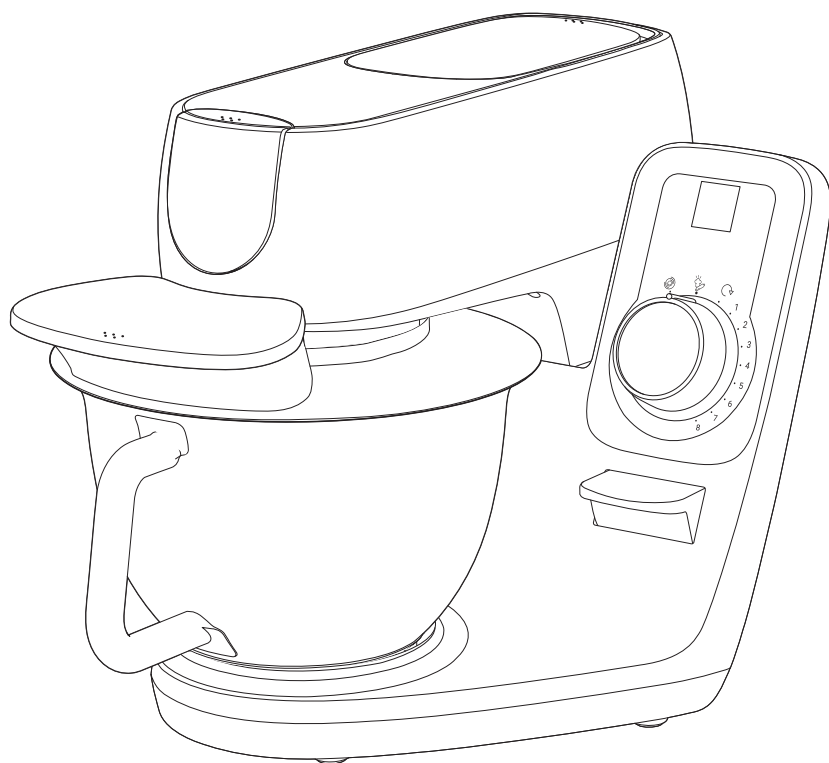


MOULINEX

ROBOT COMBINE

YY5172

Coach



EN

FR

NL

IT

ES

PT

EL

AR

FA

RU

KK

EN

APPLIANCE DESCRIPTION	01
TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE	01
GETTING STARTED	02
CLEANING THE APPLIANCE	02
TIPS & ADVICE	03
COACH: TO SUCCEED IN BAKING	05
WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK?	08
RECYCLING	09

FR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL	10
DONNEES TECHNIQUES DE L'APPAREIL	10
DEMARRAGE.....	11
NETTOYAGE	11
ASTUCES ET CONSEILS	12
COACH : POUR REUSSIR VOS PATISSERIES	14
QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?	17
RECYCLAGE	18

NL

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	19
TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT.....	19
AAN DE SLAG	20
HET APPARAAT REINIGEN	20
TIPS EN ADVIES	21
COACH: VOOR SUCCESVOL BAKKEN	23
WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT	26
MILIEUBESCHERMING	27

IT

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	28
SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO.....	28
PER INIZIARE	29
PULIZIA DELL'APPARECCHIO.....	29
SUGGERIMENTI E CONSIGLI	30
COACH: IL SUCCESSO IN CUCINA	32
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	35
RICICLAGGIO	36

ES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO	37
DATOS TÉCNICOS DEL APARATO.....	37
INTRODUCCIÓN.....	38
LIMPIEZA DEL APARATO.....	38
SUGERENCIAS Y CONSEJOS	39
COACH: PARA TRIUNFAR EN EL HORNEADO	41
¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?	44
RECICLAJE	45

PT

DESCRIÇÃO DO APARELHO	46
DADOS TÉCNICOS DO APARELHO	46
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO	47
LIMPAR O APARELHO.....	47
DICAS E CONSELHOS.....	48
COACH: PARA TER SUCESSO A COZINHAR	50
O QUE FAZER SE O APARELHO DEIXAR DE FUNCIONAR	53
RECICLAGEM..	54

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	55
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....	55
ΑΡΧΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ.	56
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	56
ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	57
COACH: ΓΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ.....	59
ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ.....	62
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ.....	63

AR

72.....	وصف الجهاز.....
72.....	البيانات الفنية الخاصة بالجهاز.....
71.....	البدء
71.....	تنظيف الجهاز.....
70.....	نصائح وتلميحات.....
68.....	للنجاح في الخبز: COACH.....
65.....	ما يجب فعله عند تعذر تشغيل الجهاز
64.....	إعادة التدوير

FA

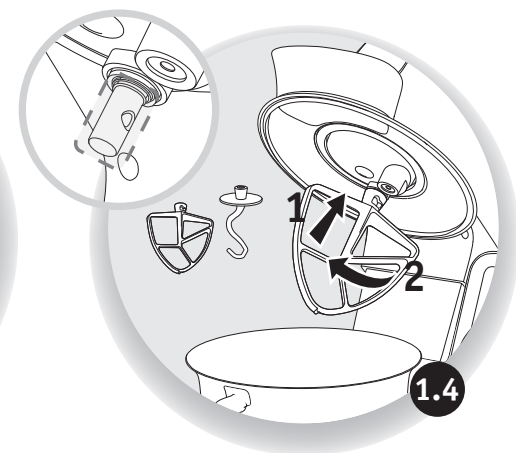
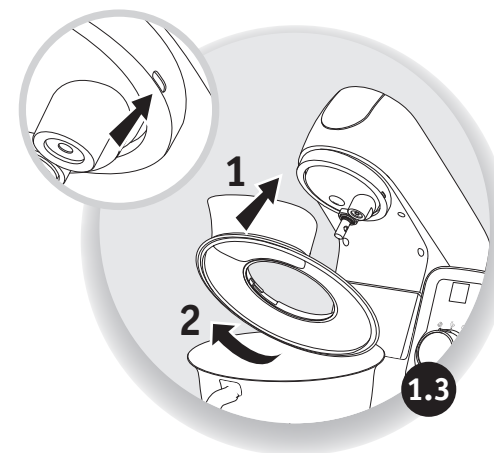
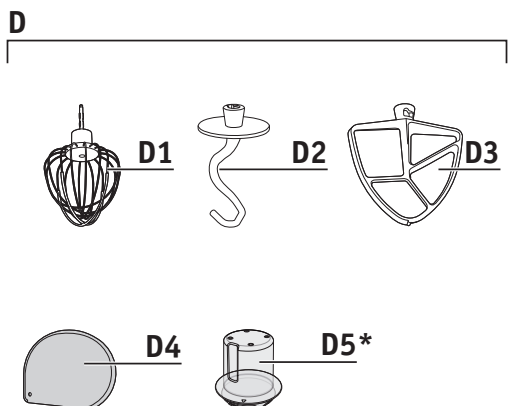
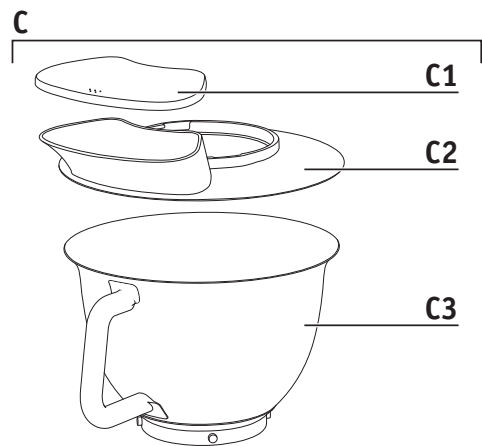
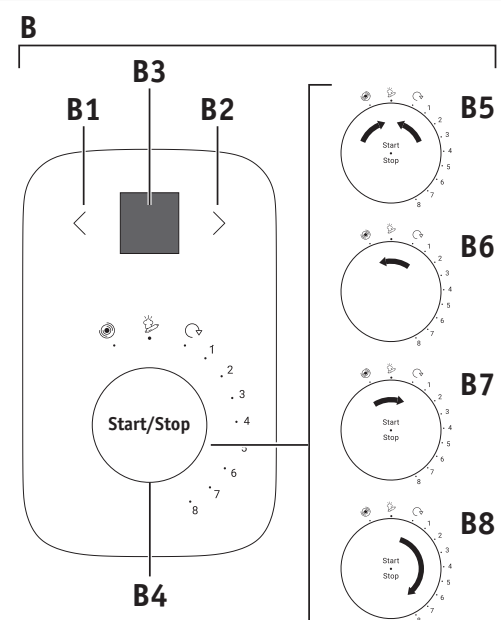
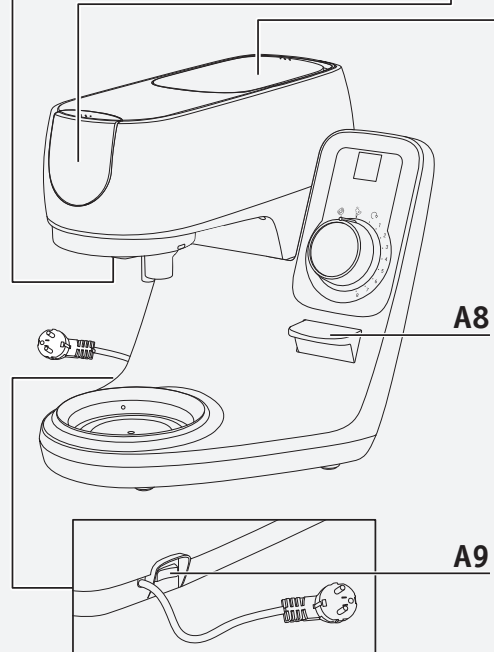
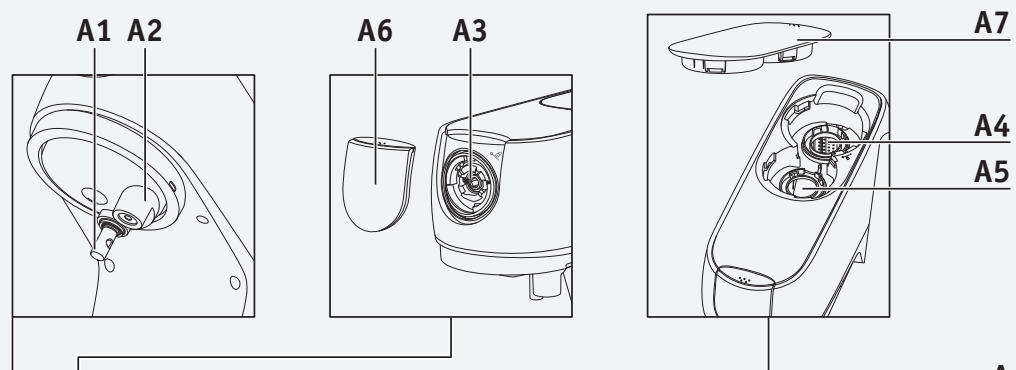
81.....	اطلاعات تکنیکی دستگاه
81.....	توضیح دستگاه
80.....	شروع به کار
80.....	تهیز کردن دستگاه.....
79.....	نکات و توصی ها.....
77.....	للنجاح في الخبز: COACH.....
74.....	اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد
73.....	بازیافت

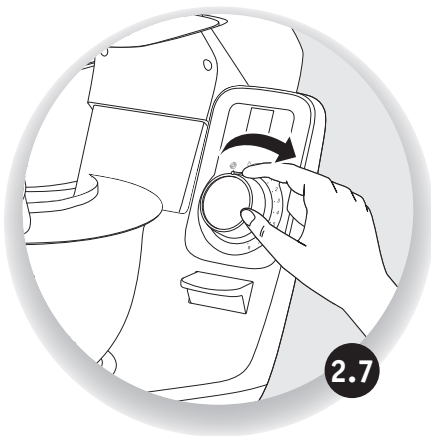
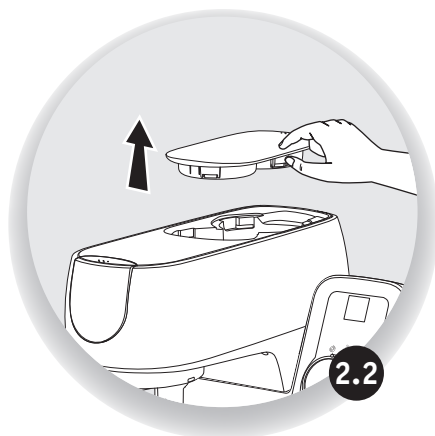
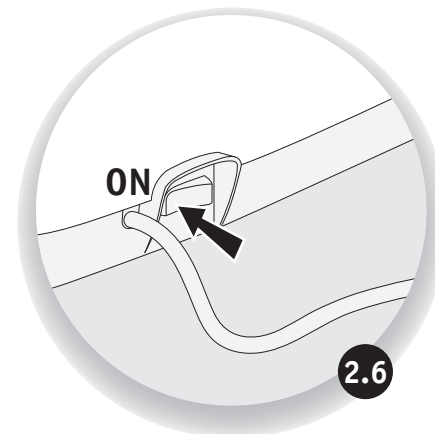
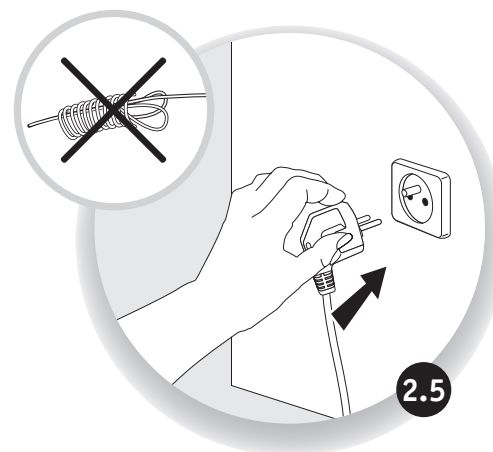
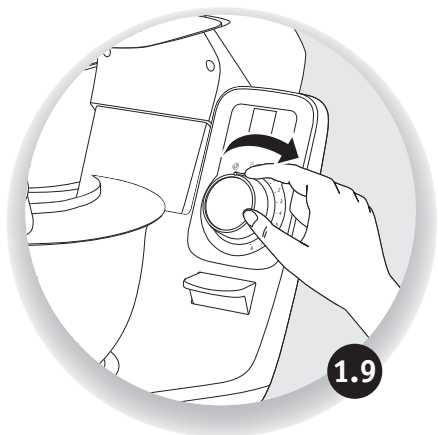
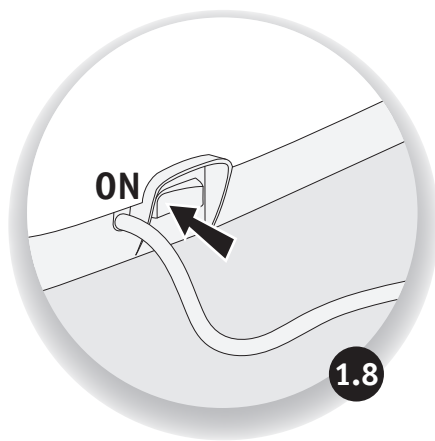
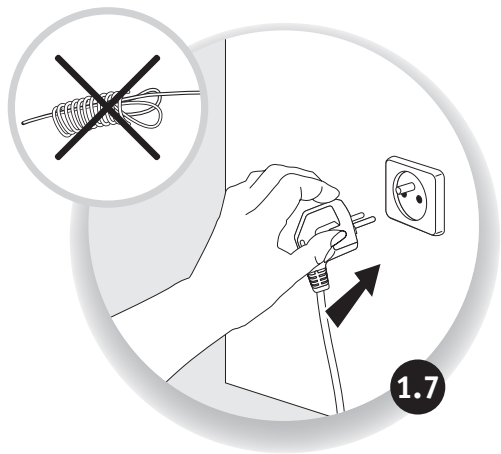
RU

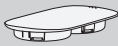
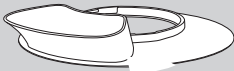
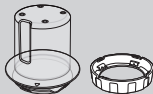
ДОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	82
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....	82
НАЧАЛО РАБОТЫ.	83
ОЧИСТКА ПРИБОРА	83
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	84
COACH: ВОПЛОЩЕНИЕ ВАШИХ КУЛИНАРНЫХ ИДЕЙ.....	86
ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?	89
УТИЛИЗАЦИЯ	90

KK

ҚҰРЫЛҒЫ СИПАТТАМАСЫ.....	91
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ	91
ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ	92
ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАУ	92
КЕҢЕСТЕР МЕН ҰСЫНЫСТАР	93
COACH: ЖАҚСЫ ПІСІРУ ҮШІН.	95
ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕГЕН ЖАҒДАЙДА ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШАРА.	98
ҚАЙТА ӨҢДЕУ.....	99





				
A		✗	✗	✓
A6		✗	✗	✓
A7		✗	✗	✓
C1		✓	✓	✓
C2		✓	✓	✓
C3		✓	✓	✓
D1		✓	✓	✓
D2		✓	✓	✓
D3		✓	✓	✓
D4		✓	✓	✓
D5*		✓	✓	✓
		✗	✓	✗

Hello and thank you for choosing our **Coach** kitchen machine to help you succeed in baking. You will find in the following instructions for use all the information you need to use it. We hope you will enjoy it. **EN**

Warning: a safety booklet is also provided with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read this booklet and the following instructions for use carefully and keep them in a safe place.

APPLIANCE DESCRIPTION:

A: Motor unit

- A1: Beater and hook mixing outlet
- A2: Whisk mixing outlet
- A3: Low speed outlet
- A4: High speed blender/mini-chopper/grinder outlet
- A5: High speed food processor outlet
- A6: Low speed outlet cover
- A7: High speed outlet cover
- A8: Head release press button
- A9: Power switch O/I

B: Interface

- B1: Left touch key
- B2: Right touch key
- B3: Display screen
- B4: Start/Stop

B5: Stop

- B6: Pulse
- B7: Incorporation speed
- B8: Speeds 1 to 8

C: Bowl assembly

- C1: Splashguard lid
- C2: Splashguard
- C3: Bowl

D: Accessories

- D1: Balloon whisk
- D2: Dough hook
- D3: Beater
- D4: Dough Scraper
- D5: Mini-chopper*

*according to model

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE:

Power: 1200W

Max. operating time: up to 30 minutes

Operating duration range: adjustable in steps of 10 seconds to 2 minutes
adjustable in steps of 30 seconds to 30 minutes

Number of speeds: Pulse: speed to use by impulsion
Incorporation speed:
Very slow speed to incorporate delicate ingredients like egg whites.
Speeds 1 to 8: to select according to the chosen preparation.

Standby mode: The appliance goes in standby mode after 15 minutes of inactivity. To turn the appliance back on, press on Start/Stop (B4) or select a speed on the knob (B8) or select the « pulse » mode (B6).

Before using the appliance for the first time, wash all parts of the unit with soapy water except for the motor unit (see «Cleaning» section). We recommend washing all the accessories (D1), (D2) and (D3) in dishwasher at least once. Rinse and dry.

Place the appliance on a flat, clean and dry surface, make sure that the speed selector is in position "Stop" (B5) and then plug in your appliance. Select the O/I power switch (A9) to start the unit.

Never move the appliance by carrying it by an accessory fixed on the top (for example mini-chopper).

• ASSEMBLY:

Follow diagrams 1.1 to 1.9

• USAGE:

To start the appliance, turn the speed selector (B8) to the chosen speed and press the center of the selector on «Start/Stop» (B4).

Important: The appliance will only start if the high speed outlet cover (A7) and the head are locked. If you unlock the cover (A7) and/or the head during operation, the appliance will stop immediately. Place the cover (A7) and/or lock down the head, press «start» (B4) or choose the control knob (B8) to restart the machine.

The appliance goes in standby mode after 15 minutes of inactivity. To turn the appliance back on, press on "Start/Stop" (B4) or select a speed on the knob (B8) or select the pulse mode (B6).

Food can be added through the lid funnel (C2) during a preparation.

To stop the appliance, press the center of the speed selector "Start/Stop" (B4) and return the selector to "Stop" (B5)

• DISASSEMBLY

Wait for the appliance to come to a complete stop, then perform the assembly steps in reverse: diagrams 1.9 to 1.1.

CLEANING THE APPLIANCE

Unplug the appliance.

Do not immerse the appliance (A) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.

Disassemble completely and rinse the accessories soon after use.

Wash, rinse and dry the accessories. They are all dishwasher-safe.

Refer to the cleaning table.

Handle all blades with care to prevent injury (diagram 2.4).

All models include the whisk, beater and dough hook attachments. Depending on the model the Mini Chopper may also be included. Below you will find recipe ideas, recommended speeds and times of use.

WHISK (D1)



To whisk eggs, whip creams and emulsify preparations. Please find detailed recipes below.

Never use the balloon whisk to knead dough or heavy batters.

Egg whites	Max 10	V8	1 min 45
Mayonnaise	Max 1l	V7	4 min
Crêpe batter	Max 2l	V1-V3 V5 V6 V4	5 sec 30 sec 1 min 2 min
Whipped cream	Max 800ml	V5 V6 V7	2 min 30 75 sec 10 - 40 sec

Egg whites

5 egg whites
10g sugar

For best results, use room temperature eggs. Add the egg whites to the bowl with the lid. Start the appliance on speed 7. After 40 seconds, add sugar. Switch the appliance to speed 8 for 50 seconds.

Whipped cream

250g Liquid whole cream
(minimum 30% fat and cold)
20g icing sugar

Place the bowl and whisk attachment in the refrigerator for 5 minutes before preparing the whipped cream. Add the cream and powdered sugar to the bowl with the lid on and start the appliance to speed 5 for 2 minutes 30, then speed 6 for 75 seconds and speed 7 for 10 to 40 seconds. Check consistency of the cream preparation, 30 seconds from the end, because it could quickly change.

Mayonnaise

2 egg yolks
20g mustard
1 pinch of salt
250ml oil

Add the egg yolks, mustard and salt to the bowl with the lid on and start the appliance at speed 7. Add the oil very gradually through the opening in the lid for 3 minutes. After 3 minutes, remove the bowl from the appliance and scrape down the sides with a spatula, smoothing the mayonnaise for 3 to 4 turns.

Crêpe batter

300g T45 flour
3 eggs
30g sugar
30 ml oil
600 ml milk

Add the flour, eggs, sugar, oil and 200 ml of milk to the bowl with the lid and run the appliance at speed 1 for 5 seconds, then at speed 3 for 5 seconds, at speed 5 for 30 seconds and finally at speed 6 for 1 minute. Scrape down the sides of the bowl, then start the appliance again at speed 4. Add the remaining 400 ml of milk gradually by the opening in the lid for 2 minutes. Remove the bowl from the appliance and pass the preparation through a fine sieve. Leave to rest for 1 hour before making your pancakes. Brush a pan with a little oil, heat over medium heat and add a ladleful of batter. Cook for 1 minute on one side and 30 seconds on the other.

DOUGH HOOK (D2)



To prepare yeast doughs: bread, pizza and brioche doughs and fresh pasta.

Recipe			
White bread dough	Max 1,8kg (1kg flour)	V1 V2	1 min 10 min
Brioche dough	Max 2.5kg (750g flour)	V5	20 min
Pasta dough	Max 1kg (600g flour)	V2	5 min

White bread dough

500 g flour
340 g water
20 g fresh yeast
10 g salt

In a separate bowl, let the yeast dissolve in the water for 5 minutes. Add the flour and salt to the bowl with the lid on and start the appliance at speed 1. Add the water and yeast gradually for 1 min. Switch to speed 2 for 10 minutes. Let the dough rise for 45 minutes at 30°C. Shape the bread and let it rise again for 90 minutes at 30°C. Preheat your oven to 230°C. Brush the surface of the bread with water and make slashes with a knife. Bake at 230°C for 25 minutes.

BEATER (D3)



For mixing cake and cookie batters, shortcrust and shortbread doughs.

Never use the beater to knead heavy (yeast) doughs.

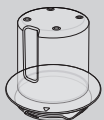
Recipe			
Cake batter	Max 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 sec 2 min 30 15 sec
Shortcrust pastry	Max 700g	V5	5 min

Cake batter

180 g flour
3 g baking powder
3 eggs
150 g soft butter
150 g sugar

Take out the butter 1 hour before preparing your dough or put it in the microwave for 15 seconds to soften it without melting it. Preheat your oven to 180°C. Add the flour, baking powder, eggs, soft butter and sugar in the bowl with the lid. Start the appliance at speed 1 for 30 seconds, then at speed 8 for 2 minutes and 30 seconds, then scrape the wall of the bowl, and finally launch the device in Pulse mode for 15 seconds, or until no more pieces of butter are visible. Butter and line a cake pan. Pour in the mixture and bake at 180°C for 1 hour. Let cool for 10 minutes before unmolding.

MINI-CHOPPER (D5)



To chop herbs, onions or small preparations.

Recipe			
Figs	60g	Pulse	3 sec

COACH: TO SUCCEED IN BAKING

The following control keys will light up when they are available for use:



You should press on "Start/Stop" (B4) to start or stop mixing at any speed

1. FIRST TIME USE

Coach is a smart appliance that helps you bake and succeed in all your preparations. It offers you 8 basic preparations with the right combination of time and speed, all available in just a few taps.

With its easy-to-use digital display and capacitive touch keys, you will be able to prepare anything you like: guaranteed results and success!

Turn on your Coach using the power switch 0/I (A9) and use the manual mode (for more info, go on next page) or try an automatic program.

Coach takes care of preparing and mixing your ingredients, and you can access even more services via the mobile application. In the app, discover hundreds of recipes, that you can follow step-by-step, 21 basic preparations with result verification, tips and tricks, and more! Follow the steps—it couldn't be easier!

Download the Coach app. Downloadable for free from the App Store (iPhone/iPad) and Google Play (Android).



2. PRODUCT FEATURES

8 PROGRAMS

For each program, simply add your ingredients to the bowl, select the program with the arrow touch keys (B1 / B2). Once you have chosen the program, press "Start/Stop" (B4) and the program will start automatically. A timer will show in real time how long it will take. When the program is done, the machine stops automatically and rings.



If this animated logo appears on the display when the appliance rings, you will need to add ingredients with star (*) progressively, according the recipe, and press "Start/Stop" (B4) again to finish the program. For more info, see here under or check your Quick Start Guide.



For egg whites :
1 to 6- eggs



For egg whites :
6 to 10- eggs



For whipped cream:
200ml to 800ml of cream with
30% of fat mini.

	Optimized for 50 cl to 2L of batter		
	20 Pancakes	12 crêpes	12 waffles
Waffles, Pancakes & Crêpes			
Flour	250 g	300 g	300 g
Baking Powder	11 g	/	11 g
Sugar	30 g	30 g	75 g
Eggs	2	3	2
Oil	2 cl	3 cl	5 cl
Milk	15 cl	20 cl	20 cl
 *Milk	18 cl	40 cl	38 cl
BAKE	1 minute on one side, flip, 30 seconds on the other side		Bake in a waffle maker

	Optimized for 600 g to 2.7 kg of batter			
	Sweet cake		Savory cake	
Cakes	6 people	8 people	6 people	8 people
Flour	180 g	220 g	185 g	245 g
Baking Powder	3 g	5 g	6 g	11 g
Eggs	3	4	3	4
Sugar	150 g	200 g	/	/
Melted butter	150 g	200 g	/	/
Olive oil	/	/	9 cl	12,5 cl
Milk	/	/	9 cl	12,5 cl
Salt/Pepper	/	/	1 pinch	1 pinch
BAKE	50 minutes 180° C	1 hour 180° C	45 minutes 180° C	55 minutes 180° C

	Optimized for 200 g to 700 g of dough
	For a 27 cm diameter pie or biscuit dish
Shortcrust pastry	
Flour	220 g
Soft butter	100 g
 *Egg yolk	1
*Water	4 cl
Leave to rest for 30 minutes before using in a pie, for biscuits or any other recipe.	

	Optimized for 500 g to 1,8 kg of dough
	For 870 g bread dough
Whitebread	
Flour	500 g
Baking powder	10 g
Salt	20 g
Water	34 cl
Leave to rest for 45 minutes, then form the bread, leave to rest for another 90 minutes before baking 25 minutes at 250°C	

	Optimized for 250 g to 1,2 kg of dough
	For a 28 cm diameter pizza dough
Pizza dough	
Flour	150 g
Salt	1 pinch
Fresh yeast	6 g
Olive oil	1,5 d
Water	9 cl
Leave to rest for 2 hours before rolling out and garnishing with you own toppings	

You can select the speed of your choice thanks to the speed selector (B8) and click the « Start » button at the center of the selector (B4). A timer will start on the display screen (B3).

You can also set a timer before clicking « Start » (B4): select the right arrow touch key (B2) to increase the time, up to 30 minutes. Select the left arrow (B1) to decrease the time. Once you are satisfied, press the start button (B4) and at the end of the timer, the appliance will stop automatically and ring.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

	PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
	The engine is on overheat	The amount of preparation is beyond appliance capacity	Let the engine cool down 30 min Decrease the quantity of preparation
	The engine is on overload	The appliance is severely overloaded	Decrease the quantity of preparaton. Push « start/stop » or turn the rotary knob to exit. Let the engine cool down 30 min
	The appliance has been running 30 min	Automatic stop	Push « start/stop » or turn the rotary knob to exit
	Electronic powerboard is out of order	Electronic failure	Unplug your appliance. Contact a repair center.
	Electronic control of the engine is out of order	Electronic failure	Unplug your appliance. Contact a repair center.
	The engine is locked	Motor failure	Unplug your appliance. Contact a repair center.



Is your appliance still not working?

Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

RECYCLING

• DISPOSING OF THE PACKAGING AND THE APPLIANCE

The packaging is made up of environmentally-safe materials and can therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. To dispose of the appliance, check with the appropriate service in your area.

• ENVIRONMENT PROTECTION FIRST!



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

Bonjour et merci d'avoir choisi notre robot pâtissier Coach pour vous aider à réaliser vos pâtisseries. Vous trouverez, sur cette notice, toutes les informations nécessaires à son utilisation. Nous espérons que vous l'apprécierez !

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

A: Bloc moteur	B5: Bouton d'arrêt
A1: Sortie pétrin et malaxeur	B6: « Pulse »
A2: Sortie fouet multibrins	B7: Vitesse d'incorporation
A3: Sortie lente	B8: Vitesses 1 à 8
A4: Sortie rapide mixeur/mini-hachoir/ moulin à café	C: Ensemble bol
A5: Sortie rapide robot multifonctions	C1: Trappe couvercle
A6: Couvercle sortie lente	C2: Couvercle
A7: Couvercle sortie rapide	C3: Bol
A8: Bouton de déverrouillage	D: Accessoires
A9: Bouton O/I	D1: Fouet multibrins
B: Interface	D2: Pétrin
B1: Touche tactile « gauche »	D3: Malaxeur
B2: Touche tactile « droite »	D4: Découpe pâte
B3: Ecran	D5: Mini-hachoir*
B4: Bouton Start/Stop	

*selon modèle

DONNEES TECHNIQUES DE L'APPAREIL:

Puissance :	1200W
Temps de fonctionnement maxi :	jusqu'à 30 minutes
Réglages des durées de fonctionnement :	réglable par palier de 10 secondes jusqu'à 2 minutes réglable par palier de 30 secondes jusqu'à 30 minutes
Nombre de vitesses :	“Pulse” : Vitesse à utiliser par impulsion Vitesse d'incorporation : vitesse très lente pour incorporer les ingrédients délicats comme les blancs en neige. Vitesses 1 à 8 : à choisir selon votre préparation.
Mode veille :	L'appareil se met en veille au bout de 15 minutes d'inactivité. Pour le rallumer, appuyez sur « Start/Stop » (B4) ou sélectionnez une vitesse (B8) ou sélectionnez le mode « Pulse », à l'aide du bouton (B6).

DEMARRAGE

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez toutes les pièces avec de l'eau savonneuse sauf le bloc moteur (voir partie « Nettoyage »). Nous vous recommandons de laver les accessoires (D1), (D2) et (D3) au lave-vaisselle au moins une fois. Rincez et séchez.

Placez votre appareil sur une surface plate, propre et sèche en vous assurant que le bouton de vitesses est en position « 0 » (B5). Appuyez sur le bouton O/I (A9) pour démarrer votre appareil. Ne le déplacez jamais en le portant par un accessoire fixé sur le haut (par exemple, le mini—hachoir).

• MONTAGE :

Suivez les schémas d'instruction 1.1 à 1.9.

• UTILISATION :

Pour démarrer l'appareil, sélectionnez la vitesse choisie à l'aide du bouton (B8) et appuyez sur « Start/Stop » (B4).

Important : l'appareil ne pourra démarrer que si le couvercle de sortie rapide (A7) et la tête sont fermés. Si vous déverrouillez le couvercle (A7) et/ou la tête durant une préparation, l'appareil s'arrêtera immédiatement. Remettez le couvercle de sortie rapide (A7) en place et/ou verrouillez la tête, puis appuyez sur « Start/Stop » (B4) ou tournez le bouton de vitesses (B8) ou sélectionnez le mode « Pulse » (B6) pour redémarrer l'appareil.

L'appareil se met en veille au bout de 15 minutes d'inactivité. Pour le rallumer, appuyez sur « Start/Stop » (B4) ou sélectionnez une vitesse (B8) ou sélectionnez le mode « Pulse » (B6).

Les ingrédients peuvent être ajoutés via l'ouverture du couvercle (C2) pendant la préparation.

Pour arrêter l'appareil, appuyez sur « Start/Stop » (B4) et tournez le bouton à « 0 » (B5).

• DEMONTAGE :

Attendez que l'appareil s'arrête complètement, puis procédez aux étapes de montage dans le sens inverse : schémas 1.9 à 1.1.

NETTOYAGE

Débranchez l'appareil.

Ne plongez pas le bloc moteur (A) dans l'eau, ne le passez pas sous l'eau du robinet. Essuyez-le avec un linge sec ou légèrement humide.

Démontez et rincez les accessoires après chaque utilisation.

Nettoyez, rincez et séchez les accessoires. Ils sont compatibles au lave-vaisselle. Merci de vous référer au tableau de nettoyage.

Manipulez les lames avec précaution pour éviter de vous blesser (schéma 2.4).

ASTUCES ET CONSEILS

Tous les modèles comprennent un accessoire fouet multibrins, un accessoire malaxeur et un accessoire pétrin. Un mini-hachoir peut être inclus selon modèle. Vous trouverez ci-dessous des idées de recettes, les vitesses recommandées et les temps d'utilisation.

FOUET MULTIBRINS (D1)



Pour les blancs en neige, les crèmes fouettées et les préparations émulsionnées. Veuillez trouver les recettes détaillées ci-dessous.

Ne jamais utiliser le fouet multibrins pour pétrir des pâtes ou des pâtes lourdes.

Blancs en neige	Max 10	V8	1 min 45
Mayonnaise	Max 1l	V7	4 min
Pâte à crêpes	Max 2l	V1-V3 V5 V6 V4	5 sec 30 sec 1 min 2 min
Crème fouettée	Max 800ml	V5 V6 V7	2 min 30 75 sec 10 - 40 sec

Blancs en neige

5 blancs en neige
10 g de sucre

Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante. Ajoutez les blancs d'œufs dans le bol via le couvercle. Lancez l'appareil en vitesse 7. Après 40 secondes, ajoutez le sucre. Passez à la vitesse 8 pendant 50 secondes.

Crème fouettée

250 g de crème liquide entière (30% de matières grasses minimum et froide)
20 g de sucre glace

Placez le bol et l'accessoire fouet multibrins dans le réfrigérateur pendant 5 minutes avant de préparer la crème fouettée. Ajoutez la crème et le sucre dans le bol via le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 5 pendant 2 minutes 30, puis vitesse 6 pendant 75 secondes et vitesse 7 entre 10 et 40 secondes. A 30 secondes de la fin du programme, surveillez la consistance de la crème car elle peut vite évoluer.

Mayonnaise

2 jaunes d'œufs
20 g de moutarde
1 pincée de sel
250 ml d'huile

Mettez les jaunes d'œufs, la moutarde et le sel dans le bol, placez le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 7. Ajoutez l'huile progressivement via l'ouverture du couvercle pendant 3 minutes. Après 3 minutes, retirez le bol, et essuyez les bords avec une spatule, puis lissez la mayonnaise en 3 ou 4 tours de spatule.

Pâte à crêpes

300 g de farine T45
3 œufs
30 g de sucre
30 ml d'huile
600 ml de lait

Ajoutez la farine, les œufs, le sucre, l'huile et 200 ml de lait dans le bol, placez le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 1 pendant 5 secondes, puis en vitesse 3 pendant 5 secondes, en vitesse 5 pendant 30 secondes et enfin en vitesse 6 pendant 1 minute. Essuyez les bords du bol à l'aide d'une spatule, et relancez l'appareil en vitesse 4. Ajoutez les 400 ml de lait restant progressivement via l'ouverture du couvercle pendant 2 minutes. Retirez le bol de l'appareil et passez la préparation au tamis fin. Laissez reposer 1 heure avant de faire vos crêpes. Huilez une poêle, laissez la chauffer à feu moyen et déposez une louche de pâte. Laissez cuire 1 minute sur un côté puis 30 secondes sur l'autre.

PETRIN (D2)



Pour préparer les pâtes à levure : pain, pizza, brioche et pâtes fraîches.

Recettes			
Pâte à pain blanc	Max 1,8kg (1 kg de farine)	V1 V2	1 min 10 min
Pâte à brioche	Max 2.5kg (750 g de farine)	V5	20 min
Pâtes fraîches	Max 1kg (600 g de farine)	V2	5 min

Pâte à pain blanc

500 g de farine
340 g d'eau
20 g de levure fraîche
10 g de sel

Dans un contenant séparé, laissez la levure se dissoudre dans l'eau pendant 5 minutes. Ajoutez la farine et le sel dans le bol, placez le couvercle et lancez l'appareil en vitesse 1. Ajoutez l'eau et la levure progressivement pendant 1 minute. Passez en vitesse 2 pendant 10 minutes. Laissez la pâte lever pendant 45 minutes à 30°C. Formez le pain, et laissez lever 90 minutes à 30°C. Préchauffez votre four à 230°C. Badigeonnez d'eau la surface du pain et faites des entailles à l'aide d'un couteau. Laissez cuire à 230°C pendant 25 minutes.

MALAXEUR (D3)



Pour les pâtes à gâteaux et à biscuits, les pâtes brisées et sablées.

Ne jamais utiliser le malaxeur pour pétrir les pâtes lourdes (à levure).

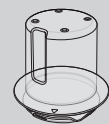
Recettes			
Pâte à cake	2.7 kg maxi.	V1 V8 Pulse	30 sec 2 min 30 15 sec
Pâte brisée	700 g maxi.	V5	5 min

Pâte à cake sucré

180 g de farine
3 g de levure chimique
3 œufs
150 g de beurre mou
150 g de sucre

Réservez le beurre mou hors du froid 1 heure avant la préparation ou passez-le au micro-ondes pendant 15 secondes afin de le ramollir sans le faire fondre. Préchauffez le four à 180°C. Ajoutez la farine, la levure, les œufs, le beurre mou et le sucre dans le bol puis placez le couvercle. Lancez l'appareil en vitesse 1 pendant 30 secondes, puis en vitesse 8 pendant 2 minutes et 30 secondes, raclez ensuite la paroi du bol, et enfin lancez l'appareil en mode Pulse pendant 15 secondes, ou jusqu'à ce que les morceaux de beurre ne soient plus visibles. Beurrez et chemisez un moule à gâteau. Versez la préparation et laissez cuire à 180°C pendant 1 heure. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler.

MINI-HACHOIR (D5)



Pour hacher les herbes, les oignons et les petites préparations.

Recettes			
Figues	60g	Pulse	3 sec

Les touches ci-dessous s’allumeront lorsqu’elles seront prêtes à l’emploi :



Appuyez sur "Start/Stop" (B4) pour démarrer ou arrêter le mélange à n’importe quelle vitesse.

1. PREMIERE UTILISATION

Coach est un appareil intelligent qui vous aide à pâtisser et réussir toutes vos préparations. Il vous offre 8 préparations basiques avec une combinaison temps/vitesse juste, toutes disponibles en quelques étapes.

Grâce à l’écran facile à utiliser et aux touches tactiles, vous serez en mesure de préparer tout ce que vous aimez : réussite et résultats garantis !

Allumez votre Coach en appuyant sur le bouton 0/I (A9) et lancez le mode manuel (pour plus d’information, voir partie « Mode Manuel ») ou essayez un programme automatique.

Coach prend soin de préparer et mélanger vos ingrédients, et vous pouvez accéder à plus de services via l’application mobile. Découvrez des centaines de recettes dans l’App, que vous pourrez suivre pas-à-pas, 21 recettes "préparations de base", vérification des résultats, des conseils et astuces, et plus ! Suivez les étapes, rien de plus simple !

Téléchargez l’App Moulinex, disponible gratuitement sur l’App Store (iPhone/iPad) et Google Play (Android).



2. FONCTIONNALITES DU PRODUIT

8 PROGRAMMES

Pour chaque programme, ajoutez simplement vos ingrédients dans le bol, sélectionnez le programme désiré à l’aide des flèches tactiles (B1/B2). Une fois le programme choisi, appuyez sur le bouton « Start/Stop » (B4) et le programme démarrera automatiquement. Un minuteur décomptera le temps jusqu’à la fin de la préparation. Lorsque le programme est terminé, le robot s’arrête automatiquement et sonne.



Lorsque l’appareil sonne, si cette animation apparaît, appuyez sur « Start » (B4) puis rajoutez doucement, petit à petit les ingrédients marqués d'une * . Pour plus d’information, voir ci-dessous ou lire le Guide de Démarrage ci-joint.

Pour des blancs en neige :
1 à 6 œufs

Pour des blancs en neige :
6 à 10 œufs

Pour les crèmes fouettées :
entre 200 ml et 800 ml de
crème liquide 30% de matières
grasses min.

Ce programme permet de réaliser entre 50 cl et 2 L de pâte

Gaufres, pancakes et crêpes	20 Pancakes	12 Crêpes	12 Gaufres
Farine	250 g	300 g	300 g
Levure chimique	11 g	/	11 g
Sucre	30 g	30 g	75 g
Œufs	2	3	2
Huile	2 cl	3 cl	5 cl
Lait	15 cl	20 cl	20 cl
*Lait	18 cl	40 cl	38 cl
CUISSON	1 minute sur un côté, retournez, 30 secondes sur l’autre côté		Cuire dans un appareil à gaufres

Ce programme permet de réaliser entre 600 g et 2.7 kg de pâte

Pâte à cake	Cake sucré		Cake salé	
	6 personnes	8 personnes	6 personnes	8 personnes
Farine	180 g	220 g	185 g	245 g
Levure chimique	3 g	5 g	6 g	11 g
Œufs	3	4	3	4
Sucre	150 g	200 g	/	/
Beurre mou	150 g	200 g	/	/
Huile d’olive	/	/	9 cl	12,5 cl
Lait	/	/	9 cl	12,5 cl
Sel/Poivre	/	/	1 pincée	1 pincée
CUISSON	50 minutes 180°C	1 heure 180°C	45 minutes 180°C	55 minutes 180°C



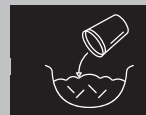
Pâte brisée

Ce programme permet de réaliser entre 200 g et 700 g de pâte

Pour un plat à tarte ou à biscuits de 27 cm de diamètre

Farine 220 g

Beurre doux 100 g



*Jaune d'œuf

1

*Eau

4 cl

Laisser reposer pendant 30 minutes avant d'utiliser dans une tarte, pour des biscuits ou toute autre recette.



Pain blanc

Ce programme permet de réaliser entre 500 g et 1,8 kg de pâte

Pour 870 g de pâte à pain

Farine 500 g

Levure chimique 10 g

Sel 20 g

Eau 34 cl

Laissez reposer pendant 45 minutes, formez ensuite le pain puis laissez reposer de nouveau 90 minutes avant de mettre au four pendant 25 minutes à 250°C



Pâte à pizzas

Ce programme permet de réaliser entre 250 g et 1,2 kg de pâte

Pour une pâte à pizza de 28 cm de diamètre

Farine 150 g

Sel 1 pincée

Levure fraîche 6 g

Huile d'olive 1.5 cl

Eau 9 cl

Laisser reposer pendant 2 heures avant de passer la pâte au rouleau et de garnir avec vos propres garnitures.

MODE MANUEL

Vous pouvez sélectionner la vitesse de votre choix grâce au bouton (B8) et appuyer sur « Start » (B4). Un minuteur s'affichera à l'écran (B3).

Vous pouvez également régler le temps de préparation avant d'appuyer sur « Start » (B4) : utilisez la touche flèche droite (B2) pour augmenter le temps, jusqu'à 30 minutes. Utilisez la touche flèche gauche (B1) pour diminuer le temps. Une fois le temps souhaité sélectionné, appuyez sur le bouton « Start » (B4) pour lancer la préparation. A la fin du minuteur, l'appareil s'arrêtera automatiquement.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

	PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
	Le moteur surchauffe	La préparation à traiter dépasse les capacités de la machine	Laisser refroidir le moteur 30 min. Diminuer la quantité de préparation
	Le moteur est en surcharge	La machine rencontre une résistance inattendue	Diminuer la quantité de préparation. Appuyer sur "Start/Stop" ou tourner le bouton rotatif pour effacer le message d'erreur. Laisser reposer votre appareil pendant 30 min.
	La machine fonctionne depuis 30 min	Arrêt automatique	Appuyer sur « Start/Stop » ou tourner le bouton rotatif pour effacer le message. Laisser reposer votre appareil quelques minutes
	La carte de puissance électronique est hors d'usage	Panne électronique	Débrancher votre machine et l'apporter dans un centre de réparation.
	Le contrôle électronique du moteur est hors d'usage	Panne électronique	Débrancher votre machine et l'apporter dans un centre de réparation.
	Le moteur est bloqué	Le moteur est hors d'usage	Débrancher votre machine et l'apporter dans un centre de réparation.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre de service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

• Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

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.

• 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.



Hallo en bedankt dat u hebt gekozen voor onze Coach-keukenmachine. In de volgende gebruiksaanwijzing vindt u alle informatie die u nodig hebt om het apparaat te gebruiken. We hopen dat u er plezier aan zult beleven.

Waarschuwing: Bij dit apparaat wordt ook een veiligheidsboekje meegeleverd. Lees dit boekje en de volgende gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

A: Motorunit

- A1: Opening voor klopper en mixer
- A2: Opening voor garde
- A3: Opening voor lage snelheid
- A4: Opening voor snelle blender/ minihakmolen/molen
- A5: Opening voor snelle food processor
- A6: Deksel van opening voor lage snelheid
- A7: Deksel van opening voor hoge snelheid
- A8: Drukknop voor kopontgrendeling
- A9: Aan/uit-schakelaar O/I

B: Interface

- B1: Linker tiptoets
- B2: Rechter tiptoets
- B3: Displayscherm
- B4: Start/Stop

B5: Stop

- B6: Puls
- B7: Mengsnelheid
- B8: Snelheden 1 tot 8

C: Kom-module

- C1: Deksel van spatscherm
- C2: Spatscherm
- C3: Kom

D: Accessoires

- D1: Ballongarde
- D2: Deeghaak
- D3: Klopper
- D4: Deegschraper
- D5: Minihakmolen*

*afhankelijk van het model

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen:	1200 W
Max. bedrijfstijd:	tot 30 minuten
Gebruiksduur:	instelbaar in stappen van 10 seconden tot 2 minuten instelbaar in stappen van 30 seconden tot 30 minuten
Aantal snelheden:	Puls: Te gebruiken snelheid voor pulseren Mengsnelheid: Zeer lage snelheid om kwetsbare ingrediënten zoals eiwit te verwerken. Snelheden 1 tot 8: selecteer op basis van de gekozen bereiding.
Stand-bymodus:	Het apparaat schakelt na 15 minuten inactiviteit over naar de stand-bymodus. Als u het apparaat weer wilt inschakelen, drukt u op Start/Stop (B4) of kiest u een snelheid op de knop (B8) of selecteert u de pulsstand (B6).

AAN DE SLAG

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u alle onderdelen van het apparaat wassen met zeepsop, behalve de motorunit (zie het gedeelte "Schoonmaken"). We raden u aan alle accessoires (D1), (D2) en (D3) minstens één keer in de vaatwasmachine te wassen. Spoel af en laat drogen.

Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond, zorg ervoor dat de snelheidskeuzeknop in de stand "Stop" (B5) staat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Selecteer de 0/I-stroomschakelaar (A9) om de unit te starten. Verplaats het apparaat nooit door het te dragen aan een accessoire dat aan de bovenkant is bevestigd (bijvoorbeeld de minihakmolen).

• MONTAGE:

Volg de schema's 1.1 tot 1.9

• GEBRUIK:

Om het apparaat te starten, draait u de snelheidskeuzeknop (B8) naar de gekozen snelheid en drukt u op het midden van de keuzeknop op "Start/Stop" (B4).

Belangrijk: Het apparaat start alleen als de het deksel van de opening voor lage snelheid (A7) en de kop zijn vergrendeld. Als u het deksel (A7) en/of de kop tijdens gebruik ontgrendelt, stopt het apparaat onmiddellijk. Als je het deksel (A7) en/of de kop ontgrendelt terwijl het apparaat in werking is, stopt het apparaat onmiddellijk. Druk op 'Start' (B4) of kies de regelknop (B8) om het apparaat opnieuw te starten.

Het apparaat schakelt na 15 minuten inactiviteit over naar de stand-bymodus. Als u het apparaat weer wilt inschakelen, drukt u op "Start/Stop" (B4) of kiest u een snelheid op de knop (B8) of selecteert u de pulsstand (B6).

U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen via de dekseltrechter (C2). Om het apparaat te stoppen, drukt u op het midden van de snelheidskeuzeknop "Start/Stop" (B4) en zet u de keuzeknop terug op "Stop" (B5).

• DEMONTAGE

Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en voer vervolgens de montagestappen in omgekeerde volgorde uit: diagram 1.9 t/m 1.1.

HET APPARAAT REINIGEN

Haal de stekker uit het stopcontact.

Dompel het apparaat (A) nooit onder in water en houd het niet onder stromend water. Veeg het schoon met een droge of licht vochtige doek.

Haal de accessoires direct na gebruik uit elkaar en spoel ze af.

Was, spoel en droog de accessoires.

Ze zijn allemaal vaatwasmachinebestendig. Raadpleeg de schoonmaaktabel.

Behandel alle messen voorzichtig om letsel te voorkomen (diagram 2.4).

TIPS EN ADVIES

Alle modellen worden geleverd met garde, klopper en deeghaakhulpstukken. Afhankelijk van het model kan ook de minihakmolen zijn meegeleverd. Hieronder vindt u receptideeën, aanbevolen snelheden en gebruikstijden.

GARDE (D1)



Voor het kloppen van eieren en crèmes en het emulgeren van ingrediënten. Hieronder vindt u gedetailleerde recepten.

Gebruik de ballongarde nooit om deeg of zwaar beslag te kneden.

Eiwit	Max. 10	B8	1 minuut 45
Mayonaise	Max. 1l	V7	4 minuut
Crêpe-beslag	Max 2l	V1-V3 V5 V6 V4	5 sec. 30 sec. 1 minuut 2 minuut
Slagroom	Max. 800 ml	V5 V6 V7	2 minuut 30 75 sec. 10 - 40 sec.

Eiwit

Eiwit van 5 eieren
10 g suiker

Gebruik eieren op kamertemperatuur voor de beste resultaten. Doe het eiwit in de kom met het deksel. Start het apparaat op snelheid 7. Voeg na 40 seconden suiker toe. Zet het apparaat gedurende 50 seconden op snelheid 8.

Slagroom

250 g vloeibare slagroom
(minimaal 30% vet en koud)
20 g poedersuiker

Plaats de kom en het gardehulpstuk 5 minuten in de koelkast voordat u de slagroom bereidt. Doe de room en de poedersuiker in de kom met het deksel erop en start het apparaat op snelheid 5 gedurende 2 minuten en 30 seconden, daarna snelheid 6 gedurende 75 seconden en snelheid 7 gedurende tussen 10 en 40 seconden. Controleer de consistentie van de room vanaf 30 seconden vóór het einde omdat deze snel kan veranderen.

Mayonaise

2 eierdooiers
20 g mosterd
1 snufje zout
250 ml olie

Doe de eierdooiers, de mosterd en het zout in de kom met het deksel erop en start het apparaat op snelheid 7. Voeg de olie gedurende 3 minuten zeer geleidelijk toe via de opening in het deksel. Verwijder na 3 minuten de kom van het apparaat en schraap de zijanten met een spatel naar beneden, zodat de mayonaise in 3 tot 4 slagen glad wordt.

Crêpe-beslag

300 g T45-bloem
3 eieren
30 g suiker
30 ml olie
600 ml melk

Voeg de bloem, eieren, suiker, olie en 200 ml melk toe aan de kom, sluit het deksel en laat het apparaat 5 seconden op snelheid 1 draaien, vervolgens 5 seconden op snelheid 3, 30 seconden op snelheid 5 en ten slotte 1 minuut op snelheid 6.

Schraap de zijanten van de kom af en start het apparaat vervolgens opnieuw op snelheid 4. Voeg de resterende 400 ml melk gedurende 2 minuten geleidelijk toe via de opening in het deksel. Neem de kom uit het apparaat en doe de bereiding door een fijne zeef.

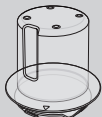
Laat 1 uur rusten voordat u pannenkoeken gaat maken. Bestrijk een pan met een beetje olie, verhit de pan op middelhoge temperatuur en schenk er een scheutje beslag in. Bak 1 minuut aan de ene kant en 30 seconden aan de andere kant.

DEEGHAAK (D2)				
Gistdeeg maken: deeg voor brood, pizza, brioche en verse pasta.				
	Recept			
	Deeg voor witbrood	Max. 1,8 kg (1 kg bloem)	V1 V2	1 min 10 min
	Briochedeeg	Max. 2,5 kg (750g bloem)	V5	20 min
	Pastadeeg	Max 1kg (600g bloem)	V2	5 min

<u>Deeg voor witbrood</u>	500 g bloem 340 g water 20 g verse gist 10 g zout	Laat de gist in een aparte kom 5 minuten in het water oplossen. Doe de bloem en het zout in de kom met het deksel erop en start het apparaat op snelheid 1. Voeg het water en de gist gedurende 1 minuut geleidelijk toe. Schakel over naar snelheid 2 gedurende 10 minuten. Laat het deeg 45 minuten rijzen op 30°C. Vorm het brood en laat het opnieuw 90 minuten rijzen op 30°C. Verwarm de oven voor op 230 °C. Borstel het oppervlak van het brood met water en maak schuine insnedes met een mes. Bak 25 minuten op 230 °C.
---------------------------	--	---

KLOPPER (D3)				
Voor het mixen van cake- en koekbeslag, deeg voor zandkoekjes.				
Gebruik de klopper nooit om zwaar (gist)deeg te kneden.				
	Recept			
	Cakebeslag	Max 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 sec 2 min 30 15 sec
	Zandkoekjesdeeg	Max 700g	V5	5 min

<u>Cakebeslag</u>	180 g bloem 3 g bakpoeder 3 eieren 150 g zachte boter 150 g suiker	Leg de boter 1 uur voordat u uw deeg gaat bereiden uit de koelkast of zet de boter 15 seconden in de magnetron om de boter zachter te maken zonder deze te smelten. Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de bloem, het bakpoeder, de eieren, de zachte boter en de suiker in de kom met het deksel. Start het apparaat gedurende 30 seconden op snelheid 1 en vervolgens 2 minuten en 30 seconden op snelheid 8, schraap vervolgens de zijanten van de kom af en start de pulsmodus voor 15 seconden of tot er geen stukjes boter meer zichtbaar zijn. Beboter en bekleed een cakevorm. Schenk het mengsel erbij en bak het 1 uur op 180°C. Laat het 10 minuten afkoelen voordat u de cake uit de vorm haalt.
-------------------	--	--

MINIHAKMOLEN (D5)				
Voor het hakken van kruiden, uien of kleine ingrediënten.				
	Recept			
	Vijgen	60g	Puls	3 sec

COACH: VOOR SUCCESVOL BAKKEN

De volgende bedieningstoetsen lichten op wanneer ze beschikbaar zijn voor gebruik:



Druk op "Start/Stop" (B4) om het mixen op een bepaalde snelheid te starten of te stoppen

1. EERSTE GEBRUIK

Coach is een slim apparaat dat u helpt bij het bakken en het bereiden van al uw gerechten. Het biedt u 8 basisfuncties met de juiste combinatie van tijd en snelheid, allemaal beschikbaar met slechts enkele tikken.

Dankzij het gebruiksvriendelijke digitale display en de capacatieve tiptoetsen kunt u alles bereiden wat u maar wilt: gegarandeerd resultaat en succes!

Schakel uw Coach in met de aan/uit-schakelaar 0/I (A9) en gebruik de handmatige modus (ga voor meer informatie naar de volgende pagina) of probeer een automatisch programma.

Coach zorgt voor het bereiden en mengen van uw ingrediënten en u hebt toegang tot nog meer services via de mobiele app. Ontdek in de app honderden recepten, die u stap voor stap kunt volgen, 21 basisfuncties met resultaatverificatie, tips en trucs, en meer! Volg de stappen - eenvoudiger kan het niet!

Download de Coach app. Gratis te downloaden via de App Store (iPhone/iPad) en Google Play (Android).



2. PRODUCTKENMERKEN

8 PROGRAMMA'S

Voeg voor elk programma de ingrediënten toe aan de kom en selecteer het programma met de tiptoetsen met de pijlen (B1 / B2). Als u het programma hebt gekozen, drukt u op "Start/Stop" (B4). Het programma wordt automatisch gestart. Een timer geeft in real-time aan hoe lang het duurt. Wanneer het programma is voltooid, stopt de machine automatisch en klinkt er een signaal.



Als dit bewegende logo op het display verschijnt wanneer het apparaat klinkt, moet u ingrediënten met een ster (*) geleidelijk toevoegen, volgens het recept, en nogmaals op "Start/Stop" (B4) drukken om het programma te voltooien. Zie voor meer informatie hieronder of raadpleeg de Snelstartgids.



Voor eiwit:
1 tot 6- eieren



Voor eiwit: 6 tot 10- eieren



Voor slagroom: 200 ml tot 800 ml room met 30% vet mini.

	Geoptimaliseerd voor 50 cl tot 2 l beslag		
	20 pannenkoeken	12 crêpes	12 wafels
Wafels, pannenkoeken en crêpes			
Bloem	250 g	300 g	300 g
Bakpoeder	11 g	/	11 g
Suiker	30 g	30 g	75 g
Eieren	2	3	2
olie	2 cl	3 cl	5 cl
Melk	15 cl	20 cl	20 cl
 *Melk	18 cl	40 cl	38 cl
BAKKEN	1 minuut aan de ene kant, omklappen, 30 seconden aan de andere kant		Bakken in een wafelmaker

	Geoptimaliseerd voor 600 g tot 2,7 kg beslag			
	Zoete taart		Hartige taart	
	6 personen	8 personen	6 personen	8 personen
Cakes				
Bloem	180 g	220 g	185 g	245 g
Bakpoeder	3 g	5 g	6 g	11 g
Eieren	3	4	3	4
Suiker	150 g	200 g	/	/
Gesmolten boter	150 g	200 g	/	/
Olijfolie	/	/	9 cl	12,5 cl
Melk	/	/	9 cl	12,5 cl
Zout/peper	/	/	1 snufje	1 snufje
BAKKEN	50 minuten 180° C	1 uur 180° C	45 minuten 180° C	55 minuten 180° C

		Geoptimaliseerd voor 200 g tot 700 g deeg
Zandkoekjesdeeg		Voor een taart van 27 cm diameter of koekjes
Bloem		220 g
Zachte boter		100 g
	*Eierdooier	1
	*Water	4 cl
Laat 30 minuten rusten voordat u het deeg in een taart, voor koekjes of andere recepten gebruikt.		

	Geoptimaliseerd voor 500 g tot 1,8 kg deeg	
Witbrood	Voor 870 g brooddeeg	
Bloem	500 g	
Bakpoeder	10 g	
Zout	20 g	
Water	34 cl	
Laat 45 minuten rusten, vorm het brood en laat het nog 90 minuten rusten voordat u het 25 minuten bakt bij 250 °C.		

	Geoptimaliseerd voor 250 g tot 1,2 kg deeg
	Voor pizzadeeg met een diameter van 28 cm.
Pizzadeeg	
Bloem	150 g
Zout	1 snufje
Verse gist	6 g
Olijfolie	1,5 d
Water	9 cl
Laat 2 uur rusten voordat u het deeg uitrolt en garneert met uw eigen toppings	

HANDMATIGE MODUS

U kunt de gewenste snelheid kiezen met de snelheidskeuzeknop (B8) en op de knop "Start" in het midden van de keuzeknop (B4) klikken. Op het display (B3) wordt een timer gestart.

U kunt ook een timer instellen voordat u op "Start" (B4) klikt: Selecteer de tiptoets met de pijl naar rechts (B2) om de tijd te verlengen tot maximaal 30 minuten. Selecteer de tiptoets met de pijl naar links (B1) om de tijd te verkorten. Als u tevreden bent, drukt u op de startknop (B4). Aan het einde van de timer stopt het apparaat automatisch en klinkt een signaal.

NL

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
	De motor is oververhit	De te bereiden hoeveelheid is te groot voor de capaciteit van het apparaat	Laat de motor 30 minuten afkoelen Verminder de hoeveelheid
	De motor is overbelast	Het apparaat is ernstig overbelast	Verminder de te bereiden hoeveelheid. Druk op "Start/Stop" of draai aan de draaiknop om af te sluiten. Laat de motor 30 minuten afkoelen
	Het apparaat heeft 30 minuten gedraaid	Automatische stop	Druk op "Start/Stop" of draai aan de draaiknop om af te sluiten
	Storing in de printplaat	Elektronische storing	Haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met een reparatiecentrum.
	Elektronische bediening van de motor werkt niet	Elektronische storing	Haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met een reparatiecentrum.
	De motor is vergrendeld	Motorstoring	Haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met een reparatiecentrum.



Werkt het apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het onderhoudsboekje).

MILIEUBESCHERMING

• AFVOEREN VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen en kan daarom worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende recyclingmaatregelen in uw regio. Als u het apparaat wilt inleveren, raadpleeg dan de desbetreffende service in uw regio.

• WEES VRIENDELIJK VOOR HET MILIEU !



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

NL

Ciao e grazie per aver scelto la nostra impastatrice Coach, che ti aiuterà a realizzare con successo le tue ricette. Le istruzioni d'uso riportate di seguito contengono tutte le informazioni necessarie. Ci auguriamo che sarà di tuo gradimento.

Avvertenza: l'apparecchio è dotato anche di un opuscolo di sicurezza. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo e le seguenti istruzioni per l'uso e conservarli in un luogo sicuro.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO:

- IT

A: Unità motore

A1: Attacco di miscelazione per sbattitore e gancio

A2: Attacco di miscelazione per frusta a filo

A3: Attacco a bassa velocità

A4: Attacco frullatore/mini-tritatutto/ macinacaffè ad alta velocità

A5: Attacco food processor ad alta velocità

A6: Coperchio attacco a bassa velocità

A7: Coperchio attacco ad alta velocità

A8: Pulsante di rilascio della testa

A9: Tasto di accensione O/I

B: Interfaccia

B1: Tasto a sfioramento a sinistra

B2: Tasto a sfioramento a destra

B3: Display

B4: Start/Stop
- B5:** Stop

B6: Pulse

B7: Velocità di incorporazione

B8: Velocità da 1 a 8

C: Gruppo recipiente

C1: Coperchio paraspruzzi

C2: Paraspruzzi

C3: Recipiente

D: Accessori

D1: Frusta a filo

D2: Gancio impastatore

D3: Sbattitore

D4: Tagliapasta

D5: Mini-tritatutto*
- *a seconda del modello

SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO:

Alimentazione:	1200W
Tempo di funzionamento max:	fino a 30 minuti
Durata di funzionamento:	regolabile in incrementi da 10 secondi a 2 minuti regolabile in incrementi da 30 secondi a 30 minuti
Numero di velocità:	Pulse: velocità da utilizzare con la modalità a impulsi Velocità di incorporazione: velocità molto bassa per incorporare ingredienti delicati come gli albumi. Velocità da 1 a 8: selezionare in base alla preparazione scelta.
Modalità standby:	L'apparecchio entra in modalità standby dopo 15 minuti di inattività. Per riaccendere l'apparecchio, premere Start/Stop (B4) oppure selezionare una velocità sulla manopola (B8) o selezionare la modalità "Pulse" (B6).

PER INIZIARE

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare tutte le parti dell'unità con acqua e sapone, a eccezione dell'unità motore (vedere la sezione "Pulizia"). Consigliamo di lavare tutti gli accessori (D1), (D2) e (D3) in lavastoviglie almeno una volta. Risciacquare e asciugare. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta; assicurarsi che il selettore di velocità sia in posizione "Stop" (B5), quindi collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Premere il tasto di accensione O/I (A9) per avviare l'unità. Non spostare mai l'apparecchio afferrandolo da un accessorio fissato sulla parte superiore (ad esempio il mini-tritatutto).

- IT

- ASSEMBLAGGIO:**
Seguire le figure da 1.1 a 1.9
 - UTILIZZO:**
Per avviare l'apparecchio, ruotare il selettore di velocità (B8) sulla velocità desiderata e premere "Start/Stop" (B4) al centro del selettore.

Importante: l'apparecchio si avvia solo se il coperchio dell'attacco ad alta velocità (A7) e la testa sono bloccati. Sbloccando il coperchio (A7) e/o la testa durante il funzionamento, l'apparecchio si arresterà immediatamente. Premere "Start" (B4) o utilizzare la manopola di comando (B8) per riavviare l'apparecchio.

L'apparecchio entra in modalità standby dopo 15 minuti di inattività. Per riaccendere l'apparecchio, premere "Start/Stop" (B4) oppure selezionare una velocità sulla manopola (B8) o selezionare la modalità "Pulse" (B6).

Durante la preparazione di una ricetta, è possibile aggiungere gli alimenti attraverso l'imbuto del coperchio (C2). Per arrestare l'apparecchio, premere "Start/Stop" al centro del selettore di velocità (B4) e riportarlo su "Stop" (B5).

- SMONTAGGIO**
Attendere l'arresto completo dell'apparecchio, quindi eseguire le operazioni di assemblaggio in senso inverso: figure da 1.9 a 1.1.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Non immergere mai l'apparecchio (A) in acqua né metterlo sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.

Smontare completamente e risciacquare gli accessori subito dopo l'uso. Lavare, sciacquare e asciugare gli accessori. Sono tutti lavabili in lavastoviglie. Fare riferimento alla tabella relativa alla pulizia.

Maneggiare con cura tutte le lame per evitare lesioni (figura 2.4).

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Tutti i modelli includono i seguenti accessori: frusta, sbattitore e gancio impastatore. A seconda del modello, potrebbe essere incluso anche il mini-tritatutto. Di seguito sono riportate ricette, velocità consigliate e tempi di utilizzo.

FRUSTA A FILO (D1)



Per sbattere le uova, montare la panna ed emulsionare le preparazioni. Di seguito sono riportate le ricette dettagliate.			
Non usare mai la frusta a filo per impasti pesanti.			
Albumi	Max 10	V8	1 min e 45 sec
Maionese	Max 1 L	V7	4 min
Pastella per crêpe	Max 2 l	V1-V3	5 sec
		V5	30 sec
		V6	1 min
		V4	2 min
Panna montata	Max 800 ml	V5	2 min 30
		V6	75 sec
		V7	10 - 40 sec

<u>Albumi</u>	5 albumi 10 g di zucchero	Per risultati ottimali, usare uova a temperatura ambiente. Aggiungere gli albumi nel recipiente con il coperchio. Avviare l'apparecchio a velocità 7. Dopo 40 secondi, aggiungere lo zucchero. Avviare l'apparecchio a velocità 8 per 50 secondi.
<u>Panna montata</u>	250 g di panna intera liquida (almeno il 30% di grasso e fredda) 20 g di zucchero a velo	Collocare il recipiente e la frusta a filo in frigorifero per 5 minuti prima di montare la panna. Aggiungere la panna e lo zucchero a velo nel recipiente con il coperchio e avviare l'apparecchio a velocità 5 per 2 minuti e 30 secondi, quindi a velocità 6 per 75 secondi e a velocità 7 tra 10 e 40 secondi. Verificare la consistenza della panna a 30 secondi dalla fine della preparazione, perché potrebbe cambiare rapidamente.
<u>Maionese</u>	2 tuorli 20 g di senape 1 pizzico di sale 250 ml di olio	Aggiungere i tuorli, la senape e il sale nel recipiente con il coperchio e avviare l'apparecchio a velocità 7. Aggiungere l'olio molto gradualmente attraverso l'apertura del coperchio per 3 minuti. Dopo 3 minuti, rimuovere il recipiente dall'apparecchio e raschiare i lati con una spatola, livellando la maionese per 3 o 4 volte.
<u>Pastella per crêpe</u>	300 g di farina 00 3 uova 30 g di zucchero 30 ml di olio 600 ml di latte	Aggiungere la farina, le uova, lo zucchero, l'olio e 200 ml di latte nel recipiente con il coperchio e avviare l'apparecchio a velocità 1 per 5 secondi, quindi a velocità 3 per 5 secondi e infine a velocità 6 per 1 minuto. Raschiare i lati del recipiente, quindi riavviare l'apparecchio a velocità 4. Attraverso l'apertura del coperchio, versare i 400 ml di latte residui per 2 minuti. Rimuovere il recipiente dall'apparecchio e passare la preparazione attraverso un setaccio fine. Lasciare riposare per 1 ora prima di preparare i pancake. Spennellare una padella con un filo d'olio, scaldare a fuoco medio e aggiungere un mestolo di pastella. Cuocere per 1 minuto da un lato e per 30 secondi dall'altro.

GANCIO IMPASTATORE (D2)



Per preparare impasti lievitati: impasti per pane, pizza, brioche e pasta fresca.			
Ricetta			
Impasto per pane bianco	Max 1,8 kg (1 kg di farina)	V1 V2	1 min 10 min
Impasto per brioche	Max 2,5 kg (750 g di farina)	V5	20 min
Impasto per pasta	Max 1kg (600 g di farina)	V2	5 min

Impasto per pane bianco

500 g di farina
340 g di acqua
20 g di lievito fresco
10 g di sale

In una ciotola a parte, fare sciogliere il lievito nell'acqua per 5 minuti. Aggiungere la farina e il sale nel recipiente con il coperchio e avviare l'apparecchio a velocità 1. Aggiungere l'acqua e il lievito gradualmente per 1 minuto. Avviare a velocità 2 per 10 minuti. Lasciare lievitare l'impasto per 45 minuti a 30 °C. Dare la forma al pane e lasciarlo lievitare ancora per 90 minuti a 30 °C. Preriscaldare il forno a 230 °C. Spennellare la superficie del pane con acqua e fare delle incisioni con un coltello. Cuocere a 230 °C per 25 minuti.

SBATTITORE (D3)



Per impastare torte, biscotti e pasta frolla.

Non usare mai lo sbattitore per impasti pesanti (lievitati).

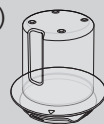
Ricetta			
Impasto per torte	Max 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 sec 2 min 30 15 sec
Pasta frolla	Max 700g	V5	5 min

Impasto per torte

180 g di farina
3 g di lievito in polvere
3 uova
150 g di burro morbido
150 g di zucchero

Tirare fuori il burro dal frigorifero 1 ora prima di preparare l'impasto o metterlo nel microonde per 15 secondi per ammorbidirlo senza farlo sciogliere. Preriscaldare il forno a 180 °C. Aggiungere la farina, il lievito in polvere, le uova, il burro morbido e lo zucchero nel recipiente con il coperchio. Avviare l'apparecchio a velocità 1 per 30 secondi, quindi passare a velocità 8 per 2 minuti e 30 secondi, quindi raschia le pareti del contenitore e avvia il dispositivo in modalità Pulse per 15 secondi o fino a quando non sono più visibili pezzi di burro. Imburrare e foderare una tortiera. Versare il composto e cuocere in forno a 180 °C per 1 ora. Lasciare raffreddare per 10 minuti prima di rimuovere dalla tortiera.

MINI-TRITATUTTO (D5)



Per tritare erbe aromatiche, cipolle o piccoli alimenti.

Ricetta			
Fichi	60g	Pulse	3 sec

COACH: IL SUCCESSO IN CUCINA

I seguenti pulsanti di controllo si accendono quando sono disponibili per l'uso:



Premere "Start/Stop" (B4) per avviare o interrompere la miscelazione a qualsiasi velocità

1. PRIMO UTILIZZO

Coach è un apparecchio intelligente che ti aiuta a preparare con successo tutti i tuoi piatti. Offre 8 preparazioni di base con la giusta combinazione di tempo e velocità, tutte disponibili in pochi tocchi.

Grazie al suo display digitale di facile utilizzo e ai tasti a sfioramento capacitivi, potrai preparare tutto ciò che desideri: risultati e successo garantiti!

Accendi Coach con il tasto O/I (A9) e scegli la modalità manuale (per ulteriori informazioni, vai alla pagina successiva) o prova un programma automatico.

Coach si occupa della preparazione e della miscelazione dei tuoi ingredienti e tu puoi accedere ad ancora più servizi tramite l'applicazione mobile. Vai nell'app e scopri centinaia di ricette, che puoi seguire passo dopo passo, 21 preparazioni di base con verifica dei risultati, suggerimenti, trucchi e molto altro ancora! Segui i passaggi: non potrebbe essere più semplice!

Scarica l'app Coach. Scaricabile gratuitamente dall'App Store (iPhone/iPad) e da Google Play (Android).



2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

8 PROGRAMMI

Per ogni programma, è sufficiente aggiungere gli ingredienti nel recipiente e selezionare il programma con i tasti touch a freccia (B1/B2). Una volta scelto il programma, premere "Start/Stop" (B4) per avviarlo automaticamente. Un timer indicherà i tempi richiesti. Al termine del programma, l'apparecchio si arresterà automaticamente ed emetterà un segnale acustico.



Se appare questa animazione quando l'apparecchio emette un segnale acustico, aggiungere gradualmente gli ingredienti contrassegnati dalla stella (*), a seconda della ricetta, e premere nuovamente "Start/Stop" (B4) per terminare il programma. Per saperne di più, consultare le informazioni riportate di seguito oppure la Guida di avvio rapido.



Per gli albumi:
da 1 a 6 uova



Per gli albumi:
da 6 a 10 uova



Per panna montata: da 200 ml
a 800 ml di panna con almeno
30% di grasso.



Waffle, pancake e crêpe

Ottimizzato per 50 cl - 2 L di pastella

	20 pancake	12 crêpe	12 waffle
Farina	250 g	300 g	300 g
Lievito in polvere	11 g	/	11 g
Zucchero	30 g	30 g	75 g
Uova	2	3	2
di olio	2 cl	3 cl	5 cl
Latte	15 cl	20 cl	20 cl
 *Latte	18 cl	40 cl	38 cl
COTTURA AL FORNO	1 minuto su un lato, capovolgere, 30 secondi sull'altro lato		Cuocere in una macchina per waffle



Torte

Ottimizzato per 600 g - 2,7 kg di impasto

	Torta dolce		Torta salata	
	6 persone	8 persone	6 persone	8 persone
Farina	180 g	220 g	185 g	245 g
Lievito in polvere	3 g	5 g	6 g	11 g
uova	3	4	3	4
Zucchero	150 g	200 g	/	/
Burro fuso	150 g	200 g	/	/
Olio d'oliva	/	/	9 cl	12,5 cl
Latte	/	/	9 cl	12,5 cl
Sale/Pepe	/	/	1 pizzico	1 pizzico
COTTURA AL FORNO	50 minuti 180° C	1 ora 180° C	45 minuti 180° C	55 minuti 180° C

	Ottimizzato per 200 g - 700 g di impasto	
	Per una tortiera da 27 cm di diametro o biscotti	
Pasta frolla		
Farina	220 g	
Burro morbido	100 g	
	*Tuorlo d'uovo	1
	*Acqua	4 cl
Lasciare riposare per 30 minuti prima di preparare la torta, i biscotti o qualsiasi altra ricetta.		

	Ottimizzato per 500 g - 1,8 kg di impasto
	Per 870 g di impasto da pane
Pane bianco	
Farina	500 g
Lievito in polvere	10 g
Sale	20 g
Acqua	34 cl
Lasciare riposare per 45 minuti, dare la forma al pane e lasciarlo riposare ancora per 90 minuti prima di cuocerlo per 25 minuti a 250 °C	

	Ottimizzato per 250 g - 1,2 kg di impasto
	Per una pizza di 28 cm di diametro
Impasto per pizza	
Farina	150 g
Sale	1 pizzico
Lievito fresco	6 g
Olio d'oliva	1,5 cl
Acqua	9 cl
Lasciare riposare per 2 ore prima di stendere e guarnire con i condimenti desiderati	

MODALITÀ MANUALE
È possibile selezionare la velocità desiderata premendo "Start" (B4) al centro del selettore di velocità (B8). Sul display partirà un timer (B3).
È inoltre possibile impostare il timer prima di premere "Start" (B4): selezionare il tasto a sfioramento con la freccia a destra (B2) per incrementare il tempo, fino a 30 minuti. Selezionare la freccia a sinistra (B1) per diminuire il tempo. Raggiunto il tempo desiderato, premere il pulsante "Start" (B4) e al termine del timer l'apparecchio si arresterà automaticamente emettendo un segnale acustico.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
	Il motore si è surriscaldato	La quantità di alimenti per la preparazione supera la capacità massima dell'apparecchio	Lasciare raffreddare il motore per 30 minuti Diminuire la quantità di alimenti per la preparazione
	Il motore è in sovraccarico	L'apparecchio è estremamente sovraccarico	Diminuire la quantità di alimenti per la preparazione. Premere "Start/Stop" o ruotare la manopola per arrestare l'apparecchio. Lasciare raffreddare il motore per 30 min
	L'apparecchio ha funzionato per 30 min	Arresto automatico	Premere "Start/Stop" o ruotare la manopola per arrestare l'apparecchio
	La scheda elettronica è fuori uso	Guasto elettronico	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Contattare un centro di assistenza.
	Il controllo elettronico del motore è fuori uso	Guasto elettronico	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Contattare un centro di assistenza.
	Il motore è bloccato	Guasto al motore	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Contattare un centro di assistenza.



L'apparecchio continua a non funzionare?

Contattare un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel manuale di assistenza).

RICICLAGGIO

• SMALTIMENTO DEI MATERIALI DI IMBALLAGGIO E DELL'APPARECCHIO

L'imballaggio è stato realizzato con materiali sicuri per l'ambiente e può quindi essere smaltito in conformità alle normative di riciclaggio in vigore nella propria area. Per smaltire l'apparecchio, contattare il servizio municipale preposto.

IT

• 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.

Hola y gracias por elegir nuestra amasadora Coach para ayudarte a triunfar en el horneado. En las instrucciones de uso siguientes encontrarás toda la información que necesitas para utilizarla. Esperamos que disfrutes mucho.

Advertencia: Este aparato también incluye un folleto de seguridad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lee atentamente el folleto y las instrucciones de uso siguientes y guárdalos en un lugar seguro.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

A: Motor	B5: Detener
A1: Salida de mezcla de batidor y gancho	B6: Pulsación
A2: Salida de mezcla de varillas de batir	B7: Velocidad de incorporación
A3: Salida de velocidad baja	B8: Velocidades 1 a 8
A4: Salida de batidora/minipicadora/ molinillo de alta velocidad	C: Conjunto del recipiente
A5: Salida de robot de cocina de alta velocidad	C1: Tapa de protección antisalpicaduras
A6: Tapa de la salida de velocidad baja	C2: Protección antisalpicaduras
A7: Tapa de la salida de alta velocidad	C3: Recipiente
A8: Botón de desbloqueo del cabezal	D: Accesorios
A9: Interruptor de encendido O/I	D1: Varillas de batir
B: Interfaz	D2: Gancho de amasar
B1: Tecla táctil izquierda	D3: Batidor
B2: Tecla táctil derecha	D4: Rascador de masa
B3: Pantalla de visualización	D5: Minipicadora*
B4: Iniciar/Detener	

*según el modelo

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO:

Potencia:	1200 W
Tiempo de funcionamiento máx.:	hasta 30 minutos
Intervalo de duración de funcionamiento:	ajustable en pasos de 10 segundos a 2 minutos ajustable en pasos de 30 segundos a 30 minutos
Número de velocidades:	Pulsación: velocidad a utilizar por impulsión Velocidad de incorporación: velocidad muy lenta para incorporar ingredientes delicados como claras de huevo. Velocidades 1 a 8: seleccionar según la preparación elegida.
Modo standby:	El aparato pasa al modo de espera tras 15 minutos de inactividad Para volver a encender el aparato, pulsa Start/ Stop (B4), selecciona una velocidad en el mando (B8) o selecciona el modo de "Pulsación" (B6).

INTRODUCCIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lava todas las piezas de la unidad con agua jabonosa excepto la unidad motora (consulta la sección "Limpieza"). Recomendamos lavar todos los accesorios (D1), (D2) y (D3) en el lavavajillas al menos una vez. Enjuágala y sécala. Coloca el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, asegúrate de que el selector de velocidad está en la posición "Stop" (B5) y, a continuación, enchufa el aparato. Selecciona el interruptor de encendido O/I (A9) para arrancar la unidad. No muevas nunca el aparato transportándolo por un accesorio fijado en la parte superior (por ejemplo, la minipicadora).

- **MONTAJE:**
Sigue los diagramas 1.1 a 1.9
- **USO:**
Para poner en marcha el aparato, gira el selector de velocidad (B8) a la velocidad elegida y pulse el centro del selector en "Start/Stop" (B4).

Importante: El aparato solo se pondrá en marcha si la tapa de salida de alta velocidad (A7) y el cabezal están bloqueados. Si desbloqueas la tapa (A7) o el cabezal (A3) mientras el aparato está en funcionamiento, se detendrá inmediatamente. Pulsa "Start" (Iniciar) (B4) o selecciona el mando de control (B8) para volver a iniciar la máquina.

El aparato pasa al modo de espera tras 15 minutos de inactividad Para volver a encender el aparato, pulsa "Start/Stop" (B4) o selecciona una velocidad en el mando (B8) o bien selecciona el modo de pulsación (B6).

Durante una preparación, se pueden añadir alimentos a través del embudo de la tapa (C2). Para detener el aparato, pulse el centro del selector de velocidad "Start/Stop" (B4) y vuelve a colocar el selector en "Stop" (B5).

- **DESMONTAJE**
Espera a que el aparato se detenga por completo y, a continuación, sigue los pasos de montaje de los diagramas 1.1 a 1.9 en orden inverso.

LIMPIEZA DEL APARATO

Desenchufa el aparato.

Nunca sumerjas el aparato (A) ni lo coloques bajo un chorro de agua. Límpialo con un paño seco o ligeramente húmedo.

Desmonta completamente los accesorios y enjuágalos pronto después de su uso.

Lava, enjuaga y seca los accesorios. Todos se pueden lavar en el lavavajillas.

Consulta la tabla de limpieza.

Maneja las cuchillas con cuidado para evitar lesiones (diagrama 2,4).

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

Todos los modelos incluyen los accesorios de varillas de batir, batidor y gancho de amasar. Dependiendo del modelo, también puede incluir la minipicadora. A continuación encontrarás ideas sobre recetas, velocidades y tiempos de uso recomendados.

LEVANTA CLARAS (D1)



Para batir huevos, montar nata y emulsionar. A continuación encontrará recetas detalladas.

No utilices nunca las varillas de batir para amasar masas o rebozados densos.

			
Claras de huevo	Máx. 10	V8	1 min. 45
Mayonesa	Máx 1 l	V7	4 min
Masa de crepe	Máx 2l	V1-V3	5 s
		V5	30 s
		V6	1 min
		V4	2 min
Nata montada	Máx. 800 ml	V5	2 min 30
		V6	75 s
		V7	10 - 40 s

Claros de huevo	5 claras de huevo 10 g de azúcar	Para obtener los mejores resultados, utiliza huevos a temperatura ambiente. Añade las claras de huevo al recipiente con la tapa. Enciende el aparato a la velocidad 7. Después de 40 segundos, añade azúcar. Cambia el aparato a la velocidad 8 durante 50 segundos.
Nata montada	250 g de crema entera líquida (mínimo 30 % de grasa y fría) 20 g de azúcar glas	Coloca el recipiente y el accesorio de varillas de batir en el frigorífico durante 5 minutos antes de preparar la nata montada. Añade la nata y el azúcar glas al recipiente con la tapa puesta y pon en marcha el aparato a velocidad 5 durante 2 minutos y medio, después a velocidad 6 durante 75 segundos y seguidamente a velocidad 7 de 10 a 40 segundos. Comprueba la consistencia de la preparación de la nata 30 segundos antes de terminar, porque podría cambiar rápidamente.
Mayonesa	2 yemas de huevo 20 g de mostaza Una pizca de sal 250 ml de aceite.	Añade las yemas de huevo, la mostaza y la sal al recipiente con la tapa puesta y pon en marcha el aparato a la velocidad 7. Añade el aceite muy gradualmente a través de la abertura de la tapa durante 3 minutos. Después de 3 minutos, quita el recipiente del aparato y rebaña los lados con una espátula, suavizando la mayonesa con 3 a 4 vueltas.
Masa de crepe	300 g de harina 450 3 huevos 30 g de azúcar 30 ml de aceite 600 ml de leche	Añade la harina, los huevos, el azúcar, el aceite y 200 ml de leche al recipiente con la tapa y haz funcionar el aparato a la velocidad 1 durante 5 segundos, a la velocidad 3 durante 5 segundos, a la velocidad 5 durante 30 segundos y, finalmente, a la velocidad 6 durante 1 minuto. Rebaña los laterales del recipiente y vuelve a poner en marcha el aparato a la velocidad 4. Añade los 400 ml restantes de leche gradualmente por la abertura de la tapa durante 2 minutos. Quita el recipiente del aparato y pasa la preparación a través de un tamiz fino. Deja reposar durante 1 hora antes de hacer tus tortitas. Pinta una sartén con un poco de aceite, calienta a fuego medio y añade un cucharón de masa. Cocina durante 1 minuto por un lado y 30 segundos por el otro.

GANCHO DE AMASAR (D2)



Para preparar masas con levadura: pan, pizza, brioche y pasta fresca.

Receta			
Masa de pan blanco	Máx. 1,8 kg (1 kg de harina)	V1 V2	1 min 10 min
Masa de brioche	Máx. 2,5 kg (750 g de harina)	V5	20 min
Masa de pasta	Máx. 1kg (600 g de harina)	V2	5 min

Masa de pan blanco

500 g de harina
340 g de agua
20 g de levadura fresca
10 g de sal

En un recipiente separado, deja que la levadura se disuelva en el agua durante 5 minutos. Añade la harina y la sal al recipiente con la tapa puesta y pon en marcha el aparato a la velocidad 1. Añade el agua y la levadura gradualmente durante 1 minuto. Cambia a la velocidad 2 durante 10 minutos. Deja que la masa fermente durante 45 minutos a 30 °C. Da forma al pan y deja que fermente de nuevo durante 90 minutos a 30 °C. Precalienta el horno a 230 °C. Pinta la superficie del pan con agua y haz cortes superficiales con un cuchillo. Cocina a 230 °C durante 25 minutos.

BATIDOR (D3)



Para mezclar masas de tartas, galletas, masa quebrada y galletas de mantequilla.
No utilices el batidor para masas densas (con levadura).

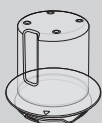
Receta			
Masa de bizcocho	Máx 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 sec 2 min 30 15 sec
Masa quebrada	Máx 700g	V5	5 min

Masa de bizcocho

180 g de harina
3 g de levadura en polvo
3 huevos
150 g de mantequilla blanda
150 g de azúcar

Saca la mantequilla 1 hora antes de preparar la masa o ponla en el microondas durante 15 segundos para ablandarla sin derretirla. Precalienta el horno a 180 °C. Añade la harina, la levadura en polvo, los huevos, la mantequilla blanda y el azúcar en el recipiente con la tapa. Pon en marcha el aparato a la velocidad 1 durante 30 segundos y, a continuación, a la velocidad 8 durante 2 minutos y 30 segundos, después, rebaña los lados del recipiente y, por último, pon el dispositivo en el modo de pulsación durante 15 segundos, o hasta que no se vean trozos de mantequilla. Engrasa con mantequilla y cubre con papel de horno una bandeja para hornear tartas. Vierte la mezcla y hornea a 180 °C durante 1 hora. Deja que se enfríe durante 10 minutos antes de desmoldar.

MINIPICADORA (D5)



Para picar hierbas, cebollas o preparaciones pequeñas.

Receta			
Higos	60g	Pulsación	3 sec

COACH: PARA TRIUNFAR EN EL HORNEADO

Las siguientes teclas de control se iluminarán cuando estén disponibles para su uso:



Debes pulsar "Start/Stop" (B4) para iniciar o detener la mezcla a cualquier velocidad

1. PRIMER USO

Coach es un aparato inteligente que te ayuda a hornear y triunfar en todo lo que prepares. Te ofrece 8 preparaciones básicas con la combinación correcta de tiempo y velocidad, todas disponibles con solo unos toques.

Con su pantalla digital fácil de usar y sus teclas táctiles capacitivas, podrás preparar todo lo que desees: los resultados y el éxito están garantizados.

Enciende el Coach con el interruptor de encendido 0/I (A9) y utiliza el modo manual (para obtener más información, ve a la página siguiente) o prueba un programa automático.

Coach se encarga de preparar y mezclar tus ingredientes, y puedes acceder a más servicios todavía mediante la aplicación móvil. En la aplicación, podrás descubrir cientos de recetas que puedes seguir paso a paso, 21 preparaciones básicas con verificación de resultados, sugerencias y consejos, ¡y mucho más! Sigue los pasos: ¡más fácil, imposible!

Descarga la aplicación Coach. Se puede descargar de forma gratuita desde la App Store (iPhone/iPad) y Google Play (Android).



2. FUNCIONES DEL PRODUCTO

8 PROGRAMAS

Para cada programa, simplemente añade los ingredientes al recipiente y selecciona el programa con las teclas táctiles de flecha (B1 / B2). Una vez que hayas elegido el programa, pulsa "Start/Stop" (B4) y el programa se iniciará automáticamente. Un temporizador mostrará en tiempo real el tiempo que tardará. Una vez finalizado el programa, la máquina se detiene automáticamente y emite un sonido.



Si este logotipo animado aparece en la pantalla cuando suena el aparato, deberás añadir ingredientes con asterisco (*) gradualmente, siguiendo la receta, y pulsar de nuevo "Start/Stop" (B4) para finalizar el programa. Para obtener más información, consulta este documento o la Guía de inicio rápido.



Para montar claras de huevo:
De 1 a 6 huevos



Para montar claras de huevo:
De 6 a 10 huevos



Para montar nata: De 200 ml
a 800 ml de nata con un 30 %
de grasa como mínimo.



Gofres, tortitas y crepes

Optimizado para 50 cl-2 l de masa

	20 tortitas	12 crepes	12 gofres
Harina	250 g	300 g	300 g
Levadura en polvo	11 g	/	11 g
Azúcar	30 g	30 g	75 g
Huevos	2	3	2
De aceite.	2 cl	3 cl	5 cl
Leche	15 cl	20 cl	20 cl
 *Leche	18 cl	40 cl	38 cl
HORNEADO	1 minuto por un lado, da la vuelta y 30 segundos por el otro lado.		Hornea en una gofrera



Bizcochos

Optimizado para 600 g-2,7 kg de masa

	Dulce		Salado	
	6 personas	8 personas	6 personas	8 personas
Harina	180 g	220 g	185 g	245 g
Levadura en polvo	3 g	5 g	6 g	11 g
Huevos	3	4	3	4
Azúcar	150 g	200 g	/	/
Mantequilla derretida	150 g	200 g	/	/
Aceite de oliva	/	/	9 cl	12,5 cl
Leche	/	/	9 cl	12,5 cl
Sal y pimienta	/	/	1 pellizco	1 pellizco
HORNEADO	50 minutos 180° C	1 hora 180° C	45 minutos 180° C	55 minutos 180° C



Masa quebrada

Optimizado para 200 g-700 g de masa

Para una bandeja de pasteles de 27 cm de diámetro o galletas	
Harina	220 g
Mantequilla blanda	100 g
 *Yema de huevo	1
*Agua	4 cl

Deja reposar durante 30 minutos antes de usar en una tarta, para galletas o cualquier otra receta.



Pan blanco

Optimizado para 500 g-1,8 kg de masa

Para 870 g de masa de pan	
Harina	500 g
Levadura en polvo	10 g
Sal	20 g
Agua	34 cl

Deja reposar durante 45 minutos, da forma al pan, y deja reposar otros 90 minutos antes de hornear durante 25 minutos a 250 °C.



Masa de pizza

Optimizado para 250 g-1,2 kg de masa

Para una masa de pizza de 28 cm de diámetro	
Harina	150 g
Sal	1 pellizco
Levadura fresca	6 g
Aceite de oliva	1,5 cl
Agua	9 cl

Deja reposar durante 2 horas antes de extenderla y montarla con los ingredientes que quieras.

MODO MANUAL

Puedes seleccionar la velocidad que desees gracias al selector de velocidad (B8) y pulsar el botón "Start" situado en el centro del selector (B4). Se iniciará un temporizador en la pantalla de visualización (B3). También puedes ajustar un temporizador antes de hacer clic en "Start" (B4): selecciona la tecla de flecha derecha (B2) para aumentar el tiempo, hasta 30 minutos. Selecciona la flecha izquierda (B1) para reducir el tiempo. Cuando todo esté a tu gusto, pulsa el botón de inicio (B4) y, al final del temporizador, el aparato se detendrá automáticamente y sonará.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
	El motor se ha sobrecalentado	La cantidad de preparación supera la capacidad del aparato	Deja que el motor se enfríe durante 30 minutos y reduce la cantidad de preparación
	El motor está sobrecargado	El aparato está gravemente sobrecargado	Disminuye la cantidad de preparación. Pulsa "Start/Stop" o gira el mando giratorio para salir. Deja enfriar el motor durante 30 minutos
	El aparato ha estado funcionando durante 30 minutos	Detención automática	Pulsa "Start/Stop" o gira el mando giratorio para salir
	La placa de alimentación electrónica está fuera de servicio	Fallo electrónico	Desenchufa el aparato. Ponte en contacto con un centro de reparación.
	El control electrónico del motor está fuera de servicio	Fallo electrónico	Desenchufa el aparato. Ponte en contacto con un centro de reparación.
	El motor está bloqueado	Fallo del motor	Desenchufa el aparato. Ponte en contacto con un centro de reparación.



¿El aparato sigue sin funcionar?
Ponte en contacto con el servicio técnico oficial (consulta el folleto del servicio técnico).

RECICLAJE

• **DESECHADO DEL EMBALAJE Y EL APARATO**
El embalaje está compuesto de materiales seguros para el medioambiente y, por lo tanto, se puede desechar de acuerdo con las medidas de reciclaje vigentes en tu zona. Para desechar el aparato, ponte en contacto con el servicio adecuado de tu zona.

- **¡ 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.

Olá e obrigado por escolher a nossa máquina de cozinha Coach para ajudá-lo(a) a ter sucesso a cozinhar. Encontrará nas seguintes instruções de utilização todas as informações de que necessita para a utilizar. Esperamos que desfrute.

Aviso: também é fornecido um folheto de segurança com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e as seguintes instruções de utilização e guarde-os num local seguro para futuras consultas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO:

- PT

A: Bloco do motor

A1: Encaixe do acessório misturador e do gancho

A2: Encaixe do acessório batedor

A3: Saída de baixa velocidade

A4: Encaixe da liquidificadora de alta velocidade/minipicadora/moinho

A5: Encaixe do robot de cozinha de alta velocidade

A6: Tampa da saída de baixa velocidade

A7: Tampa da saída de alta velocidade

A8: Botão de pressão de desbloqueio da cabeça

A9: Interruptor de alimentação O/I

B: Interface

B1: Tecla tátil esquerda

B2: Tecla tátil direita

B3: Ecrã de visualização

B4: Iniciar/parar

B5: Parar

B6: Pulse

B7: Velocidade de incorporação

B8: Velocidades 1 a 8

C: Conjunto da taça

C1: Tampa com proteção contra salpicos

C2: Proteção contra salpicos

C3: Taça

D: Acessórios

D1: Vara de arames em forma de balão

D2: Gancho

D3: Misturador

D4: Raspador de massa

D5: Minipicadora*
- *consoante o modelo

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência:	1200 W
Tempo máx. de funcionamento:	até 30 minutos
Seleção da duração do funcionamento:	regulável em intervalos de 10 segundos a 2 minutos regulável em intervalos de 30 segundos a 30 minutos
Número de velocidades:	"Pulse": velocidade a utilizar por impulsão Velocidade de incorporação: Velocidade muito baixa para incorporar ingredientes delicados como claras de ovo. Velocidades 1 a 8: para seleccionar de acordo com o preparado escolhido.
Modo de poupança de energia (standby):	O aparelho entra no modo de poupança de energia (standby) após 15 minutos de inatividade. Para voltar a ligar o aparelho, prima "Start/Stop" (Iniciar/parar) (B4), seleccione uma velocidade no botão (B8) ou seleccione o modo «Pulse» (B6).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave todas as peças da unidade com água e detergente líquido para a loiça, exceto o bloco do motor (consulte a secção «Limpeza»). Recomendamos a lavagem de todos os acessórios (D1), (D2) e (D3) na máquina de lavar loiça pelo menos uma vez. Enxague e seque. Coloque o aparelho numa superfície plana, limpa e seca, certifique-se de que o seletor de velocidade está na posição "Stop" (B5) e, em seguida, ligue o aparelho à corrente. Utilize o interruptor de alimentação O/I (A9) para ligar a unidade. Nunca desloque o aparelho segurando-o por um acessório fixo na parte superior (por exemplo, a minipicadora).

- PT

• MONTAGEM:

Siga os diagramas 1.1 a 1.9

• UTILIZAÇÃO:

Para ligar o aparelho, rode o seletor de velocidade (B8) para a velocidade escolhida e prima «Start/Stop» (Iniciar/parar) (B4) no centro do seletor.

Importante: O aparelho apenas funciona se a tampa da saída de alta velocidade (A7) e a cabeça estiverem bloqueadas. Se desbloquear a tampa (A7) e/ou a cabeça durante o funcionamento, o aparelho para imediatamente. Prima «Start» (Iniciar) (B4) ou escolha o botão de controlo (B8) para ligar novamente a máquina.

O aparelho entra no modo de poupança de energia (standby) após 15 minutos de inatividade. Para voltar a ligar o aparelho, prima "Start/Stop" (Iniciar/parar) (B4), seleccione uma velocidade no botão (B8) ou seleccione o modo "Pulse" (B6).

Os alimentos podem ser adicionados através do funil da tampa (C2) durante a preparação de uma receita. Para parar o aparelho, prima o centro do seletor de velocidade "Start/Stop" (Iniciar/parar) (B4) e volte a colocar o seletor na posição "Stop" (Parar) (B5).

- DESMONTAGEM**

Aguarde até que o aparelho pare completamente e, em seguida, execute os passos de montagem pela ordem contrária: diagramas 1.9 a 1.1.

LIMPAR O APARELHO

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

Não mergulhe o aparelho (A) em água nem o coloque por baixo de água corrente. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.

Desmonte completamente e enxague os acessórios logo após a utilização.

Lave, enxague e seque os acessórios. Todos podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Consulte a tabela de limpeza.

Manuseie todas as lâminas com cuidado para evitar ferimentos (diagrama 2.4).

DICAS E CONSELHOS

Todos os modelos incluem os seguintes acessórios: batedor, misturador e gancho. Dependendo do modelo, a minipicadora também pode estar incluída. Abaixo encontrará ideias de receitas, velocidades recomendadas e tempos de utilização.

	Para misturar ovos, bater natas e emulsionar preparados. Encontre as receitas detalhadas abaixo.			
	Nunca utilize a vara de arames em forma de balão para amassar massas pesadas.			
	Claras de ovo	Máx. 10	V8	1 min. e 45
	Maionese	Máx. 1l	V7	4 min

Massa de crepe	Max 2l	V1-V3	5 segundos
		V5	30 segundos
		V6	1 min
		V4	2 min
Chantilly	Máx. 800 ml	V5	2 min 30
		V6	75 segundos
		V7	10 - 40 segundos

<u>Claras de ovo</u>	5 claras de ovo 10 g de açúcar	Para obter os melhores resultados, utilize ovos à temperatura ambiente. Adicione as claras à taça com a tampa. Ligue o aparelho na velocidade 7. Após 40 segundos, adicione açúcar. Mude o aparelho para a velocidade 8 durante 50 segundos.
<u>Chantilly</u>	250 g de natas gordas líquidas (mínimo de 30% de gordura e frias) 20 g de açúcar em pó	Coloque a taça e o acessório batedor no frigorífico durante 5 minutos antes de preparar o chantilly. Adicione as natas e o açúcar em pó à taça com a tampa colocada e ligue o aparelho na velocidade 5 durante 2 minutos e 30 e, em seguida, na velocidade 6 durante 75 segundos e na velocidade 7 durante 10 a 40 segundos. Verifique a consistência do preparado de natas a 30 segundos do final, porque pode mudar rapidamente.
<u>Maionese</u>	2 gemas de ovo 20 g de mostarda 1 pitada de sal 250 ml de óleo	Adicione as gemas de ovo, a mostarda e o sal à taça com a tampa colocada e ligue o aparelho na velocidade 7. Adicione o óleo muito gradualmente através da abertura na tampa durante 3 minutos. Após 3 minutos, retire a taça do aparelho, raspe as laterais da taça com uma espátula e alise a maionese mexendo 3 a 4 vezes.
<u>Massa de crepe</u>	300 g de farinha T45 3 ovos 30 g de açúcar 30 ml de óleo 600 ml de leite	Adicione a farinha, os ovos, o açúcar, o óleo e os 200 ml de leite à taça com a tampa e coloque o aparelho a funcionar à velocidade 1 durante 5 segundos, depois à velocidade 3 durante 5 segundos, à velocidade 5 durante 30 segundos e, por fim, à velocidade 6 durante 1 minuto. Raspe as laterais da taça e, em seguida, ligue novamente o aparelho na velocidade 4. Adicione gradualmente os restantes 400 ml de leite através da abertura na tampa durante 2 minutos. Retire a taça do aparelho e passe o preparado por um coador fino. Deixe repousar por 1 hora antes de preparar as suas panquecas. Pincele uma frigideira com um pouco de óleo, aqueça-a em lume médio e adicione uma concha cheia de massa. Cozinhe durante 1 minuto de um lado e 30 segundos do outro.

	Para preparar massas levedadas: pão, pizza, massas de brioche e massas frescas.			
	Receita			
	Massa de pão branco	Máx. 1,8 kg (1 kg de farinha)	V1 V2	1 min 10 min
	Massa de brioche	Máx. 2,5 kg (750 g de farinha)	V5	20 min
	Massa	Max 1kg (600 g de farinha)	V2	5 min

<u>Massa de pão branco</u>	500 g de farinha 340 g de água 20 g de fermento de padeiro fresco 10 g de sal	Numa taça à parte, deixe o fermento dissolver-se na água durante 5 minutos. Adicione a farinha e o sal à taça com a tampa colocada e ligue o aparelho na velocidade 1. Adicione a água e o fermento gradualmente durante 1 min. Mude para a velocidade 2 durante 10 minutos. Deixe a massa levar durante 45 minutos a 30 °C. Molde o pão e deixe-o levar novamente durante 90 minutos a 30 °C. Pré-aqueça o forno a 230 °C. Pincele a superfície do pão com água e faça golpes com uma faca. Coza a 230 °C durante 25 minutos.
----------------------------	--	--

	Para misturar massas de bolos e de bolachas, massas quebradas e massas para biscoitos.			
	Nunca utilize o batedor para amassar massas pesadas (levedadas).			
	Receita			
	Massa para bolos	Max 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 sec 2 min 30 15 sec

Massa quebrada	Max 700g	V5	5 min
----------------	----------	----	-------

<u>Massa para bolos</u>	180 g de farinha 3 g de fermento em pó 3 ovos 150 g de manteiga amolecida 150 g de açúcar	Retire a manteiga do frigorífico 1 hora antes de preparar a massa ou coloque-a no micro-ondas durante 15 segundos para a amolecer sem a derreter. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Adicione a farinha, o fermento em pó, os ovos, a manteiga amolecida e o açúcar à taça com a tampa. Ligue o aparelho na velocidade 1 durante 30 segundos e, em seguida, na velocidade 8 durante 2 minutos e 30 segundos, depois raspe o interior da taça e, por fim, ligue o dispositivo no modo "Pulse" durante 15 segundos, ou até não serem visíveis mais pedaços de manteiga. Unte com manteiga e forre uma forma para bolo. Verta a mistura e coza a 180 °C durante 1 hora. Deixe arrefecer durante 10 minutos antes de desenformar.
-------------------------	---	---

	Para picar ervas aromáticas, cebolas ou preparados pequenos.			
	Receita			
	Figos	60g	Pulse	3 sec

COACH: PARA TER SUCESSO A COZINHAR

Os seguintes botões de controlo acendem-se quando estão disponíveis para utilização:



Deve premir "Start/Stop" (Iniciar/parar) (B4) para iniciar ou parar de mexer a qualquer velocidade

1. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O Coach é um aparelho inteligente que ajuda a cozinhar e a ter sucesso em todos os preparados. Oferece 8 preparados básicos com a combinação certa de tempo e velocidade, todos disponíveis em apenas alguns toques.

Com o seu ecrã digital fácil de utilizar e teclas táteis capacitivas, poderá preparar tudo o que desejar: resultados garantidos e sucesso!

Ligue o Coach utilizando o interruptor de alimentação 0/I (A9) e utilize o modo manual (para obter mais informações, avance para a página seguinte) ou experimente um programa automático.

O Coach prepara e mistura os seus ingredientes e pode aceder a ainda mais serviços através da aplicação móvel. Na aplicação, descubra centenas de receitas, que pode seguir passo a passo, 21 preparados básicos com verificação de resultados, dicas e truques e muito mais! Siga os passos – não podia ser mais fácil!

Descarregue a aplicação Coach. Transferência gratuita a partir da App Store (iPhone/iPad) e do Google Play (Android).



2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

8 PROGRAMAS

Para cada programa, basta adicionar os ingredientes à taça e selecionar o programa com as teclas táteis de seta (B1/B2). Depois de escolher o programa, prima "Start/Stop" (Iniciar/parar) (B4) e o programa inicia automaticamente. Um temporizador mostra em tempo real quanto tempo irá demorar. Quando o programa terminar, a máquina para automaticamente e emite um aviso sonoro.



Se este logótipo animado aparecer no ecrã quando o aparelho emitir um aviso sonoro, terá de adicionar os ingredientes com um asterisco (*) progressivamente, de acordo com a receita, e premir novamente "Start/Stop" (Iniciar/parar) (B4) para terminar o programa. Para obter mais informações, consulte a informação abaixo ou o seu Guia de início rápido.



Para claras em castelo: 1 a 6 ovos



Para claras em castelo: 6 a 10 ovos



Para chantilly: 200 ml a 800 ml de natas com um mínimo de 30% de gordura.

		Ideal para 50 cl a 2 l de massa		
		20 panquecas	12 crepes	12 waffles
Waffles, panquecas e crepes				
Farinha		250 g	300 g	300 g
Fermento em pó		11 g	/	11 g
Açúcar		30 g	30 g	75 g
Ovos		2	3	2
óleo		2 cl	3 cl	5 cl
Leite		15 cl	20 cl	20 cl
 *Leite		18 cl	40 cl	38 cl
COZER		1 minuto de um lado, vire e 30 segundos do outro lado		Prepare numa máquina de waffles

		Ideal para 600 g a 2,7 kg de massa			
		Bolo doce		Bolo salgado	
Bolos		6 pessoas	8 pessoas	6 pessoas	8 pessoas
Farinha		180 g	220 g	185 g	245 g
Fermento em pó		3 g	5 g	6 g	11 g
Ovos		3	4	3	4
Açúcar		150 g	200 g	/	/
Manteiga derretida		150 g	200 g	/	/
Azeite		/	/	9 cl	12,5 cl
Leite		/	/	9 cl	12,5 cl
Sal/pimenta		/	/	1 pitada	1 pitada
COZER		50 minutos 180° C	1 hora 180° C	45 minutos 180° C	55 minutos 180° C

	Ideal para 200 g a 700 g de massa	
	Massa quebrada	Para uma tarteira de 27 cm de diâmetro ou biscoitos
Farinha		220 g
manteiga amolecida		100 g
	*Gema de ovo	1
	*Água	4 cl
Deixe repousar por 30 minutos antes de utilizar para uma tarte, biscoitos ou qualquer outra receita.		

	Ideal para 500 g a 1,8 kg de massa	
	Pão branco	Para 870 g de massa de pão
Farinha		500 g
Fermento em pó		10 g
Sal		20 g
Água		34 cl
Deixe repousar por 45 minutos, depois forme o pão e deixe repousar por mais 90 minutos antes de cozer durante 25 minutos a 250 °C		

	Ideal para 250 g a 1,2 kg de massa	
	Massa para pizza	Para uma massa de pizza de 28 cm de diâmetro
Farinha		150 g
Sal		1 pitada
Fermento de padeiro fresco		6 g
Azeite		1,5 d
Água		9 cl
Deixe repousar por 2 horas antes de desenrolar e adicionar as suas próprias guarnições		

MODO MANUAL

Pode seleccionar uma velocidade à sua escolha graças ao seletor de velocidade (B8) e clicar no botão «Start» (Iniciar) no centro do seletor (B4). É iniciado um temporizador no ecrã de visualização (B3). Também pode definir um temporizador antes de clicar em «Start» (Iniciar) (B4): selecione a tecla tátil de seta para a direita (B2) para aumentar o tempo, até 30 minutos. Selecione a seta para a esquerda (B1) para diminuir o tempo. Quando estiver satisfeito, prima o botão "Start" (Iniciar) (B4) e, no final do temporizador, o aparelho para automaticamente e emite um som.

O QUE FAZER SE O APARELHO DEIXAR DE FUNCIONAR

	PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
	O motor está em sobreaquecimento	A quantidade de preparado ultrapassa a capacidade do aparelho	Deixe o motor arrefecer durante 30 minutos Diminua a quantidade de preparado
	O motor está em sobrecarga	O aparelho está excessivamente sobrecarregado	Diminua a quantidade de preparado. Prima «Start/Stop» (Iniciar/parar) ou rode o botão rotativo para sair. Deixe o motor arrefecer durante 30 minutos
	O aparelho esteve a funcionar durante 30 minutos	Paragem automática	Prima «Start/Stop» (Iniciar/parar) ou rode o botão rotativo para sair
	A placa de alimentação eletrónica está avariada	Avaria eletrónica	Desligue o aparelho da corrente. Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.
	O controlo eletrónico do motor está avariado	Avaria eletrónica	Desligue o aparelho da corrente. Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.
	O motor está bloqueado	Avaria do motor	Desligue o aparelho da corrente. Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.



O seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados (consulte a lista no folheto da reparação).

RECICLAGEM

• ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DA EMBALAGEM E DO APARELHO

A embalagem é feita de materiais seguros para o ambiente e, por isso, pode ser eliminada em conformidade com as medidas de reciclagem em vigor na sua área. Para eliminar o aparelho, consulte o serviço adequado na sua área.

• PROTECÇÃO 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

PT

Γεια σας και ευχαριστούμε που επιλέξατε το πολυμηχάνημα κουζίνας Coach, το οποίο θα σας βοηθήσει στην επιτυχημένη εκτέλεση των συνταγών σας. Στις παρακάτω οδηγίες χρήσης, θα βρείτε όλες τις πληροφορίες που χρειάζεστε για τη χρήση του. Ελπίζουμε να το απολαύσετε.

Προειδοποίηση: μαζί με τη συσκευή παρέχεται ένα φυλλάδιο με πληροφορίες για την ασφάλεια. Πρωτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο και τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τα σε ασφαλές σημείο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

A: Μονάδα μοτέρ

A1: Υποδοχή για αναδευτήρα και γάντζο ανάμιξης

A2: Υποδοχή για χτυπητήρι ανάμιξης

A3: Υποδοχή εξαρτημάτων, χαμηλή ταχύτητα περιστροφής

A4: Υποδοχή για μπλέντερ/μίνι τεμαχιστή/μύλο, υψηλή ταχύτητα περιστροφής

A5: Υποδοχή για επεξεργαστή τροφίμων, υψηλή ταχύτητα περιστροφής

A6: Κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων με χαμηλή ταχύτητα περιστροφής

A7: Κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων με υψηλή ταχύτητα περιστροφής

A8: Κουμπί απελευθέρωσης κεφαλής

A9: Διακόπτης λειτουργίας (O/I)

B: Χειριστήρια και οθόνη

B1: Αριστερό πλήκτρο αφής

B2: Δεξί πλήκτρο αφής

B3: Οθόνη

B4: Εκκίνηση/Διακοπή

B5: Διακοπή

B6: Παλμική λειτουργία

B7: Ταχύτητα ανάμιξης

B8: Ταχύτητες 1 έως 8

C: Μπολ

C1: Καπάκι προστατευτικού από πιτσιλιές

C2: Προστατευτικό από πιτσιλιές

C3: Μπολ

D: Αξεσουάρ

D1: Σύρμα

D2: Γάντζος ζυμώματος

D3: Αναδευτήρας

D4: Σπάτουλα ζύμης

D5: Μίνι τεμαχιστής*

*ανάλογα με το μοντέλο

EL

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Ισχύς:	1200 W
Μέγ. χρόνος λειτουργίας:	έως 30 λεπτά
Εύρος περιόδων λειτουργίας:	ρυθμιζόμενο σε βήματα των 10 δευτερολέπτων έως 2 λεπτών ρυθμιζόμενο σε βήματα των 30 δευτερολέπτων έως 30 λεπτών
Αριθμός ταχυτήτων:	Παλμική λειτουργία: η ταχύτητα χρησιμοποιείται με τη μορφή παλμών Ταχύτητα ανάμιξης: Πολύ αργή ταχύτητα, για ανάμιξη ευπαθών συστατικών, όπως ασπράδια αυγών. Ταχύτητες 1 έως 8: ρύθμιση ανάλογα με την επιλεγμένη συνταγή προς παρασκευή.
Λειτουργία αναμονής:	Η συσκευή μεταβαίνει σε λειτουργία αναμονής μετά από 15 λεπτά αδράνειας. Για να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία, πατήστε το κουμπί εκκίνησης/διακοπής (B4), επιλέξτε μια ταχύτητα στο κουμπί (B8) ή επιλέξτε την "παλμική" λειτουργία (B6).

ΑΡΧΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ

Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα της μονάδας με σαπουνόνερο εκτός από τη μονάδα του μοτέρ (βλ. ενότητα "Καθαρισμός"). Συνιστούμε να πλύνετε όλα τα εξαρτήματα (D1), (D2) και (D3) σε πλυντήριο πιάτων τουλάχιστον μία φορά. Ξεπλύνετε και στεγνώστε. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας είναι στη θέση "Stop" (B5) και μετά συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη λειτουργίας O/I (A9) για να εκκινήσετε τη μονάδα. Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή πιάνοντάς την από κάποιο εξάρτημα που είναι στερεωμένο στο πάνω μέρος (για παράδειγμα, τον μίνι τεμαχιστή).

• ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:

Ακολουθήστε τα διαγράμματα 1.1 έως 1.9

• ΧΡΗΣΗ:

Για να εκκινήσετε τη συσκευή, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας (B8) στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει και πατήστε το κέντρο του επιλογέα στην ένδειξη "Start/Stop" (B4)."

Σημαντικό: Η συσκευή εκκινείται μόνο αν έχει κλειδώσει το κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων με υψηλή ταχύτητα περιστροφής (A7) και η κεφαλή. Αν ξεκλειδώσετε το κάλυμμα (A7) ή/και την κεφαλή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή θα σταματήσει αμέσως. Πατήστε το κουμπί εκκίνησης (B4) ή επιλέξτε το κουμπί ελέγχου (B8) για να επανεκκινήσετε το μηχάνημα.

Η συσκευή μεταβαίνει σε λειτουργία αναμονής μετά από 15 λεπτά αδράνειας. Για να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία, πατήστε το κουμπί εκκίνησης/διακοπής (B4), επιλέξτε μια ταχύτητα στο κουμπί (B8) ή επιλέξτε την παλμική λειτουργία (B6).

Κατά την παρασκευή μιας συνταγής, μπορείτε να προσθέτετε τρόφιμα μέσω της χοάνης του καπακιού (C2). Για να σταματήσετε τη συσκευή, πατήστε το κέντρο του επιλογέα ταχύτητας "Start/Stop" (B4) και επαναφέρετε τον επιλογέα στη θέση "Stop" (B5).

• ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς η λειτουργία της συσκευής και κατόπιν εκτελέστε με αντίστροφη σειρά τα βήματα συναρμολόγησης: διαγράμματα 1.9 έως 1.1.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

Μην βυθίζετε τη συσκευή (A) σε νερό και μην την βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Σκουπίστε τη με στεγνό ή ελαφρώς νωπό πανί.

Τα εξαρτήματα πρέπει να αποσυναρμολογούνται τελείως και να ξεπλένονται μέσα σε λίγη ώρα μετά από τη χρήση. Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα. Πλένονται όλα σε πλυντήριο πιάτων. Ανατρέξτε στον πίνακα καθαρισμού.

Πρέπει να χειρίζεστε όλες τις λεπίδες με προσοχή, για να αποφύγετε τραυματισμούς (διάγραμμα 2.4).

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Όλα τα μοντέλα περιλαμβάνουν το χτυπητήρι, τον αναδευτήρα και τον γάντζο ζυμώματος. Ανάλογα με το μοντέλο, μπορεί να περιλαμβάνεται και ο μίνι τεμαχιστής. Παρακάτω θα βρείτε ιδέες για συνταγές, τις συνιστώμενες ταχύτητες και τους χρόνους χρήσης.

ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ (D1)



Για χτύπημα αυγών, διάφορων ειδών κρέμας και για γαλακτωματοποίηση συστατικών. Παρακάτω θα βρείτε λεπτομερείς συνταγές.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα για ζύμωμα ή για να αναδευσετε βαριές ζύμες.

Ασπράδια αυγών	Μέγ. 10	V8	1 λεπτό και 45
Μαγιονέζα	Μέγ. 1 λίτρο	V7	4 λεπτό
Ζύμη για κρέπες	Μέγ. 2l	V1-V3 V5 V6 V4	5 δευτ. 30 δευτ. 1 λεπτό 2 λεπτά
Κρέμα σαντιγί	Μέγ. 800 ml	V5 V6 V7	2 λεπτό και 30 75 δευτ. 10 - 40 δευτ.

Ασπράδια αυγών

5 ασπράδια αυγών
10 γρ. ζάχαρη

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε αυγά σε θερμοκρασία δωματίου. Προσθέστε τα ασπράδια αυγών στο μπολ με το καπάκι. Εκκινήστε τη συσκευή με την ταχύτητα 7. Μετά από 40 δευτερόλεπτα, προσθέστε τη ζάχαρη. Γυρίστε τη συσκευή στην ταχύτητα 8 για 50 δευτερόλεπτα.

Κρέμα σαντιγί

250 γρ. κρέμα
γάλακτος, πλήρης
(τουλάχιστον 30%
λιπαρά και κρύα)
20 γρ. ζάχαρη άχνη

Πριν από την παρασκευή της κρέμας σαντιγί, τοποθετήστε το μπολ και το χτυπητήρι στο ψυγείο για 5 λεπτά. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη στο μπολ με το καπάκι στη θέση του και εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 5 για 2 λεπτά και 30 δευτ. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 6 για 75 δευτερόλεπτα και την ταχύτητα 7 για 10 - 40 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε την πυκνότητα της σαντιγί 30 δευτερόλεπτα πριν από το τέλος της διαδικασίας, γιατί μπορεί να αλλάξει γρήγορα.

Μαγιονέζα

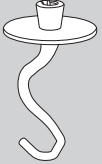
2 κρόκοι αυγών
20 γρ. μουστάρδα
1 πρέζα αλάτι
250 ml λάδι

Προσθέστε τους κρόκους αυγών, τη μουστάρδα και το αλάτι στο μπολ με το καπάκι στη θέση του και εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 7. Προσθέστε με πολύ αργό ρυθμό το λάδι μέσα από το άνοιγμα του καπακιού για 3 λεπτά. Μετά από 3 λεπτά, αφαιρέστε το μπολ από τη συσκευή, καθαρίστε το υλικό από τις πλευρές του με μια σπάτουλα και ανακατέψτε τη μαγιονέζα 3-4 φορές ώστε να αποκτήσει ομοιόμορφη υφή.

Ζύμη για κρέπες

300 γρ. αλεύρι T45
3 αυγά
30 γρ. ζάχαρη
30 ml λάδι
600 ml γάλα

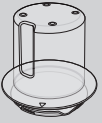
Προσθέστε το αλεύρι, τα αυγά, τη ζάχαρη, το λάδι και 200 ml από το γάλα στο μπολ με το καπάκι στη θέση του και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα, έπειτα επιλέξτε την ταχύτητα 3 για 5 δευτερόλεπτα, την ταχύτητα 5 για 30 δευτερόλεπτα και, τέλος, την ταχύτητα 6 για 1 λεπτό. Καθαρίστε με σπάτουλα τις πλευρές του μπολ και μετά εκκινήστε ξανά τη συσκευή στην ταχύτητα 4. Προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα 400 ml γάλακτος μέσα από το άνοιγμα του καπακιού για 2 λεπτά. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και περάστε το μείγμα από ένα λεπτό κόσκινο. Αφήστε το μείγμα να δέσει για 1 ώρα προτού φτιάξετε τα pancakes σας. Αλείψτε ένα ρηχό σκεύος με λίγο λάδι, ζεστανέτο το σε μέτρια φωτιά και προσθέστε μια κουταλιά ρευστής ζύμης. Ψήστε για 1 λεπτό στη μία πλευρά και για 30 δευτερόλεπτα στην άλλη.

ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ (D2) 	Για παρασκευή ζύμης με μαγιά: για ψωμί, πίτσα και μπριός, καθώς και για φρέσκα ζυμαρικά.			
	Συνταγή			
	Ζύμη για λευκό ψωμί	Μέγ. 1,8 κιλά (1 κιλό αλεύρι)	V1 V2	1 λεπτό 10 λεπτό
	Ζύμη για μπριός	Μέγ. 2,5 κιλά (750 γρ. αλεύρι)	V5	20 λεπτό
	Ζύμη για ζυμαρικά	Μέγ. 1 κιλά (600 γρ. αλεύρι)	V2	5 λεπτό

Ζύμη για λευκό ψωμί	500 γρ. αλεύρι 340 γρ. νερό 20 γρ. φρέσκια μαγιά 10 γρ. αλάτι	Σε ένα ξεχωριστό μπολ, αφήστε τη μαγιά να διαλυθεί στο νερό για 5 λεπτά. Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ με το καπάκι στη θέση του και εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 1. Προσθέστε σταδιακά το νερό και τη μαγιά για 1 λεπτό. Επιλέξτε την ταχύτητα 2 για 10 λεπτά. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 45 λεπτά στους 30 °C. Δώστε σχήμα στο ψωμί και αφήστε το ξανά να φουσκώσει για 90 λεπτά στους 30 °C. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 230 °C. Αλείψτε την επιφάνεια του ψωμιού με νερό και χαράξετε την με ένα μαχαίρι. Ψήστε στους 230 °C για 25 λεπτά.
----------------------------	--	---

EL ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ (D3) 	Για ανάμιξη ζύμης για κέικ και μπισκότα, σαμπλέ και σόρτμπρεντ. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον αναδευτήρα για να αναμίξετε βαριά ζύμη (με μαγιά).			
	Συνταγή			
	Μείγμα για κέικ	Μέγ. 2,7κιλά	V1 V8 Pulse	30 δευτ. 2 λεπτό 30 15 δευτ.
	Ζύμη για σαμπλέ	Μέγ. 700γρ	V5	5 λεπτό

Μείγμα για κέικ	180 γρ. αλεύρι 3 γρ. μπέικιν πάουντερ 3 αυγά 150 γρ. μαλακό βούτυρο 150 γρ. ζάχαρη	Βγάλτε από το ψυγείο το βούτυρο 1 ώρα πριν από την παρασκευή της ζύμης ή βάλτε το σε φούρνο μικροκυμάτων για 15 δευτερόλεπτα για να μαλακώσει χωρίς να λιώσει. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τα αυγά, το μαλακό βούτυρο και τη ζάχαρη στο μπολ με το καπάκι στη θέση του. Εκκινήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα, έπειτα στην ταχύτητα 8 για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα, έπειτα καθαρίστε με σπάτουλα τα τοιχώματα του μπολ και, τέλος, θέστε τη συσκευή σε παλμική λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα ή μέχρι να πάψουν να φαίνονται κομμάτια βουτύρου στο μείγμα. Βουτυρώστε και καλύψτε με λαδόκολλα μια φόρμα για κέικ. Ρίξτε το μείγμα στη φόρμα και ψήστε στους 180 °C για 1 ώρα. Αφήστε το να κρυώσει για 10 λεπτά προτού το βγάλετε από τη φόρμα.
------------------------	--	--

MINI TEMAXISTHS (D5) 	Για τεμαχισμό χορταρικών, κρεμμυδιών ή για παρασκευή μικρών γευμάτων.			
	Συνταγή			
	Σύκα	60γρ	Παλμική λειτουργία	3 δευτ.

COACH: ΓΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Τα παρακάτω πλήκτρα ελέγχου φωτίζονται όταν είναι διαθέσιμα για χρήση:



Θα πρέπει να πατήσετε την ένδειξη "Start/Stop" (B4) για να ξεκινήσετε ή να διακόψετε την ανάμιξη σε οποιαδήποτε ταχύτητα

1. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Το Coach είναι μια έξυπνη συσκευή που σας βοηθά να παρασκευάζετε και να ολοκληρώνετε με επιτυχία κάθε συνταγή. Προσφέρει 8 βασικές διαδικασίες παρασκευής με τον σωστό συνδυασμό χρόνου και ταχύτητας, τις οποίες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με μερικά πατήματα πλήκτρων. Με την εύχρηστη ψηφιακή οθόνη και τα πλήκτρα αφής, μπορείτε να παρασκευάσετε ό,τι θέλετε με εγγυημένη επιτυχία στο αποτέλεσμα!

Θέστε σε λειτουργία το Coach με τον διακόπτη λειτουργίας 0/1 (A9) και χρησιμοποιήστε τη μη αυτόματη λειτουργία (για περισσότερες πληροφορίες, προχωρήστε στην επόμενη σελίδα) ή δοκιμάστε ένα από τα αυτόματα προγράμματα.

Το Coach φροντίζει για την παρασκευή και την ανάμιξη των συστατικών της συνταγής σας, ενώ μπορείτε να έχετε πρόσβαση σε ακόμα περισσότερες υπηρεσίες μέσω της εφαρμογής για το κινητό (όπου διατίθεται). Στην εφαρμογή, μπορείτε να ανακαλύψετε εκατοντάδες συνταγές και να τις ακολουθήσετε βήμα προς βήμα. Θα βρείτε επίσης οδηγίες για την παρασκευή 21 βασικών φαγητών και γλυκών με επιβεβαίωση του αποτελέσματος, συμβουλές και κόλπα και πολλά άλλα! Ακολουθήστε τα βήματα—πιο εύκολο δεν γίνεται!

Κατεβάστε την εφαρμογή Coach. Μπορείτε να την κατεβάσετε δωρεάν από το App Store (iPhone/iPad) και το Google Play (Android) (στις χώρες που διατίθεται).



2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

8 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Για κάθε πρόγραμμα, προσθέστε απλώς τα συστατικά στο μπολ και επιλέξτε το πρόγραμμα με τα πλήκτρα αφής με τα βέλη (B1 / B2). Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί "Start/Stop" (B4) και το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα. Το χρονόμετρο δείχνει σε πραγματικό χρόνο πόση ώρα απαιτείται. Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, το μηχανήμα σταματά αυτόματα και παράγει έναν ήχο κουδουνίσματος.



Εάν εμφανιστεί στην οθόνη αυτό το κινούμενο λογότυπο ενώ ακούγεται κουδούνισμα από τη συσκευή, θα πρέπει να προσθέσετε προοδευτικά τα συστατικά που επισημαίνονται με αστερίσκο (*) ανάλογα με τη συνταγή και να πατήσετε ξανά το κουμπί "Start/Stop" (B4) για να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Για περισσότερες πληροφορίες, δείτε παρακάτω ή ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης.



Για ασπράδια αυγών:
1 έως 6 αυγά



Για ασπράδια αυγών:
6 έως 10 αυγά



Για κρέμα σαντιγί: 200 ml έως
800 ml κρέμα γάλακτος με
ελάχιστη ποσότητα λιπαρών
30%.



Βελτιστοποιημένο για 50 cl έως 2 λίτρα ρευστής ζύμης

Βάφλες, πανκέικ και κρέπες

	20 πανκέικ	12 κρέπες	12 βάφλες
Αλεύρι	250 γρ	300 γρ	300 γρ
Μπέικιν πάουντερ	11 γρ	/	11 γρ
Ζάχαρη	30 γρ	30 γρ	75 γρ
Αυγά	2	3	2
αλάτι	2 cl	3 cl	5 cl
Γάλα	15 cl	20 cl	20 cl



*Γάλα

18 cl

40 cl

38 cl

ΨΗΣΙΜΟ

1 λεπτό στη μία πλευρά,
αναποδογύρισμα, 30 δευτερόλεπτα
στην άλλη πλευρά

Ψήσιμο σε
βαφλιέρα



Βελτιστοποιημένο για 600 γρ. έως 2,7 κιλά ρευστής ζύμης

Γλυκό κέικ

Αλμυρό κέικ

Κέικ	6 άτομα	8 άτομα	6 άτομα	8 άτομα
Αλεύρι	180 γρ	220 γρ	185 γρ	245 γρ
Μπέικιν πάουντερ	3 γρ	5 γρ	6 γρ	11 γρ
Αυγά	3	4	3	4
Ζάχαρη	150 γρ	200 γρ	/	/
Λιωμένο βούτυρο	150 γρ	200 γρ	/	/
Ελαιόλαδο	/	/	9 cl	12,5 cl
Γάλα	/	/	9 cl	12,5 cl
Αλάτι/πιπέρι	/	/	1 πρέζα	1 πρέζα
ΨΗΣΙΜΟ	50 λεπτά 180° C	1 ώρα 180° C	45 λεπτά 180° C	55 λεπτά 180° C



Βελτιστοποιημένο για 200 γρ. έως 700 γρ. ζύμης

Ζύμη για σαμπλέ

Για φόρμα για πίτες 27 εκ. ή φόρμα για μπισκότα

Αλεύρι	220 γρ
μπέικιν πάουντερ	100 γρ
*Κρόκος αυγού	1
*Νερό	4 cl

Αφήστε το να δέσει για 30 λεπτά προτού το χρησιμοποιήσετε για πίτα, μπισκότα ή οποιαδήποτε άλλη συνταγή.



Βελτιστοποιημένο για 500 γρ. έως 1,8 κιλά ζύμης

Λευκό ψωμί

Για 870 g ζύμης ψωμιού

Αλεύρι	500 γρ
Μπέικιν πάουντερ	10 γρ
Αλάτι	20 γρ
Νερό	34 cl

Αφήστε το να φουσκώσει για 45 λεπτά και μετά πλάστε το σε σχήμα ψωμιού και αφήστε το ξανά να φουσκώσει για άλλα 90 λεπτά προτού το ψήσετε για 25 λεπτά στους 250 °C



Βελτιστοποιημένο για 250 γρ. έως 1,2 κιλά ζύμης

Ζύμη για πίτσα

Για ζύμη πίτσας διαμέτρου 28 εκ.

Αλεύρι	150 γρ
Αλάτι	1 πρέζα
Φρέσκια μαγιά	6 γρ
Ελαιόλαδο	1,5 cl
Νερό	9 cl

Αφήστε το να φουσκώσει για 2 ώρες προτού το απλώσετε με πλάστη και το γαρνίρετε με τα υλικά που θέλετε

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Μπορείτε να επιλέξετε την ταχύτητα που θέλετε με τον επιλογέα ταχύτητας (B8) και μετά να πατήσετε το κουμπί "Start" στο κέντρο του επιλογέα (B4). Στη οθόνη (B3) θα εκκινηθεί ένα χρονόμετρο.

Μπορείτε επίσης να ορίσετε ένα χρονόμετρο προτού πατήσετε το "Start" (B4): επιλέξτε το πλήκτρο αφής δεξιού βέλους (B2) για να αυξήσετε τον χρόνο έως τα 30 λεπτά. Για να μειώσετε τον χρόνο, επιλέξτε το αριστερό βέλος (B1). Αφού ορίσετε έναν ικανοποιητικό χρόνο, πατήστε το κουμπί εκκίνησης (B4). Μόλις συμπληρωθεί ο χρόνος, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα και θα αρχίσει να κουδουνίζει.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
	Υπερθέρμανση του μοτέρ	Η ποσότητα των υλικών προς παρασκευή ξεπερνά τη δυνατότητα ανάμιξης της συσκευής	Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 30 λεπτά Μειώστε την ποσότητα των υλικών προς παρασκευή
	Υπερφόρτωση του μοτέρ	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί πολύ	Μειώστε την ποσότητα των υλικών προς παρασκευή. Πατήστε το κουμπί "Start/Stop" ή γυρίστε το κουμπί για να τερματίσετε τη λειτουργία. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 30 λεπτά
	Η συσκευή έχει λειτουργήσει για 30 λεπτά	Αυτόματη διακοπή	Πατήστε το κουμπί "Start/Stop" ή γυρίστε το κουμπί για να τερματίσετε τη λειτουργία
	Η ηλεκτρονική πλακέτα παροχής ρεύματος παρουσιάζει βλάβη	Βλάβη ηλεκτρονικών συστημάτων	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Επικοινωνήστε με ένα κέντρο επισκευής.
	Το σύστημα ηλεκτρονικού ελέγχου του μοτέρ παρουσιάζει βλάβη	Βλάβη ηλεκτρονικών συστημάτων	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Επικοινωνήστε με ένα κέντρο επισκευής.
	Το μοτέρ έχει μπλοκάρει	Βλάβη του μοτέρ	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Επικοινωνήστε με ένα κέντρο επισκευής.



Εξακολουθεί να μην λειτουργεί η συσκευή σας;

Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο κέντρο σέρβις (ανατρέξτε στη λίστα του φυλλαδίου σέρβις).

Επισκευάσιμο σε δίκαιη τιμή για 15 έτη -

με την έγκριση 6200 επισκευαστών ανά τον κόσμο

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

• ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευασία είναι κατασκευασμένη από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά και επομένως μπορεί να απορριφθεί σύμφωνα με τα ισχύοντα μέτρα ανακύκλωσης στην περιοχή σας. Για την απόρριψη της συσκευής, επικοινωνήστε με την αρμόδια υπηρεσία στην περιοχή σας.

• Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!



- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

يمكنك تحديد السرعة التي تختارها بفضل محدّد السرعة (ب8) والنقر فوق الزر «Start» (بدء) في مركز المحدد (ب4). سيبدأ مؤقت على شاشة العرض (ب3).

يمكنك أيضا تعيين مؤقت قبل النقر فوق «Start» (ب4): حدد مفتاح السهم الأيمن الذي يعمل باللمس (ب2) لزيادة الوقت، حتى 30 دقيقة. حدد السهم الأيسر (ب1) لتقليل الوقت. بمجرد أن تصبح راضيا، اضغط على زر البدء (ب4) وفي نهاية المؤقت، سيتوقف الجهاز تلقائيا ويصدر رنينًا.



هل ما زال يتعدّر تشغيل الجهاز؟

اتصل بمركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

إعادة التدوير

• التخلص من مواد التغليف ومن الجهاز

إنّ مواد التغليف مصنوعة من مواد آمنة بيئيًا. بالتالي، من الممكن التخلص منها وفقًا لإجراءات إعادة التدوير السارية في منطقتك. للتخلص من الجهاز، تحقق من الخدمة المناسبة في منطقتك.

• المنتجات الإلكترونية أو الكهربائية في نهاية فترة الخدمة

❗ افكّر في البيئة

يحتوي الجهاز على العديد من المواد القابلة للاسترداد أو إعادة التدوير. اتركه في نقطة تجميع للمعالجة.



ما يجب فعله عند تعدّر تشغيل الجهاز

الحل	السبب	المشكلة	
دع المحرك يبرد لمدة 30 دقيقة قلل كمية التحضير	كمية التحضير تفوق سعة الجهاز	فرط درجة حرارة المحرك في وضع التشغيل	
"Start/Stop" قلل كمية التحضير. اضغط على بدء/إيقاف) أو أدر المقبض الدوار) للخرج. دع المحرك يبرد لمدة 30 دقيقة	تمت زيادة حمل الجهاز بشكل مفرط	المحرك في حالة حمل زائد	
بدء/إيقاف) أو "Start/Stop" اضغط على أدر المقبض الدوار للخروج	التوقف التلقائي	ظل الجهاز قيد التشغيل لمدة 30 دقيقة	
افصل الجهاز عن الطاقة. اتصل بمركز إصلاح.	عطل إلكتروني	لوحة الطاقة الإلكترونية لا تعمل	
افصل الجهاز عن الطاقة. اتصل بمركز إصلاح.	عطل إلكتروني	التحكم الإلكتروني في المحرك لا يعمل	
افصل الجهاز عن الطاقة. اتصل بمركز إصلاح.	فشل المحرك	المحرك مقفل	

محسن لاستيعاب 200 جم إلى 700 جم من العجين		
عجينة قواعد الفطائر	لقطر يبلغ 27 سم للفطيرة أو البسكويت	
طحين	220 جم	
زبدة شبه مملحة	100 جم	
صفار بيض*		1
ماء*		سنتيلترات 4
تُترك للراحة لمدة 30 دقيقة قبل الاستخدام في إعداد فطائر أو بسكويت أو أي وصفة أخرى.		

محسن لاستيعاب 500 جم إلى 1,8 كجم من العجين	
لعجينة خبز بوزن 870 جم	الخبز الأبيض
500 جم	طحين
10 جم	باكينغ باودر
20 جم	ملح
34 سنتيلترات	ماء
تُترك للراحة لمدة 45 دقيقة، ثم يشكل الخبز، ويترك للراحة مجددًا لمدة 90 دقيقة أخرى قبل الخبز لمدة 25 دقيقة على درجة حرارة 250 درجة مئوية	

محسن لاستيعاب 250 جم إلى 1,2 كجم من العجين		
لعجينة بيتزا بقطر 28 سم		عجينة البيتزا
150 جم		طحين
رشة واحدة		ملح
6 جم		الخميرة الطازجة
1,5 d		زيت زيتون
سنتيلترات 9		ماء
تُترك للراحة لمدة ساعتين قبل الفرد والتزين بالإضافة حسب الرغبة		

محسن لاستيعاب 50 سنتيلترًا إلى لترين من العجينة السائلة		
والوافل والبان كيك والكريب	فطيرة بان كيك 20	
طحين	قطعة كريب 12	قطعة وافل 12
باكينغ باودر	جم 300	جم 300
سكر	جم 11	/
بيض	جم 30	جم 75
زيت	2	3
حليب	سنتيلترات 2	سنتيلترات 3
	سنتيلترات 15	سنتيلترات 20
	سنتيلترات 18	سنتيلترات 40
حليب*		
BAKE (الخبز)	دقيقة على أحد الجانبين، ثم اقلب، ثم 30 ثانية على الجانب الآخر	
	اخبز في آلة تحضير الوافل	

محسن لاستيعاب 600 جم إلى 2,7 كجم من العجينة السائلة		
الكعك	الكعكة الحلوة	
طحين	أشخاص 6	أشخاص 8
باكينغ باودر	جم 180	جم 220
بيض	جم 3	جم 5
سكر	3	4
زبدة مذابة	جم 150	جم 200
زيت زيتون	/	/
حليب	/	/
ملح/فلفل	/	/
BAKE (الخبز)	دقيقة 50	دقيقة 45
	180° C	180° C

للنجاح في الخبز: COACH

تضيء مفاتيح التحكم التالية عند توفرها للاستخدام

(ب4) (بدء/إيقاف) a "Start/Stop" يجب الضغط على
لبدء الخلط أو إيقافه عند أي سرعة



1. الاستخدام للمرة الأولى.

عبارة عن أداة ذكية تساعدك في تحضير عجائن الخبز والنجاح في كل التحضيرات. وهي توفر لك 8 تجهيزات أساسية مع مزيج صحيح من الوقت Coach إن
والسرعة، كلها متاحة في عدة نقرات فقط.

يفضل شاشة العرض الرقمية سهلة الاستخدام ومفاتيح اللمس المحددة للسعة، ستممكن من تحضير أي شيء تريده وتحقق نتائج مضمونة النجاح!

(9أ) واستخدم الوضع اليدوي (المزيد من المعلومات، انتقل إلى الصفحة التالية) أو جرب برنامجًا تلقائيًا I/باستخدام مفتاح الطاقة Coach 0 قم بتشغيل

بتحضير المكونات والخلط بين المكونات، ويمكنك الوصول إلى المزيد من الخدمات عبر تطبيق الهاتف المحمول. في التطبيق، اكتشف مئات الوصفات، Coach يهتم جهاز
التي يمكنك اتباعها خطوة بخطوة، من بينها 21 تحضيرًا أساسيًا تم التحقق من نتائجه، بالإضافة إلى النصائح والحيل، والمزيد! اتبع الخطوات الموضحة، وسيكون
الأمر في غاية السهولة!

Google Play (Android) و iPhone/iPad يمكن تنزيله مجانًا من متجر التطبيقات Coach. قم بتنزيل تطبيق



2. ميزات المنتج

برامج 8

لكل برنامج، ما عليك سوى إضافة المكونات إلى الوعاء، وتحديد البرنامج باستخدام مفاتيح الأسهم التي تعمل باللمس (ب1 / ب2). بمجرد اختيار البرنامج، اضغط
بدء/إيقاف (ب4) وسيبدأ البرنامج تلقائيًا. سيظهر المؤقت في الوقت الحقيقي المدة التي سيستغرقها. عند انتهاء البرنامج، تتوقف الآلة تلقائيًا "Start/Stop" على
وتصدر زنبًا.

إذا ظهر هذا الشعار المتحرك على الشاشة عند رنين الجهاز، فستحتاج إلى إضافة المكونات المشار إليها
بدء/إيقاف (ب4) مرة أخرى لإنهاء "Start/Stop" بالرمز (*) تدريجيًا، وفقًا لوصفة الطعام واضغط على
البدء السريع. البرنامج، للمزيد من المعلومات، راجع أدناه أو راجع دليل



لبياض البيض:
6 إلى -1 من البيض



a لبياض البيض:
6 إلى -10 من البيض



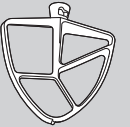
للكريمة المخفوقة: من 200 مل إلى 800 مل من
القشدة مع 30% من الدهون الصغيرة.

لتحضير عجائن الخميرة: الخبز والبيتزا والبريوش والمكرونات الطازجة.				خطاف العجين (2د)
الوصفة				
عجينة الخبز الأبيض	كجم كحد أقصى 1,8 (كجم من الطحين 1)	V1 V2	دقيقة 1 دقيقة 10	
عجينة البريوش	2,5 كجم كحد أقصى (جم من الطحين 750)	V5	دقيقة 20	
عجينة المكرونات	1 كجم كحد أقصى (جم من الطحين 600)	V2	دقيقة 5	



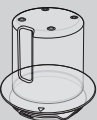
عجينة الخبز الأبيض			
جم من الطحين 500	جم من المياه 340	جم من الخميرة الطازجة 20	10 جم من الملح

لخلط عجائن البسكويت والكعك وقواعد الفطائر (شورت كراست) والخبز الهش.				المضرب (3د)
لا تستخدم المضرب أبدًا لخلط العجائن الثقيلة (الخميرة).				
			الوصفة	
ثانية 30 دقيقة 2 ثانية 30 ثانية 15	V1 V8 Pulse	كجم كحد أقصى 2,7	عجينة الكعكة	
دقيقة 5	V5	كحد أقصى 700	عجينة قواعد الفطائر	



عجينة الكعكة			
جم من الطحين 180	جم من الباكينغ باودر 3	بيضات 3	جم من الزبدة الطرية 150
جم من السكر 150			

لقرم الأعشاب أو البصل أو إجراء التحضيرات الصغيرة.				المفرمة الصغيرة (D5)
الوصفة				
التبن	جم 60	التشغيل المتقطع	ثانية 3	



قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، اغسل كل أجزاء الوحدة بالماء والصابون، باستثناء وحدة المحرك (راجع قسم «التنظيف»). نوصي بغسل كل الملحقات (1د) و(2د) و(3د) في غسالة الأطباق مرة واحدة على الأقل. اشطفها جميعًا وجففها.
ضع الجهاز على سطح مستو ونظيف وجاف، وتأكد من ملحق "Stop". (أ9) لبدء تشغيل الوحدة (O/I (بدء/إيقاف) و(ب5)، ثم قم بتوصيل الجهاز. حدد مفتاح طاقة (مثبت) في الأعلى (على سبيل المثال، المفرمة الصغيرة

• التجميع

اتبع الرسوم التخطيطية من 1.1 إلى 1.9

• الاستخدام

(بدء/إيقاف) (ب4) "Start/Stop" لبدء تشغيل الجهاز، أدر محدّد السرعة (ب8) إلى السرعة المختارة واضغط على مركز المحدّد على.

مهم: لن يبدأ تشغيل الجهاز إلا إذا كان غطاء منفذ طاقة السرعة العالية (أ7) والرأس مقفلين. إذا فتحت الغطاء (أ7) وأو الرأس أثناء التشغيل، فسيوقف الجهاز على (ب4) أو اختر مقبض التحكم (ب8) لإعادة تشغيل الآلة "start" الفور. اضغط على يصبح الجهاز في وضع الاستعداد بعد مرور 15 دقيقة من عدم نشاطه. لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على "Start/Stop" (بدء/إيقاف) أو ب4 أو حدد سرعة على المقبض (ب8) أو حدد وضع "التشغيل المتقطع" (ب6).

يمكن إضافة الطعام من خلال قمع الغطاء (ج2) أثناء التحضير. لإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط على مركز محدّد السرعة "Start/Stop" (بدء/إيقاف) (ب4) ثم أعد المحدّد إلى "Stop" (إيقاف) (ب5).

• فك التركيب

انتظر حتى يتوقف الجهاز تمامًا عن التشغيل، ثم اتبع خطوات التجميع المذكورة في المخططات من 1.1 إلى 1.9 بالترتيب العكسي.

تتضمن كل الطرازات الخفاقة والمضرب وملحقات العجن الخطافية. وحسب الطراز، قد يتم تضمين المفرمة الصغيرة أيضًا. ستجد أدناه أفكارًا لوصفات الطعام، والسرعات الموصى بها، ومُدّد الاستخدام.

الخفاقة (1د)			
لخفق البيض والكرمة المخفوقة وتحضيرات الاستحلاب. يمكن العثور على وصفات مفصلة أدناه. لا تستخدم الخفاقة الشبكية لعجن العجائن الخفيفة أو العجائن السائلة الثقيلة -.			
			
بياض البيض	V8	كحد أقصى 10	دقيقة 45 و ثانية
المايونيز	V7	لتر واحد كحد أقصى	دقيقة 4
عجينة الكريب السائلة	V1-V3 V5 V6 V4	لتر 2 كحد أقصى	ثوان 5 ثانية 30 دقيقة واحدة دقيقتان
كرمة مخفوقة	V5 V6 V7	مل كحد أقصى 800	دقيقة 30 ثانية 2 ثانية 75 ثانية 40 - 10



تنظيف الجهاز

افصل الجهاز عن الطاقة

لا تغمر الجهاز (أ) في الماء أو تضعه تحت الماء الجاري. امسحه بقطعة قماش جافة أو مبللة قليلاً.
قم بفك الملحقات بالكامل وشطفها بعد استخدامها مباشرة. اغسل الملحقات واشطفها وجففها. وجميعها قابل للغسل في غسالة الأطباق. راجع جدول التنظيف.

يجب التعامل مع كل الشفرات بعناية لتفادي أي إصابة (المخطط 2.4).

بياض البيض	بياض بيض 5 10 جم من السكر	للحصول على أفضل النتائج، استخدم بيضًا بدرجة حرارة الغرفة. أضف بياض البيض إلى الوعاء بواسطة الغطاء. شغل الجهاز على السرعة 7. بعد 40 ثانية، أضف السكر. انقل الجهاز إلى السرعة 8 لمدة 50 ثانية
كرمة مخفوقة	غ من قشدة سائلة كاملة الدسم (30% 250 (من الدهون على الأقل، وباردة جم من السكر البودرة 20	ضع الوعاء وملحق الخفاقة في الثلاجة لمدة 5 دقائق قبل تحضير الكرمة المخفوقة. أضف القشدة والسكر البودرة إلى الوعاء مع إبقاء الغطاء في موضعه وأبدأ تشغيل الجهاز بسرعة 5 لمدة دقيقتين ونصف، ثم بسرعة 6 لمدة 75 ثانية ثم بسرعة 7 لمدة 40-10. ثانية. افحص قوام الكرمة المحضرة، قبل 30 ثانية من انتهاء مدة الخفق، إذ يمكن أن يتغير بسرعة
المايونيز	صفار بيضتين 20 جم من الخردل رشة من الملح 250 مل من الزيت	أضف بياض البيض والخردل والملح إلى الوعاء مع إبقاء الغطاء في موضعه وأبدأ تشغيل الجهاز بسرعة 7. أضف الزيت تدريجيًا تمامًا عبر الفتحة الموجودة في الغطاء على مدار 3 دقائق. بعد مرور 3 دقائق، أزل الوعاء من الجهاز واكشط الجوانب باستخدام ملعقة منبسطة، لتنعيم المايونيز لمدة تتراوح ما بين 3 و4 لفات
عجينة الكريب السائلة	T45 جم من الطحين 300 بيضات 3 جم من السكر 30 مل من الحليب 30 مل من الحليب 600	ضع الطحين والبيض والسكر والزيت و200 مل من الحليب إلى الوعاء مع إبقاء الغطاء في موضعه، ثم شغل الجهاز بسرعة 1 لمدة 5 ثوان، ثم بسرعة 3 لمدة 5 ثوانٍ وبعدها بسرعة 5 لمدة 30 ثانية وأخيرًا بسرعة 6 لدقيقة. اكشط جانبي الوعاء، ثم أبدأ تشغيل الجهاز مجددًا على السرعة 4. أضف 400 مل المتبقية من الحليب تدريجيًا عبر الفتحة الموجودة في الغطاء على مدار دقيقتين. أزل الوعاء من الجهاز ومرر التحضير عبر مصفاة ناعمة. اترك العجينة ترتاح لمدة ساعة قبل صنع الفطائر. ادهن مقلاة بقليل من الزيت، وسخن على حرارة متوسطة، وأضف مغرفة من العجينة السائلة. اعمد إلى طهي العجينة لمدة دقيقة على أحد الجانبين ثم 30 ثانية على الجانب الآخر.

قابل تعمیر با قیمت عادلانه به مدت ۱۵ سال - ۶۲۰۰ تعمیرکار مورد تأیید در سرتاسر جهان

بازیافت

• دور انداختن بسته‌بندی و دستگاه

کارتن دستگاه از موادی که برای محیط زیست مضر نیستند ساخته شده و بنابراین می‌توانید آن را براساس قوانین بازیابی که در منطقه شما اعمال می‌شود دور بیندازید. برای دور انداختن دستگاه، با سرویس‌ها یا مقامات ذی‌صلاح در محل زندگی‌تان تماس بگیرید

• محصولات الکترونیکی یا برقی در پایان عمر کارکرد:

❌ به محیط زیست بیندیشید
❌ در دستگاه شما مقدار زیادی مواد قابل بازیابی یا بازیافت به کار رفته است. آن را در محل جمع‌آوری دستگاه‌های بازیافتی تحویل دهید .

لمساعدتک في النجاح في مهام الحَبَز. ستجد في "إرشادات الاستخدام" التالية كل Coach مرحبًا بك وشكرًا لك على اختيارك لآلة المطبخ. المعلومات التي تحتاج إليها لاستخدام الآلة. نأمل أن تستمتع بها

تنبيه: يتم أيضًا توفير كتيب السلامة مع هذا الجهاز. قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يرجى قراءة هذا الكتيب وإرشادات الاستخدام التالية بعناية والاحتفاظ بهما في مكان آمن

وصف الجهاز:

أ: وحدة المحرك	ب6: التشغيل المتقطع
أ1: منفذ خلط المضرب والخطاف	ب7: سرعة الإدماج
أ2: منفذ خفاقة الخلط	ب8: السرعات من 1 إلى 8
أ3: منفذ السرعة المنخفضة	ج: تجميع الوعاء
أ4: منفذ الخلاط العالي السرعة/المفرمة الصغيرة/المطحنة	ج1: غطاء الواقي من الرذاذ
أ5: منفذ جهاز تحضير الطعام العالي السرعة	ج2: الواقي من الرذاذ
أ6: غطاء منفذ السرعة المنخفضة	ج3: الوعاء
أ7: غطاء منفذ السرعة العالية	د: الملحقات
د: زر الضغط لتحرير الرأس	د1: الخفاقة الشبكية
أ9: مفتاح التشغيل O/I	د2: خطاف العجين
ب: المواجهة	د3: المضرب
ب1: المفتاح للمسح الأيسر	د4: مكشطة للعجين
ب2: المفتاح للمسح الأيمن	د5+: المفرمة الصغيرة
ب3: شاشة العرض	حسب الطراز*
ب4: Start/Stop (بدء/إيقاف)	
ب5: Stop (إيقاف)	

البيانات الفنية الخاصة بالجهاز:

الطاقة:	1200 واط
الحد الأقصى لوقت التشغيل:	حتى 30 دقيقة
نطاق مدة التشغيل:	قابل للضبط في خطوات من 10 ثوانٍ إلى دقيقتين قابل للضبط في خطوات من 30 ثانية إلى 30 دقيقة
عدد السرعات:	التشغيل المتقطع: السرعة المستخدمة في الدفع سرعة الإدماج: سرعة بطيئة جدًا لدمج المكونات ذات القوام الرقيق مثل بياض البيض. السرعات من 1 إلى 8: للتحديد وفقًا للإعداد المختار.
وضع الاستعداد:	يصبح الجهاز في وضع الاستعداد بعد مرور ١٥ دقيقة من عدم نشاطه. لإعادة تشغيل الجهاز بدءًا/إيقاف (ب4) أو حدد سرعة على المقبض (ب8) أو حدد وضع Start/Stop اضغط على (التشغيل المتقطع) (ب6)



شیرینی سبک

بهنه برای 200 تا 700 گرم خمیر	
لقطر بیلخ 27 سم للقطيرة أو البسکویت	
آرد	جم 250
الزبدة الطرية	جم 100
زرده تخم مرغ*	1
آب**	سنتیلرات 4
قبل از تهیه پای، بیسکویت یا هر دستور غذایی دیگر، 30 دقیقه به خمیر استراحت دهید.	



الخبز الأبيض

بهنه برای 500 گرم تا 1,8 کیلوگرم خمیر	
برای 870 گرم خمیر نان	
طحین	جم 500
باکینگ باودر	جم 10
ملح	جم 20
ماء	سنتیلرات 34
خمیر را 45 دقیقه استراحت دهید، سپس نان را شکل دهید، 90 دقیقه دیگر به آن استراحت دهید و سپس در فر به مدت 25 دقیقه با دمای 250 درجه سانتیگراد بپزید.	



عجينة البيتزا

محسن لاستيعاب 250 جم إلى 1,2 كجم من العجين	
لعجينة بيتزا بقطر 28 سم	
طحین	جم 150
ملح	کمی
الخميرة الطازجة	جم 6
زيت زيتون	1,5 d
ماء	سنتیلرات 9
ابتدا به خمیر 2 ساعت استراحت دهید و سپس آن را پهن کنید و با موادی که دوست دارید روی آن را پر کنید.	

حالت غیرخودکار

می‌توانید سرعت را به انتخاب خود یا انتخابگر سرعت (B8) انتخاب کنید و روی دکمه Start در مرکز انتخابگر (B4) کلیک کنید تا بمری روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود (B3). همچنین می‌توانید قبل از کلیک کردن دکمه (B4 Start) تایمر را تنظیم کنید: کلید لمسی پیکان مناسب را انتخاب کنید (B2) تا زمان را تا حداکثر ۳۰ دقیقه افزایش دهید. پیکان سمت چپ را (B1) انتخاب کنید تا زمان کاهش پیدا کند. وقتی مطابق میل شما بود، دکمه شروع (B4) را فشار دهید و در پایان زمان تایمر، دستگاه به‌طور خودکار متوقف می‌شود و زنگ می‌زند.

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد

مشکل	علت	راه حل
	موتور بیش از اندازه گرم شده است	۳۰ دقیقه صبر کنید تا موتور خنک شود مقدار مواد غذایی را کاهش دهید
	بار موتور خیلی زیاد است	مقدار مواد غذایی را کاهش دهید. دکمه «Start/Stop» را فشار دهید یا کلید چرخشی را روی خروج بچرخانید. ۳۰ دقیقه صبر کنید تا موتور خنک شود
	دستگاه به مدت ۳۰ دقیقه درحال کار بوده است	دکمه «Start/Stop» را فشار دهید یا کلید چرخشی را روی خروج بچرخانید
	تابلوی نیروی الکترونیکی خراب است	مشکل الکترونیکی دستگاه را از برق بکشید یا مرکز خدمات تماس بگیرید.
	کنترل الکترونیکی موتور خراب است	مشکل الکترونیکی دستگاه را از برق بکشید یا مرکز خدمات تماس بگیرید.
	موتور قفل شده است	مشکل در موتور دستگاه را از برق بکشید یا مرکز خدمات تماس بگیرید.

للمناجح في الخبز: COACH

كليدهای کنترل زیر وقتی برای استفاده در دسترسند روشن می‌شوند:

برای شروع یا توقف مخلوط کردن با هر سرعتی باید دکمه "Start/Stop" (B4) را فشار دهید.



۱. اولین بار استفاده

Coach دستگاهی هوشمند است که به شما در پخت و پز و موفقیت در تهیه مواد غذایی کمک می‌کند. این دستگاه ۸ دستور غذایی پایه را با ترکیب مناسب زمان و سرعت ارائه می‌دهد که همه با چند ضربه در دسترس است.

با نمایشگر دیجیتال آن که به آسانی قابل استفاده است و کلیدهای لمسی خزنی، می‌توانید هر چیزی که دوست دارید تهیه کنید: نتیجه و موفقیت ضمانت می‌شود!

با استفاده از کلید I/O (روشن/خاموش) (A9)، دستگاه Coach را روشن کنید و از حالت غیرخودکار استفاده کنید (برای اطلاعات بیشتر به صفحه بعد بروید) یا یک برنامه خودکار را امتحان کنید.

Coach برای شما کار آماده‌سازی و مخلوط کردن مواد را انجام می‌دهد، و شما می‌توانید از طریق برنامه تلفن همراه به خدمات بیشتری نیز دست یابید. در این برنامه، صداها دستور غذایی که می‌توانید مرحله به مرحله دنبال کنید، ۲۱ دستور تهیه پایه با درستی سنجی نتیجه، نکات و ترفندها و موارد بیشتر را پیدا کنید! مراحل را دنبال کنید—از این آسان‌تر نمی‌شود!

برنامه Coach را دانلود کنید. با استفاده از (App Store (iPhone/iPad و Google Play (اندروید) به‌رایگان قابل دانلود است.



FA

۲. ویژگی‌های محصول

۸ برنامه

برای هر برنامه، کافیت محتوای موردنظر را در کاسه بریزید، برنامه را با لمس کلیدهای پیکان (B1 / B2) انتخاب کنید. وقتی برنامه را انتخاب کردید، دکمه "Start/Stop" (B4) را فشار دهید و برنامه به‌طور خودکار شروع می‌شود. تایمری به شما نشان می‌دهد که تهیه مخلوط چه مدت طول می‌کشد. وقتی برنامه تمام شد دستگاه به‌طور خودکار متوقف می‌شود و زنگ می‌زند.

اگر وقتی دستگاه زنگ می‌زند این لوگوی متحرک روی نمایشگر ظاهر شود، باید مواد غذایی دارای ستاره (*) را طبق دستور غذایی را فشار دهید تا برنامه تمام شود. برای اطلاعات بیشتر به قسمت زیر "Start/Stop" (B4) به‌تدریج اضافه کنید و دوباره دکمه مراجعه کنید یا راهنمای شروع به‌کار سریع خود را بررسی کنید.



بهبود برای نیم لیتر تا ۲ لیتر مایه			
وافل، پنکیک و کرپ	پنکیک 20	کرپ 12	وافل 12
آرد	چم 250	چم 300	چم 300
بیکنینگ پودر	چم 11	/	چم 11
شکر	چم 30	چم 30	چم 75
تخم‌مرغ	2	3	2
روغن	سنتیلرات 2	سنتیلرات 3	سنتیلرات 5
شیر	سنتیلرات 15	سنتیلرات 20	سنتیلرات 20
شیر	سنتیلرات 18	سنتیلرات 40	سنتیلرات 38
پختن	1 دقیقه در یک طرف، برگردانید، 30 ثانیه طرف دیگر.		آن را در وافل‌ساز قرار دهید



بهبود برای 300 گرم تا 2.7 کیلوگرم مایه

کیک شیرین				کیک غیرشیرین
اُشخاص 8	اُشخاص 6	اُشخاص 8	اُشخاص 6	
چم 180	چم 220	چم 185	چم 245	
چم 3	چم 5	چم 6	چم 11	
3	4	3	4	
چم 150	چم 200	/	/	
چم 150	چم 200	/	/	
/	/	میلی‌لیتر 9	سنتیلرات 12,5	
/	/	میلی‌لیتر 9	سنتیلرات 12,5	
/	/	کمی	کمی	
دقیقه 50	ساعت 1	دقیقه 45	دقیقه 50	
180° C	180° C	180° C	180° C	

نکات و توصیه‌ها

همه مدل‌ها دارای همزن بالونی، همزن و قلاب خمیر گیر هستند. بسته به مدل دستگاه ممکن است خردکن کوچک نیز داشته باشند. در زیر می‌توانید ایده‌هایی درباره دستورات غذایی، سرعت‌های توصیه شده و دفعات استفاده پیدا کنید.

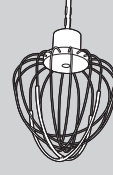
قلاب خمیرگیر (D2) 				برای تهیه خمیرمایه: خمیر نان، پیتزا، بریوش و پاستای تازه.			
دستور تهیه							
خمیر نان سفید	حداکثر 1,8 کیلوگرم (1 کیلوگرم آرد)	V1 V2	1 دقیقه 10 دقیقه				
خمیر بریوش	حداکثر 2,5 کیلوگرم (750 گرم آرد)	V5	20 دقیقه				
خمیر پاستا	حداکثر 1 کیلوگرم (600 گرم آرد)	V2	5 دقیقه				

خمیر نان سفید	500 گرم آرد 340 گرم آب 20 گرم خمیرمایه 10 گرم نمک	در یک کاسه جداگانه خمیرمایه را در آب حل کنید و ۵ دقیقه صبر کنید تا حل شود. آرد و نمک را در کاسه بریزید و درب آن را ببندید و دستگاه را با سرعت ۱ روشن کنید. آب و خمیرمایه را در طول ۱ دقیقه به‌تدریج اضافه کنید. به‌مدت ۱۰ دقیقه روی سرعت ۲ قرار دهید. خمیر را به مدت ۴۵ دقیقه در ۳۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا ور بیاید. نان را به شکل دایره‌ای فرم دهید و دوباره به مدت ۹۰ دقیقه دیگر در ۳۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید تا ور بیاید. فر را با دمای ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. با برس خیس سطح نان را تر کنید و با یک کارد روی سطح آن چند برش بزنید. آن را به مدت ۲۵ دقیقه با دمای ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد بپزید.					
---------------	--	---	--	--	--	--	--

همزن (D3)	برای مخلوط کردن کیک و خمیر شیرینی، خمیرهای سبک و خمیر کلوچه. هرگز از هم‌زن برای مخلوط کردن خمیرهای سنگین (خمیرمایه) استفاده نکنید						
دستور تهیه							
مایه کیک	کجم کحد اقصی 2,7	V1 V8 Pulse	ثانیه 30 دقیقه 2 ثانیه 30 ثانیه 15				
شیرینی سبک	کحد اقصی 700	V5	دقیقه 5				

مایه کیک	180 گرم آرد 3 گرم بیکنینگ پودر 3 عدد تخم‌مرغ 150 گرم کره نرم شده 150 گرم شکر	کره را قبل از تهیه خمیر یک ساعت خارج از یخچال قرار دهید یا آن را ۱۵ ثانیه در مایکروفر قرار دهید تا نرم شود اما ذوب نشود. فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. آرد، بیکنینگ پودر، تخم‌مرغ، کره نرم شده و شکر را در کاسه بریزید و درب آن را ببندید. دستگاه را با سرعت ۱ روشن کنید تا ۳۰ ثانیه کار کند، سپس با سرعت ۸ به‌مدت ۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه، سپس دیواره کاسه را با لیسه تمیز کنید و به داخل کاسه بریزید، سپس دستگاه را با حالت پالس به مدت ۱۵ ثانیه روشن کنید. یا تا زمانی که کره قابل دیدن نباشد ادامه دهید. قالب کیک را با کره چرب کنید و با کاغذ شیرینی‌پزی بپوشانید. مخلوط را در آن بریزید و ۱ ساعت در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید. قبل از بیرون آوردن از قالب ۱۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود.					
----------	--	---	--	--	--	--	--

خودکن کوچک (D5)				برای خرد کردن سبزیجات، پیاز یا تهیه مواد کم			
							
الوصفة		جم 60		پالس			
انجیر		ثانیه 3					

الخفاقة (1d) 				برای هم‌زدن تخم‌مرغ، زدن خامه و یک‌دست کردن محلول‌ها. به دستورات غذایی زیر مراجعه کنید. هرگز از هم‌زن بالونی برای خمیرگیری یا مایه‌های سنگین استفاده نکنید			
سفیده تخم‌مرغ		حداکثر 10	V8	1 دقیقه و 45 ثانیه			
سس مایونز		حداکثر 1 لیتر	V7	4 دقیقه			
خمیر کرپ		حداکثر 2l	V1-V3 V5 V6 V4	ثانیه ۵ ثانیه ۳۰ دقیقه ۱ دقیقه ۲			
خامه هم‌زده		حداکثر 800ml	V5 V6 V7	2 دقیقه‌ای 30 ثانیه 75 ثانیه 40 - 10			

سفیده تخم‌مرغ	۵ سفیده تخم‌مرغ ۱۰ گرم شکر	برای بهترین نتیجه، از تخم‌مرغ گذاشته شده در دمای اتاق استفاده کنید. سفیده‌های تخم‌مرغ را در کاسه بریزید و درب را ببندید. دستگاه را روی سرعت ۷ بگذارید و روشن کنید. پس از ۴۰ ثانیه شکر را اضافه کنید. دستگاه را به مدت ۵۰ ثانیه روی سرعت ۸ قرار دهید.					
خامه هم‌زده	۲۵۰ گرم خامه مایع (حداقل ۳۰ درصد چربی و سرد) ۲۰ گرم پودر قند	قبل از تهیه خامه هم‌زده کاسه و سر هم‌زن بالونی را به مدت ۵ دقیقه در یخچال قرار دهید. خامه و پودر قند را در کاسه بریزید و درب را ببندید و دستگاه را با سرعت ۵ به مدت ۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه روشن کنید، سپس آن را به مدت ۷۵ ثانیه روی سرعت ۶ و 10 تا 40 ثانی ثانیه روی سرعت ۷ قرار دهید. ۳۰ ثانیه قبل از پایان همگونی خامه را بررسی کنید زیرا ممکن است به سرعت تغییر کند.					
سس مایونز	۲ زرده تخم‌مرغ ۲۰ گرم خردل کمی نمک ۲۵۰ میلی‌لیتر روغن	زرده‌های تخم‌مرغ، خردل و نمک را در کاسه بریزید و درب آن را ببندید و دستگاه را با سرعت ۷ روشن کنید. روغن را از سوراخ روی درب در مدت ۳ دقیقه به‌تدریج اضافه کنید. پس از ۳ دقیقه، کاسه را از روی دستگاه بردارید و با لیسه کناره‌های کاسه را تمیز کنید و به داخل کاسه بریزید، ۳ یا ۴ بار مایونز را هم بزنید تا یک‌دست شود.					
خمیر کرپ	۳۰۰ گرم آرد T45 ۳ عدد تخم‌مرغ ۳۰ گرم شکر ۶۰ گرم کره آب‌شده ۶۰۰ میلی‌لیتر شیر	آرد، تخم‌مرغ، شکر، روغن و ۲۰۰ میلی‌لیتر از شیر را در کاسه بریزید و درب آن را ببندید و دستگاه را با سرعت ۱ برای ۵ ثانیه روشن کنید، سپس ۵ ثانیه روی سرعت ۳، بعد ۳۰ ثانیه روی سرعت ۵ و در آخر یک دقیقه روی سرعت ۶ قرار دهید. کناره‌های کاسه را با قاشق تمیز کنید و به داخل کاسه بریزید، سپس دستگاه را دوباره با سرعت ۴ روشن کنید. ۴۰۰ میلی‌لیتر شیر باقیمانده را در طول ۲ دقیقه به‌تدریج از سوراخ روی درپوش اضافه کنید. کاسه را از دستگاه بیرون بیاورید و مایه را از یک صافی بسیار ریز رد کنید. قبل از تهیه پنکیک اجازه دهید مایه ۱ ساعت استراحت کند. ماهیتابه را با برس و کمی روغن چرب کنید، آن را روی گاز با شعله متوسط قرار دهید و یک ملاقه از مایه را در آن بریزید. یک دقیقه بپزید سپس آن را برگردانید و ۳۰ ثانیه دیگر بپزید.					

را انتخاب کردید تا به موفقیت شما در پخت و پز کمک کند سپاسگزاریم. در دستورالعمل‌های Coach سلام، از اینکه دستگاه آشپزخانه زیر همه اطلاعاتی را که برای استفاده نیاز دارید پیدا خواهید کرد. امیدوارم از این دستگاه لذت ببرید.

توجه: یک کتابچه رهنمودهای ایمنی نیز با این دستگاه ارائه شده است. قبل از اولین بار استفاده از دستگاه، لطفاً این کتابچه و دستورالعمل‌های زیر را برای استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در مکانی مناسب نگهداری کنید.

توضیح دستگاه:	
B6: پالس	A: واحد موتور
B7: سرعت مخلوط	A1: خروجی سر هم‌زن و قلاب مخلوط‌کن
B8: سرعت 1 تا 8	A2: خروجی هم‌زن بالونی
C: مجموعه کاسه	A3: خروجی کم‌سرعت
C1: درب جلوگیری از پاشش	A4: خروجی مخلوط‌کن پرسرعت/خردکن کوچک/آسیاب
C2: جلوگیری‌کننده از پاشش	A5: خروجی غذاساز پرسرعت
C3: کاسه	A6: درب خروجی کم‌سرعت
D: لوازم جانبی	A7: درب خروجی پرسرعت
D1: هم‌زن بالونی	A8: دکمه فشاری برای آزاد کردن سر دستگاه
D2: قلاب خمیرگیر	A9: کلید روشن/خاموش O/I
D3: هم‌زن	B: رابط کاربر
D4: لیسه خمیر	B1: کلید لمسی چپ
D5: خردکن کوچک*	B2: کلید لمسی راست
	B3: صفحه نمایش
	B4: شروع/توقف
	B5: توقف
اطلاعات تکنیکی دستگاه:	
توان:	1200 وات
حداکثر زمان کارکرد:	تا 30 دقیقه
طول محدوده کارکرد:	قابل تنظیم به مراحل 10 ثانیه‌ای تا 2 دقیقه‌ای قابل تنظیم به مراحل 30 ثانیه‌ای تا 30 دقیقه‌ای
تعداد درجات سرعت:	پالس: سرعت برای استفاده پالسی سرعت مخلوط کردن: سرعت خیلی ملایم برای مخلوط کردن مواد لطیف مانند سفیده تخم‌مرغ. سرعت 1 تا 8: برای انتخاب براساس دستور غذای انتخابی.
حالت آماده به‌کار:	این دستگاه پس از 15 دقیقه عدم فعالیت به حالت آماده به‌کار می‌رود. برای روشن کردن مجدد دستگاه، دکمه (B4) "Start/Stop" را فشار دهید یا سرعتی را روی کلید چرخشی (B8) و یا حالت پالس (B6) را انتخاب کنید.

شروع به کار

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، به‌جز واحد موتور، همه قطعات دستگاه را با آب صابون بشویید (به قسمت «تمیز کردن» مراجعه کنید). توصیه می‌کنیم همه لوازم جانبی (D1)، (D2) و (D3) را بلافاصله در ماشین ظرفشویی بشویید. آنها را آبکشی و خشک کنید. دستگاه را روی یک سطح صاف، خشک و تمیز قرار دهید و مطمئن شوید که انتخابگر سرعت در موقعیت (B5) "Stop" قرار دارد، سپس دستگاه را به برق بزنید. دکمه روشن خاموش (A9) O/I را انتخاب کنید تا دستگاه شروع به کار کند. هرگز دستگاه را با گرفتن یکی از لوازم جانبی که روی آن وصل است (مانند خردکن کوچک) جابه‌جا نکنید.

"• وصل کردن قطعات:

شکل‌های 1.1 تا 1.9 را دنبال کنید"

"• مورد استفاده:

برای روشن کردن دستگاه، انتخابگر سرعت (B8) را روی سرعت دلخواه ببرید و دکمه (B4) "Start/Stop" را در مرکز انتخابگر سرعت فشار دهید."

مهم: دستگاه تنها در صورتی شروع به کار می‌کند که درپوش خروجی پرسرعت (A7) و سر آن قفل شده باشد. اگر هنگامی که دستگاه درحال کار کردن است درپوش (A7) و/یا سر آن را آزاد کنید، دستگاه فوراً متوقف می‌شود. دکمه (B4) "Start" را فشار دهید یا پیچ کنترل (B8) را انتخاب کنید تا دستگاه دوباره شروع به کار کند.

این دستگاه پس از ۱۵ دقیقه عدم فعالیت به حالت آماده به‌کار می‌رود. برای روشن کردن مجدد دستگاه، دکمه (B4) "Start/Stop" را فشار دهید یا سرعتی را روی کلید چرخشی (B8) و یا حالت پالس (B6) را انتخاب کنید.

در طول تهیه مخلوط می‌توانید غذا را با استفاده از قیف روی درب (C2) اضافه کنید. برای متوقف کردن دستگاه، دکمه (B4) "Start/Stop" را در مرکز انتخابگر سرعت فشار دهید و انتخابگر را روی (B5) "Stop" برگردانید.

"• جداکردن قطعات

صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود، سپس مراحل وصل کردن قطعات را به صورت معکوس انجام دهید: شکل 1.9 تا 1.1."

تمیز کردن دستگاه

دستگاه را از برق بکشید.

دستگاه (A) را در آب فرو نبرید یا آن را در زیر شیر آب قرار ندهید. آن را با پارچه‌ای خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.

قطعات را بلافاصله پس از استفاده کاملاً جدا کنید و بشویید. همه لوازم جانبی را بشویید، آنها را آبکشی و خشک کنید. آنها را می‌توانید در ماشین ظرفشویی قرار دهید. به جدول تمیزکاری مراجعه کنید.

با همه تیغه‌ها با احتیاط کار کنید تا موجب جراحات نشود (هودار 2.4).

Здравствуйте! Благодарим вас за то, что вы выбрали кухонную машину Coach. Она поможет вам в воплощении всех ваших кулинарных идей. В инструкции по эксплуатации содержится вся необходимая информация об использовании прибора. Надеемся, он вам понравится!

Внимание! В комплект прибора также входит буклет с информацией по технике безопасности. Перед первым применением прибора внимательно прочитайте буклет и инструкции по эксплуатации и сохраните их в надежном месте.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A:** Моторный блок

A1: Выход для подключения насадки для смешивания и крюка для теста

A2: Выход для подключения венчика

A3: Низкоскоростной выход

A4: Высокоскоростной выход для подключения блендера/мини-измельчителя/кофемолки

A5: Высокоскоростной выход кухонной машины

A6: Крышка низкоскоростного выхода

A7: Крышка высокоскоростного выхода

A8: Кнопка для поднятия головки

A9: Выключатель O/I
- B:** Интерфейс

B1: Сенсорная кнопка «влево»

B2: Сенсорная кнопка «вправо»

B3: Экран дисплея
- B4:** Start/Stop (Старт/Стоп)

B5: Стоп

B6: Импульсный режим

B7: Деликатное смешивание

B8: Скорости 1–8
- C:** Блок чаши

C1: Крышка с защитой от брызг

C2: Защита от брызг

C3: Чаша
- D:** Аксессуары

D1: Венчик

D2: Крюк для замешивания теста

D3: Насадка для смешивания

D4: Скребок для теста

D5: Мини-измельчитель*

*в зависимости от модели

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Мощность:	1200 Вт
Максимальное время работы:	до 30 минут
Диапазон продолжительности работы:	регулируется с шагом от 10 секунд до 2 минут регулируется с шагом от 30 секунд до 30 минут
Количество скоростей:	Импульсный режим: смешивание ингредиентов с помощью кратковременного вращения Деликатное смешивание: очень низкая скорость для смешивания таких ингредиентов, как яичные белки. Скорости от 1 до 8: выбор в соответствии с программой.
Режим ожидания:	После 15 минут бездействия прибор переходит в режим ожидания. Чтобы снова включить прибор, нажмите кнопку Start/Stop (Старт/Стоп) (B4) или выберите скорость с помощью переключателя скоростей (B8)/выберите «импульсный» режим (B6).

НАЧАЛО РАБОТЫ

Перед первым использованием прибора промойте все его части, за исключением моторного блока, мыльной водой (см. раздел «Очистка»). Мы рекомендуем вымыть аксессуары (D1), (D2), и (D3) в посудомоечной машине не менее одного раза. Ополосните и высушите их. Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность, убедитесь, что переключатель скорости установлен в положение «Start/Stop» (Старт/Стоп) (B5), а затем подключите прибор к электросети. Включите выключатель O/I (A9), чтобы запустить прибор. Не перемещайте прибор, держа за насадку, закрепленную на верхней панели (например, мини-измельчитель).

- СБОРКА:**
Следуйте инструкциям на рисунках 1.1–1.9.
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА**
Чтобы включить прибор, поверните переключатель скоростей (B8) в положение, соответствующее выбранной скорости, и нажмите в центр переключателя "Stop" (B4).

Важно! Прибор запустится только в том случае, если крышка высокоскоростного разъема (A7) и головка заблокированы. Если разблокировать крышку (A7) и/или головку во время работы, прибор немедленно прекратит работу. Нажмите кнопку «Start» (Старт) (B4) или перезапустите прибор с помощью переключателя скоростей (B8).

После 15 минут бездействия прибор переходит в режим ожидания. Чтобы снова включить прибор, нажмите кнопку "Start/Stop" (Старт/Стоп) (B4) или выберите скорость с помощью переключателя скоростей (B8)/выберите импульсный режим (B6).

Во время приготовления продукты можно добавлять через защиту от брызг (C2). Чтобы выключить прибор, нажмите на центр переключателя скоростей «Start/Stop» (Старт/Стоп) (B4) и верните переключатель в положение «Stop» (B5).

- РАЗБОРКА**
Дождитесь полной остановки прибора, а затем выполните инструкции по сборке, указанные на рисунках 1.1–1.9, в обратном порядке.

ОЧИСТКА ПРИБОРА

Отключите прибор от сети.

Не погружайте прибор (A) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте прибор только сухой или слегка влажной тканью.

Полностью разберите и ополосните аксессуары вскоре после использования. Вымойте, ополосните и высушите аксессуары.

Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине. См. таблицу очистки.

Обращайтесь с ножами с осторожностью, чтобы избежать травм (рисунок 2,4).

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

В комплектацию всех моделей входит венчик, насадка для смешивания и крюк для теста. В некоторых моделях в комплектацию также входит мини-измельчитель. Ниже приведены рецепты, рекомендуемые скорости и время использования.

ВЕНЧИК (D1)				
	Взбивание яиц, приготовление кремов и однородных смесей. Подробные рецепты приведены ниже. Никогда не используйте венчик для замешивания теста и густых смесей.			
				
	Яичные белки	Макс. 10	V8	1 мин. 45
	Майонез	Макс. 1l	V7	4 мин.
	Тесто для блинов	Макс. 2l	V1-V3	5 сек.
			V5	30 сек.
			V6	1 мин.
			V4	2 мин.
	Взбитые сливки	Макс. 800ml	V5 V6 V7	2 мин. 30 75 сек. 10 - 40 сек.

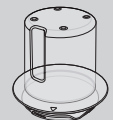
<u>Яичные белки</u>	5 яичных белков 10 г сахара	Для достижения наилучших результатов используйте яйца комнатной температуры. Добавьте яичные белки в чашу с крышкой. Включите прибор на скорости 7. Через 40 секунд добавьте сахар. Включите прибор на скорости 8 на 50 секунд.
<u>Взбитые сливки</u>	250 г жидких цельных сливок (охлажденные, минимум 30 % жирности) 20 г сахарной пудры	Перед приготовлением взбитых сливок поставьте чашу и венчик в холодильник на 5 минут. Добавьте сливки и сахарную пудру в чашу с крышкой и включите прибор на 5 скорости на 2 минуты 30 секунд, затем на 6 скорости на 75 секунд, наконец, на 7 скорости в течение 10-40 секунд. Через 30 секунд после приготовления крема проверьте его консистенцию, так как она может быстро измениться.
<u>Майонез</u>	2 яичных желтка 20 г горчицы щепотка соли 250 мл растительного масла	Добавьте яичные желтки, горчицу и соль в чашу с крышкой и включите прибор на скорости 7. Доливайте масло очень медленно через отверстие в крышке в течение 3 минут. Через 3 минуты снимите чашу с прибора и соскребите смесь со стенок, затем за 3-4 оборота перемешайте майонез лопаткой.
<u>Тесто для блинов</u>	300 г муки T45 3 яйца 30 г сахара 30 мл растительного масла 600 мл молока	Добавьте муку, яйца, сахар, растительное масло и 200 мл молока в чашу с крышкой и включите прибор на 1 скорости на 5 секунд, затем на 3 скорости на 5 секунд, на 5 скорости на 30 секунд и, наконец, на 6 скорости на 1 минуту. Соберите смесь со стенок чаши, затем снова включите прибор на 4 скорости. Постепенно добавляйте 400 мл молока в течение 2 минут через отверстие в крышке. Снимите чашу с прибора и пропустите смесь через мелкое сито. Оставьте на 1 час отдыхать на 1 час отдыхать перед приготовлением блинов. Смажьте сковороду небольшим количеством растительного масла, нагрейте на среднем огне и добавьте немного жидкого теста. Готовьте 1 минуту с одной стороны и 30 секунд с другой.

КРЮК ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА (D2)				
	Приготовление дрожжевого теста: для хлеба, пиццы, булочек бриошь и свежих макаронных изделий.			
	Рецепт			
	Тесто для белого хлеба	Макс. 1,8 кг (1 кг муки)	V1 V2	1 мин. 10 мин.
	Тесто для булочек бриошь	Макс. 2,5 кг (750 г муки)	V5	20 мин.
	Тесто для макарон	Макс. 1kg (600g муки)	V2	5 мин.

<u>Тесто для белого хлеба</u>	500 г муки 340 г воды 20 г свежих дрожжей 10 г соли	В отдельной чаше разведите дрожжи водой и дайте им постоять в течение 5 минут. Добавьте муку и соль в чашу с крышкой и включите прибор на скорости 1. Постепенно добавляйте воду и дрожжи в течение 1 мин. Включите скорость 2 на 10 минут. Дайте тесту подняться в течение 45 минут при температуре 30°C. Сформируйте хлеб и дайте ему снова подняться в течение 90 минут при 30°C. Предварительно нагрейте духовку до 230°C. Смажьте поверхность хлеба водой и сделайте надрезы ножом. Выпекайте при температуре 230°C в течение 25 минут.		
-------------------------------	--	--	--	--

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ (D3)				
	Приготовление пирожных, печенья, песочного теста и бисквитов. Никогда не используйте насадку для взбивания для замешивания тяжелого (дрожжевого) теста.			
				
	Тесто для кекса	Макс. 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 сек. 2 мин. 30 15 сек.
	Песочное тесто	Макс. 700g	V5	5 мин.

<u>Тесто для кекса</u>	180 г муки 3 г разрыхлителя теста 3 яйца 150 г размягченного сливочного масла 150 сахара	За 1 час до приготовления теста достаньте сливочное масло из холодильника или поместите его в микроволновую печь на 15 секунд (это позволит размягчить масло, не расплавляя его). Нагрейте духовой шкаф до 180°C. Добавьте в чашу с крышкой муку, разрыхлитель теста, яйца, сливочное масло и сахар. Включите прибор на скорости 1 в течение 30 секунд, затем на скорости 8 в течение 2 минуты и 30 секунд, затем соскребите смесь со стенок чаши и после этого включите импульсный режим на 15 секунд или до тех пор, пока кусочки сливочного масла не смешаются с другими ингредиентами. Смажьте форму сливочным маслом и выложите бумагой для выпечки. Вылейте смесь в форму и выпекайте при температуре 180°C в течение 1 часа. Дайте остыть в течение 10 минут, затем извлеките из формы.		
------------------------	--	--	--	--

МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (D5)				
	Рецепт			
	Финики	60g	Импульсный режим	3 сек.

СОАСН: ВОПЛОЩЕНИЕ ВАШИХ КУЛИНАРНЫХ ИДЕЙ

Следующие клавиши управления загораются, когда они доступны для использования.



Чтобы начать или остановить смешивание на любой скорости, нажмите кнопку «Start/Stop» (Старт/Стоп) (B4).

1. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

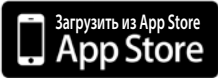
Coach — это умный прибор, который помогает делать выпечку и готовить самые разные рецепты. В нем представлены 8 основных рецептов с необходимой комбинацией времени и скорости, доступных всего за несколько касаний.

Благодаря простому в использовании цифровому дисплею и удобным сенсорным кнопкам вы сможете приготовить все, что вам нравится: превосходный результат гарантирован!

Включите Coach с помощью выключателя 0/1 (A9) и используйте ручной режим (дополнительную информацию см. на следующей странице) или автоматическую программу.

Coach позаботится о приготовлении и смешивании ингредиентов. Благодаря мобильному приложению вы сможете получить доступ к дополнительным возможностям прибора. В приложении вы найдете сотни рецептов с подробными инструкциями приготовления, 21 основной рецепт с проверкой результата, а также советы, рекомендации и многое другое! Следуйте инструкциям, и у вас все получится!

Загрузите приложение Coach. Можно бесплатно загрузить из App Store (iPhone/iPad) и Google Play (Android).



2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

8 ПРОГРАММ

Просто добавьте ингредиенты в чашу и выберите программу с помощью сенсорных клавиш со стрелками (B1 / B2). После выбора программы нажмите кнопку «Start/Stop» (Старт/Стоп) (B4), и программа запустится автоматически. Таймер будет показывать оставшееся время. По окончании программы прибор прекращает работу и издает звуковой сигнал.



Если на дисплее появляется этот анимированный логотип, когда прибор издает звуковой сигнал, вам следует последовательно добавить ингредиенты со звездочкой (*) согласно рецепту и снова нажать кнопку «Start/Stop» (Старт/Стоп) (B4) для завершения программы. Для получения дополнительных инструкций см. информацию ниже или см. Краткое руководство для начала работы.

Для яичных белков: 1–6 яиц	Для яичных белков: 6-10 яиц	Для взбитых сливок: 200–800 мл сливок, минимум 30% жирности

		Рассчитано на 500 мл–2 л жидкого теста		
		20 панкейков	12 блинов	12 вафель
Мука		250 g	300 g	300 g
Разрыхлитель теста		11 g	/	11 g
Сахар		30 g	30 g	75 g
Яйца		2	3	2
Растопленное масло		2 сантлитров	3 сантлитров	5 сантлитров
Молоко		15 сантлитров	20 сантлитров	20 сантлитров
*Молоко		18 сантлитров	40 сантлитров	38 сантлитров
ВЫПЕЧКА		1 минуту с одной стороны и 30 секунд с другой.		Выпекайте в вафельнице

		ассчитано на 600 г–2,7 кг жидкого теста			
		Сладкий пирог		Соленый пирог	
Выпечка		6 порций	8 порций	6 порций	8 порций
Мука		180 g	220 g	185 g	245 g
Разрыхлитель теста		3 g	5 g	6 g	11 g
Яйца		3	4	3	4
Сахар		150 g	200 g	/	/
Растопленное масло		150 g	200 g	/	/
Оливковое масло		/	/	9 сантлитров	12,5 сантлитров
Молоко		/	/	9 сантлитров	12,5 сантлитров
Соль/перец		/	/	1 щепотка	1 щепотка
ВЫПЕЧКА		50 минут 180° C	1 час 180° C	45 минут 180° C	55 минут 180° C



Песочное тесто

Рассчитано на 200–700 г теста

Для формы диаметром 27 см или печенья

Мука	220 g
Соленое сливочное масло	100 g
*Яичный желток	1
*Вода	4 cl

Оставьте на 30 минут, прежде чем использовать для приготовления пирога, печенья или других блюд.



Белый хлеб

Рассчитано на 500 г–1,8 кг теста

На 870 г теста для хлеба

Мука	500 g
Разрыхлитель теста	10 g
Соль	20 g
Вода	34 cl

Оставьте на 45 минут, затем сформируйте хлеб, оставьте еще на 90 минут, а затем выпекайте 25 минут при температуре 250°C.



Тесто для пиццы

Рассчитано на 250 г–1,2 кг теста

Для теста для пиццы диаметром 28 см

Мука	150 g
Соль	1 щепотка
Свежие дрожжи	6 g
Оливковое масло	1,5 cl
Вода	9 cl

Оставьте на 2 часа, затем раскатайте его и добавьте любую начинку.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Вы можете выбрать нужную скорость с помощью переключателя скоростей (B8) и нажать кнопку «Start» (Старт) в центре переключателя (B4). На экране дисплея запустится таймер (B3). Можно также установить таймер перед нажатием кнопки «Start» (Старт) (B4). Используйте правую сенсорную кнопку со стрелкой, чтобы увеличить время до 30 минут. Используйте левую кнопку со стрелкой (B1), чтобы уменьшить время. Когда вы выберете нужное время, нажмите кнопку «Start» (Старт) (B4). По окончании таймера прибор автоматически прекратит работу и издаст звуковой сигнал.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

	НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
	Двигатель перегревается.	Количество ингредиентов превышает емкость прибора.	Дайте двигателю остыть в течение 30 минут. Уменьшите количество ингредиентов.
	Прибор перегружен.	Прибор сильно перегружен.	Уменьшите количество ингредиентов. Нажмите кнопку «Start/Stop» (Старт/Стоп) или поверните переключатель скоростей, чтобы выйти из рабочего режима. Дайте двигателю остыть в течение 30 минут.
	Прибор работает 30 минут.	Автоматическая остановка.	Нажмите кнопку «Start/Stop» (Старт/Стоп) или поверните кнопку для переключения скоростей, чтобы выйти из рабочего режима.
	Электронная плата питания вышла из строя.	Сбой электронной системы.	Отсоедините прибор от электросети. Обратитесь в центр ремонта.
	Электронная панель управления двигателем вышла из строя.	Сбой электронной системы.	Отсоедините прибор от электросети. Обратитесь в центр ремонта.
	Двигатель заблокирован.	Сбой в работе мотора.	Отсоедините прибор от электросети. Обратитесь в центр ремонта.



Прибор по-прежнему не работает?

Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

УТИЛИЗАЦИЯ

• УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ И ПРИБОРА

Упаковка состоит из материалов, которые не представляют опасности для окружающей среды, и поэтому может быть утилизирована в соответствии с правилами утилизации, действующими в вашем регионе. Для утилизации прибора обратитесь в соответствующие службы по месту жительства.



• ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ В КОНЦЕ СРОКА ИХ СЛУЖБЫ

- ① Помните об окружающей среде!
- ➔ Прибор содержит ценные материалы, которые могут быть восстановлены или использованы повторно. Передайте его в пункт сбора для переработки.

Қош келдіңіз және тамақ әзірлеуде табысқа жетуге көмектесетін Coach ас үй машинасын таңдағаныңыз үшін рақмет. Төмендегі пайдалану нұсқауларында құрылғыны пайдалану үшін барлық қажет ақпаратты таба аласыз. Сізге ұнайды деп үміттенеміз.

Ескерту: осы құрылғыға қауіпсіздік кітапшасы қоса беріледі. Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында осы кітапшаны және төмендегі нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды қауіпсіз жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ СИПАТТАМАСЫ:

A: Мотор блогы	B2: Оң жақ сенсорлы перне
A1: Шайқағыш және ілгекпен араластыру шығыс саңылауы	B3: Монитор экраны
A2: Шайқағышпен араластыру шығыс саңылауы	B4: Бастау/тоқтату
A3: Төмен жылдамдықты шығыс саңылауы	B5: Тоқтату
A4: Жоғары жылдамдықты блендер/шағын ет тартқыш/ұсақтағыш шығыс саңылауы	B6: Соққылау
A5: Жоғары жылдамдықты ас үй комбайны шығыс саңылауы	B7: Қосу жылдамдығы
A6: Төмен жылдамдықты шығыс саңылауының қақпағы	B8: 1-ден 8-ге дейінгі жылдамдықтар
A7: Жоғары жылдамдықты шығыс саңылауының қақпағы	C: Ыдысты жинау
A8: Басты босату түймесін басыңыз	C1: Шашыратқы қақпақ
A9: Қуат қосқышы O/I	C2: Шашыратқы
B: Интерфейс	C3: Ыдыс
B1: Сол жақ сенсорлы перне	D: Керек-жарақтар
	D1: Баллонды бұлғауыш
	D2: Қамыр ілгегі
	D3: Қалақша
	D4: Қамыр қырғыш
	D5: Шағын ет тартқыш*

*үлгіге байланысты

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ:

Қуат:	1200 Вт
Ең ұзақ жұмыс уақыты:	30 минутқа дейін
Пайдалану ұзақтығы ауқымы:	10 секундтан 2 минутқа дейінгі қадаммен реттеледі 30 секундтан 30 минутқа дейінгі қадаммен реттеледі
Жылдамдықтар саны:	Соққылау: соққымен пайдалану жылдамдығы Қосу жылдамдығы: Жұмыртқаның ағы сияқты нәзік ингредиенттерді қосу үшін өте баяу жылдамдық. 1-ден 8-ге дейінгі жылдамдықтар: таңдалған әзірлеуге сәйкес таңдау үшін.
Күту режимі:	Құрылғы 15 минут әрекетсіздіктен кейін күту режиміне өтеді. Құрылғыны қайтадан қосу үшін Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз (B4) немесе тұтқадағы жылдамдықты таңдаңыз (B8) немесе «соққылау» режимін таңдаңыз (B6).

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ

Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында, мотор блогын қоспағанда, құрылғының барлық бөліктерін сабынды сумен жуыңыз («Тазалау» бөлімін қараңыз). Барлық керек-жарақтарды (D1), (D2) және (D3) ыдыс жуғышта кем дегенде бір рет жууды ұсынамыз. Шайыңыз және құрғатыңыз. Құрылғыны тегіс, таза және құрғақ жерге орнатыңыз, жылдамдық қосқышы "Stop"(B5) күйінде екенін тексеріңіз, содан кейін құрылғыны желіге қосыңыз. Құрылғыны іске қосу үшін I/O қуат қосқышын (A9) таңдаңыз. Ешқашан құрылғыны жоғарыдан бекітілген құрылғыдан (мысалы, шағын ет тартқыш) жылжитпаңыз.

• ҚҰРАСТЫРУ:

1.1-1.9 диаграммаларын қараңыз

• ПАЙДАЛАНУ:

Құрылғының жұмысын бастау үшін жылдамдық қосқышын (B8) таңдалған жылдамдыққа бұраңыз да, қосқыштың орталық бөлігін «Бастау/Тоқтату» (B4) түймесін басыңыз.

Маңызды: Құрылғы жоғары жылдамдықты шығыс саңылауының қақпағы (A7) және басы құлыптанған жағдайда ғана іске қосылады. Егер жұмыс кезінде қақпақты (A7) және/немесе басын ашсаңыз, құрылғы бірден тоқтайды. «Бастау» (B4) түймесін басыңыз немесе машинаны қайта іске қосу үшін басқару (B8) тұтқасын таңдаңыз.

Құрылғы 15 минут әрекетсіздіктен кейін күту режиміне өтеді. Құрылғыны қайтадан қосу үшін Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз (B4) немесе тұтқадағы жылдамдықты таңдаңыз (B8) немесе соққылау режимін таңдаңыз (B6).

Тағам дайындау кезінде қақпағы бар (C2) түтікше арқылы қосылуы мүмкін. Аспапты тоқтату үшін «Бастау/Тоқтату» (B4) жылдамдық қосқышының орталық бөлігін басыңыз да, қосқышты «Тоқтату» (B5) күйіне қайтарыңыз.

• БӨЛШЕКТЕУ

Құрылғы толық тоқтағанша күтіңіз, содан кейін 1.9-1.1 диаграммаларындағы құрастыру қадамдарын кері ретпен орындаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАУ

Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.

Құрылғыны (A) суға батырмаңыз немесе оны ағып жатқан судың астына қоймаңыз. Оны құрғақ немесе сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Пайдаланғаннан кейін керек-жарақтарды толығымен бөлшектеңіз және шайыңыз. Керек-жарақтарды жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз. Олардың барлығын ыдыс жуғышта жууға болады. Тазалау кестесін қараңыз.

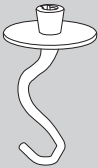
Жарақат алып қалмау үшін барлық жүздерді абайлап ұстаңыз (2.4 диаграммасы).

КЕҢЕСТЕР МЕН ҰСЫНЫСТАР

Барлық үлгілер қамырға, шайқағышқа және қамыр ілгегіне арналған саптамалармен жабдықталған. Үлгіге байланысты шағын ет тартқыш та болуы мүмкін. Төменде рецепттерді, ұсынылған жылдамдықтар мен пайдалану уақытын таба аласыз.

Шайқағыш (D1)	Жұмыртқаны көпіршіту, кілегейлерді шайқау және препараттарды эмульсиялау үшін. Төмендегі толық рецепттермен танысып шығыңыз.			
	Ешқашан қамыр немесе қою қамырды илеу үшін шар шайқағышты пайдаланбаңыз.			
				
	Жұмыртқаның ағы	Макс. 10	V8	1 мин 45
	Майонез	Макс. 1 л	V7	4 мин
	Құймақ үшін қамыр	Макс. 2l	V1-V3 V5 V6 V4	5 сек 30 сек 1 мин 2 мин
	Көпіршітілген кілегей	Макс. 800 мл	V5 V6 V7	2 мин 30 75 сек 10 - 40 сек

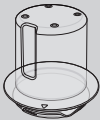
Жұмыртқаның ағы	5 жұмыртқаның ағы 10 г қант	Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бөлме температурасындағы жұмыртқаларды қолданыңыз. Жұмыртқаның ақтарын қақпағы бар табаққа қосыңыз. Құрылғыны 7-жылдамдықпен іске қосыңыз. 40 секундтан кейін қант қосыңыз. Құрылғыны 8-жылдамдыққа 50 секундқа ауыстырыңыз.
Көпіршітілген кілегей	250 г сұйық қатты крем (кем дегенде 30% май және суық) 20 г ұнтақ қант	Көпіршітілген кілегейді дайындамас бұрын табақ пен шайқағыш саптамасын тоңазытқышқа 5 минутқа салыңыз. Қақпағы бар ыдысқа кілегей мен ұнтақ қант қосып, құрылғыны 5-жылдамдықпен 2 минут 30 секундқа, содан кейін 6-жылдамдықпен 75 секундқа және 7-жылдамдықпен 10 - 40 секундқа қосыңыз. Аяқтағаннан кейін 30 секундтан кейін кремнің консистенциясын тексеріңіз, себебі ол тез өзгеруі мүмкін.
Майонез	2 жұмыртқа сарыуызы 20 г қыша 1 шөкім тұз 250 мл май	Жабық қақпағы бар ыдысқа жұмыртқаның сарысы, қыша және тұз қосып, құрылғыны 7-жылдамдықпен қосыңыз. 3 минут бойы қақпақтағы тесік арқылы біртіндеп майды қосыңыз. 3 минуттан кейін табақты құрылғыдан алыңыз да, шеттерін қалақшамен қырыңыз, майонезді 3-4 рет тегістеңіз.
Құймақ үшін қамыр	300 г T45 ұн 3 жұмыртқа 30 г қант 30 мл май 600 мл сүт	Ұн, жұмыртқа, қант, май және 200 мл сүтті қақпағы бар табаққа салып, құрылғыны 1-жылдамдықпен 5 секундқа, содан кейін 3-жылдамдықпен 5 секундқа, 5-жылдамдықпен 30 секундқа, соңында 6-жылдамдықпен 1 минутқа қосыңыз. Табақтың шеттерін қырып алып, содан кейін құрылғыны қайтадан 4-жылдамдықпен іске қосыңыз. Қақпақты ашып, қалған 400 мл сүтті 2 минутта біртіндеп қосыңыз. Табақты құрылғыдан алыңыз да, дайын қоспаны ұсақ електен өткізіңіз. Құймақ пісірер алдында 1 сағат демалдырып қойыңыз. Табаны аздап маймен майлаңыз, орташа отта қыздырыңыз да, ожаумен қамырды құйыңыз. Бір жағынан 1 минут, екінші жағынан 30 секунд пісіріңіз.

Қамыр ілгері (D2) 	Ашытқы қамырларын дайындау үшін: нан, пицца және тоқаш қамырлары және жаңа макарон өнімдері.			
	Рецепт			
	Ақ нан қамырын илеу	Макс. 1,8 кг (1 кг ұн)	V1 V2	1 мин 10 мин
	Бөлке қамыры	Макс. 2,5 кг (750 г ұн)	V5	20 мин
	Паста қамыры	Макс. 1 кг (600 г ұн)	V2	5 мин

Ақ нан қамырын илеу	500 г ұн 340 г су 20 г жаңа ашытқы 10 г тұз	Жеке табақта ашытқыны суда 5 минут ерітіңіз. Жабық қақпағы бар табаққа ұн мен тұз қосып, құрылғыны 1-жылдамдықпен қосыңыз. Біртіндеп су мен ашытқыны 1 минутта қосыңыз. 10 минутта 2-жылдамдыққа ауысыңыз. Қамырдың 45 минут 30 °C температурада ашығанын күтіңіз де, оны 90 минутта 30 °C температурада тағы да қайта көтерілгенін күтіңіз, пешті 230 °C дейін қыздырыңыз, нанның бетін сулаңыз да, пышақпен кесіңіз. 230 °C температурада 25 минут пісіріңіз.
--------------------------------	--	---

ШАЙҚАҒЫШ (D3) 	Торт пен печенье қамырын, қытырлақ және үгілмелі қамырды араластыру үшін.			
	Ешқашан шайқағышты ауыр (ашытқы) қамыр илеу үшін қолданбаңыз.			
	Рецепт			
	Кекстерге арналған ингредиенттер қоспасы	Макс. 2,7 кг	V1 V8 Pulse	30 сек 2 мин 30 15 сек.
Қытырлақ қамыр		Макс. 700 г	V5	5 мин

Кекстерге арналған ингредиенттер қоспасы	180 г ұн 3 г қопсытқыш 3 жұмыртқа 150 г жұмсақ сары май 150 г қант	Қамырды дайындаудан 1 сағат бұрын сары майды шығарып қойыңыз немесе оны жұмсартатын, бірақ ерімейтін етіп микротолқынды пешке 15 секундқа салыңыз. Пешті 180 °C дейін қыздырыңыз, қақпағы бар табаққа ұн, қопсытқыш, жұмыртқа, жұмсақ май және қант қосыңыз. Құрылғыны 1-жылдамдықпен 30 секундқа, содан кейін 8-жылдамдықпен 2 минут және 30 секунд, табақтың қабырғасын қырып, соңында құрылғыны Pulse режимінде 15 секундқа іске қосыңыз немесе май бөліктері көрінгенше қосыңыз. Майды жағып және пісіру табасына салыңыз. Қоспаны құйып, 180 °C температурада 1 сағат пісіріңіз. Қалыптан шығарар алдында 10 минут суытыңыз.
---	--	---

ШАҒЫН ЕТ ТАРТҚЫШ (D5) 	Аскөк, пияз немесе кішкентай нәрселерді ұсақтау үшін.			
	Рецепт			
	Инжір	60г	Соққылау	3 сек

СОАСН: ЖАҚСЫ ПІСІРУ ҮШІН

Пайдалануға дайын болғанда төмендегі басқару пернелері жанады:



Кез келген жылдамдықпен араластыруды бастау немесе тоқтату үшін «Бастау/Тоқтату» (B4) түймесін басу керек

1. БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Соасн — барлық тағамдарды дайындауда керемет нәтижеге жетуге көмектесетін ақылды құрылғы. Құрылғы бірнеше рет тұрту арқылы қолдануға болатын. уақыт пен жылдамдықтың оңтайлы үйлесімі бар 8 негізгі пісіру бағдарламасын ұсынады.

Сандық дисплейді пайдалану оңай және көлемді сенсорлы түймелердің арқасында өзіңіз қалаған нәрсені дайындай аласыз: жақсы нәтижеге кепілдік береді!

Соасн құрылғыңызды 0/I (A9) қуат қосқышымен қосыңыз және қолмен жұмыс істеу режимін пайдаланыңыз (қосымша ақпарат алу үшін келесі бетке өтіңіз) немесе автоматты бағдарламаны пайдаланып көріңіз.

Соасн құрылғысы ингредиенттерді дайындауға және араластырады және мобильді қолданба арқылы одан да көп қызметтерге қол жеткізе аласыз. Қолданбада біртіндеп дайындауға болатын жүздеген рецептілерді, нәтижені тексеретін 21 негізгі рецептіні, кеңестер мен ұсыныстар және тағы да басқаларда таба аласыз! Қадамдарды орындаңыз — бұл өте оңай! Соасн қолданбасын жүктеп алыңыз. App Store (iPhone/iPad) және Google Play (Android) дүкенінен тегін жүктеп алуға болады.



2. ӨНІМ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

8 БАҒДАРЛАМА

Әр бағдарлама үшін табаққа ингредиенттерді салып, сенсорлы көрсеткі пернелері арқылы бағдарламаны таңдаңыз (B1/B2). Бағдарламаны таңдағаннан кейін «Бастау/Тоқтату» (B4) түймесін басыңыз, сонда бағдарлама автоматты түрде басталады. Таймер нақты уақыт режимінде қанша уақыт кететінін көрсетеді. Бағдарлама аяқталғаннан кейін, машина автоматты түрде тоқтап, дыбыс шығады.



Егер құрылғыда дыбыс шыққан кезде экранда анимациялық логотип пайда болса, рецептіге сәйкес жұлдызшамен (*) белгіленген ингредиенттерді біртіндеп қосып, бағдарламаны аяқтау үшін «Бастау/Тоқтату» (B4) түймесін қайтадан басыңыз керек. Қосымша ақпаратты мына жерден немесе қысқаша нұсқаулықтан қараңыз.

 Жұмыртқа ақуызын шайқау: 6-1 жұмыртқа	 Жұмыртқа ақуызын шайқау: 6-1 жұмыртқа	 Көпіршітілген кілегей үшін: майлылығы 30% 200-800 мл кілегей.
--	--	--

	50 миллилитрден 2 литрге дейінгі қамыр үшін оңтайландырылған		
	20 жұқа құймақ	12 қалың құймақ	12 вафли
Ұн	250 г	300 г	300 г
Қопсытқыш	11 г	/	11 г
Қант	30 г	30 г	75 г
Жұмыртқа	2	3	2
май	2 сл	3 сл	5 сл
Сүт	15 сл	20 сл	20 сл
 *Сүт	18 сл	40 сл	38 сл
ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ	Бір жағынан 1 минут пісіріп, аударыңыз, екінші жағынан 30 секунд пісіріңіз		Вафли пісіру құралында пісіріңіз

	600 грамнан 2,7 килограмға дейінгі қамыр үшін оңтайландырылған			
	Тәтті торт		Дәмді торт	
	6 адам	8 адам	6 адам	8 адам
Торттар				
Ұн	180 г	220 г	185 г	245 г
Қопсытқыш	3 г	5 г	6 г	11 г
Жұмыртқа	3	4	3	4
Қант	150 г	200 г	/	/
Ерітілген сары май	150 г	200 г	/	/
Зәйтүн майы	/	/	9 сл	12,5 сл
Сүт	/	/	9 сл	12,5 сл
Тұз, бұрыш	/	/	1 шөкім	1 шөкім
ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ	50 минут 180° С	1 сағат 180° С	45 минут 180° С	55 минут 180° С

	200-ден 700 грамға дейінгі қамыр үшін оңтайландырылған
	Диаметрі 27 см пирог немесе печенье үшін
Ұн	220 г
жұмсақ сары май	100 г
 *Жұмыртқа сарысы	1
*Сү	4 сл
Пирогта печенье немесе кез келген басқа рецепт үшін қолданар алдында 30 минутқа қалдырыңыз.	

	500 грамнан 1,8 килограмға дейінгі қамыр үшін оңтайландырылған
	870 г нан қамыры үшін
Ұн	500 г
Қопсытқыш	10 г
Тұз	20 г
Сү	34 сл
45 минутқа қалдырыңыз, содан кейін нанды қалыпқа салып, 25 минут, 250 °С пісіру алдында тағы 90 минутқа қалдырыңыз	

	250 граммнан 1,2 килограммға дейінгі қамыр үшін оңтайландырылған
	Диаметрі 28 см пицца қамырына арналған
Ұн	150 г
Тұз	1 шөкім
Жаңа ашытқы	6 г
Зәйтүн майы	1,5 сл
Сү	9 сл
Жайып, өз салындығызбен безендіру үшін алдында 2 сағатқа қалдырыңыз	

ҚОЛМЕН ОРЫНДАУ РЕЖИМІ

Жылдамдық қосқышының (B8) арқасында қажет жылдамдықты таңдап, қосқыштың ортасындағы (B4) «Бастау» түймесін басуға болады. Монитор экранында таймер (B3) іске қосылады.

Таймерді «Бастау» (B4) түймесін басар алдында орнатуға болады: уақытты 30 минутқа дейін арттыру үшін оң жақ көрсеткісі бар (B2) сенсорлы пернесін таңдаңыз. Уақытты азайту үшін сол жақ көрсеткіні (B1) таңдаңыз. Қажет уақытты қойғаннан кейін «Бастау» (B4) түймесін басыңыз, таймер уақыты біткеннен кейін құрылғы автоматты түрде тоқтап, дыбыс шығарады.g.

ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕГЕН ЖАҒДАЙДА ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШАРА

	МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
	Қозғалтқыш қызып кетті	Дайындалып жатқан тағам құрылғының сыйымдылығынан асып түседі	Қозғалтқышты 30 минут суытып алыңыз. Дайындалып жатқан тағамның мөлшерін азайтыңыз
	Құрылғы шамадан тыс жүктелген	Құрылғы қатты жүктелген	Дайындалып жатқан тағамның мөлшерін азайтыңыз. «Бастау/тоқтату» түймесін басыңыз немесе шығу үшін бұрылмалы тұтқаны бұраңыз. Қозғалтқышты 30 минут суытып алыңыз
	Құрылғы 30 минут жұмыс істеді	Автоматты тоқтау	«Бастау/тоқтату» түймесін басыңыз немесе шығу үшін бұрылмалы тұтқаны бұраңыз
	Электрондық қуат тақтасы істен шықты	Электрондық өнімнің істен шығуы	Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Жөндеу орталығына хабарласыңыз.
	Қозғалтқышты электрондық басқару істен шықты	Электрондық өнімнің істен шығуы	Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Жөндеу орталығына хабарласыңыз.
	Қозғалтқыш құлыптанған	Мотордың істен шығуы	Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Жөндеу орталығына хабарласыңыз.



Құрылғыңыз әлі де жұмыс істемей тұр ма?

Мақұлданған сервис орталығына хабарласыңыз (сервистік кітапшадағы тізімді қараңыз).

15 жыл бойы орынды бағаға жөндетуге болады -

дүние жүзі бойынша 6200 мақұлданған жөндеуші бар

ҚАЙТА ӨҢДЕУ

• ҚАПТАМА МЕН ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАСТАУ

Қаптама қоршаған ортаға зиян тигізбейтін материалдардан жасалған, сондықтан оларды қолданыстағы кәдеге жарату шараларына сәйкес қоқысқа тастауға болады. Құрылғыны қоқысқа тастау үшін өз аймағыңыздағы тиісті қызмет орталығына хабарласыңыз.

• ЭЛЕКТР НЕМЕСЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ӨНІМДЕРДІ ОЛАРДЫҢ ҚЫЗМЕТ МЕРЗІМІ ӨТКЕННЕН KEЙІН:



- ❶ Қоршаған ортаны ойлаңыз!
- ➔ Құрылғының құрамында қайта жөндеуге және кәдеге жаратуға болатын материалдар көп. Оны өңдеу үшін жинау орнында қалдырыңыз.

EN	p.	1 - 9
FR	p.	10 - 18
NL	p.	19 - 27
IT	p.	28 - 36
ES	p.	37 - 45
PT	p.	46 - 54
EL	p.	55 - 63
AR	p.	72 - 64
FA	p.	81 - 73
RU	p.	82 - 90
KK	p.	91 - 99