesmí používat déle než 14 min, kuchyňské roboty, šlehače na vejce nebo na šlehačku se nesmí používat déle než 40 sekund, odšťavovače, struhadla a kráječe zeleniny se nesmí používat déle než 2 min.

V případě nesprávného použití, použití ke komerčním účelům nebo použití v rozporu s těmito pokyny dojde ke zneplatnění záruky.

CS

Myslete na životní prostředí!



① Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

➔ Odneste ho prosím do sběrného místa pro zpracování.

Obal přístroje obsahuje výhradně materiály neohrožující životní prostředí, které mohou být likvidovány v souladu s platnými předpisy o recyklaci.

Pokud chcete přístroj vyhodit, informujte se u příslušného odboru vašeho místního úřadu, jakým způsobem toto můžete učinit.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství vodou a mýdlem. Okamžitě poté je opláchněte a osušte.

Nůž a kotouč na mletí masa musí být vždy mastné. Potřete je olejem.

Nepřepínajte trychtýř.

K čištění příslušenství používejte kartáč (I). * Neponořujte kovovou část šneku (H) do vody.

Dávejte pozor na nůž (A3) hlavy mlýnku na maso a kovovou tyč kartáče (I2).

Maximální provozní doba: viz níže. po které dopřejte spotřebiči 30 min v klidovém stavu, než jej znovu použijete.

PŘÍSLUŠENSTVÍ HLAVY MLÝNKU NA MASO (B)

Připravte celou dávku určenou k mletí, odstraňte všechny kosti, chrupavky a šlachy. Nakrájejte maso na kousky (přibližně 2 × 2 × 2 cm). Nepoužívejte mražené maso.

Tip: Po použití můžete mlýnkem na maso nechat projít několik kousků chleba, abyste z mlýnku vytlačili veškeré zbylé namleté maso.

Recept:

Přípevněte hlavu mlýnku na maso (obrázky 2.1 až 2.8).

Zapněte spotřebič na rychlost 8 a začněte plnit mlýnek přes trychtýř. Snižte rychlost na vhodnou úroveň.

Můžete mlít všechny druhy masa (včetně hovězího, vepřové krkovice a jater) **až do maximální hmotnosti 5 kg** nebo po maximální dobu **15 minut**.

– S nejjemnějším kotoučem (B3) můžete také rozmačkat vařenou zeleninu, a připravit tak ochucené těstoviny.

– Nikdy do hlavy mlýnku na maso nekládejte horké nebo teplé suroviny.

Nůž a kotouč na mletí masa musí být vždy mastné. Potřete je olejem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KLOBÁSY (C)

Toto příslušenství by mělo být použito až po namletí masa (obrázky 2.1 až 2.8), přidání koření a přípravě směsi.

Recept: (až 3 kg náplně)

* Namočte střívko do teplé vody, aby získalo zpět svou pružnost (přibližně na 10 minut).

* Připravte náplň pomocí hlavy mlýnku na maso a vybraného kotouče.

* Demontujte hlavu mlýnku na maso a přípevněte příslušenství na klobásky (obrázky 3.1 až 3.8).

Navlékněte opláchnuté střívko na trychtýř, přičemž ponechejte mimo 5 cm, které utěsníte uvázáním uzlu (obrázek 3.7). Spusťte spotřebič na rychlost 8, vložte do mlýnku mleté maso a udržujte střívko tak, aby se naplnilo.

Snižte rychlost na vhodnou úroveň.

Vytvářejte klobásky požadované délky přitisknutím a překroucením střívka. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud při plnění zabráníte zachytávání vzduchu v klobásách a budete vytvářet klobásky o délce 10 až 15 cm.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBE (D)

Toto příslušenství používejte až po přípravě náplně (viz níže uvedený recept).

Věděli jste, že...? Kebbe je trubička plněná masem.

Recept: (až 3 kg náplně)

* Namočte 500 g bulguru do vody po dobu 5 minut.

* Přípevněte hlavu mlýnku na maso (A) za použití nejjemnějšího kotouče (B3). Propláchněte a slijte bulgur, poté jej smíchejte s 500 g libového jehněčího masa nakrájeného na kostičky o velikosti 2 cm. Směs umelte při rychlosti 8. Snižte rychlost na vhodnou úroveň. Náplň promíchejte a dochuťte. Pokud chcete mít náplň jemnější, můžete ji znovu nechat projít mlýnkem na maso. Vložte náplň do chladničky a nechte ji 1 hodinu odležet, aby byla při použití studená.

* Vyměňte hlavu mlýnku na maso a kotouč (B3) a přípevněte příslušenství na kebbe (obrázky 4.1 až 4.7). Zapněte spotřebič na rychlost 8 a vložte náplň do mlýnku na maso. Nakrájejte trubičky dlouhé přibližně 8 až 10 cm (obrázek 4.6). Jeden konec trubičky utěsněte prsty. Každou trubičku naplňte libovolnou přílohou a poté ji uzavřete sevřením mezi prsty. Smažte Kebbe ve fritéze při teplotě 180 °C.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA SUŠENKY (E)

Pomocí kuchyňského robotu připravte těsto na sušenky (viz níže uvedené recepty).

Pro recepty na sušenky byste měli vždy používat příslušenství na hnětení nebo míchání.

Nástavec na sušenky vždy umístěte tak, aby otvor směřoval dolů.

Přesuňte šipku na požadovaný tvar.

Do nástavce na sušenky nikdy nekládejte teplé nebo horké těsto.

K dosažení nejlepších výsledků nesmí být těsto příliš tvrdé ani příliš měkké.

Churros (lze připravit až dvojnásobek receptu): V rendlíku převařte 500 ml vody s 10 g soli. Mezitím přípevněte **hnětač**. Do nádoby odvažte 500 g mouky a nádobu postavte na spotřebič. Zajistěte hlavu spotřebiče. Jakmile se voda začne vařit, zapněte spotřebič na rychlost 3 a zalijte mouku vroucí vodou. Hněte těsto po dobu 3 minut. Nechte těsto vychladnout 1 hodinu při pokojové teplotě. Těsto bude lepkavé, což pomůže, aby churros byly lehké a vzdušné.

Přípevněte příslušenství na sušenky výstupem směrem dolů a přesuňte šipkou na velkou hvězdu. Spusťte spotřebič na rychlost 8 nebo rychlost snižte na vhodnou úroveň. Smažte churros ve fritéze po dobu 5 minut při teplotě 180 °C.

Máslové sušenky (lze připravit až dvojnásobek receptu): Přípevněte mixér. Vložte do nádoby 200 g másla a 100 g moučkového cukru, poté směs míchejte 30 sekund při rychlosti 1 a následně 1 minutu při rychlosti 8. Zvedněte hlavu spotřebiče a seškrábněte obsah stěn nádoby. Přidejte 2 bílky a 300 g mouky a poté směs míchejte po dobu 30 sekund při rychlosti 1 a následně 1 minutu při rychlosti 8. Vytvořte z těsta kouli a nechte ji 2 hodiny zchladnout v chladničce.

Přípevněte příslušenství na sušenky výstupem směrem dolů a přesuňte šipkou na požadovaný tvar. Spusťte spotřebič na rychlost 8 nebo rychlost snižte na vhodnou úroveň.

Pečte sušenky v troubě při teplotě 180 °C.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA COULIS (F)

Toto příslušenství slouží k přípravě rajčatového, jahodového nebo malinového coulis.

Umístěte vysoký džbán pod odtok pro šťávu na sběr šťávy a další džbán pod filtr na sběr dužiny.

K výrobě coulis nebo šťávy je nutné používat výhradně čerstvé ovoce.

* Připevněte příslušenství na coulis (obrázky 5.1 až 5.5).

* Spusťte spotřebič na rychlost 8 a do nástavce na coulis vložte ovoce nakrájené na kostičky o velikosti 2 cm.

* Snižte rychlost na vhodnou úroveň.

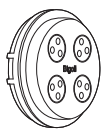
Toto příslušenství lze používat k výrobě šťávy. Upozornění: Ovoce musí být oloupané. V závislosti na ročním období a kvalitě ovoce může být vhodné nechat projít dužinu spotřebičem podruhé, abyste z ní získali co největší množství coulis nebo šťávy.

Můžete použít všechny druhy měkkého ovoce či zeleniny (pomeranče, jahody, maliny, rajčata, hrozny atd.) až do maximální hmotnosti 1 kg.

Nepoužívejte tvrdé ovoce, zeleninu ani ořechy, jako jsou jablka, mrkev nebo mandle.

Tip: Zbylou dužinu použijte k přípravě koláčů nebo sušenek.

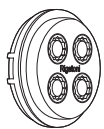
PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ČERSTVÉ TĚSTOVINY (G)



Bigoli



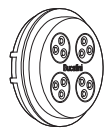
Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Upozornění: Před použitím vždy připevněte kovovou část mřížek.

První kusy těstovin, které se vysunou z kotouče, mohou být deformované. Prvních několik centimetrů můžete odříznout, vytvarovat z nich malé kuličky a vložit je zpět do trychtýře příslušenství na těstoviny.

Nevkládejte do trychtýře příliš mnoho těsta, protože v takovém případě může být obtížné je protlačit. Před přidáním dalšího těsta počkejte, až uvidíte šnek.

Pokud chcete zabránit vzájemnému slepení nakrájených těstovin, můžete je po vysunutí z kotouče, těsně před krájením nebo při pokládání nakrájených kousků na táč lehce posypat moukou nebo velmi jemnou krupicí.

K protlačování těsta trychtýřem nikdy nepoužívejte prsty ani kuchyňské náčiní.

Jak uchovávat čerstvé těstoviny: Rozprostřete všechny těstoviny na čistou utěrku (dbejte na to, aby se nepřekrývaly) a nechte je až po dobu 1 hodiny oschnout na vzduchu. Poté je vložte do vzduchotěsného sáčku nebo nádoby. V chladničce můžete těstoviny skladovat až 5 dní.

• **Upozornění: U všech potravin obsahujících vejce, které jsou ponechány mimo chladničku déle než 1 hodinu, hrozí nebezpečí otravy jídlem.**

1. PŘÍPRAVA TĚSTA

Recept je pro úspěšnou přípravu těstovin klíčový, proto byste měli dbát na přesné odvážení surovin. Těsto by mělo vytvářet velké hrubé drobky, které můžete rukama stlačit do malých kuliček. Příliš suché těsto by mohlo poškodit váš spotřebič, zatímco těsto, které tvoří kuličky, obsahuje příliš mnoho tekutiny.

Recept:

Pro nejlepší těstoviny má být úroveň hydratace těsta mezi 44 % a 48 %. (Množství tekutin (vody nebo vejce) v poměru k mouce).

Do mísy kuchyňského robota vložte 430 g mouky a 200 g vajec. Nasadte hnětací příslušenství, zajistěte víko přístroje (které je vybaveno ochranou proti rozstříknutí obsahu) a hněťte těsto při rychlosti 2 po dobu 4 minut.

Je normální, že takto vytvořená kulička má nepravidelný tvar.

Recept nepřipravujte s více než 600 g mouky najednou a pokud protlačování těstovin trvá déle než 15 minut, pozastavte přístroj na 30 minut.

Chcete-li připravit těstoviny s příchutí zeleniny, nejprve uvařte nebo připravte v páře zeleninu, poté ji slijte a nechte řádně vychladnout. Rozmačkejte zeleninu na jemné pyré tak, že ji necháte projít hlavou mlýnku na maso s nejjemnějším kotoučem při rychlosti 8.

Poté můžete připravit těsto podle výše uvedených pokynů z následujícího množství surovin:

420 g mouky + 1 vejce (50 g) + 150 g zeleninového pyré (cuketa, mrkev, rajčata, fenykl, špenát, houby atd.)

Tip: K přípravě 150 g zeleninového pyré je nutné uvařit nejméně 300 g zeleniny v závislosti na použitých surovinách. Přebytké pyré můžete použít k přípravě zeleninové omáčky, která zvýrazní chuť těstovin.

2. VÝROBA TĚSTOVIN

Jakmile se vám podaří připravit drobné těsto, připevněte příslušenství na těstoviny za použití požadovaného kotouče (obrázky 7.1 až 7.7). Spusťte spotřebič na rychlost 5 a postupně vkládejte těsto do trychtýře. Pomocí nože na těsto, který je dodán se spotřebičem, nakrájejte těstoviny na požadovanou délku. Nechte příslušenství na těstoviny v chodu, dokud z něj nebude vytlačeno veškeré těsto na těstoviny.

3. VAŘENÍ TĚSTOVIN

Čerstvé těstoviny lze ihned uvařit ve velkém množství vroucí osolené vody (pro výše uvedený recept je potřebné těstoviny vařit v 6 l vroucí vody s 60 g hrubé soli). Doba vaření závisí na tvaru a tloušťce těstovin. Těstoviny vařte, dokud nejsou „al dente“ (mírně tuhé na skus). To by mělo trvat 10 až 20 minut.

4. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ NA TĚSTOVINY

Kotouče pro bucatini a rigatoni lze rozdělit na dvě části, aby je bylo možné snáze vyčistit.

Odstraňte z kotoučů co nejvíce zbytků těsta, následně nechte kotouče přibližně 30 minut oschnout a teprve poté odstraňte zbylé těsto kovovým hrotem (I2) na konci kartáče. Poté je můžete snadno vyčistit horkou mýdlovou vodou.

Vitajte a ďakujeme za to, že ste si vybrali súpravu príslušenstva „box na mäso a cestoviny“, čo vám umožní pripravovať viac jedál so zariadeniami Coach, Coach Pro, i-Coach Touch alebo i-Coach Touch Pro. Tento leták obsahuje všetky potrebné informácie, aby ste ho mohli používať. Dúfame, že si ho užijete!

Upozornenie: Pred prvým použitím vášho zariadenia si pozorne prečítajte túto príručku, bezpečnostné pokyny a leták dodaný s vaším kuchynským robotom a uchovávajte ich na bezpečnom mieste.

POPIS

- | | |
|------------------------------------|---|
| A Hlava mlynčeka | F Príslušenstvo na coulis |
| A1 Kovové telo | F1 Skrutka |
| A2 Skrutka | F2 Filter |
| A3 Čepel' | F3 Nádoba |
| A4 Matica | G Disky na čerstvé cestoviny |
| A5 Podnos | G1 Fusilli |
| A6 Plnička | G2 Orecchiette |
| B Disky mlynčeka na mäso | G3 Pappardelle |
| B1 Na hrubé mletie | G4 Bigoli |
| B2 Na jemné mletie | G5 Rigatoni |
| B3 Na veľmi jemné mletie | G6 Bucatini |
| C Príslušenstvo na klobásky | H Skrutky |
| D Príslušenstvo na kebbe | (na príslušenstvo na čerstvé cestoviny) |
| E Príslušenstvo na sušienky | I Čistiaca kefa |
| | I1 Kefa |
| | I2 Kovová tyč |
| | J Vrecko na uskladnenie |

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Upozornenie: Pred prvým použitím si pozorne prečítajte príbalový leták a bezpečnostné pokyny dodané spolu so zariadením (kuchynský robot), ako aj tento návod a príbalový leták dodaný spolu so súpravou príslušenstva. Uschovajte ich na bezpečnom mieste.

V prípade použitia, ktoré nie je v súlade s týmito pokynmi, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť. Ak spotrebič necháivate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením, ho vždy odpojte od zdroja napájania. Nikdy sa nedotýkajte pohyblivých častí prstami; vždy používajte príslušenstvo dodávané so zariadením alebo zariadenie vypnite a potom odpojte. Pri nalievaní horúcej kvapaliny do food processora alebo mixéra buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vystreknutiu v dôsledku náhleho odparovania. So zariadeniami, ktoré sú vybavené nožom, zaobchádzajte opatrne, keď je nádoba prázdna a pri čistení, pretože jeho čepele sú veľmi ostré. Recepty, informácie o regulovaní rýchlosti a bezpečnom použití vášho prístroja si prečítajte v návode na použitie. Maximálny čas používania nájdete v návode na používanie, a ak nie sú v ňom uvedené žiadne pokyny, dodržujte nasledujúce pokyny: Lis, odšťavovač bobuľového ovocia alebo mixér sa nemajú používať dlhšie ako 14 min, kuchynský robot, šľahač na vajcia alebo šľahačku sa nemajú používať dlhšie ako 40 sekúnd, odšťavovač, strúhadlá a krájač zeleniny sa nemajú používať dlhšie ako 2 min.

V prípade nevhodného použitia zariadenia, použitia na komerčné účely alebo použitia spôsobom, ktorý nie je v súlade s pokynmi, záruka zanikne.

Podielajme sa na ochrane životného prostredia!



- ① Váš prístroj obsahuje čtené zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➔ Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s nim bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.
- Obal obsahuje výhradne také materiály, ktoré nie sú škodlivé pre životné prostredie, a ktoré sa môžu likvidovať v súlade s platnými nariadeniami týkajúcimi sa recyklácie. Ak chcete prístroj zlikvidovať, informujte sa na príslušnom úrade vo vašom meste.

NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím umyte všetky doplinky mydlom a vodou. Okamžite ich opláchnite a nechajte vyschnúť.

Čepel' na mletie mäsa a disk musia byť vždy premazané. Natrite ich olejom.

Neprepĺňajte násypku.

Na čistenie vášho príslušenstva používajte kefu (I). *Kovovú časť skrutky (H) neponárajte do vody.

Dajte pozor na čepel' hlavy mlynčeka (A3) a tyč kovovej kefy (I2).

Maximálny prevádzkový čas: pozri nižšie. nechajte 30 min odpočívať pred ďalším použitím.

PRÍSLUŠENSTVO HLAVY MLYNČEKA (B)

Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré chcete zomlieť, odstráňte všetky kosti, štetiny a šľachy. Nakrájajte mäso na kúsky (pribl. 2x2x2 cm). Nepoužívajte zmrazené mäso.

Rada: Po použití môžete do mlynčeka pridať niekoľko kúskov chleba, aby ste vytlačili všetko zomleté mäso.

Recept:

Pripojte hlavu mlynčeka (obrázky 2.1 až 2.8).

Zapnite zariadenie na rýchlosť 8 a cez násypku naplňte mlynček. Znížte rýchlosť na úroveň, pri akej sa cítite pohodlne.

Je možné mlieť všetky typy mäsa (vrátane hovädziny, bravčového krku a pečene) **maximálne do 5 kg alebo 15 minút.**

-Takisto môžete pomocou najjemnejšieho disku (B3) vyrobiť pyré z uvarenej zeleniny, aby ste mohli ochutiť cestoviny.

-Do hlavy mlynčeka nikdy nekladajte horúce alebo teplé prísady.

Čepel' na mletie mäsa a disk musia byť vždy premazané. Natrite ich olejom.

PRÍSLUŠENSTVO NA KLOBÁSY (C)

Toto príslušenstvo by sa malo používať až po zomletí mäsa (obrázky 2.1 až 2.8), pridaní korenín a pripravení zmesi.

Recept: (najviac 3 kg náplne)

* Namáčajte črievko v teplej vode, aby opäť získalo svoju pružnosť (pribl. 10 minút).

* Pomocou hlavy mlynčeka a disku podľa vášho výberu urobte náplň.

* Vyberte hlavu mlynčeka a pripojte príslušenstvo na klobásky (obrázky 3.1 až 3.8).

Prevlečte vypláchnuté črievko cez násypku, pričom nechajte 5 cm voľný okraj (ktorý uzavriete uzlom (obrázok 3.7)). Naštartujte zariadenie pri rýchlosti 8 a vložte mleté mäso do mlynčeka, pričom vedte črievko tak, aby sa naplnilo.

Znížte rýchlosť na úroveň, pri akej sa cítite pohodlne.

Upravte klobásky na požadovanú dĺžku stláčaním a otáčaním črievka. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov si dajte pozor, aby sa pri plnení klobás nezachytával do nich vzduch a každú klobásku urobte 10 až 15 cm dlhú.

PRÍSLUŠENSTVO NA KEBBE (D)

Toto príslušenstvo by sa malo používať až potom, ako ste urobili náplň (pozrite recept nižšie). Vedeli ste, že...? Kebbe je trubička naplnená mäsom.

Recept: (najviac 3 kg náplne)

* Namáčajte 500 g bulguru vo vode 5 minút.

* Pomocou najjemnejšieho kotúča (B3) pripojte hlavu mlynčeka (A). Bulgur prepláchnite a scedte, potom zmiešajte s 500 g chudej jahňaciny nakrájanej na 2 cm kocky. Meľte pri rýchlosti 8. Znížte rýchlosť na úroveň, pri akej sa cítite pohodlne. Zmixujte a okoreňte náplň. Ak chcete jemnejšiu náplň, môžete ju nechať prejsť cez mlynček znova. Nechajte náplň 1 hodinu v chladničke, aby bola studená, keď ju budete chcieť použiť.

* Vymeňte hlavu mlynčeka a disk (B3) a pripojte príslušenstvo na kebbe (obrázky 4.1 až 4.7).

Zapnite zariadenie na rýchlosť 8 a vložte zmes do mlynčeka. Odrežte trubičky asi 8 až 10 cm dlhé (obrázky 4.6). Prstami uzavrite jeden koniec trubičky. Naplňte každú trubičku náplňou podľa vášho výberu, potom ich zavrite zovretím medzi prstami. Kebbe vyprážajte vo fritéze pri teplote 180 °C.

PRÍSLUŠENSTVO NA SUŠIENKY (E)

Pomocou kuchynského robota urobte cesto na sušienky (pozrite recepty nižšie).

Pre recepty na sušienky by ste mali vždy používať príslušenstvo na miesenie alebo mixovanie.

Formu na sušienky vždy umiestnite tak, aby otvory smerovali nadol.

Zarovnajzte šípku s požadovaným vzorom.

Do formy na sušienky nikdy nekladajte teplé alebo horúce cesto.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov nesmie byť cesto príliš tvrdé ani príliš mäkké.

Churros (je možné pripraviť až dvojnásobok receptu): V kastróli privedte do varu 500 ml vody s 10 g soli. Zatiaľ pripojte **hnetáč**. Odvážte 500 g múky do misy a misu vložte do zariadenia. Uzamknite hlavu zariadenia. Keď sa voda varí, naštartujte zariadenie pri rýchlosti 3 a nalejte vriacu vodu na múku. Mieste cesto 3 minúty. Nechajte cesto 1 hodinu chladnúť pri izbovej teplote. Je normálne, ak je cesto lepkavé - pomôže to, aby boli vaše churros ľahké a vzdušné.

Pripojte príslušenstvo na sušienky tak, aby výstup smeroval nadol a šípka na veľkú hviezdu. Naštartujte zariadenie pri rýchlosti 8 a znížte rýchlosť na úroveň, pri akej sa cítite pohodlne.

Churros vyprážajte 5 minút vo fritéze pri teplote 180 °C.

Sušienky/krehké pečivo (je možné pripraviť až dvojnásobok receptu): Pripojte mixér. Vložte 200 g masla a 100 g práškového cukru do misy a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 1, potom 1 minútu pri rýchlosti 8. Zdvihnite hlavu zariadenia a zoškrabte bočné strany misy. Pridajte 2 vaječné bielka a 300 g múky a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 1, potom 1 minútu pri rýchlosti 8.

Vyformujte z cesta guľu a nechajte 2 hodiny chladnúť v chladničke.

Pripojte príslušenstvo na sušienky tak, aby výstup smeroval nadol a šípka na požadovaný tvar. Naštartujte zariadenie pri rýchlosti 8 a znížte rýchlosť na úroveň, pri akej sa cítite pohodlne.

Peče sušienky v rúre pri teplote 180 °C.

PRÍSLUŠENSTVO NA COULIS (F)

Toto príslušenstvo vám umožní robiť paradajkové, jahodové alebo malinové coulis.

Pod vodidlo šťavy umiestnite vysoký džbán na zachytenie šťavy a pod filter umiestnite ďalší na zachytenie dužiny.

Keď robíte coulis alebo džús, je dôležité, aby ste použili iba čerstvé ovocie.

* Pripojte príslušenstvo na coulis (obrázky 5.1 až 5.5).

* Naštartujte zariadenie pri rýchlosti 8 a do nástavca na coulis vkladajte ovocie nakrájané na 2 cm kocky.

* Znížte rýchlosť na úroveň, pri akej sa cítite pohodlne.

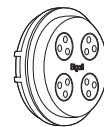
Toto príslušenstvo sa dá použiť na výrobu džúsu. Upozornenie: ovocie musí byť ošúpané; v závislosti od obdobia a kvality ovocia je vhodné nechať dužinu prejsť zariadením ešte raz, aby sa získalo čo najviac coulis alebo džúsu.

Môžete použiť všetky druhy mäkkých plodov (pomaranče, jahody, maliny, paradajky, hrozno atď.) maximálne do 1 kg.

Nepoužívajte tvrdé plody, ako napríklad jablká, mrkva alebo mandle, ani orechy.

Rada: zvyšnú dužinu použite na koláče alebo sušienky.

PRÍSLUŠENSTVO NA ČERSTVÉ CESTOVINY (G)



Bigoli



Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Upozornenie: Pred použitím nikdy nezabudnite pripevniť kovovú časť mriežok.

Prvé kusy cestovín, ktoré vyjdú z diskov, môžu byť deformované. Môžete odrezat' prvých niekoľko centimetrov, vytvárať ich do malých guľičiek a vložiť ich znova do násypky príslušenstva na cestoviny. Nevkladajte do násypky príliš veľa cesta, pretože potom by sa ťažko pretláčalo. Pred pridaním ďalšieho cesta počkajte, kým nie je viditeľná skrútka.

Aby sa kusy cestovín po narezaní nezliepali, pri výstupe z disku ich môžete tesne pred krájaním alebo pri ukladaní narezaných kusov na tácku jemne posypať múkou alebo extra jemnou krupicou.

Na pretláčanie cesta cez násypku nikdy nepoužívajte prsty ani pomôcky.

Ako uskladniť čerstvé cestoviny: Rozložte kusy cestovín na čistú tkaninu (dajte pozor, aby sa neprekryvali) a nechajte najviac 1 hodinu schnúť na vzduchu, potom ich vložte do vzduchotesného vrečka alebo nádoby. Môžu sa skladovať v chladničke najdlhšie 5 dní.

• **Upozornenie: pri všetkých potravinách s obsahom vajec, ktoré sa ponechajú mimo chladničky dlhšie než 1 hodinu hrozí otrava jedlom.**

1. PRÍPRAVA CESTA

Kľúčom k úspechu vašich cestovín je recept, takže by ste mali dávať pozor a vážiť prísady presne. Z cesta by sa mali robiť veľké, hrubé omrvinky, ktoré môžete rukami stlačiť do malých guľičiek. Príliš suché cesto by mohlo poškodiť vaše zariadenie, a cesto, z ktorého sa tvorí guľa, obsahuje priveľa tekutiny.

Recept:

Najlepšie cestoviny pripravíte, ak bude úroveň hydratácie cesta medzi 44 % a 48 %. (množstvo tekutiny (voda alebo vajce) v pomere k múke).

Do misky kuchynského robota vložte 430 g múky a 200 g vajec Nasadte nástavec na miesenie, zaistite veko spotrebiča s ochranou proti striekaniu a mieste cesto 4 minúty pri rýchlosti 2.

Je bežným javom, že sa vytvorí guľa nepravidelného tvaru.

Nepripravujte recept s viac ako 600 g múky naraz a ak vytlačanie cestovín trvá dlhšie ako 15 minút, zastavte spotrebič na 30 minút.

Ak chcete pripraviť cestoviny ochutené zeleninou, najskôr zeleninu uvarite alebo uduste v pare, potom ju sceďte a nechajte úplne vychladnúť. Roztlačte ju na jemné pyré tým, že ju pri rýchlosti 8 pretlačíte cez hlavu mlynčeka s najjemnejším diskom.

Potom môžete podľa vyššie uvedených pokynov urobiť cesto s nižšie uvedenými množstvami:

420 g múky + 1 vajce (50 g) + 150 g zeleninového pyré (cuketa, mrkva, paradajky, fenikel, špenát, huby atď.)

Rada: Aby ste urobili 150 g zeleninového pyré, budete musieť uvariť aspoň 300 g zeleniny, podľa toho, aké prísady používate. Akýkoľvek nadbytok pyré sa dá použiť na prípravu zeleninovej omáčky, čo pomôže zdôrazniť chuť cestovín.

2. PRÍPRAVA CESTOVINY

Keď dosiahnete drobné cesto, pomocou požadovaného kotúča pripojte príslušenstvo na cestoviny (obrázky 7.1 až 7.7). Zapnite zariadenie na rýchlosť 5 a postupne cez násypku naplňte mlynček. Pomocou krájača na cesto dodaného s vaším zariadením nakrájajte cestoviny na požadovanú dĺžku. Nechajte príslušenstvo na cestoviny bežať, až kým nevyjdú von všetky cestoviny.

3. VARENIE CESTOVINY

Čerstvé cestoviny je možné variť okamžite vo veľkom množstve vriacej slanej vody (pre vyššie uvedený recept by sa cestoviny mali variť v 6 l vody so 60 g hrubej soli). Čas varenia závisí od tvaru a hrúbky cestoviny. Cestovinu varte, kým nie je „al dente“ (mierne tuhé na zahryznutie). Malo by to zaberať medzi 10 a 20 minútami.

4. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA NA CESTOVINY

Disky na bucatini a rigatoni sa kvôli ľahšiemu čisteniu rozdelia na dve časti.

Odstráňte z diskov čo najviac zostávajúceho cesta, potom ich nechajte približne 30 minút schnúť a potom kovovým hrotom (I2) na konci kefy odstráňte zvyšok cesta. Potom ich môžete ľahko vyčistiť horúcou vodou so saponátom.

Üdvözljük! Köszönjük, hogy a „hús- és tésztadoboz” tartozékkészletet választotta, amely lehetővé teszi, hogy több receptet készíthessen Coach, Coach Pro, i-Coach Touch vagy i-Coach Touch Pro készüléke segítségével. A tájékoztató minden szükséges információt tartalmaz a használatához. Használja örömmel!

Vigyázat: A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, a konyhai robotgéphez mellékelt biztonsági utasításokat és tájékoztatót, és tartsa biztonságos helyen.

LEÍRÁS

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A Darálófej | F Pépesítő tartozék |
| A1 Fémtest | F1 Csavar |
| A2 Csavar | F2 Szűrő |
| A3 Penge | F3 Edény |
| A4 Anya | G Friss tésztakészítő tárcsák |
| A5 Tálca | G1 Fusilli |
| A6 Töltő | G2 Orecchiette |
| B Húsdaráló tárcsák | G3 Pappardelle |
| B13 Vastag daráláshoz | G4 Bigoli |
| B2 Finom daráláshoz | G5 Rigatoni |
| B3 Nagyon finom daráláshoz | G6 Bucatini |
| C Kolbásztöltő tartozék | H Csavar (friss tésztakészítő tartozékokhoz) |
| D Kebbe tartozék | I Tisztítókefe |
| E Keksztartozék | I1 Kefe |
| | I2 Fémrúd |
| | J Tárolózsák |

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKHU

Vigyázat: Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a készülékhez (konyhai robotgép) mellékelt tájékoztatót és biztonsági utasításokat, valamint a tartozékok használati útmutatóját és tájékoztatófüzetét. Tartsa őket biztonságos helyen.

A gyártó nem tehető felelőssé az utasítások be nem tartásával végzett használatért.

Mindig húzza ki a készülék hálózati kábelét a konnektorból, ha az eszközt felügyelet nélkül hagyja, mielőtt össze- vagy szétszereli, illetve tisztítja. Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket az ujjával; mindig használja a készülékhez mellékelt tartozékokat, vagy kapcsolja ki, majd húzza ki. Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe vagy a turmixedénybe, mivel a hirtelen keletkező gőz kifröccsenhet a készülékből. Óvatosan bánjon a késsel felszerelt készülékkel a készülék kiürítése és tisztítása közben, mert a késpengék nagyon élesek. Receptgyűjtemény, valamint a sebesség beállításának és a készülék veszélytelen használatának ismertetése a használati útmutatóban található. A maximális használati idő érdekében kérjük, olvassa el a használati útmutatót, és ha abban nincsenek erre vonatkozó utasítások, akkor vegye figyelembe a következő utasításokat: A gyümölcsprést, a gyümölcscentrifugát, illetve a darálót 14 percnél, a preparátoregységet, a tojásverőt és a habverőt 40 másodpercnél, a citrusfacsarót, a reszelőt és a zöldségaprítót pedig 2 percnél hosszabb ideig nem szabad használni.

A garancia érvényét veszti, ha nem megfelelően, kereskedelmi célokra vagy az utasításoktól eltérő módon használja a készüléket.

HU

Első a környezetvédelem!



- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
➔ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

A csomagolás kizárólag a környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, kidobásakor a hatályos szelektív hulladékgyűjtési szabályoknak megfelelően járjon el.
A készülék leselejtezésével kapcsolatban érdeklődjön a helyi önkormányzat illetékes szolgálatánál.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az első használat előtt mossa le az összes tartozékot szappanos vízzel. Öblítse le és azonnal szárítsa meg őket.

A húsdarálópengét és a tárcsát mindig meg kell zsírozni. Kenje be őket sütőolajjal. Ne töltse túl a tölcserét.

A kefe (I) segítségével tisztítsa meg a tartozékokat. *Ne merítse vízbe a csavar (H) fém részét.

Legyen óvatos a daráló fején (A3) és a fém keferúdon (I2) lévő pengével.

Maximális üzemidő: lásd alább. 30 perc pihenési idő az ismételt használat előtt.

DARÁLÓFEJ TARTOZÉK (B)

Készítse elő a teljes darálandó mennyiséget, eltávolítva el a csontokat, porcokat és inakat. Vágja darabokra a húst (kb. 2x2x2 cm). Ne használjon fagyasztott húst.

Tipp: A használat befejeztekor járasson át néhány kenyérszeletet a darálón, hogy az összes darált húst kinyerje.

Recept:

Csatlakoztassa a darálófejet (2.1–2.8. ábra).

Fordítsa a készüléket 8. fokozatba, és adagolja a húst a tölcseren keresztül. Csökkentse a fokozatot olyan szintre, amellyel kényelmesen dolgozik.

Minden típusú húsnál (beleértve a marhahúst, a sertésnyakat és a májat) legfeljebb **5 kg-ot** vagy **15 percig** darálhat.

- Főtt zöldségeket is pürésíthetünk a legfinomabb tárcsával (B3), hogy ízesített tésztát készíthetünk.

- Soha ne tegyen forró vagy meleg hozzávalókat a daráló fejébe.

A húsdarálópengét és a tárcsát mindig meg kell zsírozni. Kenje be őket sütőolajjal.

KOLBÁSZTÖLTŐ TARTOZÉK (C)

Ezt a tartozékot csak a hús darálása (2.1–2.8. ábra), a fűszerezés hozzáadása és a keverék elkészítése után szabad használni.

Recept: (max. 3 kg töltés)

* Áztassa a belet meleg vízben, hogy az visszanyerje rugalmasságát (kb. 10 perc).

* A töltelékét a darálófejjel és egy ízlés szerint választott tárcsával készítse.

* Vegye le a darálófejet, és csatlakoztassa a kolbász tartozékot (3.1–3.8. ábra).

Fűzze a kiöblített belet a tölcserre az utolsó 5 cm kivételével (ezt csomózással lezárja majd, 3.7. ábra). Indítsa be a készüléket 8. fokozaton, és adagolja a húst a darálóba, tartva a belet a töltés közben.

Csökkentse a fokozatot olyan szintre, amellyel kényelmesen dolgozik.

Készítsen kívánt hosszúságú kolbászokat a bél összecsiszolásával és megcsavarásával. A legjobb eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy töltés közben ne kerüljön levegő a kolbászba, és egyenként 10–15 cm hosszúak legyenek.

KEBBE TARTOZÉK (D)

Ezt a tartozékot csak a töltés után szabad használni (lásd az alábbi receptet). Tudta? A Kebbe egy hússal töltött rúd.

Recept: (max. 3 kg töltés)

* Áztasson 500 g bulgurt vízben 5 percig.

* Csatlakoztassa a darálófejet (A) a legfinomabb tárcsával (B3). Öblítse szűrje le a bulgurt, majd keverje össze 500 g sovány, 2 cm-es kockákra vágott báránnyal. Darálja a 8. fokozaton. Csökkentse a fokozatot olyan szintre, amellyel kényelmesen dolgozik. Keverje össze, és fűszerezze a töltelékét. Ha vékonyabb töltelékre van szüksége, újra átengedheti a darálón. Tegye a hűtőbe a töltelékét, és hagyja 1 órán át hűlni, hogy hidegen használhassa fel.

* Cserélje le a darálófejet és a tárcsát (B3), és csatlakoztassa a kebbe tartozékot (4.1–4.7. ábra).

Fordítsa a készüléket 8. fokozatba, és adagolja a töltelékét a darálóba. A rudakat körülbelül 8–10 cm hosszúra vágja (4.6. ábra). Zárja le a rúd egyik végét az ujjával. Töltse meg a rudakat tetszés szerint, majd zárja össze őket az ujjai közé csípve.

Süsse a kebbét olajsütőben 180 °C-on

KEKSZ TARTOZÉK (E)

Készítsen keksztésztát a konyhai robotgéppel (lásd az alábbi recepteket).

A keksz receptekhez mindig a dagasztó- vagy keverőtartozékot használja.

A kekszformázó nyílása lefelé nézzen.

Igazítsa a nyilat a kívánt formához.

Soha ne tegyen meleg vagy forró tésztát a kekszformázóba.

A legjobb eredmény érdekében a tészta nem lehet túl kemény vagy túl puha.

Churros (a recept duplája is elkészíthető): Forraljunk fel 500 ml vizet 10 g sóval egy serpenyőben.

Közben csatlakoztassa a **dagasztót**. Mérjen 500 g lisztet a tálba, és tegye a tálát a készülékre. Rögzítse a készülékfejet. Amikor a víz forrásban van, indítsa el a készüléket 3. fokozaton, és öntse a forró vizet a lisztre. Gyúrja a tésztát 3 percig. Hagyja lehűlni a tésztát 1 órán keresztül szobahőmérsékleten. Normális, ha a tészta ragacsos – ez segít, hogy a churros könnyű és szellős legyen.

Csatlakoztassa a keksz tartozékot úgy, hogy a kimenet lefelé nézzen, a nyíl pedig a nagy csillagon legyen.

Csökkentse 8. fokozatra vagy olyanra, amellyel kényelmesen dolgozik.

Süsse a churrost olajsütőben 5 percig 180 °C-on

Keksz/kétszersült (a recept duplája is elkészíthető): Csatlakoztassa a mixert. Helyezzen egy tálba 200 g vaját és 100 g porcukort, majd keverje össze 1. fokozaton 30 másodpercig, majd 8. fokozaton 1 percig. Emelje fel a készülék fejét, és kaparja le a tál oldalait. Adjon hozzá két tojásfehérjét és 300 g lisztet, majd keverje össze 1. fokozaton 30 másodpercig, majd 8. fokozaton 1 percig.

Formáljon egy labdát a tésztából, és hagyja lehűlni a hűtőszekrényben 2 órán át.

Csatlakoztassa a kekszformázó tartozékot úgy, hogy a kimenet lefelé nézzen, a nyíl pedig a kívánt alakzaton legyen. Csökkentse 8. fokozatra vagy olyanra, amellyel kényelmesen dolgozik.

Süsse a kekszeket a sütőben 180 °C-on

PÉPESÍTŐ TARTOZÉK (F)

Ez a tartozék lehetővé teszi, hogy paradicsom-, eper- vagy málnapépet készítsen. Helyezzen egy magas edényt a légyűjtő alá a gyümölcslé összegyűjtéséhez, egy másikat pedig a szűrő alá a gyümölcshús összegyűjtéséhez.

A pép vagy gyümölcslé készítése során fontos, hogy csak friss gyümölcsöt használjon.

* Csatlakoztassa a pépesítő tartozékot (5.1–5.5. ábra).

* Indítsa el a készüléket 8-as fokozaton, és 2 cm-es kockákra vágott gyümölcsöket adagoljon a pépesítő tartozékba.

* Csökkentse a fokozatot olyan szintre, amellyel kényelmesen dolgozik.

Ez a tartozék gyümölcslé készítésére használható. Vigyázat: a gyümölcsöt meg kell hámozni; az évszaktól és a gyümölcs minőségétől függően ajánlatos a gyümölcshúst másodszor is átfuttatni a készüléken, hogy a lehető legtöbb pépet vagy gyümölcslévet kinyerje.

Mindenféle puha gyümölcsökből (narancs, eper, málna, paradicsom, szőlő stb.) legfeljebb 1 kg-ot használhat.

Ne használjon kemény gyümölcsöket vagy dióféléket, például almát, sárgarépát vagy mandulát.

Tipp: a maradék pépet sütemények vagy kekszek készítéséhez használja.

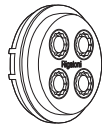
FRISS TÉSZTAKÉSZÍTŐ TARTOZÉK (G)



Bigoli



Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Vigyázat: Használat előtt mindig rögzítse a rácsok fém részét.

A tárcsából kikerülő tészta első darabkái deformálódhatnak. Az első néhány centimétert levághatja, kis gombócokká formázhatja, majd visszatetheti őket a tésztaadagoló tölcserbe.

Ne tegyen túl sok tésztát a tölcserbe, mert ez megnehezíti a műveletet. Várjon, amíg a csavar láthatóvá válik, mielőtt még több tésztát adna hozzá.

Annak érdekében, hogy a tésztaadarak a vágást követően ne tapadjanak össze, amint kijönnek a tárcsából, közvetlenül a darabolás előtt, vagy amikor a darabokat egy tálcára helyezi, enyhén megszórhatja őket liszttel vagy extra finom darával.

Soha ne használja az ujjait vagy evőeszközöket a tészta tölcseren való átnyomására.

A friss tészta tárolása: Terítse ki az összes tésztaadarakot egy tiszta törülőrúhára (ügyelve arra, hogy ne legyenek átfedések), és hagyja száradni legfeljebb 1 órán keresztül, majd helyezze őket légmentesen záródó tasakba vagy tartályba. A hűtőszekrényben legfeljebb 5 napig tárolható.

• **Vigyázat: fennáll a veszélye az ételmérgezésnek minden olyan ételnél, amely tojást tartalmaz, és több mint 1 órán keresztül ki ne hagyja a hűtőszekrényből.**

1. A TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE

A recept kulcsfontosságú a sikeres tésztaelkészítéshez, ezért ügyeljen arra, hogy pontosan mérje le az összetevőket. A tésztában nagy, durva morzsákat kell látnia, amelyeket kézzel apró gombócokká tud préselni. A túl száraz tészta károsíthatja a gépet, a labdává formálható tészta pedig túl sok folyadékot tartalmaz.

Recept:

A tészta állaga akkor lesz a legjobb, ha a nedves hozzávalók aránya 44% és 48% között van. (a nedves hozzávalók (víz vagy tojás) aránya a liszthez képest).

Tegyen 430 g lisztet és 200 g tojást a konyhai robotgép edényébe. Csatlakoztassa a dagasztó tartozékot, zárja le a fröccsenésgátlóval ellátott készülékfedelelet, és dagassza a tésztát 2-es fokozaton 4 percig.

Normális jelenség, ha a kapott tésztagombóc szabálytalan formájú.

Ne készítsen egyszerre több mint 600 g lisztet tartalmazó receptet, és állítsa le a készüléket 30 percre, ha a tészta kinyomása 15 percnél tovább tart.

Zöldeges ízesítésű tészta készítéséhez először forralja fel vagy párolja meg a zöldségeket, szűrje le őket, és hagyja teljesen kihűlni. A 8-as fokozaton a legfinomabb tárcsás darálófejjel pürésítse őket finom pürévé.

Ezután a tésztát a fent leírt utasítások szerint készítheti el az alábbi mennyiségekkel:

420 g liszt + 1 tojás (50 g) + 150 g zöldségpüré (cukkini, sárgarépa, paradicsom, édeskömény, spenót, gomba stb.)

Tipp: Ahhoz, hogy 150 g zöldségpürét készítsen, legalább 300 g zöldséget kell főznie, a felhasznált összetevőktől függően. A felesleges püré felhasználható zöldségszós készítéséhez, amely segít kiemelni a tészta ízét.

2. A TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE

Ha elkészült a tészta, csatlakoztassa a tésztaadagoló tartozékot a kívánt tárcsával (7.1–7.7. ábra). Fordítsa a készüléket 5. fokozatba, és adagolja a tésztát fokozatosan a tölcseren keresztül. A készülékhez mellékelt tésztaadó segítségével vágja a tésztát a kívánt hosszúságra. Hagyja a tésztaadagoló működni, amíg az összes tészta ki nem jön.

3. A TÉSZTA FŐZÉSE

A friss tészta azonnal megfőzhető nagy mennyiségű forrásban lévő sózott vízben (a fenti recept szerint a tésztát 6 liter forrásban lévő vízben, 60 g durva sóval kell főzni). A főzés időtartama a tészta alakjától és vastagságától függ. Főzze a tésztát „al dente”-re (ráharapva még kissé kemény). Ez 10–20 percet vesz igénybe.

4. A TÉSZTAFŐZŐ TARTOZÉK TISZTÍTÁSA

A könnyebb tisztítás érdekében a bucatini és a rigatoni tárcsák két részre válnak.

A lehető legtöbb tésztát vegye ki a tárcsából, majd hagyja őket száradni kb. 30 percig, mielőtt a kefe végén lévő fémcsúccsal (I2) eltávolítja a maradék tésztát. Ezt követően könnyedén megtisztíthatja őket forró, szappanos vízzel.

Bună! Mulțumim că ați ales setul de accesorii „meat & pasta box”, care vă va permite să preparați mai multe rețete cu Coach, Coach Pro, i-Coach Touch sau i-Coach Touch Pro. Această broșură conține toate informațiile de utilizare necesare. Sperăm să vă bucurați de el!

Atenție: Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție manualul, instrucțiunile de siguranță și broșura furnizate împreună cu robotul de bucătărie și asigurați-vă că le păstrați într-un loc sigur.

DESCRIERE

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A Cap de tocat | F Accesoriu pentru sosuri |
| A1 Corp metalic | F1 Șurub |
| A2 Șurub | F2 Sită |
| A3 Lamă | F3 Pâlnie |
| A4 Piuliță | G Discuri pentru paste proaspete |
| A5 Tavă | G1 Fusilli |
| A6 Împingător | G2 Orecchiette |
| B Discuri pentru carne tocată | G3 Pappardelle |
| B1 Pentru tocare mare | G4 Bigoli |
| B2 Pentru tocare fină | G5 Rigatoni |
| B3 Pentru tocare foarte fină | G6 Bucatini |
| C Accesoriu pentru cârnați | H Șuruburi |
| D Accesoriu pentru kebbe | (pentru accesorii de paste proaspete) |
| E Accesoriu pentru biscuiți | I Perie de curățare |
| | I1 Perie |
| | I2 Tijă metalică |
| | J Sac de depozitare |

INSTRUCIUNI DE SIGURANȚĂ

Atenție: Înainte de prima utilizare, citiți cu atenție broșura și instrucțiunile de siguranță furnizate cu aparatul (robot de bucătărie), precum și acest manual și broșura furnizate cu setul de accesorii. Păstrați-le într-un loc sigur.

Producătorul nu răspunde pentru utilizarea neconformă cu aceste instrucțiuni. Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezambla sau curăța. Nu atingeți niciodată componentele mobile cu degetele; întotdeauna utilizați accesorii furnizate împreună cu aparatul sau opriți-l apoi deconectați-l de la priză. Se recomandă atenție când turnați lichide fierbinți în mixer sau blender deoarece acestea pot fi proiectate în afara aparatului datorită acumulării bruște de aburi. Manipularea aparatelor prevăzute cu un cuțit se va realiza cu precauție, atunci când nu sunt utilizate sau în timpul curățării, deoarece lamele sunt foarte ascuțite. Consultați instrucțiunile privind curățarea inițială și periodică a suprafețelor în contact cu alimente, și pentru curățarea și întreținerea aparatului dumneavoastră. Pentru rețete, pentru reglarea vitezei și pentru utilizarea în condiții de siguranță a aparatului dumneavoastră, consultați instrucțiunile de utilizare. Pentru duratele maxime de utilizare, vă rugăm consultați manualul de utilizare, și dacă acesta nu prezintă nicio indicație, respectați instrucțiunile următoare: presele pentru fructe, storcătoarele de fructe de pădure sau tocătoarele nu trebuie utilizate mai mult de 14 minute neîntrerupt; roboții de bucătărie, telurile pentru bătut ouă sau pentru prepararea cremelor nu trebuie utilizate mai mult de 40 de secunde neîntrerupt, storcătoarele de citrice, răzătoarele și tocătoarele de legume nu trebuie utilizate mai mult de 2 minute neîntrerupt.

Garanția va fi anulată dacă aparatul este folosit în mod necorespunzător, pentru uz comercial sau în orice alt mod care deviază de la instrucțiuni.

Să participăm la protecția mediului!



- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ➔ Vă rugăm duceți-l la un punct de colectare deșeuri pentru a fi eliminat corespunzător.

Ambalajul conține doar materiale care nu sunt daunătoare pentru mediu, de care vă puteți debarasa conform dispozițiilor de reciclare în vigoare. Pentru eliminarea aparatului, informați-vă la serviciul corespunzător din localitatea dumneavoastră.

INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, spălați toate accesoriile cu apă și săpun. Clătiți-le și uscați-le imediat.

Lama și discul pentru carne tocată trebuie să rămână unse tot timpul. Ungeți-le cu ulei.

Nu umpleți excesiv pâlnia.

Folosiți peria (I) pentru a curăța accesorii. *Nu cufundați partea metalică a melcului (H) în apă.

Aveți grijă la lama capului de tocat (A3) și la tija cu perie metalică (I2).

Timp maxim de funcționare: vezi mai jos. / faceți pauză 30 min înainte de o nouă utilizare.

ACCESORIU CAP DE TOCAT (B)

Pregătiți întreaga cantitate de mâncare care trebuie tocată, îndepărtând toate oasele, cartilajele și tendoanele. Tăiați carnea în bucăți (circa 2 x 2 x 2 cm). Nu folosiți carne înghețată.

Sfat: După utilizare, puteți trece câteva bucăți de pâine prin mașină pentru a scoate toată carnea tocată.

Rețetă:

Prindeți capul de tocat (Figurile de la 2.1 la 2.8).

Porniți aparatul la viteza 8 și alimentați mașina de tocat prin pâlnie. Reduceți viteza până la un nivel care vi se pare comod.

Puteți toca orice fel de carne (de exemplu vită, ceafă de porc sau ficat) **până la un maximum de 5 kg sau 15 minute.**

- Mai puteți și să pasați legume gătite, folosind cel mai fin disc (B3), pentru a face paste aromate.

- Nu puneți niciodată ingrediente calde sau fierbinți în capul de tocat.

Lama și discul pentru carne tocată trebuie să rămână unse tot timpul. Ungeți-le cu ulei.

ACCESORIU PENTRU CÂRNAȚI (C)

Acest accesoriu trebuie utilizat numai după ce carnea a fost tocată (Figurile de la 2.1 la 2.8), condimentele au fost adăugate și amestecul a fost preparat.

Rețetă: (până la 3 kg de umplutură)

* Înmuiați învelișul în apă caldă pentru a-și redobândi elasticitatea (cca. 10 minute).

* Faceți umplutura folosind capul de tocat și discul care vă convine.

* Scoateți capul de tocat și prindeți accesoriul pentru cârnați (Figurile de la 3.1 la 3.8).

Trageți învelișul clătit pe accesoriu, lăsând 5 cm în afară (pe care îl veți înoda (Figura 3.7)). Porniți aparatul la viteza 8 și alimentați cu carne tocată, dirijând învelișul astfel încât să se umple.

Reduceți viteza până la un nivel care vi se pare comod.

Faceți cârnați de lungimea dorită strângând și răsucind învelișul. Pentru cele mai bune rezultate, aveți grijă să nu prindeți aer în cârnați atunci când îi umpleți și faceți-i de lungimi cuprinse între 10 și 15 cm.

ACCESORIU PENTRU KEBBE (D)

Acest accesoriu trebuie folosit numai după ce ați făcut compoziția (vedeți rețeta mai jos). Știați că? Kebbe este o gălușcă din carne umplută.

Rețetă: (până la 3 kg de umplutură)

* Înmuiați 500 g de bulgur în apă timp de 5 minute.

* Prindeți capul de tocat (A) folosind cel mai fin disc (B3). Clătiți și scurgeți bulgurul, apoi combinați-l cu 500 g de carne slabă de miel tăiată în cuburi de 2 cm. Tocați la viteza 8. Reduceți viteza până la un nivel care vi se pare comod. Amestecați și asezonați compoziția. Dacă doriți o compoziție mai fină, o puteți trece din nou prin mașina de tocat. Puneți compoziția la frigider și lăsați-o cam o oră, pentru a se răci înainte de utilizare.

* Înlocuiți capul de tocat și discul (B3) cu accesoriul pentru kebbe (Figurile de la 4.1 la 4.7).

Porniți aparatul la viteza 8 și alimentați mașina de tocat cu compoziție. Tăiați tuburi lungi de 8-10 cm (Figura 4.6). Strângeți un capăt al tubului cu degetele. Puneți în fiecare tub umplutura pe care o doriți, apoi închideți-l strângându-l cu degetele.

Prăjiți kebbe într-o friteuză la 180 °C.

ACCESORIU PENTRU BISCUIȚI (E)

Faceți aluat de biscuiți cu robotul dvs. de bucătărie (vedeți rețete mai jos).

Pentru rețetele de biscuiți trebuie să folosiți întotdeauna accesoriul pentru frământat sau amestecat. Poziționați întotdeauna forma de biscuiți cu deschizătura în jos.

Puneți forma dorită în dreptul săgeții.

Nu puneți niciodată aluat de biscuiți cald sau fierbinte în formă.

Pentru cele mai bune rezultate, aluatul trebuie să fie nici prea tare, nici prea moale.

Churros (până la de 2 ori cantitățile din rețetă): Fierbeți 500 ml de apă cu 10 g de sare într-o cratiță.

Între timp, prindeți **accesoriul de frământat**. Cântăriți 500 g de făină într-un bol și puneți bolul pe aparat. Blocați capul aparatului. Când apa fierbe, porniți aparatul la viteza 3 și turnați apa fierbinte peste făină. Frământați aluatul 3 minute. Lăsați aluatul să se răcească o oră la temperatura camerei. E normal ca aluatul să fie lipicios: este ceea ce va face churros ușori și pufoși.

Prindeți accesoriul pentru biscuiți cu ieșirea orientată în jos și steaua mare în dreptul săgeții. Porniți aparatul la viteza 8 sau reduceți viteza până la un nivel care vi se pare comod.

Prăjiți churros într-o friteuză timp de 5 minute la 180 °C.

Biscuiți / biscuiți fragezi (până la de 2 ori cantitățile din rețetă): Prindeți mixerul. Puneți 200 g de unt și 100 g de zahăr pudră într-un bol și amestecați la viteza 1 pentru 30 de secunde, apoi la viteza 8 timp de 1 minut. Ridicați capul aparatului și răzuiți marginile bolului. Adăugați 2 albușuri și 300 g de făină și amestecați la viteza 1 pentru 30 de secunde, apoi la viteza 8 timp de 1 minut.

Formați o sferă din aluat și lăsați-l să se răcească în frigider timp de 2 ore.

Prindeți accesoriul pentru biscuiți cu ieșirea orientată în jos și forma dorită în dreptul săgeții. Porniți aparatul la viteza 8 sau reduceți viteza până la un nivel care vi se pare comod.

Coaceți biscuiții în cuptor la 180 °C.

ACCESORIU PENTRU SOSURI (F)

Acest accesoriu vă permite să faceți sos de roșii, căpșuni sau zmeură.

Puneți o carafă înaltă sub ghidajul pentru suc și alta sub filtru, pentru a strânge pulpa.

Când faceți sos sau suc, este esențial să folosiți doar fructe proaspete.

* Prindeți accesoriul pentru sosuri (Figurile de la 5.1 la 5.5).

* Porniți aparatul la viteza 8 și alimentați accesoriul pentru sosuri cu fructe tăiate în cuburi de 2 cm.

* Reduceți viteza până la un nivel care vi se pare comod.

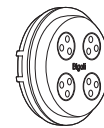
Acest accesoriu poate fi folosit pentru a face suc. Atenție: fructele trebuie descojite. În funcție de sezon și de calitatea fructelor, se recomandă să treceți pulpa prin aparat a doua oară, pentru a extrage cât mai mult sos sau suc posibil.

Puteți folosi tot felul de fructe moi (portocale, căpșuni, zmeură, roșii, struguri etc.) până la 1 kg maximum.

Nu folosiți fructe tari sau nuci, precum merele, morcovii sau migdalele.

Sfat: folosiți pulpa rămasă pentru a face prăjituri sau biscuiți.

ACCESORIU PENTRU PASTE PROASPETE (G)



Bigoli



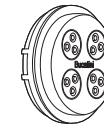
Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Atenție: Nu uitați să atașați partea metalică a grilelor înainte de utilizare.

Primele bucăți de paste care ies din disc ar putea fi deformat. Puteți tăia primii câțiva centimetri și modelați aluatul respectiv în biluțe mici, pe care le puneți înapoi în pâlnia accesoriului pentru paste. Încercați să nu puneți prea mult aluat în pâlnie, deoarece va fi prea greu de împins. Așteptați până când melcul este vizibil înainte de a adăuga mai mult aluat.

Pentru a împiedica bucățile de paste să se lipească unele de altele după tăiere, puteți presăra un pic de făină sau griș fin peste ele pe măsură ce ies din disc, imediat înainte de a le tăia sau când puneți bucățile tăiate pe o tavă.

Nu folosiți niciodată degetele sau ustensile pentru a împinge aluatul prin pâlnie.

Cum se depozitează pastele proaspete: Întindeți toate pastele pe o cârpă curată (asigurați-vă că nu se suprapun) și lăsați-le să se usuce la aer timp de o oră, apoi puneți-le într-o pungă sau un recipient sigilat. Pot fi păstrate în frigider până la 5 zile.

• **Atenție: există risc de toxinfecție alimentară în cazul alimentelor care conțin ouă și care sunt lăsate afară din frigider mai mult de o oră.**

1. PREGĂTIREA ALUATULUI

Rețeta este esențială pentru succesul pastelor, deci trebuie să aveți grijă și să măsurați cu precizie ingredientele. Aluatul ar trebui să formeze firimituri mari, pe care le puteți modela în mici sfere cu mâinile. Aluatul prea uscat poate strica mașina, iar aparatul care se poate modela într-o sferă mare conține prea mult lichid.

Rețetă:

Pentru cele mai bune paste, aluatul ar trebui să aibă un nivel de hidratare între 44% și 48%. (cantitatea de lichid (apă sau ou) în raport cu făina).

În bolul robotului de bucătărie, puneți 430 g de făină și 200 g de ou. Atașați accesoriul de frământare, închideți capacul aparatului prevăzut cu protecție împotriva stropilor și frământați aluatul la viteza 2 timp de 4 minute.

Este normal să se formeze o bilă cu o formă neregulată.

Nu preparați o rețetă cu mai mult de 600 g de făină deodată și întrerupeți aparatul timp de 30 minute dacă extrudarea pastelor durează mai mult de 15 minute.

Pentru paste cu gust de legume, fierbeți mai întâi în apă sau la aburi legumele, apoi scurgeți-le și lăsați-le să se răcească complet. Zdrobiți-le și faceți un piure fin trecându-le prin capul de tăiat cu cel mai fin disc la viteza 8.

Apoi puteți face aluatul urmând instrucțiunile de mai sus și cantitățile de mai jos:

420 g făină + 1 ou (50 g) + 150 g piure de legume (dovlecel, morcov, roșii, fenicul, spanac, ciuperci etc.)

Sfat: Pentru 150 g de piure, va trebui să gătiți cel puțin 300 g de legume, în funcție de ingredientele folosite. Dacă rămâne piure, îl puteți folosi să preparați sos de legume, pentru a accentua aroma pastelor.

2. MODELAREA PASTELOR

După ce ați obținut un aluat sfărâmițos, prindeți accesoriul pentru paste folosind discul dorit (Figurile de la 7.1 la 7.7). Porniți aparatul la viteza 5 și împingeți aluatul treptat în pâlnie. Folosiți cuțitul de aluat furnizat împreună cu aparatul pentru a tăia pastele la lungimea dorită. Lăsați accesoriul pentru paste să funcționeze până când au ieșit toate pastele.

3. GĂTIREA PASTELOR

Pastele proaspete pot fi gătite imediat în cantități mari de apă fiartă sărată (pentru rețeta de mai sus, pastele trebuie gătite în 6 l de apă care fierbe, cu 60 g de sare mare). Timpul de gătit depinde de forma și grosimea pastelor. Gătiți pastele până când sunt „al dente” (ușor tari când mușcați din ele). Ar trebui să dureze între 10 și 20 de minute.

4. CURĂȚAREA ACCESORIULUI PENTRU PASTE

Pentru o curățare ușoară, discurile de bucatini și rigatoni se separă în două.

Scoateți cât mai mult posibil din aluatul rămas pe discuri, apoi lăsați-le să se usuce circa 30 de minute înainte de a îndepărta restul de aluat cu vârful metalic (I2) de la capătul periei. Le puteți curăța ușor cu apă caldă și săpun.

Здравейте и Ви благодарим, че избрахте нашия комплект аксесоари „кутия за месо и паста“, който ще Ви позволи да пригответе повече рецепти с Вашия Coach, Coach Pro, i-Coach Touch или i-Coach Touch Pro. Тази листовка съдържа цялата информация, която Ви е необходима, за да я използвате. Надяваме се да останете доволни!

Внимание: Преди да използвате уреда си за първи път, прочетете внимателно това ръководство, инструкциите за безопасност и листовката, предоставена с Вашия кухненски робот, и ги съхранявайте на безопасно място.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|------------------------------------|--|
| A Накрайник за смилане | F Аксесоар за пюрета от плодове и зеленчуци |
| A1 Метален корпус | F1 Винт |
| A2 Винт | F2 Филтър |
| A3 Острие | F3 Приеман съд |
| A4 Гайка | G Дискове за прясна паста |
| A5 Тава | G1 Фусили |
| A6 Пълнач | G2 Рекиете |
| B Дискове за мелене на месо | G3 Папарделе |
| B1 За едро смилане | G4 Биголи |
| B2 За фино смилане | G5 Ригатони |
| B3 За много фино смилане | G6 Букатини |
| C Аксесоар за наденици | H Винтове (за аксесоари за прясна паста) |
| D Аксесоар за кебе | I Четка за почистване |
| E Аксесоар за бисквити | I1 Четка |
| | I2 Метална пръчка |
| | J Чанта за съхранение |

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимание: Преди първата употреба прочетете внимателно листовката и инструкциите за безопасност, предоставени с Вашия уред (кухненски робот), както и това ръководство и листовката, предоставена с комплекта аксесоари. Съхранявайте ги на безопасно място. Производителят не носи отговорност в случай на неправилно използване, което не отговаря на тези инструкции.

Винаги откачайте уреда от контакта, ако го оставяте без надзор, както и преди да го сглобявате, разглобявате или почиствате. Никога не докосвайте движещите се части с пръсти; винаги използвайте аксесоарите, предоставени с уреда, или го изключвайте от бутона, след което и от контакта. Внимавайте, ако в блендера или кухненския робот се налива гореща течност, тъй като тя може да бъде изхвърлена навън от уреда, поради образуването на пара. Манипулирайте предпазливо с уредите, притежаващи нож, когато са отворени и по време на почистване, тъй като остриетата на ножовете са много остри. Вижте инструкциите за първоначалното и редовно почистване на повърхностите в контакт с хранителни продукти, както и за почистването и поддръжката на вашия уред. За рецепти, настройване на скоростта и безопасна употреба на Вашия уред, вижте ръководството с инструкции За максимално време на употреба, моля, вижте потребителското ръководство и ако там няма инструкции, спазвайте следните инструкции: пресите, сокоизстисквачките за дребни безкостилкови плодове или ножовете не трябва да се ползват по-дълго от 14 минути, кулинарните роботи, бъркалките за яйца или сметана, не трябва да се ползват по-дълго от 40 секунди, пресата за цитрусови плодове, рендетата и ножа за зеленчуци не трябва да се ползват по-дълго от 2 минути.

Гаранцията ще бъде анулирана, ако се използва неправилно, за търговски цели или по начин, който се отклонява от инструкциите.

Да участваме в опазването на околната среда!



- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Опаковката съдържа единствено материали, които не представляват опасност за околната среда и могат да се изхвърлят съгласно действащите разпоредби за рециклиране.
За предаване за отпадъци на уреда се обърнете към специализираните служби във Вашата община.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Преди първата употреба измийте всички аксесоари със сапун и вода. Изплакнете ги и ги подсушете веднага след това.

Острието и дискът за мелене на месо трябва да се поддържат смазани през цялото време. Смазвайте ги с олио.

Не препълвайте фунията.

Използвайте четката (I) за почистване на Вашите аксесоари. *Не потапяйте металната част на винта (H) във вода.

Внимавайте с острието на найкрайника за смилане (A3) и пръчката на металната четка (I2). Максимално време за работа: вижте по-долу. / преди повторно използване оставете да си почине за 30 мин.

АКСЕСОАР НА НАКРАЙНИКА ЗА СМИЛАНЕ (B)

Пригответе цялото количество месо за смилане, като отстраните всички кости, хрущяли и жили. Нарезжете месото на парчета (прибл. 2 x 2 x 2 cm). Не мелете замразено месо.

Съвет: след употреба можете да прокарате няколко парчета хляб през месомелачката, за да отстраните остатъците смляно месо.

Рецепта:

Закрепете найкрайника за смилане (фигури от 2.1 до 2.8).

Задайте уреда на скорост 8 и подайте месото към месомелачката през фунията. Намалете скоростта до удобно за Вас ниво.

Можете да смилате всички видове месо (включително говеждо, свински врат и черен дроб) **максимум до 5 kg** или **15 минути**.

–Можете също така да пасирате сготвени зеленчуци с най-финия диск (B3) за приготвяне на овкусена паста.

–Никога не поставяйте горещи или топли съставки в найкрайника за смилане.

Острието и дискът за мелене на месо трябва да се поддържат смазани през цялото време. Смазвайте ги с олио.

АКСЕСОАР ЗА НАДЕНИЦИ (C)

Този аксесоар трябва да се използва само след като месото е смляно (фигури от 2.1 до 2.8), подправката е добавена и сместа е приготвена.

Рецепта: (до 3 kg плънка)

* Накиснете обвивката в топла вода, за да възвърне еластичността си (прибл. 10 минути).

* Пригответе плънката с найкрайника за смилане и диск по Ваш избор.

* Отстранете найкрайника за смилане и закрепете аксесоара за наденици (фигури от 3.1 до 3.8). Нанижете около 5 cm от началото на изпакнатата обвивка върху фунията (тази свободна част ще запечатате, като я завържете на възел (фигура 3.7). Стартирайте уреда на скорост 8 и подайте плънката в месомелачката, като поддържате обвивката, така че да се напълни. Намалете скоростта до удобно за Вас ниво.

Придайте желаната дължина на надениците си, като прищипвате и усуквате обвивката. За най-добри резултати внимавайте да не остава въздух в надениците при пълнене и придайте дължина на всяка от 10 до 15 cm.

АКСЕСОАР ЗА КЕБЕ (D)

Този аксесоар трябва да се използва само след като сте приключили с пълненето (вижте рецептата по-долу).

Знаехте ли? Кебе е тръбичка, пълна с месо.

Рецепта: (до 3 kg плънка)

* Накиснете 500 g булгур във вода за 5 минути.

* Закрепете найкрайника за смилане (A) с най-финия диск (B3). Изплакнете и отцедете булгура, след което го комбинирайте с 500 g нетлъсто агнешко месо, нарязано на 2 cm кубчета. Смелете го на скорост 8. Намалете скоростта до удобно за Вас ниво. Разбъркайте и подправете плънката. Ако желаете по-фина плънка, можете да я прекарате отново през месомелачката. Сложете плънката в хладилника и я оставете за 1 час, за да е студена, когато ще я използвате.
* Отстранете найкрайника за смилане и диска (B3) и закрепете аксесоара за кебе (фигури от 4.1 до 4.7).

Задайте уреда на скорост 8 и подайте плънката към месомелачката. Отрязвайте тръбички с дължина приблизително от 8 до 10 cm (фигура 4.6). Запечатайте единия край на тръбичката с пръсти. Напълнете всяка тръбичка с гарнитура по Ваш избор, след което я затворете, като прищипете краищата ѝ между пръстите си.

Пържете кебе във фритюрник на 180°C.

АКСЕСОАР ЗА БИСКВИТИ (E)

Пригответе тесто за бисквити с Вашия кухненски робот (вижте рецептите по-долу).

За рецептите за бисквити винаги трябва да използвате аксесоара за месене или разбъркване.

Винаги разполагайте шприца за бисквити с отвора надолу.

Поставете стрелката на желаната от Вас форма.

Никога не поставяйте топло или горещо тесто в шприца за бисквити.

За най-добри резултати тестото не трябва да е прекалено твърдо или прекалено меко.

Чуроси (можете да удвоите количеството по рецептата): кипнете 500 ml вода с 10 g сол в тенджера. Междувременно закрепете **приставката за месене**. Претеглете 500 g брашно в купата и поставете купата върху уреда. Фиксирайте найкрайника на уреда. Когато водата заври, стартирайте уреда на скорост 3 и изсипете врящата вода върху брашното. Месете тестото за 3 минути. Оставете тестото да се охлади за 1 час на стайна температура. Нормално е тестото да е лепкаво – това ще помогне, за да може чуросите да станат леки и пухкави.

Закрепете аксесоара за бисквити с изхода надолу и стрелката върху голямата звезда. Стартирайте уреда на скорост 8 или намалете скоростта до удобно за Вас ниво.

Пържете чуросите във фритюрник за 5 минути на 180°C.

Бисквити/маслени бисквити (можете да удвоите количеството по рецептата): Закрепете миксера. Сипете 200 г масло и 100 г пудра захар в купа и разбъркайте на скорост 1 за 30 секунди, след което на скорост 8 за 1 минута. Повдигнете накрайника на уреда и остържете стените на купата. Добавете в купата 2 белтъка и 300 г брашно и разбъркайте на скорост 1 за 30 секунди, след което на скорост 8 за 1 минута.

Оформете тестото на топка и го оставете да се охлади в хладилника за 2 часа.

Закрепете аксесоара за шприцоване на бисквити с изхода надолу и стрелката върху желаната форма. Стартирайте уреда на скорост 8 или намалете скоростта до удобно за Вас ниво.

Изпечете бисквитите във фурна на 180°C.

АКСЕСОАР ЗА ПЮРЕТА ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ (F)

Този аксесоар Ви позволява да пригответе пюре от домати, ягода или малина.

Поставете висока кана под приставката за отвеждане на сока, за да съберете сока, и друга под филтъра, за да съберете пулпата.

Когато пригответе пюре или сок, е особено важно да използвате само пресни плодове.

* Закрепете аксесоара за пюре от плодове и зеленчуци (фигури от 5.1 до 5.5).

* Стартирайте уреда на скорост 8 и подавайте през приставката за пюре от плодове и зеленчуци плодове, нарязани на 2 cm кубчета.

* Намалете скоростта до удобно за Вас ниво.

Този аксесоар може да се използва за приготвяне на сок. Внимание: плодовете трябва да бъдат обелени; в зависимост от сезона и качеството на плодовете е препоръчително да прекарате пулпата през уреда втори път, за да извлечете колкото е възможно повече пюре или сок.

Можете да използвате всякакви меки плодове (портокали, ягоди, малини, домати, грозде и др.) максимум до 1 kg.

Не използвайте твърди плодове или ядки, като например ябълки, моркови или бадеми.

Съвет: използвайте останалата пулпа за приготвяне на торти или бисквити.

АКСЕСОАР ЗА ПРЯСНА ПАСТА (G)



Биголи



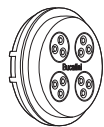
Фусили



Ригатони



Орекиете



Букатини



Папарделе

Внимание: не забравяйте да закрепите металната част на решетките преди употреба.

Първите парчета паста, които излизат от дисковете, може да са деформирани. Можете да отрежете първите няколко сантиметра, да ги оформите на малки топчета и да ги подадете обратно към фунията на аксесоара за паста.

Избягвайте да поставяте твърде много тесто във фунията, тъй като това затруднява избутването му. Изчакайте винтът да стане видим, преди да добавите още тесто.

За да предотвратите слепването на парчетата паста, след като бъдат нарязани, можете леко да ги поръсвате с брашно или изключително фин грис, докато излизат от диска, непосредствено преди да ги нарежете или когато поставяте нарязаните парчета в тава.

В никакъв случай не избутвайте тестото във фунията с пръсти или кухненски прибори.

Съхраняване на прясната паста: Разстелете всичките парчета паста върху чиста кърпа (като се уверите, че няма припокриване) и ги оставете да изсъхнат за до 1 час, след което ги поставете в херметически затворена торбичка или контейнер. Могат да се съхраняват в хладилника за до 5 дни.

• **Внимание: съществува риск от хранително отравяне с всяка храна, съдържаща яйца, която е оставена извън хладилника за повече от 1 час.**

1. ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО

Рецептата е от ключово значение за успешното приготвяне на Вашата паста, така че трябва да внимавате да претеглите точно съставките. Тестото трябва да образува големи груби трохи, които да можете да пресовате на малки топки с ръце. Тесто, което е твърде сухо, може да повреди машината Ви, а тесто, което се събира на топка, съдържа твърде много течност.

Рецепта:

За най-добрата паста тестото трябва да има ниво на хидратация между 44% и 48%. (количество течност (вода или яйца) спрямо брашно)

В купата на Вашия кухненски робот поставете 430 г брашно и 200 г яйца. Закрепете аксесоара за месене, заключете капака на уреда, снабден с предпазител против пръски, и омесете тестото на скорост 2 за 4 минути.

Нормално е да се образува топка с неправилна форма.

Не приготвяйте рецепта с повече от 600 г брашно наведнъж и поставете уреда на пауза за 30 минути, ако приготвянето на пастата продължава повече от 15 минути.

За да пригответе овкусена със зеленчуци паста, първо сварете или задушете зеленчуците, след което ги отцедете и ги оставете да изстинат напълно. Пасирайте ги на фино пюре, като ги прекарате през накрайника за смилане с най-финия диск на скорост 8.

След това можете да пригответе тестото, като следвате инструкциите, посочени по-горе, с количествата, посочени по-долу:

420 г брашно + 1 яйце (50 г) + 150 г пюре от зеленчуци (тиквичка, морков, домати, копър, спанак, гъби и др.)

Съвет: за да пригответе 150 г пюре от зеленчуци, ще трябва да сготвите поне 300 г зеленчуци в зависимост от съставките, които използвате. Останалото пюре може да се използва за приготвяне на зеленчуков сос, който ще помогне за подчертаването на вкуса на Вашата паста.

2. ПРИГОТВЯНЕ НА ПАСТАТА

След като постигнете правилна ронливост на тестото, закрепете аксесоара за паста с желания диск (фигури от 7.1 до 7.7). Стартирайте уреда на скорост на 5 и подайте постепенно тестото към фунията. Използвайте ножа за тесто, предоставен с Вашия уред, за да нарежете пастата до желаната дължина. Оставете аксесоара за паста да работи, докато излезе цялата паста.

3. ГОТВЕНЕ НА ПАСТАТА

Прясната паста може да се сготви веднага в голямо количество вряща подсолена вода (за рецептата по-горе пастата трябва да се сготви в 6 l вряща вода с 60 г едра сол). Времето за готвене зависи от формата и дебелината на приготвената паста. Гответе пастата до състояние „ал денте“ (леко твърда при дъвчене). Това би трябвало да Ви отнеме между 10 и 20 минути.

4. ПОЧИСТВАНЕ НА АКСЕСОАРА ЗА ПАСТА

За по-лесно почистване дисковете за букатини и ригатони се разделят на две части. Отстранете колкото е възможно повече от останалото по дисковете тесто, след което ги оставете да изсъхнат за около 30 минути, преди да отстраните останалото тесто с металния накрайник (I2) в края на четката. След това можете лесно да ги почистите с гореща сапунена вода.

Pozdrav i hvala što ste odabrali naš komplet dodataka za meso i tjesteninu koji će vam omogućiti da sa svojim uređajem Coach, Coach Pro, i-Coach Touch ili i-Coach Touch Pro pripremite još više recepata. U ovom letku nalaze se sve informacije o uporabi. Nadamo se da će vam se svidjeti!

Oprez: Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte ovaj priručnik, sigurnosne upute i letak koji ste dobili uz multipraktik te ih spremite na sigurno mjesto.

OPIS

- | | |
|------------------------------------|--|
| A Glava za mljevenje | F Nastavak za coulis |
| A1 Metalno kućište | F1 Vijak |
| A2 Vijak | F2 Filter |
| A3 Oštrica | F3 Posuda |
| A4 Matica | G Diskovi za svježiu tjesteninu |
| A5 Podložak | G1 Fusilli |
| A6 Potiskivač | G2 Orecchiette |
| B Diskovi za mljevenje mesa | G3 Pappardelle |
| B1 Za grublje mljevenje | G4 Bigoli |
| B2 Za sitnije mljevenje | G5 Rigatoni |
| B3 Za vrlo sitno mljevenje | G6 Bucatini |
| C Nastavak za kobasice | H Vijak (za nastavke za svježiu tjesteninu) |
| D Nastavak za kebbe | I Četka za čišćenje |
| E Nastavak za kekse | I1 Četka |
| | I2 Metalna šipka |
| | J Torbica za spremanje |

SIGURNOSNE UPUTE

Oprez: Prije prve uporabe pažljivo pročitajte letak i sigurnosne upute koje ste dobili uz uređaj (multipraktik) te ovaj priručnik i letak koji ste dobili uz komplet dodataka. Čuvajte ih na sigurnom mjestu.

Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakav način uporabe koji nije u skladu s tim uputama.

Dijelove koji se kreću nikad ne dotičite prstima. Uvijek upotrebljavajte pribor isporučen s uređajem ili isključite uređaj, a zatim ga odspojite od strujnog napajanja. Budite oprezni dok ulijevate vruću tekućinu u aparat za pripremu hrane ili blender, jer može doći do njena izbacivanje zbog iznenadnog mlaza. Prilikom pražnjenja spremnika i čišćenja budite oprezni s uređajima koji sadrže nož jer su oštrice jako oštre. Recepte, postavljanje brzine i bezopasan način korištenja uređaja pogledajte u uputama te uporabu. Maksimalno vrijeme uporabe potražite u korisničkom priručniku, a ako u korisničkom priručniku nema odnosnih uputa, slijedite sljedeće upute: Sokovnici, uređaji za cijedenje bobičastog voća ili uređaji za mljevenje ne smiju se rabiti duže od 14 minuta u kontinuitetu, uređaji za pripremu hrane, miješalice za jaja ili vrhnje ne smiju se rabiti duže od 40 sekundi, uređaji za cijedenje agruma, ribeži i rezači povrća ne smiju se rabiti duže od 2 minute.

Jamstvo će se poništiti u slučaju nepravilne uporabe, uporabe u komercijalne svrhe ili na bilo koji način koji odstupa od uputa.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



① Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.

➔ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

Ambalaža obuhvaća isključivo materijale koji nisu opasni za okolinu, koji se mogu odlagati u skladu s važećim propisima o recikliranju.

U vezi odlaganja uređaja na otpad raspitajte se u odgovarajućoj službi u vašoj općini.

UPUTE ZA UPORABU

Prije prve uporabe sav pribor operite deterđentom i vodom. Odmah ih isperite i osušite.

Oštrica i disk za mljevenje mesa uvijek moraju biti namašćeni. Podmažite ih uljem.

Nemojte prepunjavati lijevak.

Pribor očistite četkom (I). *Metalni dio vijka (H) nemojte uranjati u vodu.

Budite pažljivi kad rukujete glavom za mljevenje (A3) i štapom s metalnom četkom (I2).

Maksimalno vrijeme rada: pogledajte dolje. / prije sljedeće uporabe ostavite 30 minuta pauze.

NASTAVAK GLAVE ZA MLJEVENJE (B)

Pripremite cijelu količinu mesa za obradu, izvadite sve kosti, hrskavicu i tetive. Narežite meso na komade (približno 2 x 2 x 2 cm). Nemojte rabiti zamrznuto meso.

Savjet: Nakon uporabe možete kroz uređaj za mljevenje provući nekoliko komada kruha kako bi iz njega izašlo sve mljeveno meso.

RECEPT

Pričvrstite glavu za mljevenje (slike od 2.1 do 2.8).

Uređaj postavite na brzinu 8 i ubacite meso u lijevak. Uređaj možete namjestiti na brzinu koja vam odgovara.

Mljeti možete sve vrste mesa (uključujući govedinu, vratinu i jetra) **do maksimalno 5 kg ili 15 minuta.**

-Možete i pripremati pire od kuhanog povrća s pomoću diska za najsitnije mljevenje (B3) kako biste pripremili tjesteninu s okusom.

-U glavu za mljevenje nikada nemojte stavljati sastojke koji su vrući ili topli.

Oštrica i disk za mljevenje mesa uvijek moraju biti namašćeni. Podmažite ih uljem.

NASTAVAK ZA KOBASICE (C)

Ovaj nastavak treba rabiti samo nakon mljevenja mesa (slike od 2.1 do 2.8), nakon što su dodani začini i mješavina je pripravljena.

RECEPT (do 3 kg punjenja)

* Opnu namočite u toploj vodi kako bi ponovo postala elastična (približno 10 minuta).

* Pripremite punjenje s pomoću glave za mljevenje i diska po izboru.

* Skinite glavu za mljevenje i pričvrstite nastavak za kobasice (slike od 3.1 do 3.8).

Ispranu opnu navucite na izlaz i ostavite 5 cm (koje ćete zatvoriti vezanjem čvora (slika 3.7)).

Pokrenite uređaj na brzini 8 i umetnite meso u uređaj, držeći opnu tako da se napuni.

Uređaj možete namjestiti na brzinu koja vam odgovara.

Pripremite kobasice željene duljine tako što ćete stisnuti i okrenuti opnu. Kako biste postigli najbolje rezultate, vodite računa da u kobasice pri punjenju ne uđe zrak i neka svaka kobasica bude dugačka 10 do 15 cm.

NASTAVAK ZA KEBBE (D)

Ovaj nastavak treba rabiti samo jednom nakon što ste pripremili nadjev (pogledajte recept u nastavku).

Jeste li znali? Kebbe su školjke punjene mesom.

Recept (do 3 kg punjenja)

* 500 g bulgura 5 minuta namačite u vodi.

* Pričvrstite glavu za mljevenje (A) i uporabite disk za najsitnije mljevenje (B3). Isperite bulgur i ocijedite ga, a zatim ga pomiješajte s 500 g nemasne janjetine narezane na kockice od 2 cm. Meljite na brzini 8. Uređaj možete namjestiti na brzinu koja vam odgovara. Promiješajte nadjev i začinite ga. Ako želite da nadjev bude sitnije mljeven, ponovo ga obradite u uređaju za mljevenje. Nadjev ostavite u hladnjaku na 1 sat tako da bude hladan kad ga budete rabili.

* Skinite glavu za mljevenje i disk (B3) te pričvrstite nastavak za kebbe (slike od 4.1 do 4.7).

Uređaj postavite na brzinu 8 i ubacite meso u uređaj. Izrežite školjke duge približno 8 do 10 cm (slika 4.6). Jedan kraj školjke zatvorite prstima. Svaku školjku napunite nadjevom po izboru, a zatim ih zatvorite tako da ih stisnete prstima.

Kebbe pržite u fritezi na 180 °C.

NASTAVAK ZA KEKSE (E)

Pripremite tijesto za kekse s pomoću multipraktika (recepte potražite u nastavku).

Za recepte za kekse uvijek biste trebali rabiti nastavak za miješenje ili miješanje.

Kalup za kekse uvijek postavite tako da je otvor okrenut prema dolje.

Strelicu okrenite prema željenom obliku.

U kalup za kekse nikad nemojte stavljati toplo ili vruće tijesto.

Najbolje ćete rezultate postići ako tijesto nije ni pretvrdo ni premekano.

Churros (može se pripremiti maksimalno dvostruka količina u odnosu na recept): U loncu zakuhajte 500 ml vode s 10 g soli. U međuvremenu pričvrstite **nastavak za miješenje**. Odmjerite 500 g brašna, stavite ga u posudu i posudu stavite na uređaj. Zaključajte glavu uređaja. Kad voda zakipi, pokrenite uređaj na brzini 3 i prelijte brašno kipućom vodom. Mijesite tijesto 3 minute. Tijesto ostavite da se hladi 1 sat na sobnoj temperaturi. Normalno je da tijesto bude ljepljivo – tako će churros biti lagani i prozračni.

Na izlaz pričvrstite nastavak za kekse tako da izlaz bude okrenut prema dolje, a strelicu namjestite na veliku zvijezdu. Pokrenite uređaj na brzini 8 ili smanjite brzinu na onu razinu koja vam odgovara.

Churros 5 minuta pržite u fritezi na 180 °C.

Keksi / prhki kekci (može se pripremiti maksimalno dvostruka količina u odnosu na recept): Pričvrstite mikser. U posudu stavite 200 g maslaca i 100 g šećera u prahu te 30 sekundi miješajte na brzini 1, a zatim 1 minutu na brzini 8. Podignite glavu uređaja i postružite stijenke posude. Dodajte 2 bjelanjka i 300 g brašna te 30 sekundi miješajte na brzini 1, a zatim 1 minutu na brzini 8.

Od tijesta oblikujte kuglicu i ostavite ga da se 2 sata hladi u hladnjaku.

Na izlaz pričvrstite kalup za kekse tako da izlaz bude okrenut prema dolje, a strelicu namjestite na željeni oblik. Pokrenite uređaj na brzini 8 ili smanjite brzinu na onu razinu koja vam odgovara.

Kekse pecite u pećnici na 180 °C.

NASTAVAK ZA COULIS (F)

Ovaj nastavak omogućuje vam da pripremite coulis od rajčica, jagoda ili malina.

Ispod izljeva za sok postavite visok vrč, a drugi vrč postavite ispod filtra za prikupljanje pulpe.

Kad pripremate coulis ili sok, važno je da rabite samo svježe voće.

* Pričvrstite nastavak za coulis (slike od 5.1 do 5.5).

* Pokrenite uređaj na brzini 8 i u nastavak za coulis stavljajte voće narezano na kockice od 2 cm.

* Uređaj možete namjestiti na brzinu koja vam odgovara.

Ovaj nastavak može se rabiti za pripremu soka. Oprez: voće se mora oguliti; ovisno o sezoni i kvaliteti voća, preporučljivo je pulpu još jednom obraditi u uređaju kako bi se iscijedilo što više coulisa ili soka.

Možete rabiti sve vrste mekanog voća (naranče, jagode, maline, rajčice, grožđe itd.) i to maksimalno 1 kg.

Nemojte rabiti tvrdo voće ni orašide, primjerice jabuke, mrkve ili bademe.

Savjet: preostalu pulpu iskoristite za pripremu torte ili keksa.

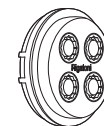
NASTAVAK ZA SVJEŽU TJESTENINU (G)



Bigoli



Fusilli



Rigatoni



Orecchiette



Bucatini



Pappardelle

Oprez: Uvijek prije uporabe pričvrstite metalni dio rešetki.

Prvi komadići tijesta koji izađu iz diskova mogu biti loše oblikovani. Možete odrezati nekoliko prvih centimetara, oblikovati kuglice i ponovo ih ubaciti u lijevak nastavka za tjesteninu.

U lijevak nemojte stavljati previše tijesta jer to može otežati istiskivanje. Pričekajte da vijak bude vidljiv, a tek onda dodajte još tijesta.

Kako se tjestenina ne bi lijepila nakon rezanja, možete je lagano posipati brašnom ili vrlo finim grizom kad izlazi iz diska, tik prije rezanja ili kad narezane komade stavljate na podložak.

Za potiskivanje tijesta kroz lijevak nikad nemojte rabiti prste ni kuhinjski pribor.

Kako spremiti svježu tjesteninu: Komade tjestenine raširite po čistoj kuhinjskoj krpi (vodite računa da se ne dodiruju) i ostavite ih da se 1 sat suše na zraku, a zatim ih stavite u vrećicu ili posudu koja ne propušta zrak. Svježa tjestenina može se do 5 dana čuvati u hladnjaku.

• Oprez: za bilo koju vrstu hrane koja sadrži jaja postoji opasnost od trovanja hranom ako se hrana ostavi izvan hladnjaka duže od 1 sata.

1. PRIPREMA TIJESTA

Recept je od ključne važnosti u pripremi tjestenine, pa vodite računa da pažljivo izmjerite sastojke. Tijesto treba imati konzistenciju velikih, grubih mrvica od kojih se pritiskanjem rukama mogu napraviti kuglice. Presuho tijesto može oštetiti uređaj, a tijesto od kojih se lako može napraviti kuglica sadrži previše tekućine.

Recept:

Za najbolju tjesteninu tijesto treba imati razinu hidratacije između 44 % i 48 %. (količina tekućine (voda ili jaja) u odnosu na brašno).

U posudu svojeg multipraktika stavite 430 g brašna i 200 g jaja. Pričvrstite nastavak za miješenje, zaključajte poklopac uređaja na koji je postavljena zaštita od prskanja i mijesite tijesto 4 minute na brzini 2.

Normalno je da se formira kuglica nepravilnog oblika.

Nemojte raditi recept s više od 600 g brašna odjednom i zaustavite uređaj na 30 minuta ako ekstruzija tjestenine traje više od 15 minuta.

Želite li pripremiti tjesteninu s okusom povrća, najprije prokuhajte ili na pari skuhajte povrće, a zatim ga ocijedite i ostavite da se do kraja ohladi. Od povrća napravite fini pire tako što ćete ga provući kroz glavu za mljevenje na brzini 8 s najsitnijim diskom.

Tijesto možete pripremiti prateći iznad navedene upute te količine navedene u nastavku:

420 g brašna + 1 jaje (50 g) + 150 g pirea od povrća (tikvica, mrkva, rajčice, koromač, špinat, gljive itd.)

Savjet: Za pripremu 150 g pirea od povrća morate skuhati najmanje 300 g povrća, ovisno o tome koje sastojke rabite. Od viška pirea možete pripremiti umak od povrća koji će dodatno naglasiti okus tjestenine.

2. PRIPREMA TJESTENINE

Kad ste dobili mrvičasto tijesto, pričvrstite nastavak za tjesteninu i pritom uporabite željeni disk (slike od 7.1 do 7.7). Pokrenite uređaj na brzini 5 i postupno ubacujte tijesto u lijevak. Tjesteninu priloženim rezačem za tijesto narežite na željenu duljinu. Ostavite da nastavak za tjesteninu radi sve dok sva tjestenina ne izađe.

3. KUHANJE TJESTENINE





Svježa tjestenina može se odmah kuhati u većoj količini kipuće posoljene vode (za gore navedeni recept tjesteninu treba kuhati u 6 l kipuće vode sa 60 g krupne soli). Vrijeme kuhanja ovisi obliku i debljini tjestenine. Kuhajte tjesteninu dok ne bude „al dente“ (tvrkasta kad se zagriže). Obično joj treba 10 do 20 minuta.

4. ČIŠĆENJE NASTAVKA ZA TJESTENINU

Kako bi čišćenje bilo jednostavnije, diskovi za bucatine i rigatone razdvajaju se na dva dijela.

S diskova skinite što je moguće više ostataka tijesta, a zatim ih ostavite da se suše otprilike 30 minuta prije no što ostatak tijesta skinete metalnim vrhom (I2) na kraju četke. Zatim ih jednostavno možete oprati vrućom vodom i deterdžentom.

**INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES**

								
AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	FR	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	NL	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	011 900 800	GR	ELLADA GREECE	2106371251	NO	NORGE NORWAY	22 96 39 30
AR	ARGENTINA	0800-122-2732	HK	香港 HONG KONG	8130 8998	NZ	NEW ZEALAND	0800 700 711
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	HR	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	OM	سلطنة عمان OMAN	24703471
AU	AUSTRALIA	1300307824	HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	PL	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 207 781	ID	INDONESIA	+62 21 6220 2288	PT	PORTUGAL	808 284 735
BE	BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	IE	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	QA	قطر QATAR	44485555
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	IN	INDIA	8860555777	RO	ROMANIA	0 21 316 87 84
BH	البحرين BAHRAIN	17716666	IT	ITALIA ITALY	1 99 207 354	RS	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BR	BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	JO	الأردن JORDAN	5665505	RU	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	37529 1597875	JP	日本 JAPAN	0570-077772	SA	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	8002440305
CA	CANADA	1-800-418-3325	KR	한국 KOREA	080-733-7878	SE	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 809 4015	KW	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	SG	SINGAPORE	6550 8900
CL	CHILE	02 2 884 46 06	KZ	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 3977575	SI	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CO	COLOMBIA	018000520022	LB	لبنان LEBANON	4414727	SK	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	LT	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	TH	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 500	LU	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	TR	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
DK	DANMARK DENMARK	43 350 350	LV	LATVJA LATVIA	6 616 3403	UA	Україна UKRAINE	0800 308 083
EE	EESTI ESTONIA	668 1286	MD	MOLDOVA	22 224035	UK	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
EG	مصر EGYPT	16622	MK	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА NORTH MACEDONIA	(02) 20 50 319	US	U.S.A.	800-395-8325
ES	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	MX	MEXICO	(55) 52839354	VN	VIETNAM	1800-555521
FI	SUOMI FINLAND	09 8946 150	MY	MALAYSIA	0376138988			

2022-04-11

