

Tefal®

Coach

Tefal®

Coach

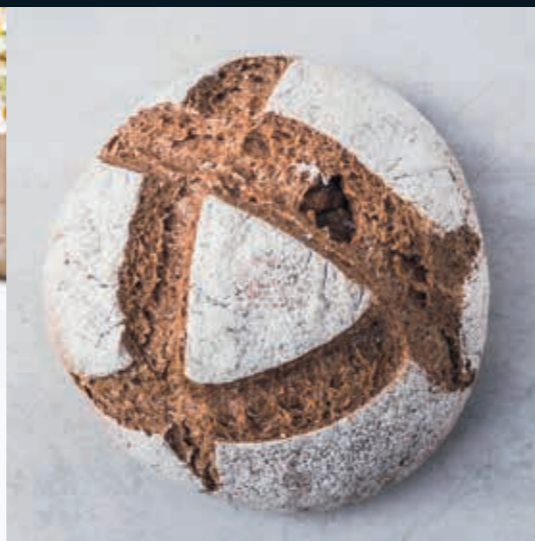


Download the app
Lade die App herunter
Pobierz aplikację
Завантаження програми
Stáhněte si aplikaci

Stiahnuť aplikáciu
Descărcați aplicația
Скачайте приложение
Az alkalmazás letöltése
Изтеглете приложението

8020010429 - 25/2023





EN.....	04
DE.....	10
PL.....	16
UK.....	22
CS.....	28
SK.....	34
RO.....	40
RU.....	46
HU.....	52
BG.....	58

WHAT'S IN THE BOX?

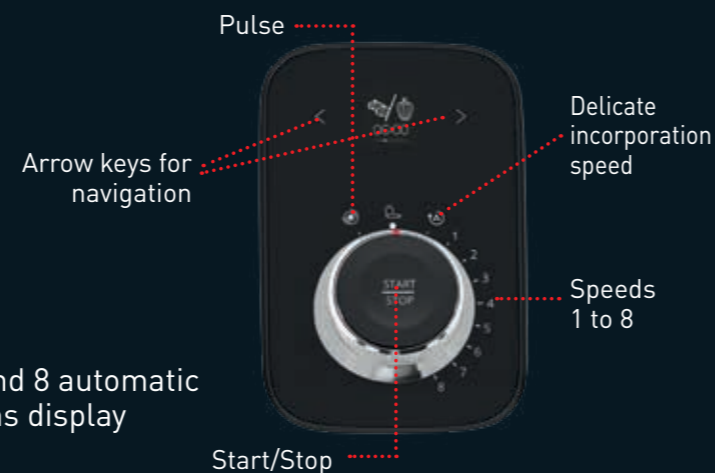


Timer and 8 automatic programs display

Speed selector

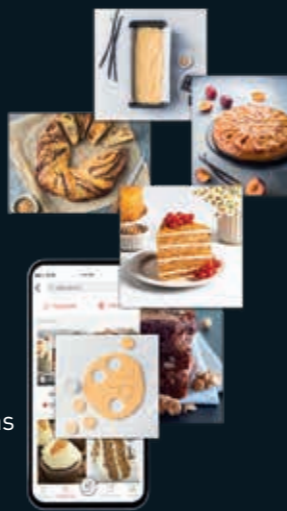
Head release press pedal

Bowl



HOW AM I COACHED?

- 8 automatic programs
- 21 basic recipes
- Step-by-step recipes
- Verifications steps & results corrections
- Tips & tricks
- Culinary technics videos



Dough scraper



Splashguard



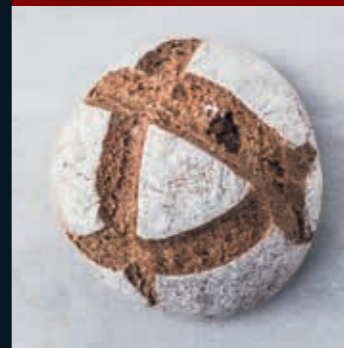
Flex Whisk



To whisk eggs, whip creams and emulsify preparations. Recommended speeds for egg whites or whipped cream are 5 to 8. Never use the balloon whisk to knead dough or mix heavy batters.



Dough Hook



To prepare yeast doughs: bread, pizza and brioche doughs and fresh pasta. Recommended speeds for bread doughs are 1 and 2 ; for brioche up to speed 5.



Beater



To mix cake and cookie batters, shortcrust doughs. Recommended speeds for cake batters are up to 8. For cookie batters and shortcrust dough, recommended speeds are up to 5. Never use the beater to knead heavy (yeast) doughs.

SETTING UP YOUR APPLIANCE



Place Coach on your countertop.



Open the head by pressing on the head release button and lifting the head.



Place the bowl on its base and turn it clockwise until it clicks in place.



To add the flex whisk, place it on its specific fast exit: simply push it inside until it clicks.



Lower the head by pressing the head release button and bring the head down.



Plug in your appliance.



Add the lid to the head: find the small clips, position the lid on them, and turn it clockwise until it clicks in place.



To add the beater or dough hook, place them on their specific exit: push towards the head and turn to clip in place.



Find the switch on the left of the appliance and turn it on.



You can start discovering the recipes in the screen or turn the knob to select a speed!

AUTOMATIC PROGRAMS

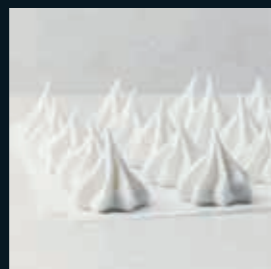
For all recipes:
simply add all the ingredients to the bowl and
press start!



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



At the ringtone, if this animation appears, press 'Start' and slowly, gradually add ingredients with a star[*].

8 To stop an ongoing program, press and hold the button « Start/Stop ».



Waffles, pancakes & crêpes
Optimized for 50cl to 2L of batter

	20 Pancakes	12 Crêpes	12 Waffles
Flour	250g	300g	300g
Baking powder	11g	/	11g
Eggs	2	3	2
Sugar	30g	30g	75g
Oil	2cl	3cl	5cl
Milk	15cl	20cl	20cl
* Milk	18cl	40cl	38cl
BAKE	1 minute on one side, flip, 30 seconds on the other side.		Bake in a waffle maker.



Cakes
Optimized for 600g to 2.7kg of batter

	Sweet cake		Savory cake	
	6 people	8 people	6 people	8 people
Flour	180g	220g	185g	245g
Baking powder	3g	5g	6g	11g
Eggs	3	4	3	4
Sugar	150g	200g	/	/
Soft butter	150g	200g	/	/
Olive oil	/	/	9cl	12,5cl
Milk	/	/	9cl	12,5cl
Salt/pepper	/	/	1 pinch	1 pinch
BAKE	50 minutes 180°C	1 hour 180°C	45 minutes 180°C	55 minutes 180°C



Shortcrust dough
Optimized for 200g to 700g of dough



For a 27cm diameter pie dish or biscuits

Flour	220g
Soft butter	100g
*Egg yolk	1
*Water	4cl

Leave to rest for 30 minutes before using in a pie, for biscuits or any other recipe.



White bread
Optimized for 500g to 1.8kg of dough



For a 500g bread dough

Flour	500g
Salt	10g
Fresh yeast	20g
Water	34cl

Leave to rest for 45 minutes. Then form the bread, leave to rest for another 90 minutes before baking 25 minutes at 250°C.



Pizza dough
Optimized for 250g to 1.2kg of dough



For a 28cm diameter pizza dough

Flour	150g
Salt	1 pinch
Fresh yeast	6g
Olive oil	1,5cl
Water	9cl

Leave to rest for 2 hours before rolling out and garnishing with your own toppings.

WAS IST DRIN?



Timer und Anzeige von 8 automatischen Programmen

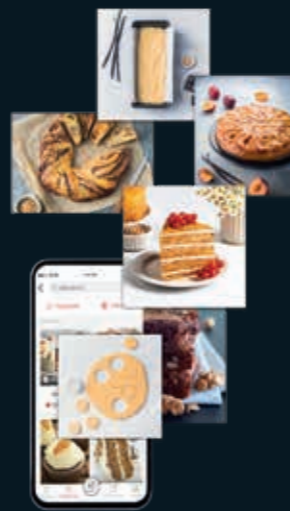
Geschwindigkeitsregler

Schalter zum Entriegeln des Kopfes

Schüssel

WIE WERDE ICH GEOACHT?

- 8 automatische Programme
- 21 Grundrezepte
- Schritt-für-Schritt-Rezepte
- Überprüfung der Schritte und Ergebniskorrektur
- Tipps und Tricks
- Videos zu Backtechniken



Teigschaber



Spritzschutz



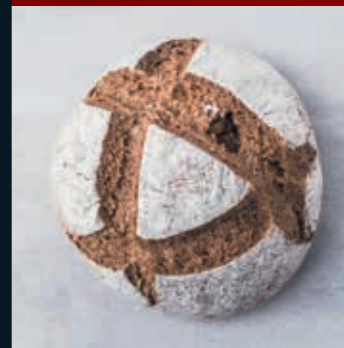
Flex-Schneebeesen



Zum Verquirlen von Eiern, Schlagen von Sahne und Binden von Soßen. Empfohlene Geschwindigkeitsstufen für Eischnee oder Schlagsahne sind 5 bis 8. Verwenden Sie den Schneebesen niemals, um Teig zu kneten oder schwere Teige zu rühren.



Knethaken



Für die Zubereitung von Hefeteigen: Brot, Pizza und Brioche-Teig sowie frische Pasta. Empfohlene Geschwindigkeitsstufen für Brotteige sind 1 und 2; für Brioche bis Geschwindigkeitsstufe 5.



Rührer



Zum Rühren von Kuchen- und Keksteig sowie Mürbeteig. Empfohlene Geschwindigkeitsstufen für Kuchenteige sind bis Stufe 8. Für Keks- und Mürbeteig liegt die empfohlene Geschwindigkeitsstufe bis Stufe 5. Verwenden Sie den Rührer niemals, um schwere (Hefe-) Teige zu kneten.

EINRICHTEN DES GERÄTS



Stellen Sie den Coach auf die Arbeitsfläche.



Öffnen Sie den Kopf, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken und den Kopf anheben.



Stellen Sie die Schüssel auf ihren Sockel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.



Um den Flex-Schneebesen zu befestigen, bringen Sie ihn hierfür vorgesehenen Schnellanschluss an: Drücken Sie ihn einfach hinein, bis er hörbar einrastet.



Senken Sie den Kopf ab, indem Sie die Entriegelungstaste drücken und den Kopf nach unten bewegen.



Schließen Sie Ihr Gerät an das Stromnetz an.



Befestigen Sie den Deckel am Kopf: Suchen Sie die kleinen Clips, setzen Sie den Deckel darauf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



Um den Rührer oder Knethaken zu befestigen, bringen sie ihn an seinem jeweiligen Anschluss an: Drücken Sie den Rührer/Haken in Richtung Kopf und drehen Sie ihn, bis er einrastet.



An der linken Seite des Geräts befindet sich ein Schalter, über den Sie das Gerät einschalten.



Sie können beginnen, die Rezepte auf dem Bildschirm zu entdecken oder den Regler drehen, um eine Geschwindigkeitsstufe auszuwählen!

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Für alle Rezepte:
Geben Sie einfach alle Zutaten in die Schüssel
und drücken Sie auf Start!



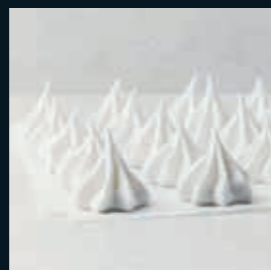
Für Eischnee:
1 bis 6 Eier



Für Eischnee:
6 bis 10 Eier



Für Schlagsahne:
200 ml bis 800 ml
Sahne mit 30 %
Fettgehalt



Wenn diese Animation bei Ertönen des
Signaltons angezeigt wird, drücken Sie
auf „Start“ und fügen Sie die Zutat mit
Stern (*) nach und nach hinzu.

Um ein laufendes Programm anzuhalten, halten Sie die
Taste „Start/Stop“ gedrückt.



Waffeln, Pfannkuchen und Crêpes
Optimal für 500 ml bis 2 l Teig

	20 Pfannkuchen	12 Crêpes	12 Waffeln
Mehl	250g	300g	300g
Backpulver	11 g	/	11g
Eier	2	3	2
Zucker	30 g	30 g	75 g
Öl	20 ml	30 ml	50 ml
Milch	150 ml	200 ml	200 ml
* Milch	180 ml	400 ml	380 ml
BACKEN	1 Minute von der einen Seite, dann wenden und weitere 30 Sekunden von der anderen Seite		In einem Waffeleisen backen.



Kuchen
Optimal für 600 g bis 2,7 kg Teig

	Süße Kuchen		Herzhafte Kuchen	
	6 Personen	8 Personen	6 Personen	8 Personen
Mehl	180 g	220 g	185 g	245 g
Backpulver	3 g	5 g	6 g	11 g
Eier	3	4	3	4
Zucker	150 g	200 g	/	/
Weiche Butter	150 g	200 g	/	/
Olivenöl	/	/	90 ml	125 ml
Milch	/	/	90 ml	125 ml
Salz/Pfeffer	/	/	1 Prise	1 Prise
BACKEN	50 Minuten 180 °C	1 Stunde 180 °C	45 Minuten 180°C	55 Minuten 180°C



Mürbeteig
Optimal für
200 g bis 700 g
Teig



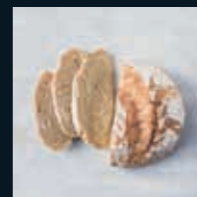
Für Kuchenformen mit 27 cm
Durchmesser oder Keksteig

Mehl	220 g
Weiche Butter	100 g
*Eigelb	1
*Wasser	1

Den Teig 30 Minuten lang ruhen
lassen, bevor Sie ihn für einen
Kuchen, für Kekse oder für andere
Rezepte verwenden.



Weißbrot
Optimal für
500 g bis 1,8 kg
Teig



Für 500 g Brotteig

Mehl	500 g
Salz	10 g
Frische Hefe	20 g
Wasser	340 ml

45 Minuten ruhen lassen. Dann
das Brot formen und weitere
90 Minuten ruhen lassen, bevor
es 25 Minuten lang bei 250 °C
gebacken wird.



Pizzateig
Optimal für
250 g bis 1,2 kg
Teig



Für Pizzateig mit 28 cm
Durchmesser

Mehl	150 g
Salz	1 Prise
Frische Hefe	6 g
Olivenöl	15 ml
Wasser	90 ml

Den Teig 2 Stunden ruhen lassen,
bevor Sie die Pizza ausrollen und
nach Belieben belegen.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



Wyświetlacz:
zegar i 8 programów
automatycznych

Pokrętko wyboru
prędkości

Pedał zwalniania
głowicy

Miska

FUNKCJE WSPOMAGANIA?

8 programów automatycznych
21 podstawowych przepisów
Przepisy krok po kroku
Weryfikacja czynności i korekta
rezultatów
Wskazówki i porady
Filmy o technikach kulinarnych

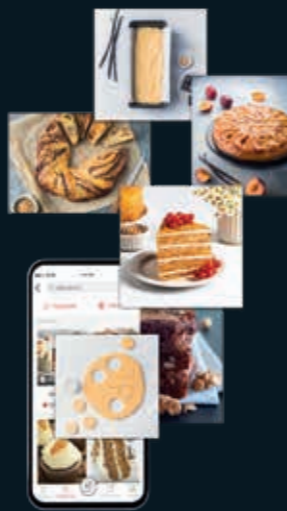
Pulsacja

Przyciski
strzałek
nawigacji

Niska
prędkość
początkowa

8 poziomów
prędkości

Start/Stop



Skrobak do ciasta



Ostona
przeciwbryzgowa



Elastyczna
trzepaczka



Hak do
ciasta



Ubijaczka



Do ubijania jajek i kremów
oraz emulgowania
preparatów.
Zalecane prędkości w
przypadku białek jajek lub
bitej śmietany: od 5 do 8.
Nie wolno używać trzepaczki
do wyrabiania ciasta ani do
mieszania ciężkich ciast.



Przygotowanie ciasta
drożdżowego:
chleb, pizza i ciasto na
brioszkę oraz świeży makaron.
Zalecane prędkości w
przypadku ciasta chlebowego:
1 i 2; w przypadku ciasta na
brioszkę: maks. 5.



Mieszanie masy na ciasta i
ciastka oraz kruchego ciasta.
Zalecane prędkości w przypadku
ciasta: maks. 8.
Zalecane prędkości w przypadku
masy na ciastka i kruchego
ciasta: maks. 5. Nie wolno
używać ubijaczki do wyrabiania
ciężkiego (drożdżowego) ciasta.

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY



Umieścić urządzenie Coach na blacie.



Otworzyć głowicę, naciskając przycisk jej zwalniania i unosząc ją.



Umieścić miskę na podstawie i obrócić ją w prawo, aż zablokuje się na miejscu.



Aby podłączyć elastyczną trzepaczkę, umieścić ją w specjalnym szybkoobrotowym gnieździe: wcisnąć ją do środka aż do usłyszenia kliknięcia.



Opuścić głowicę, naciskając przycisk jej zwalniania i opuszczając ją.



Podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.



Założyć pokrywkę na głowicę: znaleźć małe zaczepy, umieścić na nich pokrywkę i obrócić ją w prawo, aż zablokuje się na miejscu.



Aby podłączyć ubijaczkę lub hak do ciasta, umieścić je w odpowiednim gnieździe: popchnąć w kierunku głowicy i obrócić, aby zamocować.



Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika po lewej stronie.



Użytkownik może rozpocząć odkrywanie przepisów na ekranie lub obrócić pokrętło, aby wybrać żadaną prędkość.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Dotyczy wszystkich przepisów: umieścić składniki w misce i nacisnąć przycisk Start.



Białka jajek:
od 1 do
6 jajek



Białka jajek:
od 6 do
10 jajek



Biła śmietana:
od 200 do 800 ml
30-procentowej
śmietany



Jeśli pojawi się animacja, po usłyszeniu dzwonka nacisnąć przycisk Start i powoli, stopniowo dodawać składniki oznaczone gwiazdką [*].



Gofry, naleśniki i naleśniki crêpes
Zoptymalizowane pod kątem ciasta
o objętości od 50 cl do 2 l

	20 naleśników	12 naleśników crêpes	12 gofrów
Mąka	250 g	300 g	300 g
Proszek do pieczenia	11 g	/	11 g
Jajka	2	3	2
Cukier	30 g	30 g	75 g
Olej	2 cl	3 cl	5 cl
Mleko	15 cl	20 cl	20 cl
* Mleko	18 cl	40 cl	38 cl
PIECZENIE	1 minuta z jednej strony, przerzucić, 30 sekund z drugiej strony.		Piec w gofrownicy.



Ciasta
Zoptymalizowane pod kątem od 600 g
do 2,7 kg ciasta

	Słodkie ciasto		Pikantne ciasto	
	6 osób	8 osób	6 osób	8 osób
Mąka	180 g	220 g	185 g	245 g
Proszek do pieczenia	3 g	5 g	6 g	11 g
Jajka	3	4	3	4
Cukier	150 g	200 g	/	/
Miękkie masło	150 g	200 g	/	/
Oliwa z oliwek	/	/	9 cl	12,5 cl
Mleko	/	/	9 cl	12,5 cl
Sól/pieprz	/	/	1 szczypta	1 szczypta
PIECZENIE	50 minut 180°C	1 godzina 180°C	45 minut 180°C	55 minut 180°C



Krucze ciasto
Zoptymalizowane
pod kątem od 200
do 700 g ciasta



Biały chleb
Zoptymalizowane
pod kątem od 500 g
do 1,8 kg ciasta



Ciasto do pizzy
Zoptymalizowane
pod kątem od 250 g
do 1,2 kg ciasta



W przypadku naczynia do ciasta o średnicy 27 cm lub herbatników

Mąki	220 g
Miękkiego masła	100 g
* Żółtko	1
*Wody	4 cl

Pozostawić na 30 minut przed przygotowaniem ciasta lub herbatników bądź wykorzystaniem w innym przepisie.

W przypadku 500 g ciasta chlebowego

Mąki	500 g
Soli	10 g
Świeżych drożdży	20 g
Wody	34 cl

Pozostawić na 45 minut. Następnie uformować chleb, pozostawić na kolejne 90 minut. Piec przez 25 minut w temperaturze 250°C.

W przypadku ciasta do pizzy o średnicy 28 cm

Mąki	150 g
Soli	1 szczypta
Świeżych drożdży	6 g
Oliwy z oliwek	1,5 cl
Wody	9 cl

Pozostawić na 2 godziny przed rozwałkowaniem i umieszczeniem własnych dodatków.

КОМПЛЕКТАЦІЯ



Дисплей для відображення таймера й 8 автоматичних програм

Регулятор швидкості

Педаль вивільнення головки

Чаша

Подрібнення

Стрілки для навігації

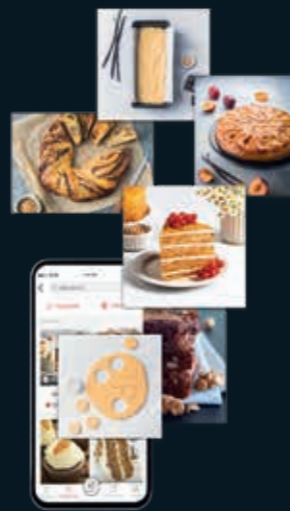
Швидкість для делікатного розподілення

Швидкості 1-8

Запуск/зупинка

ЩО Я ВМІЮ?

- 8 автоматичних програм
- 21 основний рецепт
- Покрокові рецепти
- Перевірка етапів і коригування результатів
- Підказки
- Відео зі способами приготування



Скребок для тіста



Захист від бризок



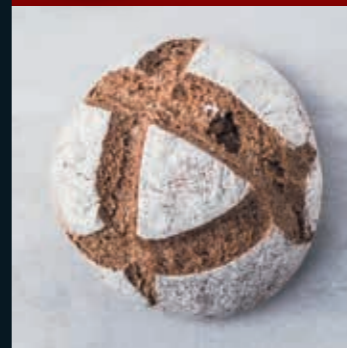
Гнучкий вінчик



Для збивання яєць, вершків та приготування емульсій. Рекомендована швидкість для збивання яєць і вершків варіюється від 5 до 8. За жодних умов не використовуйте вінчик для замішування тіста чи приготування густої маси.



Гачок для тіста



Для приготування дріжджового тіста: тісто для хліба, піци, булок та свіжа пасти. Рекомендована швидкість для хлібного тіста – 1 і 2, для булок – від 1 до 5.



Лопатка



Для замішування тіста для тістечок і печива, пісочного тіста. Рекомендована швидкість для приготування тіста для тістечок – від 1 до 8. Рекомендована швидкість для тіста для печива й пісочного тіста: від 1 до 5. Не використовуйте лопатку для замішування густого (дріжджового) тіста.

НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ



Установіть Soach на стільницю.



Відкрийте головку, натиснувши кнопку розблокування головки і піднявши головку.



Установіть чашу на основу й повертайте її за годинниковою стрілкою до клацання.



Щоб установити гнучкий вінчик, вставте його у відповідний паз швидкого доступу до клацання.



Переведіть головку у нижнє положення, натиснувши кнопку розблокування головки й опустивши головку.



Під'єднайте прилад до мережі живлення.



Установіть кришку на головку. Знайдіть маленькі затискачі, установіть на них кришку, повертайте кришку за годинниковою стрілкою до клацання.



Щоб установити лопатку або гачок для тіста, вставте їх у відповідний паз у головці й повертайте до фіксації.



Увімкніть перемикач із лівого боку пристрою.



Можна почати перегляд рецептів на екрані або повернути регулятор, щоб вибрати швидкість.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Для всіх рецептів:
просто додайте всі інгредієнти в чашу й
натисніть кнопку запуску.



Яєчні білки:
1–6 яєць



Яєчні білки:
6–10 яєць



Збиті вершки:
200–800 мл
вершків
жирністю 30 %



Якщо під час мелодії відображається ця анімація,
натисніть «Start» (Запуск) і повільно, поступово
додайте інгредієнти, позначені зірочкою (*).

Щоб зупинити поточну програму, натисніть і втримуйте
кнопку «Start/Stop» (Запуск/зупинка).



Вафлі, оладки й крепи
Оптимізовано для об'єму тіста
від 50 сл до 2 л

	20 оладок	12 крепів	12 вафель
Борошно	250 г	300 г	300 г
Розпушувач	11 г	/	11 г
Яйця	2	3	2
Цукор	30 г	30 г	75 г
Олія	2 сл	3 сл	5 сл
Молоко	15 сл	20 сл	20 сл
* Молоко	18 сл	40 сл	38 сл
ВИПІКАТИ	1 хвилину з одного боку, перевернути й смажити ще 30 секунд з іншого.		Випікати у вафельниці.



Тістечка
Оптимізовано для тіста масою від
600 г до 2,7 кг

	Солодке тістечко		Солоне тістечко	
	6 порцій	8 порцій	6 порцій	8 порцій
Борошно	180 г	220 г	185 г	245 г
Розпушувач	3 г	5 г	6 г	11 г
Яйця	3	4	3	4
Цукор	150 г	200 г	/	/
М'яке масло	150 г	200 г	/	/
Оливкова олія	/	/	9 сл	12,5 сл
Молоко	/	/	9 сл	12,5 сл
Сіль/перець	/	/	1 дрібка	1 дрібка
ВИПІКАТИ	50 хвилин 180 °C	1 годину 180 °C	45 хвилин 180 °C	55 хвилин 180 °C



Дріжджове тісто
Оптимізовано для
тіста масою від
200 г до 700г г



Білий хліб
Оптимізовано
для тіста масою
від 500 г до 1,8 кг



Тісто для піци
Оптимізовано
для тіста масою
від 250 г до 1,2 кг



Для пирога чи бісквітів
діаметром 27 см

Борошно	220 г
М'яке масло	100 г
* Яєчний жовток	1
* Вода	4 сл

Залиште тісто постояти на
30 хвилин, а потім випікайте пиріг,
печиво чи використовуйте його для
інших кулінарних рецептів.

Для хлібного тіста масою 500 г

Борошно	500 г
Сіль	10 г
Свіжі дріжджі	20 г
Вода	34 сл

Залиште тісто на 45 хвилин, потім
сформуєте хліб і залиште його ще
на 90 хвилин. Після цього випікайте
протягом 25 хвилин за температури
250 °C.

Для тіста для піци діаметром 28 см

Борошно	150 г
Сіль	1 дрібка
Свіжі дріжджі	6 г
Оливкова олія	1,5 сл
Вода	9 сл

Залиште тісто на 2 години, щоб воно
піднялося, а потім розкачайте й
додайте начинку.

CO JE V KRABICI?



Displej časovače a 8 automatických programů

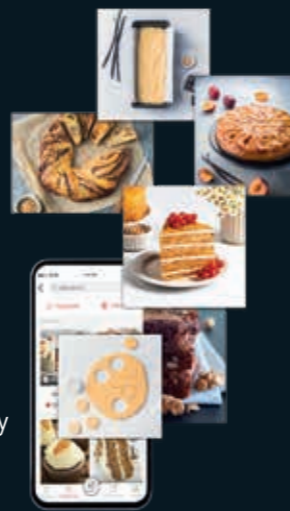
Volič rychlosti

Páčka k uvolnění hlavy

Mísa

JAK SE BUDU UČIT?

- 8 automatických programů
- 21 základních receptů
- Recepty krok za krokem
- Kroky k ověření výsledku a jeho opravy
- Tipy a triky
- Video s kulinářskými technikami



Škrabka na těsto



Kryt proti stříkání



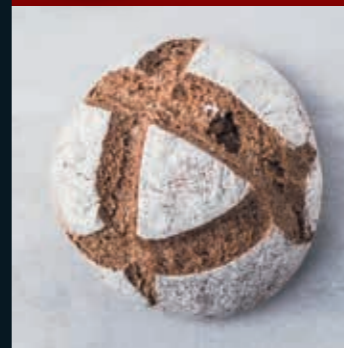
Ohebný šlehač



Ke šlehání vajec či šlehaček a přípravě emulzí. Doporučené rychlosti pro vaječné bílky nebo šlehačku jsou 5 až 8. Šlehač nikdy nepoužívejte ke hnětení těsta nebo míchání těžkých litých těst.



Hnětací hák



Na přípravu kynutých těst: těsta na chleba, pizzu, briošky a čerstvé těstoviny. Doporučené rychlosti na těsto na chleba jsou 1 a 2; pro briošky až rychlost 5.



Metla



Na mixování těst na dorty, sušenky a křehká těsta. Doporučené rychlosti pro těsta na dorty jsou až 8. Na těsta na sušenky jsou doporučené rychlosti až do rychlosti 5. Šlehač nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých (kynutých) těst.

NASTAVENÍ PŘÍSTROJE



Umístěte robota Coach na kuchyňskou linku.



Otevřete hlavu stisknutím tlačítka pro uvolnění hlavy a zvedněte ji.



Umístěte mísu na základnu a otáčejte jí ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo.



Chcete-li přidat flexibilní šlehač, umístěte jej do konkrétní rychlé zdířky: jednoduše jej zatlačte dovnitř, dokud nezaklapne.



Spusťte hlavu dolů stisknutím tlačítka pro uvolnění hlavy.



Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.



Nasadte víko na hlavu: najděte připínací držáčky, nasadte na ně víko a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne na místo.



Chcete-li přidat metlu nebo hnětací hák, umístěte je do jejich určené zdířky: zatlačte je do hlavy a otočením připněte.



Najděte spínač na levé straně přístroje a zapněte jej.



Můžete si začít procházet recepty na obrazovce nebo vybrat rychlost otočením ovladače!

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

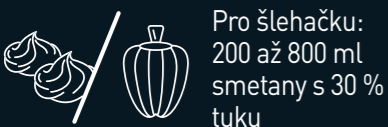
Pro všechny recepty: jednoduše přidejte všechny ingredience do mísy a stiskněte tlačítko start!



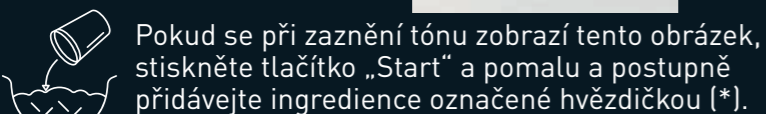
Pro bílky: 1 až 6 vajec



Pro bílky: 6 až 10 vajec



Pro šlehačku: 200 až 800 ml smetany s 30 % tuku



Pokud se při zaznění tónu zobrazí tento obrázek, stiskněte tlačítko „Start“ a pomalu a postupně přidávejte ingredience označené hvězdičkou (*).



Vafle, lívance a palačinky
Optimalizováno na 50 cl až 2 l těsta

	20 lívanců	12 palačinek	12 vaflí
Mouka	250 g	300 g	300 g
Prášek do pečiva	11 g	/	11 g
Vejce	2	3	2
Cukr	30 g	30 g	75 g
Olej	2 cl	3 cl	5 cl
Mléko	15 cl	20 cl	20 cl
* Mléko	18 cl	40 cl	38 cl
SMAŽENÍ	1 minutu na jedné straně, otočit, 30 sekund na druhé straně.		Pečte ve vařovači.



Dort
Optimalizováno na 600 g až 2,7 kg těsta

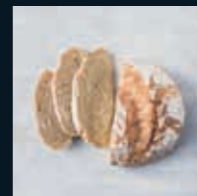
	Sladký dort		Slaný koláč	
	6 lidí	8 lidí	6 lidí	8 lidí
Mouka	180 g	220 g	185 g	245 g
Prášek do pečiva	3 g	5 g	6 g	11 g
Vejce	3	4	3	4
Cukr	150 g	200 g	/	/
Změklé máslo	150 g	200 g	/	/
Olivový olej	/	/	9 cl	12,5 cl
Mléko	/	/	9 cl	12,5 cl
Sůl/Pepř	/	/	1 špetka	1 špetka
PEČENÍ	50 minut 180 °C	1 hodinu 180 °C	45 minut 180 °C	55 minut 180 °C



Křehké těsto
Optimalizováno na 200 až 700 g těsta



Bílý chleba
Optimalizováno na 500 g až 1,8 kg těsta



Těsto na pizzu
Optimalizováno na 250 g až 1,2 kg těsta



Na koláč o průměru 27 cm nebo na sušenky

Mouka	220 g
Změklé máslo	100 g
*Žloutek	1
*Voda	4 cl

Před použitím v koláči, na piškoty nebo v jiném receptu nechte 30 minut odpočívat.

Na 500g těsto na chléb

Mouka	500 g
Sůl	10 g
Čerstvé kvasnice	20 g
Voda	34 cl

Nechte 45 minut odpočívat. Potom vytvarujte bochník, nechte odpočívat dalších 90 minut a poté pečte 25 minut při 250 °C.

Na těsto na pizzu o průměru 28 cm

Mouka	150 g
Sůl	1 špetka
Čerstvé kvasnice	6 g
Olivový olej	1,5 cl
Voda	9 cl

Před vyválením a obložením surovinami nechte 2 hodiny odpočinout.

ČO SA NACHÁDZA V BALENÍ?



Zobrazenie časovača a 8 automatických programov

Prepínač rýchlosti

Pedál uvoľnenia hlavy

Nádoba **AKÚ POMOC DOSTANEM?**

8 automatických programov
21 základných receptov
Recepty krok za krokom
Kroky overenia a korekcie výsledkov
Tipy a triky
Videá s kulinárskymi technikami

Impulzy

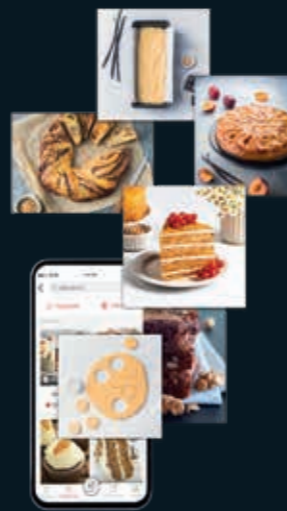
Tlačidlá so šípkami na navigáciu

Spustenie/zastavenie



Jemná rýchlosť zapracovania

Rýchlosti 1 až 8



Škrabka na cesto



Kryt proti striekaniu



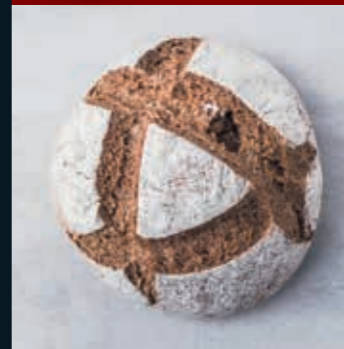
Flexibilná metlička



Na šľahanie vajíčok, šľahačky a prípravu emulzií. Odporúčané rýchlosti pre vaječné bielky alebo šľahačku sú 5 až 8. Nikdy nepoužívajte balónovú metličku na miesenie cesta alebo miešanie hustého ľateho cesta.



Hnetací hák na cesto



Na prípravu kysnutého cesta: chlieb, cestá na pizzu a briošky a čerstvé cestoviny. Odporúčané rýchlosti pre chlebové cestá sú 1 a 2; pre briošky až do rýchlosti 5.



Šľahač



Na miešanie tekutého cesta na koláče a sušienky, krehké cestá. Odporúčané rýchlosti pre koláčové tekuté cestá sú do stupňa 8. Pre cestá na sušienky a krehké cesto sú odporúčané rýchlosti do stupňa 5. Nikdy nepoužívajte šľahač na miesenie ťažkého (kysnutého) cesta.

NASTAVENIE ZARIADENIA



Umiestnite zariadenie Coach na pracovnú dosku.



Otvorte hlavu stlačením tlačidla na uvoľnenie hlavy a zdvihnutím hlavy.



Položte misku na podstavec a otočte ňou v smere hodinových ručičiek, kým nezacvakne na miesto.



Ak chcete pridať flexibilnú metličku, umiestnite ju na špecifický rýchly výstup: jednoducho ju zatlačte dovnútra, kým nezacvakne na miesto.



Spustite hlavu nadol stlačením tlačidla na uvoľnenie hlavy a potlačením hlavy nadol.



Zapojte zariadenie do siete.



Umiestnite veko na hlavu: nájdite malé spony, umiestnite na ne veko a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nezacvakne na svoje miesto.



Ak chcete pridať šľahač alebo hnetací hák na cesto, umiestnite ich na špecifický výstup: zatlačte smerom k hlave a otočte, aby zacvakli na miesto.



Nájdite spínač na ľavej strane zariadenia a zapnite ho.



Môžete začať objavovať recepty na obrazovke alebo otočením gombíka vybrať rýchlosť!


AUTOMATICKÉ PROGRAMY

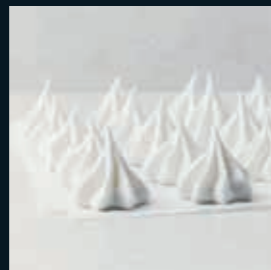
Pre všetky recepty: jednoducho pridajte všetky prísady do misy a stlačte tlačidlo spustenia!


<6  Pre vaječné bielky: 1 až 6 vajec



>6  Pre vaječné bielky: 6 až 10 vajec


 Pre šľahačku: 200 ml až 800 ml smotany s 30 % tuku





 Ak sa pri zaznení tónu zobrazí táto animácia, stlačte tlačidlo „Spustiť“ a pomaly postupne pridávajte prísady s hviezdičkou[*].


38 Ak chcete zastaviť prebiehajúci program, stlačte a podržte tlačidlo « Spustenie/zastavenie ».





 **Vafle, palacinky a crêpes**
Optimalizované pre 50 cl až 2 l cesta

	20 palacinek	12 crêpes	12 vaflí
Múka	250 g	300 g	300 g
Prášok do pečiva	11 g	/	11 g
Vajcia	2	3	2
Cukor	30 g	30 g	75 g
Olej	2 cl	3 cl	5 cl
Mlieko	15 cl	20 cl	20 cl
* Mlieko 	18 cl	40 cl	38 cl
PEČTE 	1 minútu na jednej strane, otočte, 30 sekúnd na druhej strane.		Pečte vo vaflovači.




 **Koláče**
Optimalizované pre 600 g až 2,7 kg riedkeho cesta


	Sladký koláč		Slaný koláč	
	6 ľudí	8 ľudí	6 ľudí	8 ľudí
Múka	180 g	220 g	185 g	245 g
Prášok do pečiva	3 g	5 g	6 g	11 g
Vajcia	3	4	3	4
Cukor	150 g	200 g	/	/
Mäkké maslo	150 g	200 g	/	/
Olivový olej	/	/	9 cl	12,5 cl
Mlieko	/	/	9 cl	12,5 cl
Soľ koreníe	/	/	1 štipka	1 štipka
PEČTE 	50 minút 180 °C	1 hodinu 180 °C	45 minút 180 °C	55 minút 180 °C

 **Krehké cesto**
Optimalizované pre 200 g až 700 g cesta



 **Biely chlieb**
Optimalizované pre 500 g až 1,8 kg cesta



 **Cesto na pizzu**
Optimalizované pre 250 g až 1,2 kg cesta



Pre tortovú formu s priemerom 27 cm alebo sušienky

Múka	220 g
Mäkké maslo	100 g
*Žltok 	1
*Voda 	4 cl

Nechajte odstáť 30 minút pred použitím v koláci, na sušienky alebo v akomkoľvek inom recepte.

Na 500 g chlebového cesta

Múka	500 g
Soľ	10 g
Čerstvé droždie	20 g
Voda	34 cl

Nechajte odstáť 45 minút. Potom vytvarujte chlieb, nechajte odstáť ďalších 90 minút a potom pečte 25 minút pri teplote 250 °C

Na cesto na pizzu s priemerom 28 cm

Múka	150 g
Soľ	1 štipka
Čerstvé droždie	6 g
Olivový olej	1,5 cl
Voda	9 cl

Nechajte odstáť 2 hodiny, potom rozvalkajte a pridajte prísady podľa preferencií.

CE ESTE ÎN CUTIE?



Temporizator și afișaj cu 8 programe automate

Buton de selectare a vitezei

Pedală de presă pentru eliberarea capului

Bol

Funcție Pulse

Taste săgeată pentru navigare

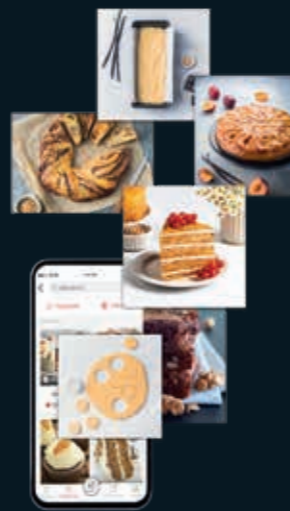
Viteză de încorporare delicată

Viteze de la 1 la 8

Pornire/Oprire

CUM SUNT ANTRENAT?

- 8 programe automate
- 21 rețete de bază
- Rețete pas cu pas
- Pași de verificare și corectarea rezultatelor
- Sfaturi și trucuri
- Videoclipuri cu tehnica culinară



Racletă pentru aluat



Protecție anti-stropire



Tel flexibil



Pentru a bate ouă și frișcă și pentru a emulsifia preparate. Vitezele recomandate pentru albușuri de ou sau frișcă sunt de la 5 la 8. Nu folosiți niciodată telul pentru a frământa aluat sau a amesteca compoziții dense.



Cârlig pentru aluat



Pentru a prepara aluaturi cu drojdie: pentru pâine, pizza, cozonac și paste proaspete. Vitezele recomandate pentru alaturile de pâine sunt 1 și 2; pentru cozonac până la viteza 5.



Paletă



Pentru a amesteca compoziții de tort, aluaturi fragede și de fursecuri. Vitezele recomandate pentru tort sunt până la 8. Pentru aluaturi fragede și fursecuri, vitezele recomandate sunt până la 5. Nu folosiți niciodată paleta pentru a frământa alaturile dense (cu drojdie).

CONFIGURAREA APARATULUI



Așezați Coach pe blatul de bucătărie.



Deschideți capul apăsând butonul de eliberare a capului și ridicând capul.



Așezați castronul pe bază și rotiți-l în sens orar până când se fixează în poziție cu un clic.



Pentru a adăuga telul flexibil, așezați-l pe ieșirea rapidă dedicată: pur și simplu împingeți-l în interior până când se fixează cu un clic.



Coborâți capul apăsând butonul de eliberare a capului și coborâți capul.



Conectați aparatul la priză.



Adăugați capacul pe cap: găsiți clemele mici, poziționați capacul pe acestea și rotiți în sens orar până când se fixează în poziție cu un clic.



Pentru a adăuga paleta sau cârligul pentru aluat, așezați-le pe ieșirea dedicată: împingeți-le spre cap și rotiți-le pentru a le fixa în poziție.



Găsiți comutatorul din partea stângă a aparatului și porniți aparatul.



Puteți începe să descoperiți rețetele de pe ecran sau puteți roti butonul rotativ pentru a selecta o viteză!

PROGRAME AUTOMATE

Pentru toate rețetele:
pur și simplu adăugați toate ingredientele în
bol și apăsați start!


<6  Pentru
albușuri:
1-6 ouă



>6  Pentru
albușuri:
6-10 ouă


 Pentru frișcă:
200 ml până
la 800 ml de
smântână cu
30% grăsime



 După tonul de apel, dacă apare această
animație, apăsați „Start” și încet, adău-
gați treptat ingrediente cu o stea (*).


Pentru a opri un program în curs, apăsați și mențineți
apăsătorul «Start/Stop».




 **Vafe, clătite americane și clătite
subțiri**
Optimizat pentru 50 cl-2 l de aluat

	20 de clătite americane	12 clătite subțiri	12 vafe
Făină	250 g	300 g	300 g
Praf de copt	11 g	/	11 g
Ouă	2	3	2
Zahăr	30 g	30 g	75 g
Ulei	2 cl	3 cl	5 cl
Lapte	15 cl	20 cl	20 cl
* Lapte 	18 cl	40 cl	38 cl
COACERE 	1 minut pe o parte, întoarceți, 30 de secunde pe cealaltă parte.		Coaceți în aparatură de vafe.




 **Prăjituri**
Optimizat pentru 600 g-2,7 kg de
compoziție


	Prăjitură dulce		Prăjitură sărată	
	6 persoane	8 persoane	6 persoane	8 persoane
Făină	180 g	220 g	185 g	245 g
Praf de copt	3 g	5 g	6 g	11 g
Ouă	3	4	3	4
Zahăr	150 g	200 g	/	/
Unt moale	150 g	200 g	/	/
Ulei de măsline	/	/	9 cl	12,5 cl
Lapte	/	/	9 cl	12,5 cl
Sare/piper	/	/	1 vârf de cuțit	1 vârf de cuțit
COACERE 	50 minute 180 °C	1 oră 180 °C	45 minute 180 °C	55 minute 180 °C

 **Aliat pentru
fursecuri**
Optimizat pentru
200-700 g de aluat





 **Pâine albă**
Optimizat pentru
500 g-1,8 kg de
aluat



 **Aluat de pizza**
Optimizat pentru
250 g-1,2 kg de
aluat



Pentru o plăcintă cu diametrul de
27 cm sau biscuiți

Făină	220 g
Unt moale	100 g
*Gălbenuș 	1
*Apă 	4 cl

Lăsați deoparte 30 de minute înainte de a
folosi la tarte, biscuiți sau alte rețete.

Pentru 500 g de aluat de pâine

Făină	500 g
Sare	10 g
Drojdie proaspătă	20 g
Apă	34 cl

Lăsați deoparte 45 de minute. Apoi
modelați pâinea, lăsați-o să crească
alte 90 de minute înainte de a o coace
25 de minute la 250 °C.

Pentru o pizza cu diametrul de
28 cm

Făină	150 g
Sare	1 vârf de cuțit
Drojdie proaspătă	6 g
Ulei de măsline	1,5 cl
Apă	9 cl

Lăsați deoparte 2 ore înainte de a
întinde și a pune deasupra ingredien-
tele preferate.

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Таймер и отображение
8 автоматических
программ

Переключатель
скорости

Рычаг
разблокировки
головки

Чаша

Импульсный режим

Кнопки со
стрелками для
навигации

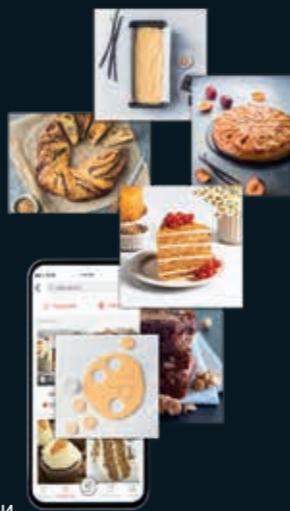
Скорость
деликатного
смешивания

Скорости
1-8

Start/Stop
(Старт/Стоп)

КАК МНЕ ПОМОГУТ НАУЧИТЬСЯ?

8 автоматических программ
21 базовый рецепт
Пошаговые рецепты
Этапы проверки и коррекция
результатов
Советы и лайфхаки
Видеоролики с поварскими техниками



Скребок для теста



Защита от
брызг



Гибкий
венчик



Взбивание яиц,
приготовление кремов и
однородных смесей.
Рекомендуемые скорости
для яичных белков или
взбитых сливок — от 5 до 8.
Никогда не используйте
венчик для замешивания
теста или смешивания
густых смесей.



Крюк для
замешивания
теста



Приготовление дрожжевого
теста: для хлеба, пиццы,
булочек бриошь и свежих
макаронных изделий.
Рекомендуемые скорости
для хлебного теста — 1 и 2;
для теста для бриоши — до
скорости 5.



Венчик



Приготовление теста для
пирожных, печенья и песочной
выпечки. Рекомендуемые
скорости для теста на
пирожные — не выше 8.
Рекомендуемые скорости
для теста на печенье и
песочной выпечки — не выше
5. Не используйте насадку для
смешивания для замешивания
тяжелого (дрожжевого) теста.

НАСТРОЙКА ПРИБОРА



Поставьте кухонную машину Soach на столешницу.



Поднимите головку, нажав на кнопку разблокировки.



Установите чашу на основание и поверните ее по часовой стрелке до щелчка.



Чтобы установить гибкий венчик, вставьте его в специальный выход: просто надавите на него до щелчка.



Опустите головку, нажав на кнопку разблокировки.



Подключите прибор к электросети.



Установите крышку на головку: найдите небольшие зажимы, установите крышку в них и поверните ее по часовой стрелке до щелчка.



Чтобы установить венчик или крюк, вставьте их в специальный выход: надавите и поверните, чтобы зафиксировать на месте.



Найдите переключатель на левой стороне прибора и включите его.



Можно начать изучение рецептов на экране или выбрать скорость, повернув ручку!

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Для всех рецептов: просто добавьте в чашу все ингредиенты и нажмите «Start» (Старт)!



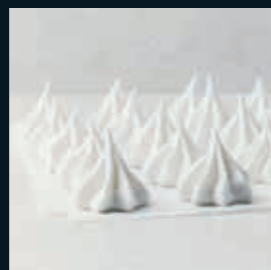
Для яичных белков:
1–6 яиц



Для яичных белков:
6–10 яиц



Для взбитых сливок: 200–800 мл сливок 30% жирности



При появлении этой анимации во время мелодии нажмите «Start» (Старт) и медленно добавляйте ингредиенты со звездочкой (*).



Вафли, панкейки и блины
Рассчитано на 500 мл–2 л жидкого теста

	20 панкейков	12 блинов	12 вафель
Мука	250 г	300 г	300 г
Разрыхлитель теста	11 г	/	11 г
Яйца	2	3	2
Сахар	30 г	30 г	75 г
Масло	20 мл	30 мл	50 мл
Молоко	150 мл	200 мл	200 мл
* Молоко	180 мл	400 мл	380 мл
ВЫПЕКАНИЕ	1 минута с одной стороны и 30 секунд с другой.		Выпекайте в вафельнице.



Пирожные
Рассчитано на 600 г–2,7 кг жидкого теста

	Сладкий пирог		Соленый пирог	
	6 порций	8 порций	6 порций	8 порций
Мука	180 г	220 г	185 г	245 г
Разрыхлитель теста	3 г	5 г	6 г	11 г
Яйца	3	4	3	4
Сахар	150 г	200 г	/	/
Размягченное сливочное масло	150 г	200 г	/	/
Оливковое масло	/	/	90 мл	125 мл
Молоко	/	/	90 мл	125 мл
Соль/перец	/	/	1 щепотка	1 щепотка
ВЫПЕКАНИЕ	50 минут 180 °C	1 час 180 °C	45 минут 180 °C	55 минут 180 °C



Песочное тесто
Рассчитано на 200–700 г теста



Белый хлеб
Рассчитано на 500 г–1,8 кг теста



Тесто для пиццы
Рассчитано на 250 г–1,2 кг теста



Для формы для пирога диаметром 27 см или печенья

Мука	220 г
Размягченное сливочное масло	100 г
* Яичный желток	1
* Вода	40 мл

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

На 500 г теста для хлеба

Мука	500 г
Соль	10 г
Свежие дрожжи	20 г
Вода	340 мл

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

Для теста для пиццы диаметром 28 см

Мука	150 г
Соль	1 щепотка
Свежие дрожжи	6 г
Оливковое масло	15 мл
Вода	90 мл

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

MI VAN A DOBOZBAN?



Időzítő és kijelző
8 automatikus programmal

Sebességszabályozó

Fejkioldó
nyomópédál

Tál

MILYEN KÉPZÉST KAPOK?

8 automatikus program
21 alapvető recept
Lépésről-lépésre vezető receptek
Ellenőrző lépések és eredménykorrekció
Tipppek és trükkök
Konyhatechnikai videók

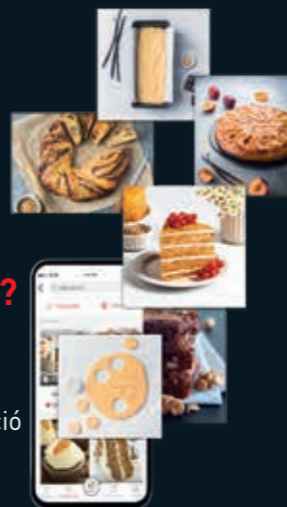
Pulzálás

Nyílombok a
navigáláshoz

Finom
bedolgozási
sebesség

1-8.
fokozat

Start/Stop



Tésztakaparó



Fröccsenésgátló



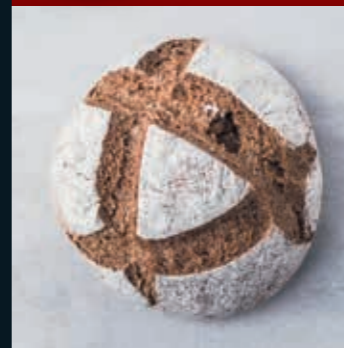
Ruganyos
habverő



Tojás felveréséhez, krémek felveréséhez és készítmények emulgeálásához. A tojásfehérje vagy tejszínhab készítéséhez ajánlott sebesség 5 és 8 közötti. Soha ne használja a ballonhabverőt tészták dagasztásához vagy nehéz tészták keveréséhez.



Dagasztókar



Kelt tészta készítéséhez: kenyérhez, pizzához és brióshoz, valamint friss tésztákhoz. A kenyértésztákhoz ajánlott sebesség 1-es és 2-es, briósnál legfeljebb 5-ös.



Lapos
habverő



Torták, sütemények és omlós tészták keveréséhez. A torták ajánlott sebessége legfeljebb 8-as. A sütemények és omlós tészták ajánlott sebessége legfeljebb 5-ös. Soha ne használja a habverőt nehéz (élesztős) tészták dagasztásához.

A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA



Helyezze a Coach-ot a pultra.



Nyissa ki a fejet a fejdkilódó gomb megnyomásával és a fej megemeléssel.



Helyezze a tálat a talpazatra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattán.



A ruganyos habverő felszereléséhez helyezze azt a hozzá való bemenetre: csak nyomja be, amíg a helyére nem kattán.



Engedje le a fejet a fejdkilódó gomb megnyomásával és a fej lefelé nyomásával.



Dugja be a készüléket.



Helyezze fel a fedelet a fejre: keresse meg a kis kapcsokat, helyezze rájuk a fedelet, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattán.



A lapos habverő vagy a dagasztókar felszereléséhez helyezze azokat a hozzájuk való bemenetre: nyomja őket a fej felé, és fordítsa el a rögzítéshez.



Keresse meg a készülék bal oldalán található kapcsolót, és kapcsolja be.



Fedezze fel a recepteket a képernyőn, vagy a gomb elforgatásával válassza ki a kívánt sebességet!

AUTOMATIKUS PROGRAMOK

Az összes recepthez: csak adja hozzá az összes hozzávalót a tálban, és nyomja meg az indítás gombot!



Tojásfehérje:
1-6 tojás



Tojásfehérje:
6-10 tojás



Tejszínhab:
200-800 ml 30%
zsírtartalmú
tejszín



Ha ez az animáció jelenik meg a csengőhangnál, nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot, és lassan, fokozatosan adja hozzá a csillaggal (*) megjelölt összetevőket.



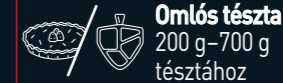
Gofri, amerikai palacsinta és
Palacsinta
50 cl-2 l tésztához

	20 amerikai palacsinta	12 palacsinta	12 gofri
Liszt	250 g	300 g	300 g
Sütőpor	11 g	/	11 g
Tojás	2	3	2
Cukor	30 g	30 g	75 g
Olaj	2 cl	3 cl	5 cl
Tej	15 cl	20 cl	20 cl
* Tej	18 cl	40 cl	38 cl
SÜSSE	1 percig az egyik oldalát, fordítsa meg, és süsse 30 másodpercig a másik oldalát		Gofrisütőben süsse



Sütemények
600 g-2,7 kg tésztához

	Édes torta		Sós torta	
	6 fő	8 fő	6 fő	8 fő
Liszt	180 g	220 g	185 g	245 g
Sütőpor	3 g	5 g	6 g	11 g
Tojás	3	4	3	4
Cukor	150 g	200 g	/	/
Puha vaj	150 g	200 g	/	/
Olívaolaj	/	/	9 cl	12,5 cl
Tej	/	/	9 cl	12,5 cl
Só/bors	/	/	1 csipet	1 csipet
SÜTÉS	50 perc 180 °C-on	1 óra 180 °C	45 perc 180 °C-on	55 perc 180 °C-on



Omlós tészta
200 g-700 g
tésztához



Fehér kenyér
500 g-1,8 kg
tésztához



Pizzatészta
250 g-1,2 kg
tésztához



Egy 27 cm átmérőjű pitéhez vagy kekszékhez

liszt	220 g
Puha vaj	100 g
*Tojássárgája	1
*Víz	4 cl

Hagyja állni 30 percet, mielőtt felhasználná pitéhez, kekszéhez vagy bármilyen más recepthez.

500 g kenyértésztához

liszt	500 g
Só	10 g
Friss élesztő	20 g
Víz	34 cl

Hagyja állni 45 percig, majd formázza meg a kenyeret és hagyja újra állni 90 percig. Süsse 25 percig 250 °C-on.

28 cm-es pizzatésztához

liszt	150 g
Só	1 csipet
Friss élesztő	6 g
Olívaolaj	1,5 cl
Víz	9 cl

Hagyja állni 2 órát, majd nyújtsa ki, és helyezze rá a kívánt feltéteket.

КАКВО ИМА В КАШОНА?



Таймер и дисплей с 8 автоматични програми

Селектор за скорост

Педал за освобождаване на главата

Купа **КАК МИ ПОМАГА СОАШН?**

- 8 автоматични програми
- 21 основни рецепти
- Рецепти стъпка по стъпка
- Стъпки за проверка и корекции на резултатите
- Съвети и трикове
- Видеоклипове за кулинарни техники

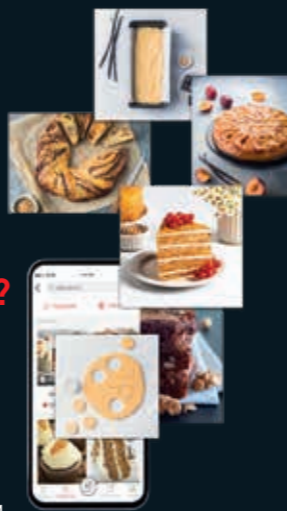
Режим Pulse (Импулс)

Бутони със стрелки за навигация

Скорост за смесване на деликатни продукти

Скорости от 1 до 8

Start/Stop (Старт/стоп)



Стъргалка за тесто



Предпазител против пръски



Гъвкава телена бъркалка



За разбиване на яйца, сметана и емулгиране на смеси. Препоръчителните скорости за разбиване на белтъци или бита сметана са от 5 до 8. Никога не използвайте телената бъркалка за месене на тесто или размесване на тежки смеси.



Кука за тесто



За приготвяне на тесто с мая: тесто за хляб, пица и бриош и прясна паста. Препоръчителните скорости за тесто за хляб са 1 и 2; за бриош – до 5-а скорост.



Бъркалка



За разбъркване на смеси за кекс и бисквити, ронливо маслено тесто. Препоръчителните скорости за смеси за кекс са до 8. За смеси за бисквити и ронливо маслено тесто препоръчителните скорости са до 5-а. Никога не използвайте бъркаката за месене на тежко тесто (с мая).

СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА



1
Поставете Soach на плота.



2
Отворете главата, като натиснете бутона за освобождаване на главата и я повдигнете.



3
Поставете купата върху основата ѝ и я завъртете по часовниковата стрелка, докато щракне на място.



6
За да закрепите гъвкавата телена бъркалка, я поставете в нейния изход за бързо закрепване: просто я натиснете навътре, докато щракне.



7
Спуснете главата, като натиснете бутона за освобождаване на главата и натиснете главата надолу.



8
Включете уреда в контакта.



4
Закрепване на капака към главата: намерете малките скоби, поставете капака върху тях и го завъртете по часовниковата стрелка, докато щракне на място.



5
За да закрепите бъркалката или куката за тесто, я поставете в съответния изход: натиснете към главата и завъртете, за да я застопорите на място.



9
Намерете превключвателя отляво на уреда и го включете.



10
Можете да започнете прегледа на рецепти на екрана или да завъртите копчето, за да изберете скорост!

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

За всички рецепти:
просто добавете всички съставки в купата и
натиснете бутона за стартиране!



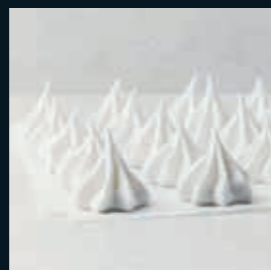
За разбиване
на белтъци: от
1 до 6 яйца



За разбиване
на белтъци: от
6 до 10 яйца



За бита
сметана: от 200
ml до 800 ml
сметана с 30%
масленост



Когато чуete звуковия сигнал, ако се
появи тази анимация, натиснете „Start“
(Старт) и бавно, постепенно добавете съставките със звезда [*].

За да спрете програма в процес на изпълнение,
натиснете и задръжте бутона «Start/Stop» (Старт/стоп).



Гофрети, катми и палачинки
Оптимизирано за смес с обем от
50 cl до 2 l

	20 катми	12 палачинки	12 гофрети
Брашно	250 g	300 g	300 g
Бакпулвер	11 g	/	11 g
Яйца	2	3	2
Захар	30 g	30 g	75 g
Олио	2 cl	3 cl	5 cl
Мляко	15 cl	20 cl	20 cl
* Мляко	18 cl	40 cl	38 cl
ПЕЧЕНЕ	1 минута от едната страна, обърнете, после 30 секунди от другата страна.		Печете в уред за приготвяне на гофрети.



Кексове
Оптимизирано за смес с тегло от
600 g до 2,7 kg

	Сладък кекс		Солен кекс	
	6 души	8 души	6 души	8 души
Брашно	180 g	220 g	185 g	245 g
Бакпулвер	3 g	5 g	6 g	11 g
Яйца	3	4	3	4
Захар	150 g	200 g	/	/
Меко масло	150 g	200 g	/	/
Зехтин	/	/	9 cl	12,5 cl
Мляко	/	/	9 cl	12,5 cl
Сол/пипер	/	/	1 щипка	1 щипка
ПЕЧЕНЕ	50 минути 180°C	1 час 180°C	45 минути 180°C	55 минути 180°C



**Ронливо маслено
тесто**
Оптимизирано
за тесто с тегло
от 200 g до 700 g



Бял хляб
Оптимизирано
за тесто с тегло
от 500 g до 1,8 kg



Тесто за пица
Оптимизирано
за тесто с тегло
от 250 g до 1,2 kg



За форма за пай с диаметър 27
cm или бисквити

Брашно	220 g
Меко масло	100 g
*Жълтък	1
*Вода	4 cl

Оставете да почине за 30 минути, преди
да използвате за пай, бисквити или
друга рецепта.

За тесто за хляб с тегло 500 g

Брашно	500 g
Сол	10 g
Прясна мая	20 g
Вода	34 cl

Оставете да почине за 45 минути.
След това оформете хляба и го
оставете да почине за още 90
минути, преди да го опечете за 25
минути на 250°C.

За тесто за пица с диаметър
28 cm

Брашно	150 g
Сол	1 щипка
Прясна мая	6 g
Зехтин	1,5 cl
Вода	9 cl

Оставете да почине за 2 часа, преди
да го разточите и да го гарнирате с
горни слоеве по Ваше желание.