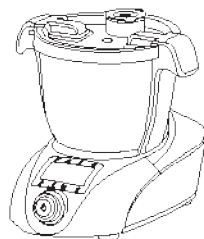




ChefBOT
COMPACT

AUTOMATIC PROGRAMS



CHEFBOT COMPACT AUTOMATIC PROGRAMS








EN	ENGLISH	4 - 16
ES	ESPAÑOL	17 - 29
PT	PORTUGUÊS	30 - 42
FR	FRANÇAIS	43 - 55
IT	ITALIANO	56 - 68
DE	DEUTSCH	69 - 81
NL	NEDERLANDS	82 - 94
PL	POLSKI	95 - 107
NOTES		108 - 109

ENGLISH














1. SLICE AND GRATE

 <p>30 sec (from 10 sec to 1 min) No heating Speed: 5 (variable from 4 to 7)</p>	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • This program is used with accessories for grating / slicing (optional). • Install the grating / slicing accessories in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • If all the food has been grated or sliced before the end of the program, be sure to press and hold the control knob to cancel the program (and not just pause it). If the program is not properly canceled, it will restart again when the cover is closed. • The duration of the program and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob. 	





2. VELUTÉ SOUP

<p>Phase 1:</p>  <p>15 min (from 1 to 50 min) 120 °C (from 90 °C to 120 °C) Speed: 1</p>	<p>Phase 3:</p>  <p>15 min (from 1 to 50 min) 120 °C (from 90 °C to 120 °C) Speed: 1</p>	<p>Accessories:</p> 
<p>Phase 2:</p>  <p>15 sec No heating Speed: 6</p>	<p>Phase 4:</p>  <p>1 min No heating Speed: 10</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • IMPORTANT: Please note during this program, the appliance mixes very hot liquids at high speed. Before starting the program, make sure you have closed and locked the lid cap and never open it during cooking, even to add an ingredient. Wait for the 3 beeps at the end of the program to handle the cover cap. If the cover cap is damaged or no longer locks on the cover (if it is loose), contact your service representative for a replacement cover. • Cut the ingredients and the vegetables into small pieces (about 1cm for optimal cooking), or use the accessories to grate / slice (optional) to slice the vegetables directly in the bowl. • Install the blade in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. The device automatically switches from one phase to another without stop or beep. The cooking time for phases 1 and 3 of this program can be adjusted by pressing "Time" and adjusting the parameter using the central button. 		

3. BROTH

<p>Phase 1:</p>  15 min (from 1 to 50 min)  120 °C (from 90 °C to 120 °C)  Speed: 1	<p>Phase 3:</p>  15 min (from 1 to 50 min)  120 °C (from 90 °C to 120 °C)  Speed: 1	<p>Accessories:</p> 
<p>Phase 2:</p>  15 sec  No heating  Speed: 6	<p>Phase 4:</p>  30 sec  No heating  Speed: 6	
<ul style="list-style-type: none"> • IMPORTANT: Please note during this program, the appliance mixes very hot liquids at high speed. Before starting the program, make sure you have closed and locked the lid cap and never open it during cooking, even to add an ingredient. Wait for the 3 beeps at the end of the program to handle the cover cap. If the cover cap is damaged or no longer locks on the cover (if it is loose), contact your service representative for a replacement cover. • Cut the ingredients and the vegetables into small pieces (about 1cm for optimal cooking), or use the accessories to grate / slice (optional) to slice the vegetables directly in the bowl. • Install the blade in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. The device automatically switches from one phase to another without stop or beep. • The cooking time for phases 1 and 3 of this program can be adjusted by pressing "Time" and adjusting the parameter using the central button. 		

4. STIR FRY AND BROWN

 5 min (from 1 to 20 min)  90 °C (from 90 °C to 120 °C)  Speed: 1 (variable from 1 to 3)	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Place the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob. • Change the browning temperature according to the ingredient: <ul style="list-style-type: none"> • Onion, garlic: use the default program. • Meat: use the default program. • Vegetables (peppers, zucchinis, leeks, and other vegetables that make water): increase the program temperature to 100 °C or even 110 °C or 120 °C depending on the quantity of vegetables, by pressing "Temperature" and adjusting the temperature using the control knob. Start the program by pressing the control knob. • Always use the mixing paddle to brown, to minimize sticking to the bottom of the bowl. • To brown, always use fat (olive oil, sunflower oil, butter). • Depending on the ingredients you brown, it may be necessary to leave the lid cap open to allow the steam to escape and thus better grip. • To sear meat like in a pan or casserole, use this program without installing any accessories in the bowl. Let the meat sear for a minute or more with fat, then open the lid, turn the food over, and sear on the other side. 	

5. QUICK SAUCE



15 min (from 2 to 30 min)

90 °C (from 60 °C to 100 °C)



Speed: 1 (variable from 1 to 3)

Accessories:



- Install the blade or the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob.
- Each sauce requires a specific cooking time and temperature, to be adjusted from this program. Refer to the "sauces" category in the Chefbot Compact recipe book.

6. STEW

Phase 1:



5 min (from 30 sec to 10 min)

90 °C (from 90 °C to 120 °C)



Speed: 1 (variable from 1 to 3)

Phase 2:



45 min (from 10 to 60 min)

100 °C (from 90 °C to 110 °C)



Speed: 1 (variable from 1 to 3)

Accessories:



- Install the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program.
- Phase 1 is a browning phase of onions and vegetables, or even meat, with fat. This browning phase is the basis of all simmered dishes. You can modify the temperature of this phase according to the food you are browning (same recommendations as for program 4. Browning).
- After the beep indicating the end of the 1st phase, add the ingredients (most often liquids: wine, water, tomato sauce, peeled tomatoes, etc.) according to the recipe.
- Phase 2 is a simmer phase of the sauce. You can adapt the duration to your recipe.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on the 2 phases of this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob.

7. TOMATO SAUCE

Phase 1:



10 sec

No heating



Speed: 6

Phase 3:



30 min

100 °C



Speed: 1

Accessories:



Phase 2:



6 min

90 °C



Speed: 1

Phase 4:



30 sec

No heating



Speed: 6

- **IMPORTANT:** Please note during this program, the appliance mixes very hot liquids at high speed. Before starting the program, make sure you have closed and locked the lid cap and never open it during cooking, even to add an ingredient. Wait for the 3 beeps at the end of the program to handle the cover cap. If the cover cap is damaged or no longer locks on the cover (if it is loose), contact your service representative for a replacement cover.
- Install the blade in the bowl, add the ingredients and start the program.
- Phase 1 is a phase of mixing onions and garlic.
- After the beep indicating the end of the 1st phase, add the ingredients (fat to allow browning: olive oil).
- Phase 2 is a browning phase of onions and garlic with olive oil.
- After the beep indicating the end of the 2nd phase, add the ingredients (fresh or crushed tomatoes, herbs).
- Phase 3 is a simmer phase of the sauce.
- If necessary, the duration of this simmering phase can be changed from 10 to 50 minutes. To do this, press "Time", and adjust the parameter using the central button.
- The device automatically switches from phase 3 to phase 4 without stop or beep. Phase 4 is a mixing phase to obtain a very smooth grout.
- 3 beeps indicate the end of the program.

8. BÉCHAMEL



12 min (from 10 to 20 min)



80 °C (from 70 °C to 90 °C)



Speed: 3 (variable from 1 to 3)

Accessories:



- Place the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob.

9. PASTA

Phase 1:



15 min (from 1 to 20 min)



100 °C (from 90 °C to 120 °C)



Speed: 1

Phase 2:



10 min (from 1 to 20 min)



100 °C (from 90 °C to 120 °C)



Speed: 1

Accessories:



- This program is designed for cooking pasta in a "one pot pasta" way (cooking pasta directly in their sauce, and not separately in boiling water). Put the paddle in the bowl, add all the vegetables, meat and pasta ingredients and start the program. Leave the cover cap open.
- Phase 1 is a first phase of cooking the pasta.
- After the beep indicating the end of the 1st phase, mix the ingredients with the spatula and if necessary add ingredients. Close the cover cap.
- Phase 2 is a second cooking phase. 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time and the cooking temperature can be adjusted for each phase, by pressing "Time" and "Temperature" and adjusting the parameter using the control knob.

10. RICE AND BOILED CEREALS

Phase 1:



25 min (from 15 to 64)



120 °C (from 90 °C to 120 °C)



Speed: 0

Accessories:



- **The program is designed to cook 250g of rice. If you are cooking less rice, reduce the timer before starting the program. The duration is adjustable ONLY BEFORE starting the program, from 15 to 64 min.**
- **For 250g of rice:** start the program without modification.
- **For 200g of rice:** change the duration of the program to 20 minutes and start the program. Check during cooking.
- **For 100g of rice:** change the duration of the program to 17 minutes and start the program. Check during cooking.
- Please note once the program has started, the duration of the program will no longer be adjustable.
- Put 1250 ml of water in the bowl.
- Put the rice in the cooking basket (maximum 250g because the rice swells during cooking) and rinse the rice directly in the cooking basket.
- Place the cooking basket in the bowl.
- Before starting the program, adjust the duration of the program to the amount of rice to be cooked.
- To set the duration of the program, select the program, press the "Time" button twice and adjust the duration using the control knob.
- Leave the cover cap closed during the entire program.
- The cooking temperature is adjustable for each phase, by pressing "Temperature" and adjusting the parameter using the control knob. 3 beeps indicate the end of the program.
- You can use this program to cook other cereals (quinoa, millet). Depending on the cereal, it will be necessary to adjust the cooking time.

11. RISOTTO

Phase 1:



3 min 30 sec (from 1 to 5 min)



90 °C (from 90 °C to 120 °C)



Speed: 1 (variable from 1 to 2)

Accessories:



Phase 2:



3 min (from 1 to 5 min)



120 °C (from 90 °C to 120 °C)



Speed: 1 (variable from 1 to 2)

Accessories:



Phase 3:



20 min (from 1 to 25 min)



100 °C (from 90 °C to 120 °C)






Speed: 1 (variable from 1 to 2)

- Install the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program.
- Phase 1 of the program is a browning phase of onions, vegetables, meats which can be used in the composition of risotto, in a fat (butter or oil).
- At the beep indicating the end of the 1st phase:
 - Install the whip
 - Add the ingredients (special risotto rice and minimum 200 ml of liquids: generally 100 ml of white wine and 100 ml of water, or 200 ml of white wine)
- Phase 2 is a rice browning phase. If you only used an onion or a shallot in phase 1, it may be necessary to lower the temperature in phase 2 to 100 °C instead of 120 °C to prevent the bottom from sticking.
- When the beep indicates the end of the 2nd phase, add the ingredients (450 g of water, bouillon cube).
- Phase 3 is a risotto cooking phase. Depending on the rice, the ideal cooking time may vary. Check the cooking of your rice 5 min before the end of the program and if necessary stop it at that time. 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted for each phase, by pressing "Time", "Temperature", and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob.
- Use this program the same way with other grains: wheat, quinoa, millet.

12. SMOOTH PUREE




Phase 1:

-  18 min (from 1 to 25 min)
-  100 °C
-  Speed: 1

Accessories:






Phase 2:

-  10 min (from 1 to 30 min)
-  95 °C
-  Speed: 1

Accessories:



Phase 3:




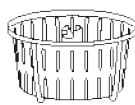








-  20 sec
-  No heating
-  Speed: 4

Accessories:







- For this program, use special mashed potatoes (floury flesh). Cut the potatoes into small 1 cm pieces (see recipe).
- Put the paddle in the bowl, add the ingredients (milk, water, salt, butter) and the potatoes and start the program. Leave the cover cap open.
- After the first beep, mix the potatoes and scrape the bottom of the bowl with the spatula.
- Close the cover to restart the program, and close the cover cap.
- After the 2nd beep, install the blade. Close the cover.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time can be adjusted on the first 2 phases, by pressing "Time", "Temperature", and "Speed" and adjusting the parameter using the central button.
- For an extra smooth puree that appeals to children, use the 4-knife blade instead of the whisk.
- The program is designed to cook 800 g of potatoes (before peeling) in 250 ml of milk and 100 ml of water. If you vary the quantities, the cooking time will have to be adjusted.

13. CRUSHED POTATOES

<p>Phase 1:</p>  30 min (from 1 to 50 min)  120 °C (from 100 to 120 °C)  Speed: 0	<p>Accessories:</p> 
<p>Phase 2:</p>  15 sec  No heating  Speed: 3	<p>Accessories:</p> 
<p>Phase 3:</p>  15 sec  No heating  Speed: 3	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Cut the potatoes into small 1 cm pieces (according to recipe). • Put 600 ml of water in the bowl (steam basket limit), put the cooking basket full of potatoes in the bowl and start the program. Leave the cover cap open. Close it during the mixing phases at the end of the program. • 1 minute before the end of the 1st phase, check the cooking of your potatoes. Cooking time can vary from one variety of potatoes to another. If necessary, extend the cooking time by pressing "Time" and increasing the time using the control knob. • After the 1st beep, remove the cooking basket, empty the water from the bowl, install the whisk and return the potatoes to the bowl. • After the second beep, scrape the sides of the bowl to bring the potatoes to the center. Close the cover to restart the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • You can cook up to 800 g of potatoes (before peeling) in the cooking basket. • The cooking time and the cooking temperature of the 1st phase are adjustable, by pressing "Time" and "Temperature" and adjusting the parameter using the control knob. Depending on the quantity of potatoes used, the cooking time may be adjusted. 	

14. BOIL

<p> 30 min (from 1 to 90 min)  120 °C (from 90 °C to 120 °C)  Speed: 1</p>	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the paddle in the bowl. Add ingredients and water and start the program. Leave the cover cap open. • For pasta cooking: Start the boiling program, and once boiling, add the pasta, change the duration of the program to the cooking time indicated on the packaging of the pasta, and lower the program temperature to 100 °C. Open the cover cap to avoid overflowing. • 3 beeps indicate the end of the program. • The cooking time and the cooking temperature can be adjusted by pressing "Time" and "Temperature" and adjusting the parameter using the central button. 	

15. JAM AND COMPOTE



20 min (from 1 to 60 min)

90 °C (from 80 °C to 100 °C)



Speed: 1 (variable from 1 to 3)

Accessories:



- Install the blade or the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob.
- For a perfect smooth texture, use the 4-knife blade and mix at the end of cooking.

16. CUSTARD / FLAN



10 min (from 1 to 30 min)

90 °C (from 70 °C to 100 °C)



Speed: 3 (variable from 1 to 3)

Accessories:



- Place the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob.

17. CRÈME ANGLAISE AND PASTRY CREAM

Phase 1:



10 min (from 5 to 20 min)

80 °C (from 80 °C to 90 °C)







Speed: 2 (variable from 2 to 3)

Accessories:










- Place the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob.






18. MELTING

 5 min (from 2 to 15 min)  50 °C (from 37 °C to 60 °C)  Speed: 1 (variable from 1 to 3)	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> Place the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program. 3 beeps indicate the end of the program. The cooking time, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob. 	













19. FLOATING ISLAND

<p>Phase 1:</p>  9 min 30 sec  No heating  Speed: 4	<p>Phase 2:</p>  3 min  70 °C  Speed: 4	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> This program is designed to beat the egg whites until stiff (phase 1) and then cook them in the bowl (phase 2) to prepare floating islands. Put the whisk in the bowl, add the egg whites until stiff and start the program. 3 beeps indicate the end of the program. The parameters of this program cannot be modified. 		








20. EMULSIFY

 3 min (from 30 sec to 10 min)  0 °C (0 °C or 37 °C)  Speed: 4 (variable from 1 to 4)	<p>Accessories:</p>  or 
<ul style="list-style-type: none"> Place the paddle or the whisk in the bowl, add the ingredients and start the program. 3 beeps indicate the end of the program. The duration of the program, the cooking temperature and the mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob. The program temperature can be adjusted up to 37 °C: this can be very useful in baking, especially for the preparation of meringues. 	








21. SORBET

Phase 1:  1 min 30 sec (from 1 to 4 min)  No heating  Speed: 5	Accessories: 
Phase 2:  30 sec (from 20 sec to 2 min)  No heating  Speed: 6	
Phase 3:  1 min  No heating  Speed: 4	Accessories:  or 
<ul style="list-style-type: none"> • This program is designed to make ice creams and sorbets from frozen fruit pieces. Take the pieces of fruit out of the freezer 10 minutes before preparing the sorbet so that they have time to soften a little. • Install the blade in the bowl, add the ingredients (frozen fruit, sugar) and start the program. • Phase 1 is a phase of mixing fruit in sorbet. • At the first beep indicating the end of the first phase, scrape the sides of the bowl with the spatula to bring the pieces of fruit to the center. Close the lid to restart the program. • Phase 2 is a phase of mixing fruit in sorbet at a higher speed. • At the 2nd beep indicating the end of phase 2, remove the 4-knife blade and install the whisk. Again scrape the sides of the bowl with the spatula to bring the fruit to the whisk. • Add an egg white (optional) and close the lid. • This phase 3 is an emulsion phase of the egg white in the sorbet. The egg will make the ice more airy. • 3 beeps indicate the end of the program. • The mixing time can be adjusted in phase 1 and 2 of this program, by pressing "Time" and adjusting the parameter using the control knob. Indeed depending on the fruit, it may be necessary to mix more or less long. 	





22. YOGURT

Phase 1:  10 sec  No heating  Speed: 6	Phase 2:  4 min  37 °C  Speed: 1	Accessories: 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the paddle in the bowl, add the ingredients (milk, yogurt, water) and start the program. • Phase 1 is a phase of mixing the base of the yogurt. • At the first beep indicating the end of the 1st phase, add the ingredients (rennet). • Phase 2 is a phase of cooking the base of the yogurt with the rennet. • 3 beeps indicate the end of the program. • The parameters of this program cannot be modified. 		





23. BREAD AND PIZZA DOUGH

Phase 1:  3 min  37 °C  Speed: 2	Phase 2:  1 min  No heating  Speed: 1	Accessories: 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the blade in the bowl, add the liquid (water or milk) and yeast and start the program. • Phase 1 is a phase of mixing the yeast in water or milk. • After the first beep indicating the end of the 1st phase, add the rest of the ingredients (flour, egg, sugar, salt, oil, according to the recipes). • Phase 2 is a kneading phase of the dough. • 3 beeps indicate the end of the program. • The parameters of this program cannot be modified. • Never use more than 400 g of flour in your recipes. You may damage the product. • After using program 23, do not restart a second program 23 immediately. Leave a pause of approximately 20 to 30 minutes between 2 programs 23. 		














24. PIE DOUGH

 1 min 30 sec (from 30 sec to 2 min 30 sec)  No heating  Speed: 1 (variable from 1 to 3)	Accessories: 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the blade in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • The duration and speed of kneading is adjustable on this program, by pressing "Time" and "speed" and adjusting the parameter using the control knob. • Never use more than 400 g of flour with this program 24. 	

25. CREPE DOUGH, PANCAKES, WAFFLES AND FRITTERS








 30 sec (from 20 sec to 2 min)  No heating  Speed: 6 (variable from 1 to 6)	Accessories: 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the blade in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • The duration and the speed of kneading are adjustable on this program, by pressing "Time" and "speed" and adjusting the parameter using the control knob. 	

26. CHOUX PASTRY

Phase 1:  5 min  100 °C  Speed: 1	Phase 3:  10 min (from 10 to 30 min)  No heating  Speed: 0	Accessories: 
Phase 2:  2 min  No heating  Speed: 3	Phase 4:  2 min  No heating  Speed: 5	




- Install the paddle in the bowl, add the ingredients (water and butter) and start the program.
- Phase 1 is a phase of melting butter in water.
- At the 1st beep indicating the end of the 1st phase, add the ingredients (flour, salt) and close the cover to restart the program.
- Phase 2 is a kneading and drying phase of the dough.
- At the 2nd beep indicating the end of the 2nd phase, the device automatically enters phase 3, a rest and cooling phase for the dough of 10 min. Wait for the next beep.
- At the 3rd beep indicating the end of the 3rd phase, restart the program by pressing the control knob, and immediately add the first egg, then 30 seconds after the 2nd egg, then 30 seconds after the 3rd.
- This 4th phase is therefore a phase of progressive incorporation of the eggs into the dough.
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The parameters of this program cannot be modified.
- Follow the recipe precisely to be successful, and do not increase the quantities of flour at the risk of damaging the appliance.
- When cooking choux pastry, do not open the oven door so as not to drop it. Leave it in the oven for 15 min with the door open at the end of cooking before removing it.

27. MARZIPAN




Phase 1:  1 min  No heating  Speed: 10	Accessories: 
Phase 2:  1 min  No heating  Speed: 4	

- Install the blade in the bowl, add the ingredients (almonds) and start the program.
- Phase 1 is a phase of mixing powdered almonds.
- After the 1st beep indicating the end of the 1st phase, add the ingredients (butter, sugar, egg, see recipe)
- Phase 2 is a preparation phase for frangipane (the filling).
- 3 beeps indicate the end of the program.
- The parameters of this program cannot be modified.




28. SMOOTHIES, JUICES AND MILKSHAKES

 <p>1 min 30 sec (from 5 sec to 4 min) No heating  Speed: 8 (variable from 1 to 10)</p>	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the blade in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • The duration and the speed of mixing are adjustable on this program, by pressing "Time" and "speed" and adjusting the parameter using the control knob. 	

29. KEEP WARM AND HEAT

 <p>30 min (from 1 to 90 min) 50 °C (from 50 to 70 °C)  Speed: 1 (variable from 1 to 2)</p>	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the blade or the paddle in the bowl, add the ingredients and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • The duration, temperature and mixing speed can be adjusted on this program, by pressing "Time", "Temperature" and "Speed" and adjusting the parameter using the control knob. • Use this function to reheat or keep warm all your preparations. 	

30. AUTOCLEANING

 <p>15 min (from 10 to 25 min) 120 °C  Speed: 3 (variable from 1 to 3)</p>	<p>Accessories:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Install the blade in the bowl, add water to the bowl and start the program. • 3 beeps indicate the end of the program. • This program removes residue that may have attached to the bottom of the bowl. 	

SETTING THE PARAMETERS

- The values appearing next to the icons of time, temperature and speed are the predefined ones for each program. Some of them are adjustable, in which case, the adjustment interval will appear in brackets.
- You can adjust the values of each parameter (in the allowed programs or phases) always before starting the program or by pressing the control knob to pause it.
- The values cannot be modified when the established program is running.
- To adjust each value, before starting or when the program is paused, you must press the touch button of each parameter and turn the control knob to select the desired time, temperature or speed.

ESPAÑOL

1. RALLAR Y REBANAR



30 segundos (de 10 segundos a 1 minuto)

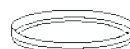


Sin calor



Velocidad: 5 (variable de 4 a 7)

Accesorios:



- Este programa se utiliza con el accesorio para rallar / rebanar.
- Instale el accesorio para rallar / rebanar en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa.
- 3 pitidos indican el final del programa.
- Si todos los alimentos han sido rallados o rebanados antes del final del programa, asegúrese de mantener presionado el mando de control para cancelar el programa (y no solo pausarlo). Si el programa no se cancela correctamente, se reiniciará nuevamente cuando se cierre la tapa.
- La duración del programa y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando está pausado, presionando "Tiempo" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control.

2. CREMA DE VERDURAS

Fase 1:



15 min (de 1 a 50 min)



120 °C (desde 90 °C a 120 °C)



Velocidad: 1

Fase 3:



15 min (de 1 a 50 min)



120 °C (desde 90 °C a 120 °C)



Velocidad: 1

Accesorios:



Fase 2:



15 segundos



Sin calor



Velocidad: 6

Fase 4:



1 minuto
















Sin calor



Velocidad: 10

- **IMPORTANTE:** Tenga en cuenta que durante este programa, el aparato mezcla líquidos muy calientes a alta velocidad. Antes de comenzar el programa, asegúrese de haber cerrado y bloqueado la tapa y nunca abrirla durante la cocción, incluso para agregar un ingrediente. Espere a los 3 pitidos del final del programa para manipular la tapa. Si la tapa del robot está dañada o ya no se cierra bien (si está floja), póngase en contacto con el servicio técnico para obtener una tapa de reemplazo.
- Corte los ingredientes y las verduras en trozos pequeños (aproximadamente 1 cm para una cocción óptima), o use los accesorios para rallar / rebanar (opcional) para cortar las verduras directamente en el bol.
- Instale la cuchilla en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa.
- 3 pitidos indican el final del programa. El dispositivo cambia automáticamente de una fase a otra sin parar ni emitir pitidos. El tiempo de cocción para las fases 1 y 3 de este programa se puede ajustar con el programa pausado presionando "Tiempo" y ajustando el parámetro con el mando de control.

3. SOPA RÚSTICA

<p>Fase 1:</p>  15 min (de 1 a 50 min)  120 °C (desde 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 1	<p>Fase 3:</p>  15 min (de 1 a 50 min)  120 °C (desde 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 1	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  15 segundos  Sin calor  Velocidad: 6	<p>Fase 4:</p>  30 segundos  Sin calor  Velocidad: 6	

• **IMPORTANTE:** Tenga en cuenta que durante este programa, el aparato mezcla líquidos muy calientes a alta velocidad. Antes de comenzar el programa, asegúrese de haber cerrado y bloqueado la tapa y nunca abrirla durante la cocción, incluso para agregar un ingrediente. Espere a los 3 pitidos del final del programa para manipular la tapa. Si la tapa del robot está dañada o ya no se cierra bien (si está floja), póngase en contacto con el servicio técnico para obtener una tapa de reemplazo.





• Corte los ingredientes y las verduras en trozos pequeños (aproximadamente 1 cm para una cocción óptima), o use los accesorios para rallar / rebanar (opcional) para cortar las verduras directamente en el bol.

• Instale la cuchilla en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa.

• 3 pitidos indican el final del programa. El dispositivo cambia automáticamente de una fase a otra sin parar ni emitir pitidos.

• El tiempo de cocción para las fases 1 y 3 de este programa se puede ajustar con el programa pausado presionando "Tiempo" y ajustando el parámetro con el mando de control.

4. DORAR, POCHAR Y MARCAR

 5 min (de 1 a 20 min)  90 °C (desde 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 3)	<p>Accesorios:</p> 
---	--

• Coloque la paleta en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa.

• 3 pitidos indican el final del programa.

• El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando está apusado, presionando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control.

• Cambie la temperatura de dorado según el ingrediente:

- **Cebolla, ajo:** Use el programa predeterminado.
- **Carne:** use el programa predeterminado.
- **Verduras (pimientos, calabacín, puerros y otras verduras que producen agua):** aumente la temperatura del programa a 100 °C o incluso 110 °C o 120 °C dependiendo de la cantidad de verdura, pulsando "Temperatura" y ajustando la temperatura usando el mando de control. Inicie el programa pulsando el mando de control.





• Siempre use la paleta mezcladora para dorar, para minimizar la adherencia al fondo del bol.

• Para dorar, use siempre algún tipo de grasa (aceite de oliva, aceite de girasol, mantequilla).








• Dependiendo de los ingredientes que cocine, puede ser necesario dejar abierta la tapa para permitir que escape el vapor y, por lo tanto, un mejor agarre.

• Para dorar carne como en una sartén o cacerola, use este programa sin instalar ningún accesorio en el bol. Deje que la carne se dore por un minuto o más con grasa, luego abra la tapa, dé la vuelta a la comida y dore por el otro lado.














5. SALSAS RÁPIDAS CALIENTES

 15 min (de 2 a 30 min)  90 °C (de 60 °C a 100 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 3)	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla o la paleta en el bol, agregue los Ingredientes e Inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando está pausado, presionando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. • Cada salsa requiere un tiempo y temperatura de cocción específicos, que se ajustarán desde este programa. Consulte la categoría "salsas" en el libro de recetas de su Chefbot Compact. 	

6. SALSAS A FUEGO LENTO

<p>Fase 1:</p>  5 min (de 30 seg a 10 min)  90 °C (desde 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 3)	<p>Fase 2:</p>  45 min (de 10 a 60 min)  100 °C (de 90 °C a 110 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 3)	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la paleta en el bol, agregue los Ingredientes e inicie el programa. • La fase 1 es una fase de dorado para cebollas y verduras, o incluso carne, con algún tipo de grasa. Esta fase de dorado es la base de todos los platos a fuego lento. Puede modificar la temperatura de esta fase cuando está pausada de acuerdo con los alimentos que está dorando (las mismas recomendaciones que para el programa 4. Dorar). • Después del pitido que indica el final de la primera fase, agregue los Ingredientes (con mayor frecuencia líquidos: vino, agua, salsa de tomate, tomates pelados, etc.) de acuerdo con la receta. • La fase 2 es una fase de cocción a fuego lento de la salsa. Puede adaptar la duración de su receta. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en las 2 fases de este programa cuando está pausado, presionando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 		

7. SALSA DE TOMATE

<p>Fase 1:</p>  10 segundos  Sin calor  Velocidad: 6	<p>Fase 3:</p>  30 min  100 °C  Velocidad: 1	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  6 min  90 °C  Velocidad: 1	<p>Fase 4:</p>  30 segundos  Sin calor  Velocidad: 6	

- **IMPORTANTE:** Tenga en cuenta que durante este programa, el aparato mezcla líquidos muy calientes a alta velocidad. Antes de comenzar el programa, asegúrese de haber cerrado y bloqueado la tapa y nunca abrirla durante la cocción, incluso para agregar un ingrediente. Espere los 3 pitidos al final del programa para manipular la tapa. Si la tapa del robot está dañada o ya no se cierra bien (si está floja), póngase en contacto con el servicio técnico para obtener una tapa de reemplazo.
- Instale la cuchilla en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa.
- La fase 1 es una fase de mezclar cebollas y ajos.
- Después del pitido que indica el final de la primera fase, agregue los ingredientes (grasa para permitir que se dore: aceite de oliva).
- La fase 2 es una fase de dorado de cebollas y ajos con aceite de oliva.
- Después del pitido que indica el final de la segunda fase, agregue los ingredientes (tomates frescos o triturados, hierbas).
- La fase 3 es una fase de cocción a fuego lento de la salsa.
- Si es necesario, la duración de esta fase de cocción lenta se puede cambiar de 10 a 50 minutos. Para hacer esto, presione "Tiempo" con el programa pausado y ajuste el parámetro usando el mando de control.
- El dispositivo cambia automáticamente de la fase 3 a la fase 4 sin parar ni emitir pitidos. La fase 4 es una fase de mezcla para obtener una salsa muy suave.
- 3 pitidos indican el final del programa.

8. BECHAMEL



12 min (de 10 a 20 min)



80 °C (de 70 °C a 90 °C)



Velocidad: 3 (variable de 1 a 3)

Accesorios:



- Coloque la paleta en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa.
- 3 pitidos indican el final del programa.
- El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando esté pausado, pulsando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control.

9. "ONE POT" PASTA

Fase 1:



15 min (de 1 a 20 min)



100 °C (desde 90 °C a 120 °C)



Velocidad: 1

Fase 2:



10 min (de 1 a 20 min)



100 °C (de 90 °C a 120 °C)






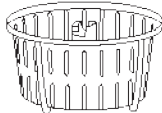
Velocidad: 1

Accesorios:














- Este programa está diseñado para cocinar pasta según las recetas llamadas "one pot" (cocinar pasta directamente en su salsa, y no por separado en agua hirviendo). Coloque la paleta en el bol, agregue todos los ingredientes de verduras, carne y pasta e inicie el programa. Deje la tapa abierta.
- La fase 1 es una primera fase de cocinar la pasta.
- Después del pitido que indica el final de la primera fase, mezcle los ingredientes con la espátula y, si es necesario, agregue más ingredientes. Cierre la tapa.
- La fase 2 es una segunda fase de cocción. 3 pitidos indican el final del programa.
- El tiempo de cocción y la temperatura de cocción se pueden ajustar para cada fase cuando esté pausado el programa, presionando "Tiempo" y "Temperatura" y ajustando el parámetro usando el mando de control.

10. ARROZ, CEREALES Y GRANOS HERVIDOS












<p>Fase 1:</p>  25 min (de 15 a 64 min)  120 °C (desde 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 0	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • El programa está diseñado para cocinar 250 g de arroz. Si está cocinando menos arroz, reduzca el temporizador antes de comenzar el programa. La duración es ajustable SOLO ANTES de comenzar el programa, desde 15 hasta 64 min. • Para 250 g de arroz: Iniciar el programa sin modificaciones. • Para 200 g de arroz: cambie la duración del programa a 20 minutos e inicie el programa. Verificar durante la cocción. • Para 100 g de arroz: cambie la duración del programa a 17 minutos e inicie el programa. Verificar durante la cocción. • Tenga en cuenta que una vez que el programa ha comenzado, la duración del programa ya no será ajustable. • Ponga 1250 ml de agua en el bol. • Coloque el arroz en la canasta de cocción (máximo 250 g porque el arroz se hincha durante la cocción) y enjuague el arroz directamente en la canasta de cocción. • Coloque la canasta de cocción en el bol. • Antes de comenzar el programa, ajuste la duración del programa a la cantidad de arroz a cocinar. • Para establecer la duración del programa, seleccione el programa, pulse el botón "Tiempo" dos veces y ajuste la duración con el mando de control. • Deje la tapa cerrada durante todo el programa. • La temperatura de cocción es ajustable para cada fase con el programa pausado, pulsando "Temperatura" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 3 pitidos indican el final del programa. • Puede usar este programa para cocinar otros cereales (quinoa, mijo). Dependiendo del cereal, será necesario ajustar el tiempo de cocción. 	

11. RISOTTO




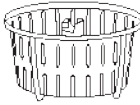







<p>Fase 1:</p>  3 min 30 seg (de 1 a 5 min)  90 °C (desde 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 2)	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  3 min (de 1 a 5 min)  120 °C (de 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 2)	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 3:</p>  20 min (de 1 a 25 min)  100 °C (de 90 °C a 120 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 2)	

- Instale la paleta en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa.
- La fase 1 del programa es una fase de dorado de cebollas, verduras, carnes que se pueden utilizar en la preparación del risotto, en una grasa (mantequilla o aceite).
- En el pitido que indica el final de la primera fase:
 - Instale el batidor
 - Agregue los ingredientes (arroz especial para risotto y un mínimo de 200 ml de líquidos: generalmente 100 ml de vino blanco y 100 ml de agua, o 200 ml de vino blanco)
- La fase 2 es una fase de dorado del arroz. Si solo usó una cebolla o una chalota en la fase 1, puede ser necesario bajar la temperatura en la fase 2 a 100 °C en lugar de 120 °C para evitar que el fondo se pegue.
- Cuando el pitido indica el final de la 2ª fase, agregue los ingredientes (450 g de agua, un cubo de caldo concentrado).
- La fase 3 es una fase de cocción del risotto. Dependiendo del arroz, el tiempo de cocción ideal puede variar. Verifique la cocción de su arroz 5 minutos antes del final del programa y, si es necesario, deténgalo en ese momento. 3 pitidos indican el final del programa.
- El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar para cada fase con el programa pausado, presionando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control.
- Use este programa de la misma manera con otros granos: trigo, quinoa, mijo.





12. PURÉ DE PATATAS

<p>Fase 1:</p> <p> 18 min (de 1 a 25 min)</p> <p> 100 °C</p> <p> Velocidad: 1</p>	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 2:</p> <p> 10 min (de 1 a 30 min)</p> <p> 95 °C</p> <p> Velocidad: 1</p>	
<p>Fase 3:</p> <p> 20 segundos</p> <p> Sin calor</p> <p> Velocidad: 4</p>	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Para este programa, use patatas especiales para puré ya cocidas. Corte las patatas en trozos pequeños de 1 cm (dependiendo de la receta que use). • Coloque la paleta en el bol, agregue los ingredientes (leche, agua, sal, mantequilla) y las patatas e inicie el programa. Deje la tapa abierta. • Después del primer pitido, mezcle las patatas y raspe el fondo del bol con la espátula. • Cierre la tapa para reiniciar el programa y cierre la salida de vapor también. • Después del 2º pitido, instale la cuchilla. Cierre la tapa. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocción se puede ajustar en las 2 primeras fases con el programa pausado, presionando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro con el mando de control. • Para un puré extra suave que atraiga a los niños, use la cuchilla de 4 filos en lugar del batidor. • El programa está diseñado para cocinar 800 g de patatas (antes de pelarlas) en 250 ml de leche y 100 ml de agua. Si varía las cantidades, habrá que ajustar el tiempo de cocción. 	




13. PATATAS TRINCHADAS

<p>Fase 1:</p> <p> 30 min (de 1 a 50 min)</p> <p> 120 °C (de 100 a 120 °C)</p> <p> Velocidad: 0</p>	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 2:</p> <p> 15 segundos</p> <p> Sin calor</p> <p> Velocidad: 3</p>	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 3:</p> <p> 15 segundos</p> <p> Sin calor</p> <p> Velocidad: 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Corte las patatas en trozos pequeños de 1 cm (según la receta). • Ponga 600 ml de agua en el bol (límite de la canasta de coccolón), ponga la canasta llena de patatas en el bol e inicie el programa. Deje la tapa abierta. Cíérreelo durante las fases de mezcla al final del programa. • 1 minuto antes del final de la primera fase, verifique la cocclón de sus patatas. El tiempo de cocclón puede variar de una variedad de patatas a otra. Si es necesario, extienda el tiempo de cocclón presionando "Time" con el programa pausado y aumente el tiempo usando el mando de control. • Después del primer pitido, retire la canasta de cocclón, vacíe el agua del bol, instale el batidor y devuelva las patatas al bol. • Después del segundo pitido, raspe los lados del bol para llevar las patatas al centro. Cierre la tapa para reiniciar el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • Puede cocinar hasta 800 g de patatas (antes de pelarlas) en la canasta de cocclón. • El tiempo de cocclón y la temperatura de cocclón de la primera fase son ajustables con el programa pausado, presionando "Tiempo" y "Temperatura" y ajustando el parámetro usando el mando de control. Dependiendo de la cantidad de patatas utilizadas, el tiempo de cocclón puede ajustarse. 	




14. HERVIR

<p> 30 min (de 1 a 90 min)</p> <p> 120 °C (de 90 °C a 120 °C)</p> <p> Velocidad: 1</p>	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la paleta en el bol. Agregue ingredientes y agua e inicie el programa. Deje la tapa abierta. • Para cocinar pasta: Inicie el programa de ebullición y, una vez hirviendo, agregue la pasta, cambie la duración del programa al tiempo de cocclón indicado en el envase de la pasta y baje la temperatura del programa a 100 °C. Abra la tapa para evitar que se desborde. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocclón y la temperatura de cocclón se pueden ajustar con el programa pausado presionando "Tiempo" y "Temperatura" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 	




15. MERMELADAS Y COMPOTAS

 <p>20 min (de 1 a 60 min) 90 °C (de 80 °C a 100 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 3)</p>	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla o la paleta en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando esté pausado, pulsando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. • Para una textura suave perfecta, use la cuchilla de 4 filos y mezcle al final de la cocción. 	





16. NATILLAS

 <p>10 min (de 1 a 30 min) 90 °C (de 70 °C a 100 °C)  Velocidad: 3 (variable de 1 a 3)</p>	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la paleta en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando esté pausado, pulsando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 	








17. CREMA INGLESA Y CREMA PASTELERA

<p>Fase 1:</p>  <p>10 min (de 5 a 20 min) 80 °C (desde 80 °C a 90 °C)  Velocidad: 2 (variable de 2 a 3)</p>	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la paleta en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando esté pausado, pulsando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 	





18. FUNDIR CHOCOLATE

 5 min (de 2 a 15 min)  50 °C (de 37 °C a 60 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 3)	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la paleta en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de cocción, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando esté pausado, pulsando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 	









19. MERENGUE PARA ISLA FLOTANTE

<p>Fase 1:</p>  9 min 30 seg  Sin calor  Velocidad: 4	<p>Fase 2:</p>  3 min  70 °C  Velocidad: 4	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Este programa está diseñado para batir las claras de huevo hasta que estén a punto de nieve (fase 1) y luego cocinarlas en el bol (fase 2) para preparar islas flotantes. • Coloque el batidor en el bol, agregue las claras de huevo e inicie el programa para montarlas a punto de nieve. • 3 pitidos indican el final del programa. • Los parámetros de este programa no pueden modificarse. 		






20. EMULSIONAR

 3 min (de 30 seg a 10 min)  0 °C (0 °C o 37 °C)  Velocidad: 4 (variable de 1 a 4)	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la paleta o el batidor en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • La duración del programa, la temperatura de cocción y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando esté pausado, presionando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. • La temperatura del programa se puede ajustar a 0 °C o 37 °C: esto puede ser muy útil en la cocción, especialmente para la preparación de merengues. 	

21. SORBETES CON FRUTA CONGELADA








<p>Fase 1:</p>  1 min 30 seg (de 1 a 4 min) Sin calor  Velocidad: 5	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  30 segundos (de 20 segundos a 2 minutos) Sin calor  Velocidad: 6	
<p>Fase 3:</p>  1 min Sin calor  Velocidad: 4	<p>Accesorios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Este programa está diseñado para hacer helados y sorbetes a partir de trozos de fruta congelada. Saque los trozos de fruta del congelador 10 minutos antes de preparar el sorbete para que tengan tiempo de ablandarse un poco. • Instale la cuchilla en el bol, agregue los ingredientes (fruta congelada, azúcar) e inicie el programa. • La fase 1 es una fase de mezclar fruta en sorbete. • Después del primer pitido que indica el final de la primera fase, raspe los lados del bol con la espátula para llevar los trozos de fruta al centro. Cierre la tapa para reiniciar el programa. • La fase 2 es una fase de mezclar fruta en sorbete a una velocidad más alta. • El segundo pitido indica el final de la fase 2, retire la cuchilla de 4 filos e instale el batidor. Vuelva a raspar los lados del bol con la espátula para llevar la fruta hacia el batidor. • Agregue una clara de huevo (opcional) y cierre la tapa. • Esta fase 3 es una fase de emulsión de la clara de huevo en el sorbete. El huevo hará que el hielo esté más aireado. • 3 pitidos indican el final del programa. • El tiempo de mezcla se puede ajustar en las fases 1 y 2 de este programa cuando esté pausado, presionando "Tiempo" y ajustando el parámetro usando el mando de control. De hecho, dependiendo de la fruta, puede ser necesario mezclar más o menos tiempo. 	

22. YOGUR





<p>Fase 1:</p>  10 seg Sin calor  Velocidad: 6	<p>Accesorios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  4 min 37 °C  Velocidad: 1	

- Instale la paleta en el bol, agregue los ingredientes (leche, yogur, agua) e inicie el programa.
- La fase 1 es una fase de mezclar la base del yogur.
- Al primer pitido que indica el final de la primera fase, agregue los ingredientes (cuajo).
- La fase 2 es una fase de cocción de la base del yogur con el cuajo.
- 3 pitidos indican el final del programa.
- Los parámetros de este programa no pueden modificarse.





23. MASA PARA PAN Y PIZZA

Fase 1:  3 min  37 °C  Velocidad: 2	Fase 2:  1 min  Sin calor  Velocidad: 1	Accesorios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla en el bol, agregue el líquido (agua o leche) y la levadura e inicie el programa. • La fase 1 es una fase de mezclar la levadura en agua o leche. • Después del primer pitido que indica el final de la primera fase, agregue el resto de los ingredientes (harina, huevo, azúcar, sal, aceite, según las recetas). • La fase 2 es una fase de amasado de la masa. • 3 pitidos indican el final del programa. • Los parámetros de este programa no pueden modificarse. • Nunca use más de 400 g de harina en sus recetas. Puede dañar el producto. • Después de usar el programa 23, no reinicie un segundo programa 23 inmediatamente. Deje una pausa de aproximadamente 20 a 30 minutos entre 2 programas 23. 		














24. MASA PARA TARTAS

 1 min 30 seg (de 30 seg a 2 min 30 seg)  Sin calor  Velocidad: 1 (variable de 1 a 3)	Accesorios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • La duración y la velocidad de amasado son ajustables en este programa cuando esté pausado, presionando "Tiempo" y "velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. • Nunca use más de 400 g de harina con este programa. 	

25. MASA PARA CREPES, TORTITAS, COFRES O DONUTS








 30 segundos (de 20 segundos a 2 minutos)  Sin calor  Velocidad: 6 (variable de 1 a 6)	Accesorios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla en el bol, agregue los ingredientes e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • La duración y la velocidad de amasado son ajustables en este programa cuando esté pausado, presionando "Tiempo" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 	

26. PASTA O MASA CHOUX

Fase 1:  5 min  100 °C  Velocidad: 1	Fase 3:  10 min (de 10 a 30 min)  Sin calor  Velocidad: 0	Accesorios: 
Fase 2:  2 min  Sin calor  Velocidad: 3	Fase 4:  2 min  Sin calor  Velocidad: 5	





- Instale la paleta en el bol, agregue los Ingredientes (agua y mantequilla) e Inicie el programa.
- La fase 1 es una fase de derretir mantequilla en agua.
- Después del primer pitido que indica el final de la primera fase, agregue los Ingredientes (harina, sal) y cierre la tapa para reiniciar el programa.
- La fase 2 es una fase de amasado y secado de la masa.
- Después del segundo pitido que indica el final de la segunda fase, el dispositivo entra automáticamente en la fase 3, una fase de reposo y enfriamiento para la masa de 10 min. Espere al próximo pitido.
- Tras el tercer pitido que indica el final de la tercera fase, reinicie el programa pulsando el mando de control e inmediatamente agregue el primer huevo, luego 30 segundos después agregue el segundo huevo, 30 segundos después el tercero.
- La cuarta fase es una fase de incorporación progresiva de los huevos a la masa.
- 3 pitidos indican el final del programa.
- Los parámetros de este programa no pueden modificarse.
- Siga la receta de manera precisa para tener éxito, y no aumente las cantidades de harina ya que podría dañar el aparato.
- Cuando cocine pasta choux, no abra la puerta del horno para que no se deshinche. Déjela en reposo durante 15 minutos con la puerta abierta al final de la cocción antes de retirarla.

27. MAZAPÁN

Fase 1:  1 min  Sin calor  Velocidad: 10	Accesorios: 
Fase 2:  1 min  Sin calor  Velocidad: 4	

- Instale la cuchilla en el bol, agregue los ingredientes (almendras) e inicie el programa.
- La fase 1 es una fase de mezcla de almendras en polvo.
- Después del primer pitido que indica el final de la primera fase, agregue los Ingredientes (mantequilla, azúcar, huevo, según la receta)
- La fase 2 es una fase de preparación para el relleno.
- 3 pitidos indican el final del programa.
- Los parámetros de este programa no pueden modificarse.





28. SMOOTHIES Y BATIDOS DE LECHE

 1 min 30 seg (de 5 seg a 4 min)  Sin calor  Velocidad: 8 (variable de 1 a 10)	Accesorios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla en el bol, agregue los Ingredientes e Inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • La duración y la velocidad de mezcla son ajustables en este programa cuando esté pausado, presionando "Tiempo" y "velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. 	

29. MANTENER CALIENTE Y RECALENTAR

 30 min (de 1 a 90 min)  50 °C (de 50 a 70 °C)  Velocidad: 1 (variable de 1 a 2)	Accesorios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla o la paleta en el bol, agregue los Ingredientes e Inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • La duración, la temperatura y la velocidad de mezcla se pueden ajustar en este programa cuando esté pausado, presionando "Tiempo", "Temperatura" y "Velocidad" y ajustando el parámetro usando el mando de control. • Use esta función para recalentar o mantener calientes todas sus elaboraciones. 	

30. AUTOLIMPIEZA

 15 min (de 10 a 25 min)  120 °C  Velocidad: 3 (variable de 1 a 3)	Accesorios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cuchilla en el bol, agregue agua al recipiente e inicie el programa. • 3 pitidos indican el final del programa. • Este programa elimina los residuos que pueden haberse adherido al fondo del bol. 	

AJUSTE DE LOS PARÁMETROS

- Los valores que aparecen junto a los iconos de tiempo, temperatura y velocidad son los predefinidos para cada programa. Algunos de ellos son ajustables, en cuyo caso, aparecerá el intervalo de ajuste entre paréntesis.
- Podrá ajustar los valores de cada parámetro (en los programas o fases permitidos) siempre antes de iniciar el programa o si pulsa el mando de control para pausarlo.
- Los valores no se pueden modificar cuando el programa establecido está en marcha.
- Para ajustar cada valor, antes de iniciar o con el programa pausado, debe pulsar el botón táctil de cada parámetro y girar el mando de control para seleccionar el tiempo, la temperatura o la velocidad deseados.

PORTUGUÊS

1. RALAR E FATIAR



30 s (de 10 s a 1 min)

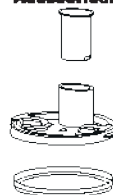


Sem aquecimento



Rapidez: 5 (variável de 4 a 7)

Acessórios:



- Este programa é usado com acessórios para ralar / fatiar (opcional).
- Instale os acessórios para ralar / cortar na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- 3 bipes indicam o final do programa.
- Se todo o alimento foi ralado ou fatiado antes do final do programa, pressione e segure o botão de controle para cancelar o programa (e não apenas pausá-lo). Se o programa não for cancelado corretamente, ele será reiniciado novamente quando a tampa for fechada.
- A duração do programa e a velocidade da mistura podem ser ajustadas neste programa, pressionando "Tempo" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.

2. CREME DE LEGUMES

Fase 1:



15 min (de 1 a 50 min)



120 °C (de 90 °C a 120 °C)



Rapidez: 1

Fase 3:



15 min (de 1 a 50 min)



120 °C (de 90 °C a 120 °C)



Rapidez: 1

Acessórios:



Fase 2:



15 seg



Sem aquecimento



Rapidez: 6

Fase 4:



1 minuto
















Sem aquecimento







Rapidez: 10

- **IMPORTANTE:** Observe que durante este programa, o aparelho mistura líquidos muito quentes em alta velocidade. Antes de iniciar o programa, verifique se fechou e trancou a tampa e nunca a abra durante o cozimento, mesmo para adicionar um ingrediente. Aguarde os 3 bipes no final do programa para manusear a tampa da tampa. Se a tampa da tampa estiver danificada ou não travar mais (se estiver solta), entre em contato com o representante de serviço para obter uma tampa de substituição.
- Corte os ingredientes e os legumes em pedaços pequenos (cerca de 1 cm para um cozimento ideal) ou use os acessórios para ralar / fatiar (opcional) para fatiar os legumes diretamente na tigela.
- Instale a lâmina na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- 3 bipes indicam o final do programa. O dispositivo muda automaticamente de uma fase para outra sem parar ou emitir um sinal sonoro. O tempo de cozimento para as fases 1 e 3 deste programa pode ser ajustado pressionando "Tempo" e ajustando o parâmetro usando o botão central.

3. SOPA DE LEGUMES

<p>Fase 1:</p>  15 min (de 1 a 50 min)  120 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 1	<p>Fase 3:</p>  15 min (de 1 a 50 min)  120 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 1	<p>Acessórios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  15 seg  Sem aquecimento  Rapidez: 6	<p>Fase 4:</p>  30 seg  Sem aquecimento  Rapidez: 6	
<ul style="list-style-type: none"> • IMPORTANTE: Observe que durante este programa, o aparelho mistura líquidos muito quentes em alta velocidade. Antes de iniciar o programa, verifique se fechou e trancou a tampa e nunca a abra durante o cozimento, mesmo para adicionar um ingrediente. Aguarde os 3 bipes no final do programa para manusear a tampa da tampa. Se a tampa da tampa estiver danificada ou não travar mais (se estiver solta), entre em contato com o representante de serviço para obter uma tampa de substituição. • Corte os ingredientes e os legumes em pedaços pequenos (cerca de 1 cm para um cozimento ideal) ou use os acessórios para ralar / fatiar (opcional) para fatiar os legumes diretamente na tigela. • Instale a lâmina na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. O dispositivo muda automaticamente de uma fase para outra sem parar ou emitir um sinal sonoro. • O tempo de cozimento para as fases 1 e 3 deste programa pode ser ajustado pressionando "Tempo" e ajustando o parâmetro usando o botão central. 		

4. SALTEAR E DOURAR

<p> 5 min (de 1 a 20 min)  90 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 1 (variável de 1 a 3)</p>	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque a raquete na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. • Mude a temperatura de escurecimento de acordo com o ingrediente: <ul style="list-style-type: none"> • Cebola alho: use o programa padrão. • Carne: use o programa padrão. • Legumes (pimentão, abobrinha, alho-poró e outros vegetais que produzem água): aumente a temperatura do programa para 100 °C ou mesmo 110 °C ou 120 °C, dependendo da quantidade de vegetais, pressionando "Temperatura" e ajustando a temperatura usando o botão de controle. Inicie o programa pressionando o botão de controle. • Sempre use a pá de mistura para dourar, para minimizar a aderência ao fundo da tigela. • Para dourar, use sempre gordura (azeite, óleo de girassol, manteiga). • Dependendo dos ingredientes que você dourar, pode ser necessário deixar a tampa aberta para permitir que o vapor escape e, assim, melhor aderência. • Para selar a carne como em uma panela ou caçarola, use este programa sem instalar nenhum acessório na tigela. Deixe a carne queimar por um minuto ou mais com gordura, depois abra a tampa, vire a comida e cozinhe do outro lado. 	

5. MOLHO RÁPIDO



15 min (de 2 a 30 min)

90 °C (de 60 °C a 100 °C)



Rapidez: 1 (variável de 1 a 3)

Acessórios:



- Instale a lâmina ou a pá na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- 3 bipes indicam o final do programa.
- O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.
- Cada molho requer um tempo e temperatura específicos de cozimento, para ser ajustado neste programa. Consulte a categoria "molhos" no livro de receitas Chefbot Compact.

6. ESTUFADO

Fase 1:



5 min (de 30 seg a 10 min)

90 °C (de 90 °C a 120 °C)



Rapidez: 1 (variável de 1 a 3)

Fase 2:



45 min (de 10 a 60 min)

100 °C (de 90 °C a 110 °C)



Rapidez: 1 (variável de 1 a 3)

Acessórios:



- Instale a raquete na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- A fase 1 é uma fase de escurecimento das cebolas e legumes, ou mesmo carne, com gordura. Esta fase de escurecimento é a base de todos os pratos cozidos em fogo brando. Você pode modificar a temperatura desta fase de acordo com o alimento que está escurecendo (mesmas recomendações que para o programa 4. Dourar).
- Após o sinal sonoro indicando o final da 1ª fase, adicione os ingredientes (geralmente líquidos: vinho, água, molho de tomate, tomate pelado, etc.) de acordo com a receita.
- A fase 2 é uma fase fervente do molho. Você pode adaptar a duração à sua receita.
- 3 bipes indicam o final do programa.
- O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados nas 2 fases deste programa, pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.

7. MOLHO DE TOMATE

Fase 1:



10 seg

Sem aquecimento



Rapidez: 6

Fase 3:



30 min

100 °C



Rapidez: 1

Acessórios:



Fase 2:



6 min

90 °C



Rapidez: 1

Fase 4:



30 seg

Sem aquecimento



Rapidez: 6

- **IMPORTANTE:** Observe que durante este programa, o aparelho mistura líquidos muito quentes em alta velocidade. Antes de iniciar o programa, verifique se fechou e trancou a tampa e nunca a abra durante o cozimento, mesmo para adicionar um ingrediente. Aguarde os 3 bipes no final do programa para manusear a tampa da tampa. Se a tampa da tampa estiver danificada ou não travar mais (se estiver solta), entre em contato com o representante de serviço para obter uma tampa de substituição.
- Instale a lâmina na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- A fase 1 é uma fase de mistura de cebola e alho.
- Após o sinal sonoro indicando o final da 1ª fase, adicione os ingredientes (gordura para permitir dourar: azeite).
- A fase 2 é uma fase de escurecimento das cebolas e alho com azeite de oliva.
- Após o sinal sonoro indicando o final da 2ª fase, adicione os ingredientes (tomates frescos ou triturados, ervas).
- A fase 3 é uma fase fervente do molho.
- Se necessário, a duração desta fase de cozadura pode ser alterada de 10 para 50 minutos. Para fazer isso, pressione "Tempo" e ajuste o parâmetro usando o botão central.
- O dispositivo muda automaticamente da fase 3 para a fase 4 sem parar ou emitir um sinal sonoro. A fase 4 é uma fase de mistura para obter uma rejunte muito suave.
- 3 bipes indicam o final do programa.

8. MOLHO BECHAMEL



12 min (de 10 a 20 min)

80 °C (de 70 °C a 90 °C)



Rapidez: 3 (variável de 1 a 3)

Acessórios:



- Coloque a raquete na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- 3 bipes indicam o final do programa.
- O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.

9. MASSAS

Fase 1:



15 min (de 1 a 20 min)

100 °C (de 90 °C a 120 °C)



Rapidez: 1

Fase 2:



10 min (de 1 a 20 min)

100 °C (de 90 °C a 120 °C)






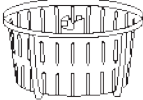
Rapidez: 1

Acessórios:














- Este programa foi desenvolvido para cozinhar massas de maneira "uma panela" (cozinhar massas diretamente no molho e não separadamente em água fervente). Coloque a raquete na tigela, adicione todos os legumes, carne e ingredientes da massa e inicie o programa. Deixe a tampa da tampa aberta.
- A fase 1 é uma primeira fase de cozimento da massa.
- Após o sinal sonoro indicando o final da 1ª fase, misture os ingredientes com a espátula e, se necessário, adicione os ingredientes. Feche a tampa da tampa.
- A fase 2 é uma segunda fase de cozimento. 3 bipes indicam o final do programa.
- O tempo de cozimento e a temperatura de cozimento podem ser ajustados para cada fase, pressionando "Tempo" e "Temperatura" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.

10. ARROZ









<p>Fase 1:</p>  25 min (de 15 a 64 min)  120 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 0	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • O programa foi projetado para cozinhar 250 g de arroz. Se você estiver cozinhando menos arroz, reduza o timer antes de iniciar o programa. A duração é ajustável ANTES de iniciar o programa, de 15 a 64 min. • Para 250 g de arroz: inicie o programa sem modificação. • Para 200 g de arroz: altere a duração do programa para 20 minutos e inicie o programa. Verifique durante o cozimento. • Para 100 g de arroz: altere a duração do programa para 17 minutos e inicie o programa. Verifique durante o cozimento. • Observe que, uma vez iniciado o programa, a duração do programa não será mais ajustável. • Coloque 1250 ml de água na tigela. • Coloque o arroz no cesto de cozinha (no máximo 250 g, porque o arroz incha durante o cozimento) e enxágue o arroz diretamente no cesto de cozinha. • Coloque a cesta na tigela. • Antes de iniciar o programa, ajuste a duração do programa à quantidade de arroz a ser cozido. • Para definir a duração do programa, selecione o programa, pressione o botão "Tempo" duas vezes e ajuste a duração usando o botão de controle. • Deixe a tampa fechada durante todo o programa. • A temperatura de cozimento é ajustável para cada fase, pressionando "Temperatura" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. 3 bipes indicam o final do programa. • Você pode usar este programa para cozinhar outros cereais (quinoa, milho). Dependendo do cereal, será necessário ajustar o tempo de cozimento. 	

11. RISOTTO




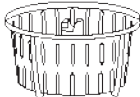





<p>Fase 1:</p>  3 min 30 seg (de 1 a 5 min)  90 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 1 (variável de 1 a 2)	<p>Acessórios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  3 min (de 1 a 5 min)  120 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 1 (variável de 1 a 2)	<p>Acessórios:</p> 
<p>Fase 3:</p>  20 min (de 1 a 25 min)  100 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 1 (variável de 1 a 2)	

- Instale a raquete na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- A fase 1 do programa é uma fase de escurecimento de cebolas, legumes e carnes que podem ser usados na composição do risoto, em uma gordura (manteiga ou óleo).
- No sinal sonoro indicando o final da 1ª fase:
 - Instale o chicote
 - Adicione os ingredientes (arroz risoto especial e no mínimo 200 ml de líquidos: geralmente 100 ml de vinho branco e 100 ml de água ou 200 ml de vinho branco)
- A fase 2 é uma fase de escurecimento do arroz. Se você usou apenas cebola ou chalota na fase 1, pode ser necessário diminuir a temperatura na fase 2 para 100 °C em vez de 120 °C para evitar que o fundo grude.
- Quando o sinal sonoro indica o fim dos 2ª fase, adicione os ingredientes (450 g de água, cubo de caldo de carne).
- A fase 3 é uma fase de cozimento do risoto. Dependendo do arroz, o tempo ideal de cozimento pode variar. Verifique o cozimento do arroz 5 minutos antes do final do programa e, se necessário, pare-o nesse momento. 3 bipes indicam o final do programa.
- O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados para cada fase, pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.
- Use este programa da mesma maneira com outros grãos: trigo, quinoa, milho.





12. PURÊ SUAVE

<p>Fase 1:</p>  <p>18 min (de 1 a 25 min)</p> <p>100 °C</p>  <p>Rapidez: 1</p>	<p>Acessórios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  <p>10 min (de 1 a 30 min)</p> <p>95 °C</p>  <p>Rapidez: 1</p>	
<p>Fase 3:</p>  <p>20 seg</p> <p>Sem aquecimento</p>  <p>Rapidez: 4</p>	<p>Acessórios:</p>  <p>ou</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Para este programa, use purê de batatas especial. Corte as batatas em pedaços pequenos de 1 cm (ver receita). • Coloque a raquete na tigela, adicione os ingredientes (leite, água, sal, manteiga) e as batatas e inicie o programa. Deixe a tampa da tampa aberta. • Após o primeiro bipe, misture as batatas e raspe o fundo da tigela com a espátula. • Feche a tampa para reiniciar o programa e feche a tampa. • Após os 2º bipe, instale a lâmina. Feche a tampa. • 3 bipes indicam o final do programa. • O tempo de cozimento pode ser ajustado nas duas primeiras fases, pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão central. • Para um purê extra suave que agrada as crianças, use a lâmina de 4 facas em vez do batedor. • O programa foi projetado para cozinhar 800 g de batatas (antes de descascar) em 250 ml de leite e 100 ml de água. Se você variar as quantidades, o tempo de cozimento terá que ser ajustado. 	






13. BATATAS A MURRO

<p>Fase 1:</p>  30 min (de 1 a 50 min)  120 °C (de 100 a 120 °C)  Rapidez: 1	<p>Acessórios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  15 seg Sem aquecimento  Rapidez: 3	<p>Acessórios:</p> 
<p>Fase 3:</p>  15 seg Sem aquecimento  Rapidez: 0	
<ul style="list-style-type: none"> • Corte as batatas em pedaços pequenos de 1 cm (de acordo com a receita). • Coloque 600 ml de água na tigela (limite da cesta de vapor), coloque a cesta cheia de batatas na tigela e inicie o programa. Deixe a tampa da tampa aberta. Feche-o durante as fases de mistura no final do programa. • 1 minuto antes do final do 1ª fase, verifique o cozimento de suas batatas. O tempo de cozimento pode variar de uma variedade de batatas para outra. Se necessário, aumente o tempo de cozimento pressionando "Tempo" e aumentando o tempo usando o botão de controle. • Após o 1º bip, retire o cesto de cozinhar, esvazie a água da tigela, instale o batedor e coloque as batatas novamente na tigela. • Após o segundo bipe, raspe as laterais da tigela para levar as batatas ao centro. Feche a tampa para reiniciar o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • Você pode cozinhar até 800 g de batatas (antes de descascar) no cesto de cozinhar. • O tempo de cozimento e a temperatura de cozimento do 1ª fase são ajustáveis, pressionando "Tempo" e "Temperatura" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. Dependendo da quantidade de batata utilizada, o tempo de cozimento pode ser ajustado. 	





14. COZER

<p> 30 min (de 1 a 90 min)  120 °C (de 90 °C a 120 °C)  Rapidez: 1</p>	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a raquete na tigela. Adicione ingredientes e água e inicie o programa. Deixe a tampa da tampa aberta. • Para cozinhar macarrão: Inicie o programa de fervura e, depois de ferver, adicione a massa, altere a duração do programa para o tempo de cozimento indicado na embalagem da massa e abaxe a temperatura do programa para 100 °C. Abra a tampa da tampa para evitar transbordamentos. • 3 bipes indicam o final do programa. • O tempo de cozimento e a temperatura de cozimento podem ser ajustados pressionando "Tempo" e "Temperatura" e ajustando o parâmetro usando o botão central. 	





15. GELÉIA E COMPOTA

 20 min (de 1 a 60 min)  90 °C (de 80 °C a 100 °C)  Rapidez: 1 (variável de 1 a 3)	<p>Acessórios:</p>  ou 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina ou a pá na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. • Para uma textura lisa perfeita, use a lâmina de 4 facas e misture no final do cozimento. 	

16. SOBREMESAS CREMOSAS

 10 min (de 1 a 30 min)  90 °C (de 70 °C a 100 °C)  Rapidez: 3 (variável de 1 a 3)	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque a raquete na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. 	

17. CREME PASTELEIRO

<p>Fase 1:</p>  10 min (de 5 a 20 min)  80 °C (de 80 °C a 90 °C)  Rapidez: 2 (variável de 2 a 3)	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Coloque a raquete na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. 	

18. FUNDIR



5 min (de 2 a 15 min)

50 °C (de 37 °C a 60 °C)



Rapidez: 1 (variável de 1 a 3)

Acessórios:



- Coloque a raquete na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- 3 bipes indicam o final do programa.
- O tempo de cozimento, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustados neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.

19. ÎLE FLOTTANTE

Fase 1:



9 min 30 seg

Sem aquecimento



Rapidez: 4

Fase 2:



3 min

70 °C



Rapidez: 4

Acessórios:



- Este programa foi projetado para bater as claras em neve até ficarem firmes (fase 1) e depois cozinhá-las na tigela (fase 2) para preparar ilhas flutuantes.
- Coloque o batedor na tigela, adicione as claras até ficarem firmes e inicie o programa.
- 3 bipes indicam o final do programa.
- Os parâmetros deste programa não podem ser modificados.

20. EMULSIONAR



3 min (de 30 seg a 10 min)

0 °C (0 °C - 37 °C)











Rapidez: 4 (variável de 1 a 4)

Acessórios:








- Coloque a raquete ou o batedor na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa.
- 3 bipes indicam o final do programa.
- A duração do programa, a temperatura de cozimento e a velocidade de mistura podem ser ajustadas neste programa pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle.
- A temperatura do programa pode ser ajustada em até 37 °C: isso pode ser muito útil para assar, especialmente para a preparação de merengues.








21. SORVETE

<p>Fase 1:</p>  1 min 30 seg (de 1 a 4 min) Sem aquecimento  Rapidez: 5	<p>Acessórios:</p> 
<p>Fase 2:</p>  30 s (de 20 s a 2 min) Sem aquecimento  Rapidez: 6	
<p>Fase 3:</p>  1 min Sem aquecimento  Rapidez: 4	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Este programa foi desenvolvido para fazer sorvetes e sorvetes com pedaços de frutas congeladas. Retire os pedaços de frutas do freezer 10 minutos antes de preparar o sorvete, para que tenham tempo de amolecer um pouco. • Instale a lâmina na tigela, adicione os ingredientes (frutas congeladas, açúcar) e inicie o programa. • A fase 1 é uma fase de mistura de frutas no sorvete. • No primeiro bipe, indicando o final da primeira fase, raspe as laterais da tigela com a espátula para trazer os pedaços de frutas para o centro. Feche a tampa para reiniciar o programa. • A fase 2 é uma fase de mistura de frutas no sorvete a uma velocidade mais alta. • No 2º bipe indicando o final da fase 2, remova a lâmina de 4 facas e instale o batedor. Raspe novamente os lados da tigela com a espátula para levar a fruta ao batedor. • Adicione uma clara de ovo (opcional) e feche a tampa. • Esta fase 3 é uma fase de emulsão da clara de ovo no sorvete. O ovo tomará o gelo mais arejado. • 3 bipes indicam o final do programa. • O tempo de mistura pode ser ajustado nas fases 1 e 2 deste programa, pressionando "Tempo" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. De fato, dependendo da fruta, pode ser necessário misturar mais ou menos tempo. 	





22. YOGURTE

<p>Fase 1:</p>  10 seg Sem aquecimento  Rapidez: 6	<p>Fase 2:</p>  4 min 37 °C  Rapidez: 1	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a raquete na tigela, adicione os ingredientes (leite, iogurte, água) e inicie o programa. • A fase 1 é uma fase de mistura da base do iogurte. • No primeiro sinal sonoro, indicando o final do 1ª fase, adicione os ingredientes (coalho). • A fase 2 é uma fase de cozimento da base do iogurte com o coalho. • 3 bipes indicam o final do programa. • Os parâmetros deste programa não podem ser modificados. 		





23. MASSA DE PÃO E PIZZA

Fase 1:  3 min  37 °C  Rapidez: 2	Fase 2:  1 min  Sem aquecimento  Rapidez: 1	Acessórios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina na tigela, adicione o líquido (água ou leite) e fermento e inicie o programa. • A fase 1 é uma fase de mistura do fermento em água ou leite. • Após o primeiro sinal sonoro, indicando o final do 1ª fase, adicione o restante dos ingredientes (farinha, ovo, açúcar, sal, óleo, de acordo com as receitas). • A fase 2 é uma fase de amassamento da massa. • 3 bipes indicam o final do programa. • Os parâmetros deste programa não podem ser modificados. • Nunca use mais de 400 g de farinha em suas receitas. Você pode danificar o produto. • Após usar o programa 23, não reinicie um segundo programa 23 imediatamente. Deixe uma pausa de aproximadamente 20 a 30 minutos entre 2 programas 23. 		














24. MASSA QUEBRADA

 1 min 30 seg (de 30 seg a 2 min 30 seg)  Sem aquecimento  Rapidez: 1 (variável de 1 a 3)	Acessórios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • A duração e a velocidade do amassamento são ajustáveis neste programa, pressionando "Tempo" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. • Nunca use mais de 400 g de farinha com este programa 24. 	








MASSA DE CREPES, PANQUECAS, WAFFLES E DONUTS

 30 s (de 20 s a 2 min)  Sem aquecimento  Rapidez: 6 (variável de 1 a 6)	Acessórios: 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • A duração e a velocidade do amassamento são ajustáveis neste programa, pressionando "Time" e "speed" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. 	





26. MASSA CHOUX

Fase 1:  5 min  100 °C  Rapidez: 1	Fase 3:  10 min (de 10 a 30 min)  Sem aquecimento  Rapidez: 0	Acessórios: 
Fase 2:  2 min  Sem aquecimento  Rapidez: 3	Fase 4:  2 min  Sem aquecimento  Rapidez: 5	
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a raquete na tigela, adicione os ingredientes (água e manteiga) e Inicie o programa. • A fase 1 é uma fase do derretimento da manteiga na água. • No 1º sinal sonoro indicando o final do 1ª fase, adicione os ingredientes (farinha, sal) e feche a tampa para reiniciar o programa. • A fase 2 é uma fase de amassamento e secagem da massa. • No 2º bip indicando o final do 2ª fase, o dispositivo entra automaticamente na fase 3, uma fase de descanso e resfriamento pela massa de 10 min. Aguarde o próximo sinal sonoro. • No 3º sinal sonoro indicando o final do 3ª fase, reinicie o programa pressionando o botão de controle e adicione imediatamente o primeiro ovo e, em seguida, 30 segundos após o 2º ovo, 30 segundos após os 3º. • Este 4ª fase é, portanto, uma fase de incorporação progressiva dos ovos na massa. • 3 bipes indicam o final do programa. • Os parâmetros deste programa não podem ser modificados. • Siga a receita precisamente para ter sucesso e não aumente as quantidades de farinha com o risco de danificar o aparelho. • Ao cozinhar bolos choux, não abra a porta do forno para não deixá-la cair. Deixe no forno por 15 minutos com a porta aberta no final do cozimento antes de removê-lo. 		

27. MARZIPAN

Fase 1:  1 min  Sem aquecimento  Rapidez: 10	Acessórios: 
Fase 2:  1 min  Sem aquecimento  Rapidez: 4	
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina na tigela, adicione os ingredientes (amêndoas) e Inicie o programa. • A fase 1 é uma fase de mistura de amêndoas em pó. • Após o 1º sinal sonoro indicando o final do 1ª fase, adicione os ingredientes (manteiga, açúcar, ovo, veja receita). • A fase 2 é uma fase de preparação do frangipane (o recheio). • 3 bipes indicam o final do programa. • Os parâmetros deste programa não podem ser modificados. 	





28. SMOOTHIE E BATIDOS

 1 min 30 seg (de 5 seg a 4 min)  Sem aquecimento  Rapidez: 8 (variável de 1 a 10)	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina na tigela, adicione os Ingredientes e Inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • A duração e a velocidade da mixagem são ajustáveis neste programa, pressionando "Tempo" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. 	

29. MANTER QUENTE E AQUECER

 30 min (de 1 a 90 min)  50 °C (de 50 a 70 °C)  Rapidez: 1 (variável de 1 a 2)	<p>Acessórios:</p>  ou 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina ou a pá na tigela, adicione os ingredientes e inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • A duração, temperatura e velocidade de mistura podem ser ajustadas neste programa, pressionando "Tempo", "Temperatura" e "Velocidade" e ajustando o parâmetro usando o botão de controle. • Use esta função para reaquecer ou manter quente todos os seus preparativos. 	

30. AUTOLIMPEZA







 15 min (de 10 a 25 min)  120 °C  Rapidez: 3 (variável de 1 a 3)	<p>Acessórios:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Instale a lâmina na tigela, adicione água à tigela e Inicie o programa. • 3 bipes indicam o final do programa. • Este programa remove os resíduos que possam estar presos ao fundo da tigela. 	

CONFIGURANDO OS PARÂMETROS














- Os valores que aparecem ao lado dos ícones de tempo, temperatura e velocidade são os predefinidos para cada programa. Alguns deles são ajustáveis; nesse caso, o intervalo de ajuste aparecerá entre parênteses.
- Você pode ajustar os valores de cada parâmetro (nos programas ou fases permitidos) sempre antes de iniciar o programa ou pressionando o botão de controle para pausá-lo.
- Os valores não podem ser modificados quando o programa definido estiver em execução.
- Para ajustar cada valor, antes de iniciar ou com o programa em pausa, você deve pressionar o botão de toque de cada parâmetro e girar o botão de controle para selecionar o tempo, temperatura ou velocidade desejada.

FRANÇAIS














1. RAPER ET TRANCHER

 30 sec (de 10 sec à 1 min)  Pas de chauffage  La vitesse: 5 (variable de 4 à 7)	Accessoires:   
<ul style="list-style-type: none"> • Ce programme est utilisé avec des accessoires pour râper / trancher (facultatif). • Installez les accessoires pour râper / trancher dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Si tous les aliments ont été râpés ou tranchés avant la fin du programme, assurez-vous d'appuyer sur le bouton de commande et de le maintenir enfoncé pour annuler le programme (et pas seulement le mettre en pause). Si le programme n'est pas correctement annulé, il redémarre à nouveau lorsque le couvercle est fermé. • La durée du programme et la vitesse de mélange peuvent être ajustées sur ce programme, en appuyant sur «Time» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. 	





2. SOUPE VELUTÉ

La phase 1:  15 min (de 1 à 50 min)  120 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)  La vitesse: 1	La phase 3:  15 min (de 1 à 50 min)  120 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)  La vitesse: 1	Accessoires: 
La phase 2:  15 sec  Pas de chauffage  La vitesse: 6	La phase 4:  1 minute  Pas de chauffage  La vitesse: 10	
<ul style="list-style-type: none"> • IMPORTANT: Veuillez noter que pendant ce programme, l'appareil mélange des liquides très chauds à grande vitesse. Avant de démarrer le programme, assurez-vous d'avoir fermé et verrouillé le couvercle et ne l'ouvrez jamais pendant la cuisson, même pour ajouter un ingrédient. Attendez les 3 bips à la fin du programme pour manipuler le couvercle. Si le capuchon du couvercle est endommagé ou ne se verrouille plus sur le couvercle (s'il est lâche), contactez votre représentant de service pour un couvercle de remplacement. • Coupez les ingrédients et les légumes en petits morceaux (environ 1 cm pour une cuisson optimale), ou utilisez les accessoires pour râper / trancher (facultatif) pour trancher les légumes directement dans le bol. • Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. L'appareil passe automatiquement d'une phase à l'autre sans arrêt ni bip. Le temps de cuisson pour les phases 1 et 3 de ce programme peut être ajusté en appuyant sur «Time» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton central. 		

3. SOUPE MOULINÉE

<p>La phase 1:</p>  15 min (de 1 à 50 min)  120 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)  La vitesse: 1	<p>La phase 3:</p>  15 min (de 1 à 50 min)  120 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)  La vitesse: 1	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 2:</p>  15 sec  Pas de chauffage  La vitesse: 6	<p>La phase 4:</p>  30 sec  Pas de chauffage  La vitesse: 6	
<ul style="list-style-type: none"> • IMPORTANT: Veuillez noter que pendant ce programme, l'appareil mélange des liquides très chauds à grande vitesse. Avant de démarrer le programme, assurez-vous d'avoir fermé et verrouillé le couvercle et ne l'ouvrez jamais pendant la cuisson, même pour ajouter un ingrédient. Attendez les 3 bips à la fin du programme pour manipuler le couvercle. Si le capuchon du couvercle est endommagé ou ne se verrouille plus sur le couvercle (s'il est lâche), contactez votre représentant de service pour un couvercle de remplacement. • Coupez les ingrédients et les légumes en petits morceaux (environ 1 cm pour une cuisson optimale), ou utilisez les accessoires pour râper / trancher (facultatif) pour trancher les légumes directement dans le bol. • Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. L'appareil passe automatiquement d'une phase à l'autre sans arrêt ni bip. • Le temps de cuisson pour les phases 1 et 3 de ce programme peut être ajusté en appuyant sur «Time» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton central. 		

4. RISSOLER ET SAISIR

 5 min (de 1 à 20 min)  90 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)  La vitesse: 1 (variable de 1 à 3)	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Placez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. • Modifiez la température de brunissement en fonction de l'ingrédient: <ul style="list-style-type: none"> • Oignon, ail: utilisez le programme par défaut. • V viande: utilisez le programme par défaut. • Légumes (poivrons, courgettes, poireaux et autres légumes qui font de l'eau): augmenter la température du programme à 100 °C ou même 110 °C ou 120 °C selon la quantité de légumes, en appuyant sur «Température» et en ajustant la température à l'aide du bouton de commande. Démarrez le programme en appuyant sur le bouton de commande. • Utilisez toujours la palette de mélange pour dorer, afin de minimiser l'adhérence au fond du bol. • Pour dorer, utilisez toujours du gras (huile d'olive, huile de tournesol, beurre). • Selon les ingrédients que vous faites dorer, il peut être nécessaire de laisser le couvercle ouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper et ainsi une meilleure adhérence. • Pour saisir de la viande comme dans une casserole ou une casserole, utilisez ce programme sans installer d'accessoires dans le bol. Laissez la viande saisir pendant une minute ou plus avec de la graisse, puis ouvrez le couvercle, retournez les aliments et faites saisir de l'autre côté. 	

5. SAUCE EXPRESS



15 min (de 2 à 30 min)

90 °C (à partir de 60 °C à 100 °C)



La vitesse: 1 (variable de 1 à 3)

Accessoires:



- Installez la lame ou la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.
- Chaque sauce nécessite un temps et une température de cuisson spécifiques, à ajuster à partir de ce programme. Reportez-vous à la catégorie «sauces» dans le livre de recettes Chefbot Compact.

6. SAUCE MIJOTÉE

La phase 1:



5 min (de 30 sec à 10 min)

90 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)



La vitesse: 1 (variable de 1 à 3)

La phase 2:



45 min (de 10 à 60 min)

100 °C (à partir de 90 °C à 110 °C)



La vitesse: 1 (variable de 1 à 3)

Accessoires:



- Installez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- La phase 1 est une phase de brunissement des oignons et des légumes, ou même de la viande, avec du gras. Cette phase de brunissement est à la base de tous les plats mijotés. Vous pouvez modifier la température de cette phase en fonction de l'aliment que vous faites dorer (mêmes recommandations que pour le programme 4. Browning).
- Après le bip indiquant la fin de la 1ère phase, ajoutez les ingrédients (le plus souvent des liquides: vin, eau, sauce tomate, tomates pelées, etc.) selon la recette.
- La phase 2 est une phase de mijotage de la sauce. Vous pouvez adapter la durée à votre recette.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur les 2 phases de ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.

7. COULIS DE TOMATE

La phase 1:



10 sec

Pas de chauffage



La vitesse: 6

La phase 3:



30 min

100 °C



La vitesse: 1

Accessoires:



La phase 2:



6 min

90 °C



La vitesse: 1

La phase 4:



30 sec

Pas de chauffage



La vitesse: 6

- **IMPORTANT:** Veuillez noter que pendant ce programme, l'appareil mélange des liquides très chauds à grande vitesse. Avant de démarrer le programme, assurez-vous d'avoir fermé et verrouillé le couvercle et ne l'ouvrez jamais pendant la cuisson, même pour ajouter un ingrédient. Attendez les 3 bips à la fin du programme pour manipuler le couvercle. Si le capuchon du couvercle est endommagé ou ne se verrouille plus sur le couvercle (s'il est lâche), contactez votre représentant de service pour un couvercle de remplacement.
- Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- La phase 1 est une phase de mélange d'oignons et d'ail.
- Après le bip indiquant la fin de la 1ère phase, ajoutez les ingrédients (graisse pour permettre le brunissement: huile d'olive).
- La phase 2 est une phase de brunissement des oignons et de l'ail avec de l'huile d'olive.
- Après le bip indiquant la fin de la 2ème phase, ajoutez les ingrédients (tomates fraîches ou concassées, herbes).
- La phase 3 est une phase de mijotage de la sauce.
- Si nécessaire, la durée de cette phase de mijotage peut être modifiée de 10 à 50 minutes. Pour ce faire, appuyez sur «Time» et ajustez le paramètre à l'aide du bouton central.
- L'appareil passe automatiquement de la phase 3 à la phase 4 sans arrêt ni bip. La phase 4 est une phase de mélange pour obtenir un coulis très lisse.
- 3 bips indiquent la fin du programme.

8. BÉCHAMEL



12 min (de 10 à 20 min)

80 °C (à partir de 70 °C à 90 °C)



La vitesse: 3 (variable de 1 à 3)

Accessoires:



- Placez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.

9. PÂTES

La phase 1:



15 min (de 1 à 20 min)

100 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)



La vitesse: 1

La phase 2:



10 min (de 1 à 20 min)

100 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)






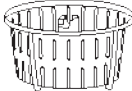
La vitesse: 1

Accessoires:







- Ce programme est conçu pour cuire les pâtes à la manière d'une seule casserole (cuire les pâtes directement dans leur sauce et non séparément dans de l'eau bouillante). Mettez la palette dans le bol, ajoutez tous les légumes, la viande et les pâtes et lancez le programme. Laissez le couvercle ouvert.
- La phase 1 est une première phase de cuisson des pâtes.
- Après le bip indiquant la fin de la 1ère phase, mélanger les ingrédients avec la spatule et si nécessaire ajouter les ingrédients. Fermez le couvercle.
- La phase 2 est une deuxième phase de cuisson. 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson et la température de cuisson peuvent être ajustés pour chaque phase, en appuyant sur «Time» et «Temperature» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.

10. RIZ












<p>La phase 1:</p> <p> 25 min (de 15 à 64 min)</p> <p> 120 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)</p> <p> La vitesse: 0</p>	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Le programme est conçu pour cuire 250 g de riz. Si vous cuisinez moins de riz, réduisez la minuterie avant de démarrer le programme. La durée est réglable AVANT le démarrage du programme, de 15 à 64 min. • Pour 250 g de riz: démarrer le programme sans modification. • Pour 200 g de riz: changer la durée du programme à 20 minutes et démarrer le programme. Vérifiez pendant la cuisson. • Pour 100 g de riz: changer la durée du programme à 17 minutes et démarrer le programme. Vérifiez pendant la cuisson. • Veuillez noter qu'une fois le programme démarré, la durée du programme ne sera plus réglable. • Mettez 1250 ml d'eau dans le bol. • Mettez le riz dans le panier de cuisson (maximum 250 g car le riz gonfle pendant la cuisson) et rincez le riz directement dans le panier de cuisson. • Placez le panier de cuisson dans le bol. • Avant de démarrer le programme, ajustez la durée du programme en fonction de la quantité de riz à cuire. • Pour régler la durée du programme, sélectionnez le programme, appuyez deux fois sur le bouton «Time» et réglez la durée à l'aide du bouton de commande. • Laissez le couvercle fermé pendant tout le programme. • La température de cuisson est réglable pour chaque phase, en appuyant sur «Température» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. 3 bips indiquent la fin du programme. • Vous pouvez utiliser ce programme pour cuire d'autres céréales (quinoa, millet). Selon les céréales, il faudra ajuster le temps de cuisson. 	

11. RISOTTO




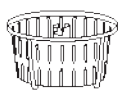







<p>La phase 1:</p> <p> 3 min 30 sec (de 1 à 5 min)</p> <p> 90 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)</p> <p> La vitesse: 1 (variable de 1 à 2)</p>	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 2:</p> <p> 3 min (de 1 à 5 min)</p> <p> 120 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)</p> <p> La vitesse: 1 (variable de 1 à 2)</p>	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 3:</p> <p> 20 min (de 1 à 25 min)</p> <p> 100 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)</p> <p> La vitesse: 1 (variable de 1 à 2)</p>	

- Installez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- La phase 1 du programme est une phase de brunissement des oignons, légumes, viandes qui peuvent être utilisés dans la composition du risotto, dans une matière grasse (beurre ou huile).
- Au bip indiquant la fin de la 1ère phase:
 - Installez le fouet
 - Ajouter les ingrédients (riz spécial risotto et minimum 200 ml de liquides: généralement 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau, ou 200 ml de vin blanc)
- La phase 2 est une phase de brunissement du riz. Si vous n'avez utilisé qu'un oignon ou une échalote en phase 1, il peut être nécessaire de baisser la température en phase 2 à 100 °C au lieu de 120 °C pour éviter que le fond ne colle.
- Lorsque le bip indique la fin du 2ème phase, ajouter les ingrédients (450 g d'eau, cube de bouillon).
- La phase 3 est une phase de cuisson du risotto. Selon le riz, le temps de cuisson idéal peut varier. Vérifiez la cuisson de votre riz 5 min avant la fin du programme et si nécessaire arrêtez-le à ce moment. 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés pour chaque phase, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.
- Utilisez ce programme de la même manière avec d'autres céréales: blé, quinoa, millet.





12. PURÉE LISSE

<p>La phase 1:</p>  18 min (de 1 à 25 min)  100 °C  La vitesse: 1	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 2:</p>  10 min (de 1 à 30 min)  95 °C  La vitesse: 1	
<p>La phase 3:</p>  20 sec  Pas de chauffage  La vitesse: 4	<p>Accessoires:</p>  ou
<ul style="list-style-type: none"> • Pour ce programme, utilisez une purée de pommes de terre spéciale (châlr farineuse). Coupez les pommes de terre en petits morceaux de 1 cm (voir recette). • Mettez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients (lait, eau, sel, beurre) et les pommes de terre et démarrez le programme. Laissez le couvercle ouvert. • Après le premier bip, mélangez les pommes de terre et grattez le fond du bol avec la spatule. • Fermez le couvercle pour redémarrer le programme et fermez le couvercle. • Après le 2ème bip, installez la lame. Fermez le couvercle. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Le temps de cuisson peut être réglé sur les 2 premières phases, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton central. • Pour une purée extra douce qui plaît aux enfants, utilisez la lame à 4 couteaux au lieu du fouet. • Le programme est conçu pour cuire 800 g de pommes de terre (avant pelage) dans 250 ml de lait et 100 ml d'eau. Si vous faites varier les quantités, le temps de cuisson devra être ajusté. 	

13. ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

<p>La phase 1:</p>  30 min (de 1 à 50 min)  120 °C (de 100 à 120 °C)  La vitesse: 0	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 2:</p>  15 sec  Pas de chauffage  La vitesse: 3	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 3:</p>  15 sec  Pas de chauffage  La vitesse: 3	
<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les pommes de terre en petits morceaux de 1 cm (selon la recette). • Mettez 600 ml d'eau dans le bol (limite du panier vapeur), placez le panier de cuisson plein de pommes de terre dans le bol et lancez le programme. Laissez le couvercle ouvert. Fermez-le pendant les phases de mélange à la fin du programme. • 1 minute avant la fin du 1er phase, vérifiez la cuisson de vos pommes de terre. Le temps de cuisson peut varier d'une variété de pommes de terre à l'autre. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson en appuyant sur «Time» et en augmentant le temps à l'aide du bouton de commande. • Après le 1er bip, retirez le panier de cuisson, videz l'eau du bol, installez le fouet et remettez les pommes de terre dans le bol. • Après le deuxième bip, grattez les côtés du bol pour ramener les pommes de terre au centre. Fermez le capot pour redémarrer le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Vous pouvez cuire jusqu'à 800 g de pommes de terre (avant de les éplucher) dans le panier de cuisson. • Le temps de cuisson et la température de cuisson du 1^{er} les phases sont réglables, en appuyant sur «Time» et «Temperature» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. Selon la quantité de pommes de terre utilisée, le temps de cuisson peut être ajusté. 	

14. BOUILLIR

<p> 30 min (de 1 à 90 min)  120 °C (à partir de 90 °C à 120 °C)  La vitesse: 1</p>	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la palette dans le bol. Ajoutez les ingrédients et l'eau et lancez le programme. Laissez le couvercle ouvert. • Pour la cuisson des pâtes: Démarrez le programme d'ébullition et, une fois l'ébullition, ajoutez les pâtes, changez la durée du programme en fonction du temps de cuisson indiqué sur l'emballage des pâtes et abaissez la température du programme à 100 °C. Ouvrez le couvercle pour éviter de déborder. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Le temps de cuisson et la température de cuisson peuvent être ajustés en appuyant sur «Time» et «Temperature» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton central. 	

15. CONFITURE ET COMPOTE



20 min (de 1 à 60 min)

90 °C (à partir de 80 °C à 100 °C)



La vitesse: 1 (variable de 1 à 3)

Accessoires:



- Installez la lame ou la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.
- Pour une texture parfaitement lisse, utilisez la lame à 4 couteaux et mélangez en fin de cuisson.

16. CRÈME DESSERT



10 min (de 1 à 30 min)

90 °C (à partir de 70 °C à 100 °C)



La vitesse: 3 (variable de 1 à 3)

Accessoires:



- Placez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.

17. CRÈME ANGLAISE ET CRÈME PÂTISSIÈRE

La phase 1:



10 min (de 5 à 20 min)



80 °C (à partir de 80 °C à 90 °C)



La vitesse: 2 (variable de 2 à 3)

Accessoires:



- Placez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.

18. FONDRE



5 min (de 2 à 15 min)

50 °C (à partir de 37 °C à 60 °C)



La vitesse: 1 (variable de 1 à 3)

Accessoires:



- Placez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustés sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.

19. ÎLE FLOTTANTE

La phase 1:



9 min 30 sec

Pas de chauffage



La vitesse: 4

La phase 2:



3 min

70 °C



La vitesse: 4

Accessoires:



- Ce programme est conçu pour battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes (phase 1), puis les faire cuire dans le bol (phase 2) pour préparer des îles flottantes.
- Mettez le fouet dans le bol, ajoutez les blancs d'œufs en neige et lancez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- Les paramètres de ce programme ne peuvent pas être modifiés.

20. ÉMULSIONNER



3 min (de 30 sec à 10 min)

0 °C (0 °C ou 37 °C)











La vitesse: 4 (variable de 1 à 4)

Accessoires:








- Placez la palette ou le fouet dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme.
- 3 bips indiquent la fin du programme.
- La durée du programme, la température de cuisson et la vitesse de mélange peuvent être ajustées sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande.
- La température du programme peut être réglée jusqu'à 37 °C: cela peut être très utile en pâtisserie, notamment pour la préparation de meringues.








21. SORBET

<p>La phase 1:</p>  1 min 30 sec (de 1 à 4 min) Pas de chauffage  La vitesse: 5	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 2:</p>  30 sec (de 20 sec à 2 min) Pas de chauffage  La vitesse: 6	
<p>La phase 3:</p>  1 min Pas de chauffage  La vitesse: 4	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Ce programme est conçu pour fabriquer des glaces et des sorbets à partir de morceaux de fruits surgelés. Sortez les morceaux de fruits du congélateur 10 minutes avant de préparer le sorbet afin qu'ils aient le temps de ramollir un peu. • Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients (fruits surgelés, sucre) et démarrez le programme. • La phase 1 est une phase de mélange des fruits dans le sorbet. • Au premier bip indiquant la fin de la première phase, grattez les côtés du bol avec la spatule pour amener les morceaux de fruits au centre. Fermez le couvercle pour redémarrer le programme. • La phase 2 est une phase de mélange des fruits dans le sorbet à une vitesse plus élevée. • Au 2ème bip indiquant la fin de la phase 2, retirez la lame à 4 couteaux et installez le fouet. Grattez à nouveau les côtés du bol avec la spatule pour amener les fruits au fouet. • Ajoutez un blanc d'oeuf (facultatif) et fermez le couvercle. • Cette phase 3 est une phase d'émulsion du blanc d'oeuf dans le sorbet. L'oeuf rendra la glace plus aérée. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Le temps de mélange peut être ajusté dans les phases 1 et 2 de ce programme, en appuyant sur «Time» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. En effet selon les fruits, il peut être nécessaire de mélanger plus ou moins longtemps. 	





22. YAOURT

<p>La phase 1:</p>  10 sec Pas de chauffage  La vitesse: 6	<p>La phase 2:</p>  4 min 37 °C  La vitesse: 1	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients (lait, yaourt, eau) et démarrez le programme. • La phase 1 est une phase de mélange de la base du yaourt. • Au premier bip indiquant la fin du 1er phase, ajoutez les ingrédients (présure). • La phase 2 est une phase de cuisson de la base du yaourt à la présure. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Les paramètres de ce programme ne peuvent pas être modifiés. 		





23. PÂTE A PAIN ET PIZZA

<p>La phase 1:</p>  3 min  37 °C  La vitesse: 2	<p>Accessoires:</p> 
<p>La phase 2:</p>  1 min  Pas de chauffage  La vitesse: 1	
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la lame dans le bol, ajoutez le liquide (eau ou lait) et la levure et démarrez le programme. • La phase 1 est une phase de mélange de la levure dans l'eau ou le lait. • Après le premier bip indiquant la fin du 1er phase, ajoutez le reste des ingrédients (farine, œuf, sucre, sel, huile, selon les recettes). • La phase 2 est une phase de pétrissage de la pâte. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Les paramètres de ce programme ne peuvent pas être modifiés. • N'utilisez jamais plus de 400 g de farine dans vos recettes. Vous pourriez endommager le produit. • Après avoir utilisé le programme 23, ne redémarrez pas immédiatement un deuxième programme 23. Laisser une pause d'environ 20 à 30 minutes entre 2 programmes 23. 	














24. PÂTE À TARTE

 1 min 30 s (de 30 s à 2 min 30 s)  Pas de chauffage  La vitesse: 1 (variable de 1 à 3)	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • La durée et la vitesse de pétrissage sont réglables sur ce programme, en appuyant sur «Time» et «speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. • N'utilisez jamais plus de 400 g de farine avec ce programme 24. 	








25. PÂTE À CRÊPE, PANCAKES, GAUFRES ET BEIGNETS

 30 sec (de 20 sec à 2 min)  Pas de chauffage  La vitesse: 6 (variable de 1 à 6)	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • La durée et la vitesse de pétrissage sont réglables sur ce programme, en appuyant sur «Time» et «speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. 	




26. PÂTE À CHOUX

La phase 1:  5 min  100 °C  La vitesse: 1	La phase 3:  10 min (de 10 à 30 min)  Pas de chauffage  La vitesse: 0	Accessoires: 
La phase 2:  2 min  Pas de chauffage  La vitesse: 3	La phase 4:  2 min  Pas de chauffage  La vitesse: 5	
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients (eau et beurre) et démarrez le programme. • La phase 1 est une phase de fusion du beurre dans l'eau. • Au 1er bip indiquant la fin du 1er phase, ajoutez les ingrédients (farine, sel) et fermez le couvercle pour redémarrer le programme. • La phase 2 est une phase de pétrissage et de séchage de la pâte. • Au 2ème bip indiquant la fin du 2ème phase, l'appareil entre automatiquement en phase 3, une phase de repos et de refroidissement pour la pâte de 10 min. Attendez le prochain bip. • Au 3ème bip indiquant la fin du 3ème phase, redémarrez le programme en appuyant sur le bouton de commande, et ajoutez immédiatement le premier œuf, puis 30 secondes après le 2ème œuf, puis 30 secondes après le 3ème. • Ce 4ème La phase est donc une phase d'Incorporation progressive des œufs dans la pâte. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Les paramètres de ce programme ne peuvent pas être modifiés. • Suivez la recette avec précision pour réussir, et n'augmentez pas les quantités de farine au risque d'endommager l'appareil. • Lors de la cuisson de la pâte à choux, n'ouvrez pas la porte du four pour ne pas la laisser tomber. Laissez-le au four 15 min avec la porte ouverte en fin de cuisson avant de le retirer. 		

27. MASSEPAIN

La phase 1:  1 min  Pas de chauffage  La vitesse: 10	Accessoires: 
La phase 2:  1 min  Pas de chauffage  La vitesse: 4	
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients (amandes) et démarrez le programme. • La phase 1 est une phase de mélange d'amandes en poudre. • Après le 1er bip indiquant la fin du 1er phase, ajouter les ingrédients (beurre, sucre, œuf, voir recette) • La phase 2 est une phase de préparation du frangipane (le remplissage). • 3 bips indiquent la fin du programme. • Les paramètres de ce programme ne peuvent pas être modifiés. 	




28. SMOOTHIE ET MILKSHAKES

 1 min 30 sec (de 5 sec à 4 min) Pas de chauffage  La vitesse: 8 (variable de 1 à 10)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la lame dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • La durée et la vitesse de mélange sont réglables sur ce programme, en appuyant sur «Time» et «speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. 	

29. MAINTIEN AU CHAUD ET RÉCHAUFFER

 30 min (de 1 à 90 min) 50 °C (de 50 à 70 °C)  La vitesse: 1 (variable de 1 à 2)	Accessoires:  ou 
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la lame ou la palette dans le bol, ajoutez les ingrédients et démarrez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • La durée, la température et la vitesse de mélange peuvent être ajustées sur ce programme, en appuyant sur «Time», «Temperature» et «Speed» et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de commande. • Utilisez cette fonction pour réchauffer ou garder au chaud toutes vos préparations. 	

30. AUTONETTOYAGE

 15 min (de 10 à 25 min) 120 °C  La vitesse: 3 (variable de 1 à 3)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installez la lame dans le bol, ajoutez de l'eau dans le bol et lancez le programme. • 3 bips indiquent la fin du programme. • Ce programme supprime les résidus qui pourraient s'être attachés au fond du bol. 	

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

- Les valeurs qui apparaissent à côté des icônes de temps, de température et de vitesse sont celles prédéfinies pour chaque programme. Certains d'entre eux sont réglables, auquel cas l'intervalle de réglage apparaîtra entre parenthèses.
- Vous pouvez ajuster les valeurs de chaque paramètre (dans les programmes ou phases autorisés) toujours avant de démarrer le programme ou en appuyant sur le bouton de commande pour le mettre en pause.
- Les valeurs ne peuvent pas être modifiées lorsque le programme défini est en cours d'exécution.
- Pour régler chaque valeur, avant de démarrer ou avec le programme en pause, vous devez appuyer sur le bouton tactile de chaque paramètre et tourner le bouton de commande pour sélectionner l'heure, la température ou la vitesse souhaitée.

ITALIANO

1. AFFETTARE E GRATTOGIARE



30 sec (da 10 sec a 1 min)

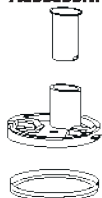


Nessun riscaldamento



Velocità: 5 (variabile da 4 a 7)

Accessori:



- Questo programma viene utilizzato con accessori per grattugiare / affettare (opzionale).
- Installare gli accessori per grattugiare / affettare nella ciotola, aggiungere gli ingredienti e avviare il programma.
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma.
- Se tutto il cibo è stato grattugiato o tagliato prima della fine del programma, assicurarsi di tenere premuta la manopola di controllo per annullare il programma (e non solo metterlo in pausa). Se il programma non viene annullato correttamente, si riavvierà nuovamente alla chiusura del coperchio.
- La durata del programma e la velocità di miscelazione possono essere regolate su questo programma, premendo "Tempo" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo.

2. VELLUTATA

Fase 1:



15 min (da 1 a 50 min)



120 °C (da 90 °C a 120 °C)



Velocità: 1

Fase 3:



15 min (da 1 a 50 min)



120 °C (da 90 °C a 120 °C)



Velocità: 1

Accessori:



Fase 2:



15 sec



Nessun riscaldamento



Velocità: 6

Fase 4:



1 minuto
















Nessun riscaldamento



Velocità: 10





- **IMPORTANTE:** Durante questo programma, l'apparecchio mescola liquidi molto caldi ad alta velocità. Prima di iniziare il programma, assicurarsi di aver chiuso e bloccato il coperchio e non aprirlo mai durante la cottura, anche per aggiungere un ingrediente. Attendere i 3 segnali acustici alla fine del programma per gestire il coperchio. Se il coperchio del coperchio è danneggiato o non si blocca più (se è allentato), contattare il centro di assistenza per un coperchio sostitutivo.
- Tagliare gli ingredienti e le verdure in piccoli pezzi (circa 1 cm per una cottura ottimale) o utilizzare gli accessori per grattugiare / affettare (opzionale) per affettare le verdure direttamente nella ciotola.
- Installa la lama nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma.
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma. Il dispositivo passa automaticamente da una fase all'altra senza interruzioni o bip. Il tempo di cottura per le fasi 1 e 3 di questo programma può essere regolato premendo "Tempo" e regolando il parametro usando il pulsante centrale.

3. ZUPPA

Fase 1:  15 min (da 1 a 50 min)  120 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 1	Fase 3:  15 min (da 1 a 50 min)  120 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 1	Accessori: 
Fase 2:  15 sec  Nessun riscaldamento  Velocità: 6	Fase 4:  30 sec  Nessun riscaldamento  Velocità: 6	






- **IMPORTANTE:** Durante questo programma, l'apparecchio mescola liquidi molto caldi ad alta velocità. Prima di iniziare il programma, assicurarsi di aver chiuso e bloccato il coperchio e non aprirlo mai durante la cottura, anche per aggiungere un ingrediente. Attendere i 3 segnali acustici alla fine del programma per gestire il coperchio. Se il coperchio del coperchio è danneggiato o non si blocca più (se è allentato), contattare il centro di assistenza per un coperchio sostitutivo.
- Tagliare gli ingredienti e le verdure in piccoli pezzi (circa 1 cm per una cottura ottimale) o utilizzare gli accessori per grattugiare / affettare (opzionale) per affettare le verdure direttamente nella ciotola.
- Installa la lama nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma.
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma. Il dispositivo passa automaticamente da una fase all'altra senza interruzioni o bjp.
- Il tempo di cottura per le fasi 1 e 3 di questo programma può essere regolato premendo "Tempo" e regolando il parametro usando il pulsante centrale.

4. SALTARE E DORARE








 5 min (da 1 a 20 min)  90 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 3)	Accessori: 
---	---

- Metti la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma.
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma.
- Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo.
- Cambia la temperatura di doratura in base all'ingrediente:
 - **Cipolla, aglio:** usa il programma predefinito.
 - **Carna:** usa il programma predefinito.
 - **Verdure (peperoni, zucchine, porri e altre verdure che producono acqua):** aumentare la temperatura del programma a 100 °C o anche 110 °C o 120 °C a seconda della quantità di verdure, premendo "Temperatura" e regolando la temperatura usando la manopola di controllo. Avviare il programma premendo la manopola di controllo.
- Usa sempre la paletta per mescolare per dorare, per ridurre al minimo l'adesione al fondo della ciotola.
- Per rosolare, usa sempre grasso (olio di oliva, olio di semi di girasole, burro).
- A seconda degli ingredienti che brunisci, potrebbe essere necessario lasciare aperto il tappo del coperchio per consentire al vapore di fuoriuscire e quindi una migliore presa.
- Per scottare la carne come in una padella o in una casseruola, utilizzare questo programma senza installare alcun accessorio nella ciotola. Lasciare scottare la carne per un minuto o più con grasso, quindi aprire il coperchio, capovolgere il cibo e scottare dall'altra parte.












5. SALSА VELOCE

 15 min (da 2 a 30 min)  90 °C (da 60 °C a 100 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 3)	Accessori:  
<ul style="list-style-type: none"> • Installare la lama o la paletta nella ciotola, aggiungere gli ingredienti e avviare il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. • Ogni salsa richiede un tempo di cottura e una temperatura specifici, da regolare da questo programma. Fare riferimento alla categoria "salse" nel ricettario Chefbot Compact. 	

6. STUFATO




Fase 1:  5 min (da 30 sec a 10 min)  90 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 3)	Fase 2:  45 min (da 10 a 60 min)  100 °C (da 90 °C a 110 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 3)	Accessori: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installa la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • La fase 1 è una fase di doratura di cipolle e verdure, o persino carne, con grasso. Questa fase di doratura è la base di tutti i piatti bolliti. È possibile modificare la temperatura di questa fase in base al cibo che si sta rosolando (stessi consigli del programma 4. Rosolare). • Dopo il segnale acustico che indica la fine della prima fase, aggiungere gli ingredienti (più spesso liquidi: vino, acqua, salsa di pomodoro, pomodori pelati, ecc.) Secondo la ricetta. • La fase 2 è una fase più lenta della salsa. Puoi adattare la durata alla tua ricetta. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati sulle 2 fasi di questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro tramite la manopola di controllo. 		

7. SALSА DI POMODORO

Fase 1:  10 sec Nessun riscaldamento  Velocità: 6	Fase 3:  30 min  100 °C  Velocità: 1	Accessori: 
Fase 2:  6 min  90 °C  Velocità: 1	Fase 4:  30 sec Nessun riscaldamento  Velocità: 6	

- **IMPORTANTE:** Durante questo programma, l'apparecchio mescola liquidi molto caldi ad alta velocità. Prima di iniziare il programma, assicurarsi di aver chiuso e bloccato il coperchio e non aprirlo mai durante la cottura, anche per aggiungere un ingrediente. Attendere i 3 segnali acustici alla fine del programma per gestire il coperchio. Se il coperchio del coperchio è danneggiato o non si blocca più (se è allentato), contattare il centro di assistenza per un coperchio sostitutivo.
- Installa la lama nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma.
- La fase 1 è una fase di miscelazione di cipolle e aglio.
- Dopo il segnale acustico che indica la fine della prima fase, aggiungere gli ingredienti (grasso per consentire la doratura: olio d'oliva).
- La fase 2 è una fase di doratura di cipolle e aglio con olio d'oliva.
- Dopo il segnale acustico che indica la fine della seconda fase, aggiungere gli ingredienti (pomodori freschi o tritati, erbe).
- La fase 3 è una fase più lenta della salsa.
- Se necessario, la durata di questa fase di cottura a fuoco lento può essere modificata da 10 a 50 minuti. Per fare ciò, premere "Time" e regolare il parametro usando il pulsante centrale.
- Il dispositivo passa automaticamente dalla fase 3 alla fase 4 senza arresto o segnale acustico. La fase 4 è una fase di miscelazione per ottenere una malta molto liscia.
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma.

8. BESCIAPELLA







-  12 min (da 10 a 20 min)
-  80 °C (da 70 °C a 90 °C)
-  Velocità: 3 (variabile da 1 a 3)

Accessori:



- Metti la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma.
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma.
- Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo.

9. PASTA





- | Fase 1: | Fase 2: |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> •  15 min (da 1 a 20 min) •  100 °C (da 90 °C a 120 °C) •  Velocità: 1 | <ul style="list-style-type: none"> •  10 min (da 1 a 20 min) •  100 °C (da 90 °C a 120 °C) •  Velocità: 1 |

Accessori:














- Questo programma è progettato per cucinare la pasta in modo "una pentola" (cuocere la pasta direttamente nel loro sugo e non separatamente in acqua bollente). Metti la pasta nella ciotola, aggiungi tutte le verdure, la carne e gli ingredienti per la pasta e avvia il programma. Lasciare aperto il coperchio.
- La fase 1 è una prima fase di cottura della pasta.
- Dopo il segnale acustico che indica la fine della prima fase, mescolare gli ingredienti con la spatola e, se necessario, aggiungere gli ingredienti. Chiudere il coperchio.
- La fase 2 è una seconda fase di cottura. 3 segnali acustici indicano la fine del programma.
- Il tempo di cottura e la temperatura di cottura possono essere regolati per ogni fase, premendo "Tempo" e "Temperatura" e regolando il parametro tramite la manopola di controllo.

10. RISO BOLLITI













<p>Fase 1:</p>  25 min (da 15 a 64 min)  120 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 0	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è progettato per cuocere 250 g di riso. Se stai cucinando meno riso, riduci il timer prima di avviare il programma. La durata è regolabile PRIMA di avviare il programma, da 15 a 64 minuti. • Per 250 g di riso: avviare il programma senza modifiche. • Per 200 g di riso: modificare la durata del programma a 20 minuti e avviare il programma. Controllare durante la cottura. • Per 100 g di riso: modificare la durata del programma a 17 minuti e avviare il programma. Controllare durante la cottura. • Si noti che una volta avviato il programma, la durata del programma non sarà più regolabile. • Metti 1250 ml di acqua nella ciotola. • Metti il riso nel cestello (massimo 250 g perché il riso si gonfia durante la cottura) e risciacqua il riso direttamente nel cestello. • Metti il cestello nella ciotola. • Prima di iniziare il programma, adattare la durata del programma alla quantità di riso da cuocere. • Per impostare la durata del programma, selezionare il programma, premere due volte il pulsante "Tempo" e regolare la durata utilizzando la manopola di controllo. • Lasciare chiuso il coperchio durante l'intero programma. • La temperatura di cottura è regolabile per ogni fase, premendo "Temperatura" e regolando il parametro tramite la manopola di controllo. 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Puoi usare questo programma per cucinare altri cereali (quinoa, miglio). A seconda del cereale, sarà necessario regolare il tempo di cottura. 	

11. RISOTTO




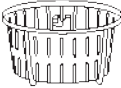







<p>Fase 1:</p>  3 min 30 sec (da 1 a 5 min)  90 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 2)	<p>Accessori:</p> 
<p>Fase 2:</p>  3 min (da 1 a 5 min)  120 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 2)	<p>Accessori:</p> 
<p>Fase 3:</p>  20 min (da 1 a 25 min)  100 °C (da 90 °C a 120 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 2)	

- Installa la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma.
- La fase 1 del programma è una fase di doratura di cipolle, verdure, carni che possono essere utilizzate nella composizione del risotto, in un grasso (burro o olio).
- Al segnale acustico che indica la fine della prima fase:
 - Installa la frusta
 - Aggiungere gli ingredienti (riso speciale per risotti e minimo 200 ml di liquidi: generalmente 100 ml di vino bianco e 100 ml di acqua o 200 ml di vino bianco)
- La fase 2 è una fase di doratura del riso. Se hai usato solo una cipolla o uno scalogno nella fase 1, potrebbe essere necessario abbassare la temperatura nella fase 2 a 100 °C anziché 120 °C per evitare che il fondo si attacchi.
- Quando il segnale acustico indica la fine del 2° fase, aggiungere gli ingredienti (450 g di acqua, brodo di brodo).
- La fase 3 è una fase di cottura del risotto. A seconda del riso, il tempo di cottura ideale può variare. Controlla la cottura del riso 5 minuti prima della fine del programma e, se necessario, fermalo in quel momento. 3 segnali acustici indicano la fine del programma.
- Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati per ogni fase, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo.
- Usa questo programma allo stesso modo con altri cereali: grano, quinoa, miglio.





12. PURÈ DI PATATE

<p>Fase 1:</p>  18 min (da 1 a 25 min)  100 °C  Velocità: 1	<p>Accessori:</p> 
<p>Fase 2:</p>  10 min (da 1 a 30 min)  95 °C  Velocità: 1	
<p>Fase 3:</p>  20 sec  Nessun riscaldamento  Velocità: 4	<p>Accessori:</p>  
<ul style="list-style-type: none"> • Per questo programma, utilizzare purè di patate speciali (farina farinosa). Tagliare le patate in piccoli pezzi da 1 cm (vedi ricetta). • Metti la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti (latte, acqua, sale, burro) e le patate e avvia il programma. Lasciare aperto il coperchio. • Dopo il primo segnale acustico, mescolare le patate e raschiare il fondo della ciotola con la spatola. • Chiudere il coperchio per riavviare il programma e chiudere il coperchio. • Dopo il 2° segnale acustico, installare la lama. Chiudi il coperchio. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura può essere regolato sulle prime 2 fasi, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro mediante il pulsante centrale. • Per una purea extra liscia che piace ai bambini, usa la lama a 4 cingoli invece della frusta. • Il programma è progettato per cuocere 800 g di patate (prima della sbucciatura) in 250 ml di latte e 100 ml di acqua. Se si cambiano le quantità, il tempo di cottura dovrà essere regolato. 	





13. PATATE SCHIACCIATE

<p>Fase 1:</p> <p> 30 min (da 1 a 50 min)</p> <p> 120 °C (da 100 a 120 °C)</p> <p> Velocità: 0</p>	<p>Accessori:</p> 
<p>Fase 2:</p> <p> 15 sec</p> <p> Nessun riscaldamento</p> <p> Velocità: 3</p>	<p>Accessori:</p> 
<p>Fase 3:</p> <p> 15 sec</p> <p> Nessun riscaldamento</p> <p> Velocità: 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare le patate in piccoli pezzi da 1 cm (secondo la ricetta). • Metti 600 ml di acqua nella ciotola (limite del cestello del vapore), metti il cesto pieno di patate nella ciotola e avvia il programma. Lasciare aperto il coperchio. Chiuderlo durante le fasi di miscelazione alla fine del programma. • 1 minuto prima della fine del 1° fase, controlla la cottura delle tue patate. I tempi di cottura possono variare da una varietà di patate all'altra. Se necessario, prolungare il tempo di cottura premendo "Tempo" e aumentando il tempo utilizzando la manopola di controllo. • Dopo il 1° bip, rimuovere il cestello di cottura, svuotare l'acqua dalla ciotola, installare la frusta e rimettere le patate nella ciotola. • Dopo il secondo segnale acustico, raschiare i lati della ciotola per portare le patate al centro. Chiudere il coperchio per riavviare il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Puoi cuocere fino a 800 g di patate (prima della pelatura) nel cestello. • Il tempo di cottura e la temperatura di cottura di 1° le fasi sono regolabili, premendo "Tempo" e "Temperatura" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. A seconda della quantità di patate utilizzate, il tempo di cottura può essere regolato. 	





14. BOLLIRE

<p> 30 min (da 1 a 90 min)</p> <p> 120 °C (da 90 °C a 120 °C)</p> <p> Velocità: 1</p>	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installare la paletta nella ciotola. Aggiungli ingredienti e acqua e avvia il programma. Lasciare aperto il coperchio. • Per la cottura della pasta: Avviare il programma di ebollizione e, una volta bollente, aggiungere la pasta, modificare la durata del programma al tempo di cottura indicato sulla confezione della pasta e abbassare la temperatura del programma a 100 °C. Aprire il coperchio per evitare traboccamenti. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura e la temperatura di cottura possono essere regolati premendo "Tempo" e "Temperatura" e regolando il parametro usando il pulsante centrale. 	





15. MARPELLATA E CONSERVE

 20 min (da 1 a 60 min)  90 °C (da 80 °C a 100 °C)  Velocità: 1 (variabile da 1 a 3)	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installare la lama o la paletta nella ciotola, aggiungere gli ingredienti e avviare il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. • Per una consistenza perfetta e liscia, usa la lama a 4 coltelli e mescola alla fine della cottura. 	



16. BUDINO

 10 min (da 1 a 30 min)  90 °C (da 70 °C a 100 °C)  Velocità: 3 (variabile da 1 a 3)	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Metti la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. 	




17. CREMA PASTICCERA

<p>Fase 1:</p>  10 min (da 5 a 20 min)  80 °C (da 80 °C a 90 °C)  Velocità: 2 (variabile da 2 a 3)	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Metti la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. 	



18. FONDERE

 <p>5 min (da 2 a 15 min) 50 °C (da 37 °C a 60 °C) Velocità: 1 (variabile da 1 a 3)</p>	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Metti la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di cottura, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolati su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. 	












19. ÎLE FLOTTANTE

<p>Fase 1:</p>  <p>9 min 30 sec Nessun riscaldamento Velocità: 4</p>	<p>Fase 2:</p>  <p>3 min 70 °C Velocità: 4</p>	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Questo programma è progettato per battere i bianchi d'uovo fino a quando non sono rigidi (fase 1) e poi cuocerli nella ciotola (fase 2) per preparare isole galleggianti. • Metti la frusta nella ciotola, aggiungi gli albumi a neve e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • I parametri di questo programma non possono essere modificati. 		








20. EMULSIONARE

 <p>3 min (da 30 sec a 10 min) 0 °C (0 °C o 37 °C) Velocità: 4 (variabile da 1 a 4)</p>	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Metti la paletta o la frusta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • La durata del programma, la temperatura di cottura e la velocità di miscelazione possono essere regolate su questo programma, premendo "Time", "Temperature" e "Speed" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. • La temperatura del programma può essere regolata fino a 37 °C: questo può essere molto utile in cottura, soprattutto per la preparazione di meringhe. 	








21. SORBETTO

Fase 1:  1 min 30 sec (da 1 a 4 min)  Nessun riscaldamento  Velocità: 5	Accessori: 
Fase 2:  30 sec (da 20 sec a 2 min)  Nessun riscaldamento  Velocità: 6	
Fase 3:  1 min  Nessun riscaldamento  Velocità: 4	Accessori: 
<ul style="list-style-type: none"> • Questo programma è progettato per creare gelati e sorbetti da pezzi di frutta congelati. Prendi i pezzi di frutta dal congelatore 10 minuti prima di preparare il sorbetto in modo che abbiano il tempo di ammorbidirsi un po'. • Installa la lama nella ciotola, aggiungi gli ingredienti (frutta congelata, zucchero) e avvia il programma. • La fase 1 è una fase di miscelazione della frutta nel sorbetto. • Al primo segnale acustico che indica la fine della prima fase, raschiare i lati della ciotola con la spatola per portare i pezzi di frutta al centro. Chiudere il coperchio per riavviare il programma. • La fase 2 è una fase di miscelazione della frutta nel sorbetto a una velocità maggiore. • Al 2° segnale acustico che indica la fine della fase 2, rimuovere la lama a 4 coltelli e installare la frusta. Ancora una volta raschiare i lati della ciotola con la spatola per portare il frutto alla frusta. • Aggiungi un bianco d'uovo (opzionale) e chiudi il coperchio. • Questa fase 3 è una fase di emulsione dell'albume nel sorbetto. L'uovo renderà il ghiaccio più arioso. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Il tempo di miscelazione può essere regolato nelle fasi 1 e 2 di questo programma, premendo "Tempo" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. In effetti, a seconda del frutto, potrebbe essere necessario mescolare più o meno a lungo. 	





22. YOGURT

Fase 1:  10 sec  Nessun riscaldamento  Velocità: 6	Fase 2:  4 min  37 °C  Velocità: 1	Accessori: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installa la paletta nella ciotola, aggiungi gli ingredienti (latte, yogurt, acqua) e avvia il programma. • La fase 1 è una fase di miscelazione della base dello yogurt. • Al primo segnale acustico che indica la fine della 1° fase, aggiungere gli ingredienti (caglio). • La fase 2 è una fase di cottura della base dello yogurt con il caglio. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • I parametri di questo programma non possono essere modificati. 		





23. IMPASTO PER PANE E PIZZA

Fase 1:  3 min  37 °C  Velocità: 2	Fase 2:  1 min  Nessun riscaldamento  Velocità: 1	Accessori: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installare la lama nella clotola, aggiungere il liquido (acqua o latte) e il lievito e avviare il programma. • La fase 1 è una fase di miscelazione del lievito in acqua o latte. • Dopo il primo segnale acustico che indica la fine dell'1^a fase, aggiungere il resto degli ingredienti (farina, uova, zucchero, sale, olio, secondo le ricette). • La fase 2 è una fase di impasto. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • I parametri di questo programma non possono essere modificati. • Non usare mai più di 400 g di farina nelle tue ricette. È possibile danneggiare il prodotto. • Dopo aver utilizzato il programma 23, non riavviare immediatamente un secondo programma 23. Lasciare una pausa di circa 20-30 minuti tra 2 programmi 23. 		











24. IMPASTO PER TORTA

 1 min 30 sec (da 30 sec a 2 min 30 sec)  Nessun riscaldamento  Velocità: 1 (variabile da 1 a 3)	Accessori: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installa la lama nella clotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • La durata e la velocità dell'impastamento sono regolabili su questo programma, premendo "Time" e "speed" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. • Non utilizzare mai più di 400 g di farina con questo programma 24. 	

25. CREPE, PANCAKE, WAFFLE E FRITTELLE






 30 sec (da 20 sec a 2 min)  Nessun riscaldamento  Velocità: 6 (variabile da 1 a 6)	Accessori: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installa la lama nella clotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • La durata e la velocità dell'impastamento sono regolabili su questo programma, premendo "Tempo" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. 	

V26. IMPASTO PERO TORTA

Fase 1:  5 min  100 °C  Velocità: 1	Fase 3:  10 min (da 10 a 30 min) Nessun riscaldamento  Velocità: 0	Accessori: 
Fase 2:  2 min Nessun riscaldamento  Velocità: 3	Fase 4:  2 min Nessun riscaldamento  Velocità: 5	



- Installa la pagala nella ciotola, aggiungi gli ingredienti (acqua e burro) e avvia il programma.
- La fase 1 è una fase di fusione del burro in acqua.
- Al 1° segnale acustico che indica la fine di 1° fase, aggiungere gli ingredienti (farina, sale) e chiudere il coperchio per riavviare il programma.
- La fase 2 è una fase di impasto e asciugatura dell'impasto.
- Al 2° segnale acustico che indica la fine del 2° fase, il dispositivo entra automaticamente nella fase 3, una fase di riposo e raffreddamento per l'impasto di 10 min. Attendere il segnale acustico successivo.
- Al 3° segnale acustico che indica la fine del 3° fase, riavviare il programma premendo la manopola di controllo e aggiungere immediatamente il primo uovo, quindi 30 secondi dopo il 2° uovo, quindi 30 secondi dopo il 3°.
- Questo 4° fase è quindi una fase di incorporazione progressiva delle uova nell'impasto.
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma.
- I parametri di questo programma non possono essere modificati.
- Seguire esattamente la ricetta per avere successo e non aumentare le quantità di farina a rischio di danneggiare l'apparecchio.
- Quando si cucina la pasta choux, non aprire la porta del forno per non lasciarla cadere. Lasciarlo nel forno per 15 minuti a porta aperta al termine della cottura prima di rimuoverlo.

27. MARZAPANE



Fase 1:  1 min Nessun riscaldamento  Velocità: 10	Fase 2:  1 min Nessun riscaldamento  Velocità: 4	Accessori: 
---	--	--

- Installare la lama nella ciotola, aggiungere gli ingredienti (mandorle) e avviare il programma.
- La fase 1 è una fase di miscelazione di mandorle in polvere.
- Dopo il 1° segnale acustico che indica la fine di 1° fase, aggiungi gli ingredienti (burro, zucchero, uovo, vedi ricetta).
- La fase 2 è una fase di preparazione per il frangipane (il ripieno).
- 3 segnali acustici indicano la fine del programma.
- I parametri di questo programma non possono essere modificati.



28. SMOOTHIE Y FRULLATO

 <p>1 min 30 sec (da 5 sec a 4 min) Nessun riscaldamento Velocità: 8 (variabile da 1 a 10)</p>	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installa la lama nella ciotola, aggiungi gli ingredienti e avvia il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • La durata e la velocità della miscelazione sono regolabili su questo programma, premendo "Tempo" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. 	

29. MANTENE IL CALORE E RISCALDAMANTIENI CALDO E CALORE

 <p>30 min (da 1 a 90 min) 50 °C (da 50 a 70 °C) Velocità: 1 (variabile da 1 a 2)</p>	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installare la lama o la paletta nella ciotola, aggiungere gli ingredienti e avviare il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • La durata, la temperatura e la velocità di miscelazione possono essere regolate su questo programma, premendo "Tempo", "Temperatura" e "Velocità" e regolando il parametro usando la manopola di controllo. • Utilizzare questa funzione per riscaldare o riscaldare tutti i preparativi. 	

30. PULIZIA AUTOMATICA

 <p>15 min (da 10 a 25 min) 120 °C Velocità: 3 (variabile da 1 a 3)</p>	<p>Accessori:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installare la lama nella ciotola, aggiungere acqua alla ciotola e avviare il programma. • 3 segnali acustici indicano la fine del programma. • Questo programma rimuove i residui che potrebbero essersi attaccati al fondo della ciotola. 	

IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI

- I valori che appaiono accanto alle icone di tempo, temperatura e velocità sono quelli predefiniti per ciascun programma. Alcuni sono regolabili, nel qual caso l'intervallo di regolazione apparirà tra parentesi.
- È possibile regolare i valori di ciascun parametro (nei programmi o fasi consentiti) sempre prima di avviare il programma o premendo la manopola di controllo per metterlo in pausa.
- I valori non possono essere modificati quando il programma impostato è in esecuzione.
- Per regolare ciascun valore, prima di iniziare o con il programma in pausa, è necessario premere il pulsante a sfioramento di ciascun parametro e ruotare la manopola di controllo per selezionare il tempo, la temperatura o la velocità desiderati.

DEUTSCH

1. SCHNEIDEN UND REIBEN



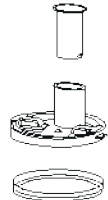
30 Sek. (Von 10 Sek. Bis 1 Min.)

Keine Heizung



Geschwindigkeit: 5 (variabel von 4 bis 7)

Zubehör:



- Dieses Programm wird mit Zubehör zum Reiben / Schneiden (optional) verwendet.
- Setzen Sie das Zubehör für das Reiben / Schneiden in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm.
- 3 Pieptöne zeigen das Programmende an.
- Wenn alle Lebensmittel vor dem Ende des Programms gerieben oder in Scheiben geschnitten wurden, halten Sie den Steuerknopf gedrückt, um das Programm abzubrechen (und nicht nur anzuhalten). Wenn das Programm nicht ordnungsgemäß abgebrochen wird, wird es beim Schließen der Abdeckung erneut gestartet.
- Die Dauer des Programms und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Time“ und „Speed“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen.

2. SUPPEN-VELUTÉ

Phase 1:



15 min (von 1 bis 50 min)

120 °C (ab 90 °C bis 120 °C)



Geschwindigkeit: 1

Phase 3:



15 min (von 1 bis 50 min)

120 °C (ab 90 °C bis 120 °C)



Geschwindigkeit: 1

Zubehör:



Phase 2:



15 sek

Keine Heizung



Geschwindigkeit: 6

Phase 4:



1 Minute














Keine Heizung







Geschwindigkeit: 10

- **WICHTIG:** Bitte beachten Sie, dass das Gerät während dieses Programms sehr heiße Flüssigkeiten mit hoher Geschwindigkeit mischt. Vergewissern Sie sich vor dem Starten des Programms, dass der Deckel geschlossen und verriegelt ist, und öffnen Sie ihn niemals während des Garvorgangs, auch nicht, um eine Zutat hinzuzufügen. Warten Sie, bis die 3 Pieptöne am Ende des Programms die Abdeckkappe berühren. Wenn die Abdeckkappe beschädigt ist oder nicht mehr auf der Abdeckung einrastet (wenn sie lose ist), wenden Sie sich an Ihren Kundendienstmitarbeiter, um eine Ersatzabdeckung zu erhalten.
- Schneiden Sie die Zutaten und das Gemüse in kleine Stücke (ca. 1 cm für optimales Garen) oder verwenden Sie das Zubehör zum Reiben / Schneiden (optional), um das Gemüse direkt in die Schüssel zu schneiden.
- Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm.
- 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. Das Gerät wechselt automatisch von einer Phase zur nächsten, ohne anzuhalten oder zu plepen. Die Garzeit für die Phasen 1 und 3 dieses Programms kann durch Drücken von „Time“ und Einstellen des Parameters mit der zentralen Taste eingestellt werden.






3. BRÜHE

Phase 1:  15 min (von 1 bis 50 min)  120 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 1	Phase 3:  15 min (von 1 bis 50 min)  120 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 1	Zubehör: 
Phase 2:  15 sek  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 6	Phase 4:  30 sek  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 6	
<ul style="list-style-type: none"> • WICHTIG: Bitte beachten Sie, dass das Gerät während dieses Programms sehr heiße Flüssigkeiten mit hoher Geschwindigkeit mischt. Vergewissern Sie sich vor dem Starten des Programms, dass der Deckel geschlossen und verriegelt ist, und öffnen Sie ihn niemals während des Garvorgangs, auch nicht, um eine Zutat hinzuzufügen. Warten Sie, bis die 3 Pieptöne am Ende des Programms die Abdeckkappe berühren. Wenn die Abdeckkappe beschädigt ist oder nicht mehr auf der Abdeckung einrastet (wenn sie lose ist), wenden Sie sich an Ihren Kundendienstmitarbeiter, um eine Ersatzabdeckung zu erhalten. • Schneiden Sie die Zutaten und das Gemüse in kleine Stücke (ca. 1 cm für optimales Garen) oder verwenden Sie das Zubehör zum Reiben / Schneiden (optional), um das Gemüse direkt in die Schüssel zu schneiden. • Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. Das Gerät wechselt automatisch von einer Phase zur nächsten, ohne anzuhalten oder zu piepen. • Die Garzeit für die Phasen 1 und 3 dieses Programms kann durch Drücken von „Time“ und Einstellen des Parameters mit der zentralen Taste eingestellt werden. 		








4. SAUIEREN UND ANSCHWITZEN

 5 min (von 1 bis 20 min)  90 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 3)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie das Paddel in die Schüssel, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. • Ändern Sie die Bräunungstemperatur entsprechend der Zutat: <ul style="list-style-type: none"> • Zwiebel, Knoblauch: Verwenden Sie das Standardprogramm. • Fleisch: Verwenden Sie das Standardprogramm. • Gemüse (Paprika, Zucchini, Lauch und anderes Gemüse, das Wasser bildet): Erhöhen Sie die Programmtemperatur auf 100 °C oder sogar 110 °C oder 120 °C, je nach Menge des Gemüses, indem Sie auf „Temperatur“ drücken und die Temperatur mit dem Steuerknopf einstellen. Starten Sie das Programm durch Drücken des Steuerknopfes. • Verwenden Sie das Rührpaddel immer zu braun, um ein Festkleben am Boden der Schüssel zu vermeiden. • Verwenden Sie zum Bräunen immer Fett (Olivenöl, Sonnenblumenöl, Butter). • Abhängig von den Zutaten, die Sie bräunen, kann es erforderlich sein, die Deckelkappe offen zu lassen, damit der Dampf entweichen und besser greifen kann. • Verwenden Sie dieses Programm, um Fleisch wie in einer Pfanne oder einem Auflauf zu braten, ohne Zubehör in der Schüssel zu installieren. Das Fleisch eine Minute oder länger mit Fett anbraten lassen, dann den Deckel öffnen, das Essen umdrehen und auf der anderen Seite anbraten. 	














5. EXPRESS SOSSE

 15 min (von 2 bis 30 min)  90 °C (ab 60 °C bis 100 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 3)	Zubehör:  oder 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie die Klinge oder das Paddel in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. • Jede Sauce benötigt eine bestimmte Garzeit und -temperatur, um in diesem Programm eingestellt zu werden. Weitere Informationen finden Sie in der Kategorie „Saucen“ im Rezeptbuch von Chefbot Compact. 	

6. EINTOPF

Phase 1:  5 min (von 30 Sekunden bis 10 Minuten)  90 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 3)	Phase 2:  45 min (von 10 bis 60 min)  100 °C (ab 90 °C bis 110 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 3)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das Paddel in die Schlüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • Phase 1 ist eine Bräunungsphase von Zwiebeln und Gemüse oder sogar Fleisch mit Fett. Diese Bräunungsphase ist die Grundlage aller gekochten Gerichte. Sie können die Temperatur dieser Phase je nach dem Lebensmittel, das Sie bräunen, ändern (dieselben Empfehlungen wie für Programm 4). Bräunung). • Nach dem Piepton, der das Ende der 1. Phase anzeigt, die Zutaten (meistens Flüssigkeiten: Wein, Wasser, Tomatensauce, geschälte Tomaten usw.) gemäß Rezept hinzufügen. • Phase 2 ist eine Simmerphase der Sauce. Sie können die Dauer an Ihr Rezept anpassen. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in den 2 Phasen dieses Programms durch Drücken von „Time“, „Temperature“ und „Speed“ und Einstellen des Parameters mit dem Steuerknopf eingestellt werden. 		

7. TOMATENSOSSE

Phase 1:  10 sek  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 6	Phase 3:  30 min  100 °C  Geschwindigkeit: 1	Zubehör: 
Phase 2:  6 min  90 °C  Geschwindigkeit: 1	Phase 4:  30 sek  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 6	

- **WICHTIG:** Bitte beachten Sie, dass das Gerät während dieses Programms sehr heiße Flüssigkeiten mit hoher Geschwindigkeit mischt. Vergewissern Sie sich vor dem Starten des Programms, dass der Deckel geschlossen und verriegelt ist, und öffnen Sie ihn niemals während des Garvorgangs, auch nicht, um eine Zutat hinzuzufügen. Warten Sie, bis die 3 Pieptöne am Ende des Programms die Abdeckkappe berühren. Wenn die Abdeckkappe beschädigt ist oder nicht mehr auf der Abdeckung einrastet (wenn sie lose ist), wenden Sie sich an Ihren Kundendienstmitarbeiter, um eine Ersatzabdeckung zu erhalten.
- Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm.
- Phase 1 ist eine Phase des Mischens von Zwiebeln und Knoblauch.
- Nach dem Piepton, der das Ende der 1. Phase anzeigt, die Zutaten hinzufügen (Fett zum Anbräunen: Olivenöl).
- Phase 2 ist eine Bräunungsphase von Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl.
- Nach dem Piepton, der das Ende der 2. Phase anzeigt, die Zutaten (frische oder zerkleinerte Tomaten, Kräuter) hinzufügen.
- Phase 3 ist eine Simmerphase der Sauce.
- Bei Bedarf kann die Dauer dieser Brühphase von 10 auf 50 Minuten geändert werden. Drücken Sie dazu „Time“ und stellen Sie den Parameter mit der zentralen Taste ein.
- Das Gerät schaltet automatisch von Phase 3 auf Phase 4 um, ohne anzuhalten oder zu piepen. Phase 4 ist eine Mischphase, um einen sehr glatten Mörtel zu erhalten.
- 3 Pieptöne zeigen das Programmende an.

8. BÉCHAMEL



12 min (von 10 bis 20 min)



80 °C (ab 70 °C bis 90 °C)



Geschwindigkeit: 3 (variabel von 1 bis 3)

Zubehör:



- Legen Sie das Paddel in die Schüssel, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm.
- 3 Pieptöne zeigen das Programmende an.
- Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen.

9. NUDELN

Phase 1:



15 min (von 1 bis 20 min)



100 °C (ab 90 °C bis 120 °C)



Geschwindigkeit: 1

Phase 2:



10 min (von 1 bis 20 min)



100 °C (ab 90 °C bis 120 °C)






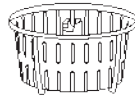
Geschwindigkeit: 1

Zubehör:



- Dieses Programm ist für das Garen von Nudeln in Form von Eintopf-Nudeln (Kochen von Nudeln direkt in Ihrer Soße und nicht separat in kochendem Wasser) vorgesehen. Setzen Sie das Paddel in die Schüssel, fügen Sie alle Gemüse-, Fleisch- und Teigwarenbestandteile hinzu und beginnen Sie das Programm. Abdeckkappe offen lassen.
- Phase 1 ist eine erste Phase des Kochens der Nudeln.
- Nach dem Piepton, der das Ende der 1. Phase anzeigt, die Zutaten mit dem Spatel mischen und bei Bedarf Zutaten hinzufügen. Schließen Sie die Abdeckkappe.
- Phase 2 ist eine zweite Garphase. 3 Pieptöne zeigen das Programmende an.
- Die Garzeit und die Gartemperatur können für jede Phase eingestellt werden, indem Sie auf „Time“ und „Temperatur“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen.

10. REIS










<p>Phase 1:</p>  25 min (von 15 bis 64 min)  120 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 0	<p>Zubehör:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Das Programm ist für das Kochen von 250 g Reis ausgelegt. Wenn Sie weniger Reis kochen, verringern Sie den Timer, bevor Sie das Programm starten. Die Dauer ist VOR Programmstart einstellbar, von 15 bis 64 min. • Für 250 g Reis: Starten Sie das Programm ohne Änderungen. • Für 200 g Reis: Ändern Sie die Programmdauer auf 20 Minuten und starten Sie das Programm. Überprüfen Sie während des Garens. • Für 100 g Reis: Ändern Sie die Programmdauer auf 17 Minuten und starten Sie das Programm. Überprüfen Sie während des Garens. • Bitte beachten Sie, dass nach dem Start des Programms die Programmdauer nicht mehr einstellbar ist. • Geben Sie 1250 ml Wasser in die Schüssel. • Setzen Sie den Reis in den Kochkorb (maximal 250 g, da der Reis während des Kochens quillt) und spülen Sie den Reis direkt in den Kochkorb. • Stellen Sie den Kochkorb in die Schüssel. • Stellen Sie vor dem Starten des Programms die Programmdauer auf die Menge des zu garenden Reises ein. • Um die Dauer des Programms einzustellen, wählen Sie das Programm aus, drücken Sie zweimal die Taste „Time“ und stellen Sie die Dauer mit dem Steuerknopf ein. • Lassen Sie die Abdeckkappe während des gesamten Programms geschlossen. • Die Gartemperatur ist für jede Phase einstellbar, indem Sie auf „Temperatur“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Mit diesem Programm können Sie andere Getreidearten (Quinoa, Hirse) zubereiten. Je nach Müsli muss die Garzeit angepasst werden. 	

11. RISOTTO




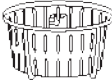







<p>Phase 1:</p>  3 min 30 sec (von 1 bis 5 min)  90 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 2)	<p>Zubehör:</p> 
<p>Phase 2:</p>  3 min (von 1 bis 5 min)  120 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 2)	<p>Zubehör:</p> 
<p>Phase 3:</p>  20 min (von 1 bis 25 min)  100 °C (ab 90 °C bis 120 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 2)	

- Setzen Sie das Paddel in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm.
- Phase 1 des Programms ist eine Bräunungsphase von Zwiebeln, Gemüse und Fleisch, die für die Zubereitung von Risotto in einem Fett (Butter oder Öl) verwendet werden können.
- Beim Piepton, der das Ende der 1. Phase anzeigt:
 - Installieren Sie die Peitsche
 - Zutaten hinzufügen (spezieller Risottoreis und mindestens 200 ml Flüssigkeit: in der Regel 100 ml Weißwein und 100 ml Wasser oder 200 ml Weißwein)
- Phase 2 ist eine Reisbräunungsphase. Wenn Sie in Phase 1 nur eine Zwiebel oder eine Schalotte verwendet haben, muss die Temperatur in Phase 2 möglicherweise auf 100 °C anstatt auf 120 °C gesenkt werden, damit der Boden nicht klebt.
- Wenn der Piepton das Ende der 2. Phase, fügen Sie die Zutaten (450 g Wasser, Brühwürfel).
- Phase 3 ist eine Risotto-Kochphase. Je nach Reis kann die ideale Garzeit variieren. Überprüfen Sie das Garen Ihres Reises 5 Minuten vor dem Ende des Programms und stoppen Sie es gegebenenfalls zu diesem Zeitpunkt. 3 Pieptöne zeigen das Programmende an.
- Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können für jede Phase eingestellt werden, indem Sie auf „Time“, „Temperature“ und „Speed“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen.
- Verwenden Sie dieses Programm genauso mit anderen Getreidesorten: Weizen, Quinoa, Hirse.





12. PÜREE

<p>Phase 1:</p>  <p>18 min (von 1 bis 25 min) 100 °C</p>  <p>Geschwindigkeit: 1</p>	<p>Zubehör:</p> 
<p>Phase 2:</p>  <p>10 min (von 1 bis 30 min) 95 °C</p>  <p>Geschwindigkeit: 1</p>	
<p>Phase 3:</p>  <p>20 sek Keine Heizung</p>  <p>Geschwindigkeit: 4</p>	<p>Zubehör:</p>  <p>oder</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie für dieses Programm spezielles Kartoffelpüree (mehliges Fleisch). Die Kartoffeln in kleine 1 cm große Stücke schneiden (siehe Rezept). • Das Paddel in die Schüssel geben, die Zutaten (Milch, Wasser, Salz, Butter) und die Kartoffeln hinzufügen und das Programm starten. Abdeckkappe offen lassen. • Nach dem ersten Piepton die Kartoffeln mischen und den Boden der Schüssel mit dem Spatel abkratzen. • Schließen Sie die Abdeckung, um das Programm neu zu starten, und schließen Sie die Abdeckkappe. • Nach dem 2. Piepton, installieren Sie die Klinge. Schließen Sie die Abdeckung. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit kann in den ersten beiden Phasen eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit der zentralen Taste einstellen. • Verwenden Sie für ein besonders weiches Püree, das Kinder anspricht, die 4-Messer-Klinge anstelle des Schneebesens. • Das Programm sieht vor, 800 g Kartoffeln (vor dem Schälen) in 250 ml Milch und 100 ml Wasser zu garen. Wenn Sie die Mengen variieren, muss die Garzeit angepasst werden. 	






13. GESTAMPFE KARTOFFELN

<p>Phase 1:</p> <p> 30 min (von 1 bis 50 min)</p> <p> 120 °C (von 100 bis 120 °C)</p> <p> Geschwindigkeit: 0</p>	<p>Zubehör:</p> 
<p>Phase 2:</p> <p> 15 sek</p> <p> Keine Heizung</p> <p> Geschwindigkeit: 3</p>	<p>Zubehör:</p> 
<p>Phase 3:</p> <p> 15 sek</p> <p> Keine Heizung</p> <p> Geschwindigkeit: 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Die Kartoffeln in kleine 1 cm große Stücke schneiden (nach Rezept). • Geben Sie 600 ml Wasser in die Schüssel (Dampfkorbbegrenzung), stellen Sie den mit Kartoffeln gefüllten Kochkorb in die Schüssel und starten Sie das Programm. Abdeckkappe offen lassen. Schließen Sie es während der Mischphasen am Ende des Programms. • 1 Minute vor dem Ende des 1. Phase, überprüfen Sie das Kochen Ihrer Kartoffeln. Die Garzeit kann von Kartoffelsorte zu Kartoffelsorte variieren. Verlängern Sie gegebenenfalls die Garzeit, indem Sie auf „Time“ drücken und die Zeit mit dem Steuerknopf erhöhen. • Nach dem 1. Piepen, den korb herausnehmen, das wasser aus der schüssel entleeren, den Schneebesen einsetzen und die kartoffeln wieder in die schüssel geben. • Nach dem zweiten Piepton die Seiten der Schüssel abkratzen, um die Kartoffeln in die Mitte zu bringen. Schließen Sie die Abdeckung, um das Programm neu zu starten. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Im Garkorb können Sie bis zu 800 g Kartoffeln (vor dem Schälen) garen. • Die Garzeit und die Gartemperatur des 1. Die Phasen sind einstellbar, indem Sie auf „Time“ und „Temperature“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. Je nach Menge der verwendeten Kartoffeln kann die Garzeit angepasst werden. 	





14. KOCHEN

<p> 30 min (von 1 bis 90 min)</p> <p> 120 °C (ab 90 °C bis 120 °C)</p> <p> Geschwindigkeit: 1</p>	<p>Zubehör:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das Paddel in die Schüssel ein. Zutaten und Wasser hinzufügen und Programm starten. Abdeckkappe offen lassen. • Zum Nudelkochen: Starten Sie das Kochprogramm und geben Sie nach dem Kochen die Nudeln hinzu, ändern Sie die Programmdauer auf die auf der Verpackung der Nudeln angegebene Garzeit und senken Sie die Programmtemperatur auf 100 °C. Öffnen Sie die Abdeckkappe, um ein Überlaufen zu vermeiden. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit und die Gartemperatur können durch Drücken von „Time“ und „Temperature“ und Einstellen des Parameters mit der zentralen Taste eingestellt werden. 	





15. MARMELADE UND KOMPOTT

 20 min (von 1 bis 60 min)  90 °C (ab 80 °C bis 100 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 3)	<p style="text-align: center;">Zubehör:</p>  oder 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie die Klinge oder das Paddel in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. • Für eine perfekte glatte Textur die 4-Messer-Klinge verwenden und am Ende des Garvorgangs mischen. 	





16. PUDDING

 10 min (von 1 bis 30 min)  90 °C (ab 70 °C bis 100 °C)  Geschwindigkeit: 3 (variabel von 1 bis 3)	<p style="text-align: center;">Zubehör:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie das Paddel in die Schüssel, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. 	








17. CRÈME ANGLAISE UND CRÈME PÂTISSIÈRE

<p>Phase 1:</p>  10 min (von 5 bis 20 min)  80 °C (ab 80 °C bis 90 °C)  Geschwindigkeit: 2 (variabel von 2 bis 3)	<p style="text-align: center;">Zubehör:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie das Paddel in die Schüssel, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. 	






18. SCHMELZEN

 5 min (von 2 bis 15 min)  50 °C (ab 37 °C bis 60 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 3)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie das Paddel in die Schüssel, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Garzeit, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Zeit“, „Temperatur“ und „Geschwindigkeit“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. 	













19. ILE FLOTANTE

Phase 1:  9 min 30 sek  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 4	Phase 2:  3 min  70 °C  Geschwindigkeit: 4	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Dieses Programm soll das Eiweiß steif schlagen (Phase 1) und dann in der Schüssel kochen (Phase 2), um schwimmende Inseln vorzubereiten. • Den Schneebeesen in die Schüssel geben, das Eiweiß steif werden lassen und das Programm starten. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Parameter dieses Programms können nicht geändert werden. 		








20. EMULGIEREN

 3 Minuten (von 30 Sekunden bis 10 Minuten)  0 °C (0 °C oder 37 °C)  Geschwindigkeit: 4 (variabel von 1 bis 4)	Zubehör:  oder 
<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie das Paddel oder den Schneebeesen in die Schüssel, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Dauer des Programms, die Gartemperatur und die Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm durch Drücken von „Time“, „Temperature“ und „Speed“ und Einstellen des Parameters mit dem Steuerknopf eingestellt werden. • Die Programmtemperatur kann auf bis zu 37 °C eingestellt werden: Dies kann beim Backen sehr nützlich sein, insbesondere für die Zubereitung von Baisers. 	








21. SORBET

<p>Phase 1:</p>  1 min 30 sec (von 1 bis 4 min)  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 5	<p>Zubehör:</p> 
<p>Phase 2:</p>  30 Sek. (Von 20 Sek. Bis 2 Min.)  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 6	
<p>Phase 3:</p>  1 min  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 4	<p>Zubehör:</p>  oder 
<ul style="list-style-type: none"> • Dieses Programm wurde entwickelt, um Eiscreme und Sorbets aus gefrorenen Fruchtstücken herzustellen. Nehmen Sie die Fruchtstücke 10 Minuten vor dem Zubereiten des Sorbets aus dem Gefrierschrank, damit sie Zeit haben, ein wenig weich zu werden. • Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten (gefrorenes Obst, Zucker) hinzu und starten Sie das Programm. • Phase 1 ist eine Phase des Vermischens von Früchten im Sorbet. • Beim ersten Piepton, der das Ende der ersten Phase anzeigt, kratzen Sie die Seiten der Schüssel mit dem Spatel ab, um die Fruchtstücke in die Mitte zu bringen. Schließen Sie den Deckel, um das Programm neu zu starten. • Phase 2 ist eine Phase des Mischens von Früchten in Sorbet mit einer höheren Geschwindigkeit. • Am 2. Piepton zeigt das Ende von Phase 2 an, entfernen Sie die 4-Messer-Klinge und setzen Sie den Schneebesen ein. Kratzen Sie die Seiten der Schüssel erneut mit dem Spatel ab, um die Früchte zum Schneebesen zu bringen. • Fügen Sie ein Eiweiß (optional) hinzu und schließen Sie den Deckel. • Diese Phase 3 ist eine Emulsionsphase des Eiweißes im Sorbet. Das Ei macht das Eis luftiger. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Mischzeit kann in Phase 1 und 2 dieses Programms durch Drücken von „Time“ und Einstellen des Parameters mit dem Steuerknopf eingestellt werden. Je nach Frucht kann es notwendig sein, mehr oder weniger lange zu mischen. 	





22. JOGHURT

<p>Phase 1:</p>  10 sek  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 6	<p>Phase 2:</p>  4 min  37 °C  Geschwindigkeit: 1	<p>Zubehör:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das Paddel in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten (Milch, Joghurt, Wasser) hinzu und starten Sie das Programm. • Phase 1 ist eine Phase des Mischens der Basis des Joghurts. • Beim ersten Piepton wird das Ende der 1. angezeigten Phase, fügen Sie die Zutaten (Lab). • Phase 2 ist eine Phase des Kochens der Basis des Joghurts mit dem Lab. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Parameter dieses Programms können nicht geändert werden. 		





23. TEIG FÜR BROT UND PIZZA

Phase 1:  3 min  37 °C  Geschwindigkeit: 2	Phase 2:  1 min  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 1	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das Messer in die Schüssel ein, geben Sie die Flüssigkeit (Wasser oder Milch) und die Hefe hinzu und starten Sie das Programm. • Phase 1 ist eine Phase des Vermischens der Hefe mit Wasser oder Milch. • Nach dem ersten Piepton, der das Ende der 1 anzeigt Phase, fügen Sie den Rest der Zutaten (Mehl, Ei, Zucker, Salz, Öl, nach den Rezepten). • Phase 2 ist eine Knetphase des Teigs. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Parameter dieses Programms können nicht geändert werden. • Verwenden Sie in Ihren Rezepten niemals mehr als 400 g Mehl. Sie können das Produkt beschädigen. • Starten Sie nach der Verwendung von Programm 23 nicht sofort ein zweites Programm 23 neu. Lassen Sie zwischen 2 Programmen eine Pause von ca. 20 bis 30 Minuten 23. 		














24. KUCHENTEIG

 1 min 30 sek (von 30 sek bis 2 min 30 sek)  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 3)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Dauer und Geschwindigkeit des Knetens ist in diesem Programm einstellbar, indem Sie auf „Time“ und „speed“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. • Verwenden Sie mit diesem Programm niemals mehr als 400 g Mehl 24. 	








25. CRÊPES, PFANNKUCHEN, WAFFELN UND BEIGNETS

 30 Sek. (Von 20 Sek. Bis 2 Min.)  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 6 (variabel von 1 bis 6)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Dauer und die Geschwindigkeit des Knetens sind in diesem Programm einstellbar, indem Sie auf „Time“ und „speed“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. 	




26. BRANDTEIG

Phase 1:  5 min  100 °C  Geschwindigkeit: 1	Phase 3:  10 min (von 10 bis 30 min)  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 0	Zubehör: 
Phase 2:  2 min  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 3	Phase 4:  2 min  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 5	
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das Paddel in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten (Wasser und Butter) hinzu und starten Sie das Programm. • Phase 1 ist eine Phase des Butterschmelzens in Wasser. • Am 1. Piepton zeigt das Ende der 1. Phase, fügen Sie die Zutaten (Mehl, Salz) und schließen Sie die Abdeckung, um das Programm neu zu starten. • Phase 2 ist eine Knet- und Trocknungsphase des Teigs. • Am 2. Piepton zeigt das Ende der 2. Phase tritt das Gerät automatisch in Phase 3 ein, eine Ruhe- und Abkühlphase für den Teig von 10 min. Warten Sie auf den nächsten Piepton. • Am 3. Piepton zeigt das Ende des 3. Starten Sie das Programm neu, indem Sie auf den Steuerknopf drücken, und fügen Sie sofort das erste Ei hinzu, dann 30 Sekunden nach dem 2. Ei, dann 30 Sekunden nach dem 3. • Diese 4. Die Phase ist daher eine Phase des fortschreitenden Einbaus der Eier in den Teig. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Parameter dieses Programms können nicht geändert werden. • Befolgen Sie das Rezept genau, um erfolgreich zu sein, und erhöhen Sie nicht die Mehlmenge, wenn das Risiko einer Beschädigung des Geräts besteht. • Öffnen Sie beim Garen von Brandteig die Backofentür nicht, um sie nicht fallen zu lassen. Lassen Sie es am Ende des Garvorgangs 15 Minuten bei geöffneter Tür im Ofen, bevor Sie es herausnehmen. 		




27. MARZIPAN

Phase 1:  1 min  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 10	Phase 2:  1 min  Keine Heizung  Geschwindigkeit: 4	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das Messer in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten (Mandeln) hinzu und starten Sie das Programm. • Phase 1 ist eine Phase des Mischens von Mandelpulver. • Nach dem 1. Piepton zeigt das Ende der 1. Phase, fügen Sie die Zutaten (Butter, Zucker, Ei, siehe Rezept) • Phase 2 ist eine Vorbereitungsphase für Frangipane (die Füllung). • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Parameter dieses Programms können nicht geändert werden. 		




28. SMOOTHIE UND MILCHSHAKES

 1 min 30 sec (von 10 sec bis 4 min) Keine Heizung  Geschwindigkeit: 8 (variabel von 1 bis 10)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Die Dauer und die Geschwindigkeit des Mischens können in diesem Programm durch Drücken von „Time“ und „Speed“ und Einstellen des Parameters mit dem Steuerknopf eingestellt werden. 	

29. WARMHATLEN UND AUFWÄRMEN

 30 min (von 1 bis 90 min) 50 °C (von 50 bis 70 °C)  Geschwindigkeit: 1 (variabel von 1 bis 2)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie die Klinge oder das Paddel in die Schüssel ein, geben Sie die Zutaten hinzu und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Dauer, Temperatur und Mischgeschwindigkeit können in diesem Programm eingestellt werden, indem Sie auf „Time“, „Temperature“ und „Speed“ drücken und den Parameter mit dem Steuerknopf einstellen. • Verwenden Sie diese Funktion, um alle Vorbereitungen aufzuwärmen oder warm zu halten. 	

30. AUTOMATISCHE REINIGUNG

 15 min (von 10 bis 25 min) 120 °C  Geschwindigkeit: 3 (variabel von 1 bis 3)	Zubehör: 
<ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das Messer in die Schüssel ein, geben Sie Wasser in die Schüssel und starten Sie das Programm. • 3 Pieptöne zeigen das Programmende an. • Dieses Programm entfernt Rückstände, die sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt haben. 	

EINSTELLEN DER PARAMETER

- Die Werte, die neben den Symbolen für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit angezeigt werden, sind die vordefinierten Werte für jedes Programm. Einige von ihnen sind einstellbar. In diesem Fall wird das Anpassungsintervall in Klammern angezeigt.
- Sie können die Werte jedes Parameters (in den zulässigen Programmen oder Phasen) immer vor dem Starten des Programms oder durch Drücken des Steuerknopfs anpassen, um es anzuhalten.
- Die Werte können nicht geändert werden, wenn das eingestellte Programm ausgeführt wird.
- Um jeden Wert anzupassen, müssen Sie vor dem Starten oder mit dem angehaltenen Programm die Touch-Taste jedes Parameters drücken und den Steuerknopf drehen, um die gewünschte Zeit, Temperatur oder Geschwindigkeit auszuwählen.

NEDERLANDS

1. PLAK EN POORT



30 sec (van 10 sec tot 1 min)



Geen verwarming



Snelheid: 5 (variabel van 4 tot 7)

Accessoires:



- Dit programma wordt gebruikt met accessoires voor raspen / snijden (optioneel).
- Installeer de rasp- / snijaccessoires in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- Als al het voedsel voor het einde van het programma is geraspt of gesneden, houd dan de bedieningsknop ingedrukt om het programma te annuleren (en niet alleen te pauzeren). Als het programma niet correct wordt geannuleerd, wordt het opnieuw gestart wanneer de klep wordt gesloten.
- De duur van het programma en de mengsnelheid kunnen op dit programma worden aangepast door op "Time" en "Speed" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop.

2. VELUTÉ-SOEP

Fase 1:



15 min (van 1 tot 50 min)



120 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)



Snelheid: 1

Fase 3:



15 min (van 1 tot 50 min)



120 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)



Snelheid: 1

Accessoires:



Fase 2:



15 sec



Geen verwarming



Snelheid: 6

Fase 4:



1 minuut
















Geen verwarming







Snelheid: 10

- **BELANGRIJK:** Let op: tijdens dit programma mengt het apparaat zeer hete vloeistoffen op hoge snelheid. Voordat u het programma start, moet u ervoor zorgen dat u de deksel gesloten en vergrendeld hebt en deze nooit tijdens het koken opent, zelfs niet om een ingrediënt toe te voegen. Wacht tot de 3 piepjes aan het einde van het programma de afdekkap behandelen. Als de afdekkap beschadigd is of niet meer op de kap vergrendelt (als deze los zit), neemt u contact op met uw servicevertegenwoordiger voor een vervangende kap.
- Snijd de ingrediënten en de groenten in kleine stukjes (ongeveer 1 cm voor optimaal koken), of gebruik de accessoires om te raspen / snijden (optioneel) om de groenten direct in de kom te snijden.
- Plaats het mes in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan. Het apparaat schakelt automatisch van de ene fase naar de andere zonder stop of piep. De kooktijd voor fase 1 en 3 van dit programma kan worden aangepast door op "Time" te drukken en de parameter aan te passen met de centrale knop.






3. BOUILLON

<p>Fase 1:</p>  15 min (van 1 tot 50 min)  120 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 1	<p>Fase 3:</p>  15 min (van 1 tot 50 min)  120 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 1	<p>Accessoires:</p> 
<p>Fase 2:</p>  15 sec  Geen verwarming  Snelheid: 6	<p>Fase 4:</p>  30 sec  Geen verwarming  Snelheid: 6	
<ul style="list-style-type: none"> • BELANGRIJK: Let op: tijdens dit programma mengt het apparaat zeer hete vloeistoffen op hoge snelheid. Voordat u het programma start, moet u ervoor zorgen dat u de deksel gesloten en vergrendeld hebt en deze nooit tijdens het koken opent, zelfs niet om een ingrediënt toe te voegen. Wacht tot de 3 piepjes aan het einde van het programma de afdekkap behandelen. Als de afdekkap beschadigd is of niet meer op de kap vergrendelt (als deze los zit), neemt u contact op met uw servicevertegenwoordiger voor een vervangende kap. • Snijd de ingrediënten en de groenten in kleine stukjes (ongeveer 1 cm voor optimaal koken), of gebruik de accessoires om te raspen / snijden (optioneel) om de groenten direct in de kom te snijden. • Plaats het mes in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. Het apparaat schakelt automatisch van de ene fase naar de andere zonder stop of piep. • De kooktijd voor fase 1 en 3 van dit programma kan worden aangepast door op "Time" te drukken en de parameter aan te passen met de centrale knop. 		








4. ROERBAK EN BRUIN

<p> 5 min (van 1 tot 20 min)  90 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 3)</p>	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Plaats de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De bereidingstijd, de bereidingstemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. • Verander de bruintemperatuur volgens het ingrediënt: <ul style="list-style-type: none"> • UI, knoflook: gebruik het standaard programma. • Vlees: gebruik het standaard programma. • Groenten (paprika, courgette, prei en andere groenten die water maken): verhoog de programmatemperatuur naar 100 °C of zelfs 110 °C of zelfs 120 °C, afhankelijk van de hoeveelheid groenten, door op "Temperatuur" te drukken en de temperatuur aan te passen met de bedieningsknop. Start het programma door op de bedieningsknop te drukken. • Gebruik de mengstaaf altijd bruin om te voorkomen dat deze aan de bodem van de kom blijft kleven. • Gebruik bij het brulnen altijd vet (olijfolie, zonnebloemolie, boter). • Afhankelijk van de ingrediënten die u bruin maakt, kan het nodig zijn om de deksel open te laten om de stoom te laten ontsnappen en dus een betere grip te krijgen. • Gebruik dit programma zonder accessoires in de kom te plaatsen om vlees te schroeien zoals in een pan of ovenschotel. Laat het vlees een minuut of langer met vet dichtschroeien, open dan het deksel, draai het voedsel om en schroei aan de andere kant. 	














5. SNELLE SAUS

 15 min (van 2 tot 30 min)  90 °C (vanaf 60 °C tot 100 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 3)	Accessoires:  of 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer het mes of de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De bereidingstijd, de bereidingstemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. • Elke saus vereist een specifieke kooktijd en temperatuur, die vanuit dit programma moet worden aangepast. Raadpleeg de categorie "sauzen" in het receptenboek van Chefbot Compact. 	

6. STOVEN

Fase 1:  5 min (van 30 sec tot 10 min)  90 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 3)	Fase 2:  45 min (van 10 tot 60 min)  100 °C (vanaf 90 °C tot 110 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 3)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • Fase 1 is een bruiningsfase van uien en groenten, of zelfs vlees, met vet. Deze bruiningsfase is de basis van alle gestoofde gerechten. U kunt de temperatuur van deze fase aanpassen aan het voedsel dat u bruin wordt (dezelfde aanbevelingen als voor programma 4. Roerbak en bruin). • Na de plepton die het einde van de 1e fase aangeeft, voegt u de ingrediënten toe (meestal vloeistoffen: wijn, water, tomatensaus, gepelde tomaten, enz.) Volgens het recept. • Fase 2 is een sudderfase van de saus. U kunt de duur aanpassen aan uw recept. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De kooktijd, de kooktemperatuur en de mengsnelheid kunnen worden aangepast op de 2 fasen van dit programma, door op "Time", "Temperature" en "Speed" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. 		

7. TOMATENSAUS

Fase 1:  10 sec  Geen verwarming  Snelheid: 6	Fase 3:  30 min  100 °C  Snelheid: 1	Accessoires: 
Fase 2:  6 min  90 °C  Snelheid: 1	Fase 4:  30 sec  Geen verwarming  Snelheid: 6	

- **BELANGRIJK:** Let op: tijdens dit programma mengt het apparaat zeer hete vloeistoffen op hoge snelheid. Voordat u het programma start, moet u ervoor zorgen dat u de deksel gesloten en vergrendeld hebt en deze nooit tijdens het koken opent, zelfs niet om een ingrediënt toe te voegen. Wacht tot de 3 piepjes aan het einde van het programma de afdekkap behandelen. Als de afdekkap beschadigd is of niet meer op de kap vergrendelt (als deze los zit), neemt u contact op met uw servicevertegenwoordiger voor een vervangende kap.
- Plaats het mes in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma.
- Fase 1 is een fase waarin uien en knoflook worden gemengd.
- Na de piepton die het einde van de 1e fase aangeeft, voeg de ingrediënten toe (vet om bruin te worden: olijfolie).
- Fase 2 is een bruiningsfase van uien en knoflook met olijfolie.
- Na de piepton die het einde van de 2e fase aangeeft, voeg de ingrediënten toe (verse of geplette tomaten, kruiden).
- Fase 3 is een sudderfase van de saus.
- Indien nodig kan de duur van deze sudderfase worden gewijzigd van 10 tot 50 minuten. Druk hiervoor op "Time" en pas de parameter aan met de centrale knop.
- Het apparaat schakelt automatisch van fase 3 naar fase 4 zonder stop of piep. Fase 4 is een mengfase om een zeer gladde voeg te verkrijgen.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan.

8. BECHAMEL



12 min (van 10 tot 20 min)



80 °C (vanaf 70 °C tot 90 °C)



Snelheid: 3 (variabel van 1 tot 3)

Accessoires:



- Plaats de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- De bereidingstijd, de bereidingstemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop.

9. PASTA

Fase 1:



15 min (van 1 tot 20 min)



100 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)



Snelheid: 1

Fase 2:



10 min (van 1 tot 20 min)



100 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)






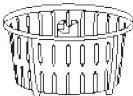
Snelheid: 1

Accessoires:














- Dit programma is ontworpen voor het koken van pasta op een manier met "één pot pasta" (pasta rechtstreeks in hun saus koken, en niet apart in kokend water). Doe de peddel in de kom, voeg alle ingrediënten voor groenten, vlees en pasta toe en start het programma. Laat de afdekkap open.
- Fase 1 is een eerste fase van het koken van de pasta.
- Na de piepton die het einde van de 1e fase aangeeft, meng de ingrediënten met de spatel en voeg indien nodig ingrediënten toe. Sluit de afdekkap.
- Fase 2 is een tweede kookfase. 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- De kooktijd en de kooktemperatuur kunnen voor elke fase worden aangepast door op "Tijd" en "Temperatuur" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop.

10. RIJST EN GEKOOKTE GRANEN

<p>Fase 1:</p>  25 min (van 15 tot 64 min)  120 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 0	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Het programma is ontworpen om 250 g rijst te koken. Als u minder rijst kookt, moet u de timer verminderen voordat u het programma start. De duur kan worden ingesteld voordat het programma wordt gestart, van 15 tot 64 minuten. • Voor 250 g rijst: start het programma zonder aanpassing. • Voor 200 g rijst: wijzig de duur van het programma in 20 minuten en start het programma. Controleer tijdens het koken. • Voor 100 g rijst: wijzig de duur van het programma in 17 minuten en start het programma. Controleer tijdens het koken. • Let op: zodra het programma is gestart, kan de duur van het programma niet meer worden aangepast. • Doe 1250 ml water in de kom. • Doe de rijst in de kookmand (maximaal 250 g omdat de rijst tijdens het koken opzwellt) en spoel de rijst direct in de kookmand. • Plaats de kookmand in de kom. • Voordat u het programma start, moet u de duur van het programma aanpassen aan de hoeveelheid te koken rijst. • Om de duur van het programma in te stellen, selecteert u het programma, drukt u twee keer op de knop "Time" en past u de duur aan met de bedieningsknop. • Laat de afdekkap gesloten gedurende het hele programma. • De kooktemperatuur kan voor elke fase worden ingesteld door op "Temperatuur" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • U kunt dit programma gebruiken om andere granen (quinoa, gierst) te bereiden. Afhankelijk van het graan, moet de kooktijd worden aangepast. 	


11. RISOTTO

<p>Fase 1:</p>  3 min 30 sec (van 1 tot 5 min)  90 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 2)	<p>Accessoires:</p> 
<p>Fase 2:</p>  3 min (van 1 tot 5 min)  120 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 2)	<p>Accessoires:</p> 
<p>Fase 3:</p>  20 min (van 1 tot 25 min)  100 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 2)	




- Installeer de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma.
- Fase 1 van het programma is een bruiningsfase van uien, groenten, vlees dat kan worden gebruikt in de samenstelling van risotto, in een vet (boter of olie).
- Bij de pieptoon die het einde van de 1e fase aangeeft:
 - Installeer de zweep
 - Voeg de ingrediënten toe (speciale risottorijst en minimaal 200 ml vloeistoffen: over het algemeen 100 ml witte wijn en 100 ml water of 200 ml witte wijn)
- Fase 2 is een rijstbruiningsfase. Als u alleen een ui of een sjalot in fase 1 hebt gebruikt, kan het nodig zijn om de temperatuur in fase 2 te verlagen tot 100 °C in plaats van 120 °C om te voorkomen dat de bodem blijft kleven.
- Wanneer de pieptoon het einde van de 2 aangeeft fase, voeg de ingrediënten toe (450 g water, bouillonblokje).
- Fase 3 is een risotto-kookfase. Afhankelijk van de rijst kan de ideale kooktijd variëren. Controleer de bereiding van uw rijst 5 minuten voor het einde van het programma en stop het indien nodig op dat moment. 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- De kooktijd, de kooktemperatuur en de mengsnelheid kunnen voor elke fase worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop.
- Gebruik dit programma op dezelfde manier met andere granen: tarwe, quinoa, gierst.

12. GLADDE PUREE




Fase 1:

-  18 min (van 1 tot 25 min)
-  100 °C
-  Snelheid: 1

Fase 2:

-  10 min (van 1 tot 30 min)
-  95 °C
-  Snelheid: 1

Fase 3:

-  20 sec
-  Geen verwarming
-  Snelheid: 4

Accessoires:



Accessoires:







- Gebruik voor dit programma speciale aardappelpuree (meelachtig vrucht vlees). Snijd de aardappelen in kleine stukjes van 1 cm (zie recept).
- Doe de peddel in de kom, voeg de ingrediënten (melk, water, zout, boter) en de aardappelen toe en start het programma. Laat de afdekkap open.
- Meng na de eerste piep de aardappelen en schraap de bodem van de kom met de spatel.
- Sluit het deksel om het programma opnieuw te starten en sluit het deksel.
- Na de 2e piep, installeer het mes. Sluit de klep.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- De kooktijd kan worden aangepast op de eerste 2 fasen, door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de centrale knop.
- Voor een extra soepele puree die kinderen aanspreekt, gebruik je het mes met 4 messen in plaats van de garde.
- Het programma is ontworpen om 800 g aardappelen te koken (vóór het schillen) in 250 ml melk en 100 ml water. Als u de hoeveelheden varieert, moet de kooktijd worden aangepast.

13. GELETTE AARDAPPELEN

<p>Fase 1:</p> <p> 30 min (van 1 tot 50 min)</p> <p> 120 °C (van 100 tot 120 °C)</p> <p> Snelheid: 0</p>	<p>Accessoires:</p> 
<p>Fase 2:</p> <p> 15 sec</p> <p> Geen verwarming</p> <p> Snelheid: 3</p>	<p>Accessoires:</p> 
<p>Fase 3:</p> <p> 15 sec</p> <p> Geen verwarming</p> <p> Snelheid: 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Snijd de aardappelen in kleine stukjes van 1 cm (volgens recept). • Doe 600 ml water in de kom (limiet voor de stoommand), doe de kookmand vol aardappelen in de kom en start het programma. Laat de afdekkap open. Sluit het tijdens de mengfasen aan het einde van het programma. • 1 minuut voor het einde van de 1e fase, controleer het koken van uw aardappelen. De kooktijd kan variëren van de ene aardappelsort tot de andere. Verleng indien nodig de kooktijd door op "Time" te drukken en de tijd te verlengen met de bedieningsknop. • Na de 1e piep, verwijder de kookmand, giet het water uit de kom, installeer de garde en plaats de aardappels terug in de kom. • Schraap na de tweede piep de zijpanelen van de kom om de aardappelen naar het midden te brengen. Sluit de klep om het programma opnieuw te starten. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • U kunt maximaal 800 g aardappelen koken (voordat u ze schilt) in de kookmand. • De kooktijd en de kooktemperatuur van de 1st fase zijn instelbaar door op "Tijd" en "Temperatuur" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. Afhankelijk van de hoeveelheid gebruikte aardappelen, kan de kooktijd worden aangepast. 	



14. B' OLIE

<p> 30 min (van 1 tot 90 min)</p> <p> 120 °C (vanaf 90 °C tot 120 °C)</p> <p> Snelheid: 1</p>	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer de peddel in de kom. Voeg ingrediënten en water toe en start het programma. Laat de afdekkap open. • Voor het koken van pasta: Start het kookprogramma en voeg na het koken de pasta toe, verander de duur van het programma in de kooktijd die staat aangegeven op de verpakking van de pasta en verlaag de programmatemperatuur naar 100 °C. Open de afdekkap om overlopen te voorkomen. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De kooktijd en de kooktemperatuur kunnen worden aangepast door op "Tijd" en "Temperatuur" te drukken en de parameter aan te passen met de centrale knop. 	



15. JAM EN COMPOTE

 <p>20 min (van 1 tot 60 min) 90 °C (vanaf 80 °C tot 100 °C) Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 3)</p>	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer het mes of de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De bereidingstijd, de bereidingstemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. • Voor een perfecte gladde textuur, gebruik het mes met 4 messen en meng aan het einde van de bereiding. 	

16. VLA / VLAAI

 <p>10 min (van 1 tot 30 min) 90 °C (vanaf 70 °C tot 100 °C) Snelheid: 3 (variabel van 1 tot 3)</p>	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Plaats de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De bereidingstijd, de bereidingstemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. 	

17. CRÈME ANGLAISE EN BANKETBAKKERSROOM

<p>Fase 1:</p>  <p>10 min (van 5 tot 20 min) 80 °C (vanaf 80 °C tot 90 °C) Snelheid: 2 (variabel van 2 tot 3)</p>	<p>Accessoires:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Plaats de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De bereidingstijd, de bereidingstemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. 	

18. HET SMELTEN



5 min (van 2 tot 15 min)

50 °C (vanaf 37 °C tot 60 °C)



Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 3)

Accessoires:



- Plaats de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- De bereidingstijd, de bereidingstemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop.

19. DRIJVEND EILAND

Fase 1:



9 min 30 sec

Geen verwarming



Snelheid: 4

Fase 2:



3 min

70 °C



Snelheid: 4

Accessoires:



- Dit programma is ontworpen om het eiwit stijf te kloppen (fase 1) en vervolgens in de kom (fase 2) te koken om drijvende eilanden te bereiden.
- Doe de garde in de kom, voeg de eiwitten stijf toe en start het programma.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- De parameters van dit programma kunnen niet worden gewijzigd.

20. EMULGEER



3 min (van 30 sec tot 10 min)



0 °C (0 °C of 37 °C)














Snelheid: 4 (variabel van 1 tot 4)

Accessoires:










- Plaats de peddel of de garde in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma.
- 3 piepjes geven het einde van het programma aan.
- De duur van het programma, de kooktemperatuur en de mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Tijd", "Temperatuur" en "Snelheid" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop.
- De programmatemperatuur kan worden aangepast tot 37 °C: dit kan erg handig zijn bij het bakken, vooral voor het bereiden van schuimgebak.







21. SORBET

Fase 1:  1 min 30 sec (van 1 tot 4 min)  Geen verwarming  Snelheid: 5	Accessoires: 
Fase 2:  30 sec (van 20 sec tot 2 min)  Geen verwarming  Snelheid: 6	
Fase 3:  1 min  Geen verwarming  Snelheid: 4	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Dit programma is ontworpen om ijsjes en sorbets te maken van bevroren fruitstukken. Haal de stukjes fruit 10 minuten voor het bereiden van de sorbet uit de vriezer zodat ze tijd hebben om een beetje zacht te worden. • Installeer het mes in de kom, voeg de ingrediënten (bevroren fruit, suiker) toe en start het programma. • Fase 1 is een fase waarin fruit in sorbet wordt gemengd. • Bij de eerste piep die het einde van de eerste fase aangeeft, schraap je de zijkanten van de kom met de spatel om de stukjes fruit naar het midden te brengen. Sluit het deksel om het programma opnieuw te starten. • Fase 2 is een fase waarin fruit in sorbet met een hogere snelheid wordt gemengd. • Op de 2e pieptoon geeft het einde van fase 2 aan, verwijder het mes met 4 messen en installeer de garde. Schraap nogmaals de zijkanten van de kom met de spatel om het fruit naar de garde te brengen. • Voeg een eiwit toe (optioneel) en sluit het deksel. • Deze fase 3 is een emulsiefase van het eiwit in de sorbet. Het ei zal het ijs luchtiger maken. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De mengtijd kan worden aangepast in fase 1 en 2 van dit programma door op "Time" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. Afhankelijk van het fruit kan het inderdaad nodig zijn om min of meer lang te mengen. 	




22. YOGHURT

Fase 1:  10 sec  Geen verwarming  Snelheid: 6	Fase 2:  4 min  37 °C  Snelheid: 1	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer de peddel in de kom, voeg de ingrediënten (melk, yoghurt, water) toe en start het programma. • Fase 1 is een fase waarin de basis van de yoghurt wordt gemengd. • Bij de eerste pieptoon die het einde van de 1 aangeeft fase, voeg de ingrediënten toe (stremsel). • Fase 2 is een fase van het koken van de basis van de yoghurt met het stremsel. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De parameters van dit programma kunnen niet worden gewijzigd. 		





23. BROOD EN PIZZADEEG

Fase 1:  3 min  37 °C  Snelheid: 2	Fase 2:  1 min Geen verwarming  Snelheid: 1	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer het mes in de kom, voeg de vloeistof (water of melk) en gist toe en start het programma. • Fase 1 is een fase van het mengen van de gist in water of melk. • Na de eerste pieptoon die het einde van de 1 aangeeft fase, voeg de rest van de ingrediënten toe (bloem, ei, suiker, zout, olie, volgens de recepten). • Fase 2 is een kneedfase van het deeg. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De parameters van dit programma kunnen niet worden gewijzigd. • Gebruik nooit meer dan 400 g bloem in uw recepten. U kunt het product beschadigen. • Na het gebruik van programma 23, start een tweede programma 23 niet onmiddellijk opnieuw. Laat een pauze van ongeveer 20 tot 30 minuten tussen 2 programma's 23. 		














24. TAARTDEEG

 1 min 30 sec (van 30 sec tot 2 min 30 sec) Geen verwarming  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 3)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het mes in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De duur en snelheid van het kneden zijn in dit programma instelbaar door op "Time" en "speed" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. • Gebruik nooit meer dan 400 g bloem met dit programma 24. 	








25. CRÊPE DEEG, PANNENKOEKEN, WAFELS EN BEIGNETS

 30 sec (van 20 sec tot 2 min)  Geen verwarming  Snelheid: 6 (variabel van 1 tot 6)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het mes in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De duur en de snelheid van het kneden zijn in dit programma instelbaar door op "Time" en "speed" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. 	




26. CHOUX GEBAK

Fase 1:  5 min  100 °C  Snelheid: 1	Fase 3:  10 min (van 10 tot 30 min)  Geen verwarming  Snelheid: 0	Accessoires: 
Fase 2:  2 min  Geen verwarming  Snelheid: 3	Fase 4:  2 min  Geen verwarming  Snelheid: 5	
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer de peddel in de kom, voeg de ingrediënten (water en boter) toe en start het programma. • Fase 1 is een fase van het smelten van boter in water. • Op de 1st pieptoon geeft het einde van de 1 aan fase, voeg de ingrediënten (bloem, zout) toe en sluit het deksel om het programma opnieuw te starten. • Fase 2 is een kneed- en droogfase van het deeg. • Op de 2^e pieptoon geeft het einde van de 2 aan fase gaat het apparaat automatisch fase 3 in, een rust- en koelfase voor het deeg van 10 minuten. Wacht op de volgende piep. • Bij de 3^e pieptoon geeft het einde van de 3 aan fase, start het programma opnieuw door op de bedieningsknop te drukken en voeg onmiddellijk het eerste ei toe, en dan 30 seconden na de 2^e ei, dan 30 seconden na de 3^e. • Deze 4^e fase is daarom een fase van progressieve opname van de eieren in het deeg. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De parameters van dit programma kunnen niet worden gewijzigd. • Volg het recept nauwkeurig op om succesvol te zijn en verhoog de hoeveelheid bloem niet met het risico het apparaat te beschadigen. • Bij het bereiden van soesjes mag u de oventeur niet openen om deze niet te laten vallen. Laat het 15 minuten in de oven staan met de deur open aan het einde van het koken voordat u het verwijdert. 		




27. MARSEPEIN

Fase 1:  1 min  Geen verwarming  Snelheid: 10	Fase 2:  1 min  Geen verwarming  Snelheid: 4	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het mes in de kom, voeg de ingrediënten (amandelen) toe en start het programma. • Fase 1 is een fase waarin poedervormige amandelen worden gemengd. • Na de 1^e pieptoon geeft het einde van de 1 aan fase, voeg de ingrediënten toe (boter, suiker, ei, zie recept) • Fase 2 is een voorbereidingsfase voor frangipane (het vullen). • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De parameters van dit programma kunnen niet worden gewijzigd. 		


28. SMOOTHIE, VRUCHTENSAPPEN EN MILKSHAKES

 1 min 30 sec (van 5 sec tot 4 min) Geen verwarming  Snelheid: 8 (variabel van 1 tot 10)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het mes in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De duur en de snelheid van het mixen zijn in dit programma instelbaar door op "Time" en "speed" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. 	

29. HOUD WARM EN WARMTE

 30 min (van 1 tot 90 min)  50 °C (van 50 tot 70 °C)  Snelheid: 1 (variabel van 1 tot 2)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer het mes of de peddel in de kom, voeg de ingrediënten toe en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • De duur, temperatuur en mengsnelheid kunnen in dit programma worden aangepast door op "Time", "Temperatuur" en "Speed" te drukken en de parameter aan te passen met de bedieningsknop. • Gebruik deze functie om al uw bereidingen opnieuw op te warmen of warm te houden. 	

30. AUTOCLEANING



 15 min (van 10 tot 25 min) 120 °C  Snelheid: 3 (variabel van 1 tot 3)	Accessoires: 
<ul style="list-style-type: none"> • Installeer het mes in de kom, voeg water toe aan de kom en start het programma. • 3 piepjes geven het einde van het programma aan. • Dit programma verwijdert resten die zich mogelijk aan de bodem van de kom hebben vastgemaakt. 	

DE PARAMETERS INSTELLEN






- De waarden die naast de pictogrammen van tijd, temperatuur en snelheid verschijnen, zijn de vooraf gedefinieerde waarden voor elk programma. Sommigen van hen zijn instelbaar, in welk geval het aanpassingsinterval tussen haakjes wordt weergegeven.
- U kunt de waarden van elke parameter (in de toegestane programma's of fasen) altijd aanpassen voordat u het programma start of door op de bedieningsknop te drukken om deze te pauzeren.
- De waarden kunnen niet worden gewijzigd wanneer het ingestelde programma wordt uitgevoerd.
- Om elke waarde aan te passen, voordat u begint of met het gepauzeerde programma, moet u op de aanraaktoets van elke parameter drukken en aan de bedieningsknop draaien om de gewenste tijd, temperatuur of snelheid te selecteren.

POLSKI














1. KRATEK I KRATKA

 <p>30 sekund (od 10 sekund do 1 minuty) Bez ogrzewania Prędkość: 5 (zmienna od 4 do 7)</p>	<p>Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Ten program jest używany z akcesoriami do tarcia / krojenia (opcjonalnie). • Zainstaluj akcesoria do tarcia / krojenia w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Jeśli całe jedzenie zostało zetarte lub pokrojone przed końcem programu, należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę sterującą, aby anulować program (a nie tylko go zatrzymać). Jeśli program nie zostanie poprawnie anulowany, uruchomi się ponownie po zamknięciu pokrywy. • Czas trwania programu i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas” i „Prędkość” i dostosowując parametr za pomocą pokrętki sterującego. 	

2. ZUPA VELUTÉ

<p>Faza 1:</p>  <p>15 min (od 1 do 50 min) 120 °C (od 90 °C do 120 °C) Prędkość: 1</p>	<p>Faza 3:</p>  <p>15 min (od 1 do 50 min) 120 °C (od 90 °C do 120 °C) Prędkość: 1</p>	<p>Akcesoria:</p> 
<p>Faza 2:</p>  <p>15 sekund Bez ogrzewania Prędkość: 6</p>	<p>Faza 4:</p>  <p>1 minuta Bez ogrzewania Prędkość: 10</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • WAŻNY: Należy pamiętać, że podczas tego programu urządzenie bardzo szybko miesza bardzo gorące płyny. Przed uruchomieniem programu upewnij się, że zamknąłeś i zamknąłeś pokrywkę i nigdy nie otwieraj jej podczas gotowania, nawet w celu dodania składnika. Poczekaj, aż 3 sygnały dźwiękowe na końcu programu obsłużą zaślepkę. Jeśli pokrywa jest uszkodzona lub nie blokuje się (jeśli jest luźna), skontaktuj się z przedstawicielem serwisu w celu wymiany pokrywy. • Pokrój składniki i warzywa na małe kawałki (około 1 cm dla optymalnego gotowania) lub użyj akcesoriów do zetrzeć / pokroić (opcjonalnie), aby pokroić warzywa bezpośrednio w misce. • Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. Urządzenie automatycznie przełącza się z jednej fazy na drugą bez zatrzymania lub sygnału dźwiękowego. Czas gotowania dla faz 1 i 3 tego programu można ustawić, naciskając „Czas” i dostosowując parametr za pomocą środkowego przycisku. 		

3. ROSÓŁ

Faza 1:  15 min (od 1 do 50 min)  120 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 1	Faza 3:  15 min (od 1 do 50 min)  120 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 1	Aksesoria: 
Faza 2:  15 sekund  Bez ogrzewania  Prędkość: 6	Faza 4:  30 sekund  Bez ogrzewania  Prędkość: 6	

• **WAŻNY:** Należy pamiętać, że podczas tego programu urządzenie bardzo szybko miesza bardzo gorące płyny. Przed uruchomieniem programu upewnij się, że zamknąłeś i zamknąłeś pokrywkę i nigdy nie otwieraj jej podczas gotowania, nawet w celu dodania składnika. Poczekaj, aż 3 sygnały dźwiękowe na końcu programu obsłużą zaślepkę. Jeśli pokrywa jest uszkodzona lub nie blokuje się (jeśli jest luźna), skontaktuj się z przedstawicielem serwisu w celu wymiany pokrywy.





• Pokrój składniki i warzywa na małe kawałki (około 1 cm dla optymalnego gotowania) lub użyj akcesoriów do zetrzeć / pokroić (opcjonalnie), aby pokroić warzywa bezpośrednio w misce.

• Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki i uruchom program.

• 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. Urządzenie automatycznie przełącza się z jednej fazy na drugą bez zatrzymania lub sygnału dźwiękowego.

• Czas gotowania dla faz 1 i 3 tego programu można ustawić, naciskając „Czas” i dostosowując parametr za pomocą środkowego przycisku.

4. WYMIESZAJ I SMAŻ

 5 min (od 1 do 20 min)  90 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 3)	Aksesoria: 
---	---

• Umieść wlosio w misce, dodaj składniki i uruchom program.

• 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu.

• Czas gotowania, temperatura gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętki sterującego.

• Zmień temperaturę przyrumieniania zgodnie ze składnikiem:

- **Cebula czosnek:** użyj domyślnego programu.
- **Mięso:** użyj domyślnego programu.
- **Warzywa (papryka, cukinia, pory i inne warzywa wytwarzające wodę):** zwiększyć temperaturę programu do 100 °C lub nawet 110 °C lub 120 °C w zależności od ilości warzyw, naciskając „Temperatura” i regulując temperaturę za pomocą pokrętki sterującego. Uruchom program, naciskając pokrętkę sterowania.






• Zawsze używaj mieszadła do zrumienienia, aby zmniejszyć przywieranie do dna miski.

• Do zrumienienia zawsze używaj tłuszczu (oliwa z oliwek, olej słonecznikowy, masło).








• W zależności od brązowionych składników może być konieczne pozostawienie otwartej pokrywy, aby para mogła wydostać się na zewnątrz i tym samym lepiej trzymać.

• Aby przeszukać mięso jak na patelni lub zapiekance, użyj tego programu bez instalowania akcesoriów w misce. Pozostaw mięso na kilka minut z tłuszczem, a następnie otwórz pokrywkę, odwróć jedzenie i smaż na drugiej stronie.














5. SZYBKI SOS

 15 min (od 2 do 30 min)  90 °C (od 60 °C do 100 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 3)	Aksesoria:  lub 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze lub włosio w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas gotowania, temperatura gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokręćła sterującego. • Każdy sos wymaga określonego czasu i temperatury gotowania, które można ustawić w tym programie. Zobacz kategorię „sosy” w książce kucharskiej Chefbot Compact. 	

6. GULASZ

Faza 1:  5 min (od 30 sekund do 10 minut)  90 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 3)	Faza 2:  45 min (od 10 do 60 min)  100 °C (od 90 °C do 110 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 3)	Aksesoria: 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj włosio w misce, dodaj składniki i uruchom program. • Faza 1 to brązowa faza cebuli i warzyw, a nawet mięsa z tłuszczem. Ta faza zrumienienia jest podstawą wszystkich gotowanych potraw. Możesz zmienić temperaturę tej fazy zgodnie z brązowym jedzeniem (takie same zalecenia jak dla programu 4. Wymieszaj i smaż). • Po sygnale dźwiękowym wskazującym koniec pierwszej fazy dodaj składniki (najczęściej płyny: wino, woda, sos pomidorowy, obrane pomidory itp.) Zgodnie z przepisem. • Faza 2 jest spokojniejszą fazą sosu. Możesz dostosować czas trwania do swojego przepisu. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas gotowania, temperaturę gotowania i prędkość mieszania można ustawić w 2 fazach tego programu, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokręćła sterującego. 		

7. SOS POMIDOROWY


Faza 1:  10 sekund  Bez ogrzewania  Prędkość: 6	Faza 3:  30 min  100 °C  Prędkość: 1	Aksesoria: 
Faza 2:  6 min  90 °C  Prędkość: 1	Faza 4:  30 sekund  Bez ogrzewania  Prędkość: 6	

- **WAŻNY:** Należy pamiętać, że podczas tego programu urządzenie bardzo szybko miesza bardzo gorące płyny. Przed uruchomieniem programu upewnij się, że zamknąłeś i zamknąłeś pokrywę i nigdy nie otwieraj jej podczas gotowania, nawet w celu dodania składnika. Poczekaj, aż 3 sygnały dźwiękowe na końcu programu obsłużą zaślepkę. Jeśli pokrywa jest uszkodzona lub nie blokuje się (jeśli jest luźna), skontaktuj się z przedstawicielem serwisu w celu wymiany pokrywy.
- Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki i uruchom program.
- Faza 1 to faza mieszania cebuli i czosnku.
- Po sygnale dźwiękowym wskazującym koniec 1. fazy dodaj składniki (tłuszcz, aby umożliwić zrumienienie: oliwa z oliwek).
- Faza 2 to brązowiejąca cebula i czosnek z oliwą z oliwek.
- Po sygnale dźwiękowym wskazującym koniec drugiej fazy dodaj składniki (świeże lub zmażdżone pomidory, zioła).
- Faza 3 jest spokojniejszą fazą sosu.
- W razie potrzeby czas trwania tej fazy duszenia można zmienić z 10 na 50 minut. Aby to zrobić, naciśnij „Czas” i ustaw parametr za pomocą środkowego przycisku.
- Urządzenie automatycznie przełącza się z fazy 3 na fazę 4 bez zatrzymania lub sygnału dźwiękowego. Faza 4 jest fazą mieszania w celu uzyskania bardzo gładkiej zaprawy.
- 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu.

8. BESZAMEL

 12 min (od 10 do 20 min)

 80 °C (od 70 °C do 90 °C)

 Prędkość: 3 (zmienna od 1 do 3)

Akcesoria:



- Umieść wiadro w misce, dodaj składniki i uruchom program.
- 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu.
- Czas gotowania, temperatura gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokręćła sterującego.

9. MAKARON

Faza 1:

 15 min (od 1 do 20 min)

 100 °C (od 90 °C do 120 °C)

 Prędkość: 1

Faza 2:

 10 min (od 1 do 20 min)

 100 °C (od 90 °C do 120 °C)





 Prędkość: 1

Akcesoria:





- Ten program jest przeznaczony do gotowania makaronu w sposób „makaronu z jednego garnka” (gotowanie makaronu bezpośrednio w sosie, a nie oddzielnie we wrzącej wodzie). Włóż wiadro do miski, dodaj wszystkie warzywa, mięso i makaron i rozpocznij program. Pozostaw zaślepkę otwartą.
- Faza 1 to pierwszy etap gotowania makaronu.
- Po sygnale dźwiękowym wskazującym koniec pierwszej fazy wymieszaj składniki szpatułką i w razie potrzeby dodaj składniki. Zamknij pokrywę.
- Faza 2 to druga faza gotowania. 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu.
- Czas i temperaturę gotowania można regulować dla każdej fazy, naciskając „Czas” i „Temperatura” oraz dostosowując parametr za pomocą pokręćła sterującego.

10. RYŻ I GOTOWANE PŁATKI ZBOŻOWE













<p>Faza 1:</p>  25 min (od 15 do 64 minut)  120 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 0	<p>Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Program przeznaczony jest do gotowania 250 g ryżu. Jeśli gotujesz mniej ryżu, zmniejsz licznik czasu przed uruchomieniem programu. Czas trwania można regulować PRZED rozpoczęciem programu, od 15 do 64 minut. • Na 250 g ryżu: uruchom program bez modyfikacji. • Na 200 g ryżu: zmień czas trwania programu na 20 minut i uruchom program. Sprawdź podczas gotowania. • Na 100 g ryżu: zmień czas trwania programu na 17 minut i uruchom program. Sprawdź podczas gotowania. • Uwaga: po uruchomieniu programu czas trwania programu nie będzie już można regulować. • Wlej 1250 ml wody do miski. • Umieść ryż w koszu do gotowania (maksymalnie 250 g, ponieważ ryż puchnie podczas gotowania) i splucz ryż bezpośrednio w koszu do gotowania. • Umieść kosz do gotowania w misce. • Przed uruchomieniem programu dostosuj czas trwania programu do ilości ryżu, który ma zostać ugotowany. • Aby ustawić czas trwania programu, wybierz program, naciśnij dwa razy przycisk „Czas” i ustaw czas trwania za pomocą pokrętki sterowania. • Pozostaw pokrywkę zamkniętą podczas całego programu. • Temperaturę gotowania można regulować dla każdej fazy, naciskając „Temperatura” i dostosowując parametr za pomocą pokrętki regulacyjnego. 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Możesz użyć tego programu do gotowania innych zbóż (komosa ryżowa, proso). W zależności od płatków konieczne będzie dostosowanie czasu gotowania. 	

11. RISOTTO




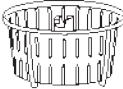







<p>Faza 1:</p>  3 min 30 sekund (od 1 do 5 minut)  90 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 2)	<p>Akcesoria:</p> 
<p>Faza 2:</p>  3 min (od 1 do 5 min)  120 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 2)	<p>Akcesoria:</p> 
<p>Faza 3:</p>  20 min (od 1 do 25 min)  100 °C (od 90 °C do 120 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 2)	

- Zainstaluj wósto w misce, dodaj składniki i uruchom program.
- Faza 1 programu to faza zrumienienia cebuli, warzyw, mięsa, które można stosować w kompozycji risotto, w tłuszczu (masło lub olej).
- Po sygnale dźwiękowym informującym o zakończeniu pierwszej fazy:
 - Zainstaluj bicz
 - Dodaj składniki (specjalny ryż risotto i minimum 200 ml płynów: ogólnie 100 ml białego wina i 100 ml wody lub 200 ml białego wina)
- Faza 2 jest fazą brązowienia ryżu. Jeśli użyłeś tylko cebuli lub szalotki w fazie 1, może być konieczne obniżenie temperatury w fazie 2 do 100 °C zamiast 120 °C, aby zapobiec przywieraniu dna.
- Gdy sygnał dźwiękowy wskazuje koniec drugiej fazy, dodaj składniki (450 g wody, kostka bullonowa).
- Faza 3 to faza gotowania risotto. W zależności od ryżu idealny czas gotowania może się różnić. Sprawdź gotowanie ryżu na 5 minut przed końcem programu i w razie potrzeby zatrzymaj go w tym czasie. 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu.
- Czas gotowania, temperaturę gotowania i prędkość mieszania można ustawić dla każdej fazy, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” i dostosowując parametr za pomocą pokręćła sterującego.
- Używaj tego programu w taki sam sposób, jak w przypadku innych zlaen: pszenicy, komosy ryżowej, prosa.





12. SMOOTH PUREE

<p>Faza 1:</p>  18 min (od 1 do 25 min)  100 °C  Prędkość: 1	<p>Akcesoria:</p> 
<p>Faza 2:</p>  10 min (od 1 do 30 min)  95 °C  Prędkość: 1	
<p>Faza 3:</p>  20 sekund  Bez ogrzewania  Prędkość: 4	<p>Akcesoria:</p>  lub 
<ul style="list-style-type: none"> • Do tego programu użyj specjalnych tłuczonych ziemniaków (mięsz z mączny). Potnij ziemniaki na małe 1 cm kawałki (patrz przepis). • Włóż wósto do miski, dodaj składniki (mleko, woda, sól, masło) i ziemniaki i rozpocznij program. Pozostaw zaślepkę otwartą. • Po pierwszym sygnale zmieszaj ziemniaki i zeszkrob dno miski szpatułką. • Zamknij pokrywę, aby ponownie uruchomić program, i zamknij pokrywę. • Po drugu sygnale dźwiękowy, zainstaluj ostrze. Zamknij pokrywę. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas gotowania można ustawić na pierwszych 2 fazach, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Szybkość” oraz dostosowując parametr za pomocą środkowego przycisku. • Aby uzyskać wyjątkowo gładkie puree, które przemawia do dzieci, użyj ostrza z 4 nożami zamiast trzepaczki. • Program jest przeznaczony do gotowania 800 g ziemniaków (przed obieraniem) w 250 ml mleka i 100 ml wody. Jeśli zmienisz ilość, czas gotowania będzie musiał zostać dostosowany. 	






13. KRUSZONE ZIEMNIAKI

<p>Faza 1:</p> <p> 30 min (od 1 do 50 min)</p> <p> 120 °C (od 100 do 120 °C)</p> <p> Prędkość: 0</p>	<p>Akcesoria:</p> 
<p>Faza 2:</p> <p> 15 sekund</p> <p> Bez ogrzewania</p> <p> Prędkość: 3</p>	<p>Akcesoria:</p> 
<p>Faza 3:</p> <p> 15 sekund</p> <p> Bez ogrzewania</p> <p> Prędkość: 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Potrnij ziemniaki na małe 1 cm kawałki (zgodnie z przepisem). • Wlej 600 ml wody do miski (limit kosza na parę), włóż kosz do gotowania pełen ziemniaków do miski i uruchom program. Pozostaw zaślepkę otwartą. Zamknij go podczas faz mieszania na końcu programu. • 1 minutę przed końcem pierwszej fazy, sprawdź gotowanie ziemniaków. Czas gotowania może być różny dla różnych ziemniaków. W razie potrzeby wydłużyć czas gotowania, naciskając „Czas” i zwiększając czas za pomocą pokrętki sterującego. • Po pierwszej sygnali dźwiękowej, wyjmij kosz do gotowania, opróżnij wodę z miski, zainstaluj trzepaczkę i włóż ziemniaki do miski. • Po drugim sygnale zeszkrob boki miski, aby ziemniaki znalazły się na środku. Zamknij pokrywę, aby ponownie uruchomić program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • W koszu do gotowania można ugotować do 800 g ziemniaków (przed obieraniem). • Czas gotowania i temperatura gotowania pierwszej fazy można regulować, naciskając „Czas” i „Temperatura” i dostosowując parametr za pomocą pokrętki sterującego. W zależności od użytych ziemniaków czas gotowania można regulować. 	





14. GOTOWAĆ

<p> 30 min (od 1 do 90 min)</p> <p> 120 °C (od 90 °C do 120 °C)</p> <p> Prędkość: 1</p>	<p>Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj więsto w misce. Dodaj składniki i wodę i uruchom program. Pozostaw zaślepkę otwartą. • Do gotowania makaronu: Uruchom program gotowania, a po zagotowaniu dodaj makaron, zmierz czas trwania programu na czas gotowania podany na opakowaniu makaronu i obniż temperaturę programu do 100 °C. Otwórz pokrywkę, aby uniknąć przepięnienia. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas i temperaturę gotowania można regulować, naciskając „Czas” i „Temperatura” oraz dostosowując parametr za pomocą środkowego przycisku. 	





15. DŻEM I KOMPOT

 20 min (od 1 do 60 min)  90 °C (od 80 °C do 100 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 3)	<p style="text-align: center;">Akcesoria:</p>  lub 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze lub wiśło w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas gotowania, temperatura gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętle sterującego. • Aby uzyskać idealnie gładką teksturę, użyj ostrza z 4 nożami i wymieszaj pod koniec gotowania. 	





16. KREM / FLAN

 10 min (od 1 do 30 min)  90 °C (od 70 °C do 100 °C)  Prędkość: 3 (zmienna od 1 do 3)	<p style="text-align: center;">Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Umieść wiśło w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas gotowania, temperatura gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętle sterującego. 	








17. KREM ANGLAISE I KREM DO CIAST

<p>Faza 1:</p>  10 min (od 5 do 20 min)  80 °C (od 80 °C do 90 °C)  Prędkość: 2 (zmienna od 2 do 3)	<p style="text-align: center;">Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Umieść wiśło w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas gotowania, temperatura gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętle sterującego. 	






18. TOPIENIE

 5 min (od 2 do 15 min)  50 °C (od 37 °C do 60 °C)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 3)	<p style="text-align: center;">Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Umieść wiśło w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas gotowania, temperatura gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętle sterującego. 	



19. PŁYWAJĄCA WYSPA

Faza 1:  9 min 30 sek  Bez ogrzewania  Prędkość: 4	Faza 2:  3 min  70 °C  Prędkość: 4	Akcesoria: 
<ul style="list-style-type: none"> • Ten program ma na celu ubijanie białek do sztywności (faza 1), a następnie gotowanie ich w misce (faza 2) w celu przygotowania pływających wysp. • Włóż trzepaczkę do miski, dodaj białka do sztywności i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Parametry tego programu nie mogą być modyfikowane. 		

20. EMULGOWAĆ






 3 min (od 30 sekund do 10 minut)  0 °C (0 °C lub 37 °C)  Prędkość: 4 (zmienna od 1 do 4)	Akcesoria:  lub 
<ul style="list-style-type: none"> • Umieść włosło lub trzepaczkę w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas trwania programu, temperaturę gotowania i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętki sterującego. • Temperaturę programu można regulować do 37 °C: może to być bardzo przydatne do pieczenia, szczególnie do przygotowywania bezy. 	

21. SORBET






Faza 1:  1 min 30 sekund (od 1 do 4 minut)  Bez ogrzewania  Prędkość: 5	Akcesoria: 
Faza 2:  30 sekund (od 20 sekund do 2 minut)  Bez ogrzewania  Prędkość: 6	
Faza 3:  1 min  Bez ogrzewania  Prędkość: 4	Akcesoria:  lub 

- Ten program jest przeznaczony do robienia lodów i sorbetów z kawałków mrożonych owoców. Wyjąć kawałki owoców z zamrażarki na 10 minut przed przygotowaniem sorbetu, aby miały czas na delikatne zmiękczenie.
- Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki (mrożone owoce, cukier) i uruchom program.
- Faza 1 to faza mieszania owoców w sorbecie.
- Przy pierwszym sygnale dźwiękowym wskazującym koniec pierwszej fazy zeszkrob bok szpatułką, aby przenieść kawałki owoców na środek. Zamknij pokrywę, aby ponownie uruchomić program.
- Faza 2 to faza mieszania owoców w sorbecie z większą prędkością.
- Na drugi sygnał dźwiękowy wskazujący koniec fazy 2, wyjmij 4-nożowe ostrze i zainstaluj trzepaczkę. Ponownie zeszkrob bok szpatułką, aby przenieść owoce na trzepaczkę.
- Dodaj białko jaj (opcjonalnie) i zamknij pokrywę.
- Ta faza 3 jest fazą emulsyjną białka jaj w sorbecie. Jajko sprawi, że lód będzie bardziej przestronny.
- 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu.
- Czas mieszania można ustawić w fazie 1 i 2 tego programu, naciskając „Czas” i dostosowując parametr za pomocą pokręćła sterującego. Rzeczywiście, w zależności od owoców, może być konieczne mieszanie mniej więcej dłużej.




22. JOGURT

<p>Faza 1:</p>  <p>10 sek Bez ogrzewania</p>  <p>Prędkość: 6</p>	<p>Faza 2:</p>  <p>4 min 37 °C</p>  <p>Prędkość: 1</p>	<p>Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj wiadro w misce, dodaj składniki (mleko, jogurt, woda) i uruchom program. • Faza 1 to faza mieszania bazy jogurtu. • Przy pierwszym sygnale dźwiękowym wskazującym koniec pierwszej fazy, dodaj składniki (podpuszczka). • Faza 2 to faza gotowania podstawy jogurtu z podpuszczką. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Parametry tego programu nie mogą być modyfikowane. 		




23. CHLEB I CIASTO DO PIZZY

<p>Faza 1:</p>  <p>3 min 37 °C</p>  <p>Prędkość: 2</p>	<p>Faza 2:</p>  <p>1 min Bez ogrzewania</p>  <p>Prędkość: 1</p>	<p>Akcesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze w misce, dodaj płyn (wodę lub mleko) i drożdże i uruchom program. • Faza 1 to faza mieszania drożdży w wodzie lub mleku. • Po pierwszym sygnale dźwiękowym wskazującym koniec pierwszej fazy, dodaj resztę składników (mąkę, jajko, cukier, sól, olej, zgodnie z przepisami). • Faza 2 to faza wyrabiania ciasta. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Parametry tego programu nie mogą być modyfikowane. • Nigdy nie używaj więcej niż 400 g mąki w swoich przepisach. Możesz uszkodzić produkt. • Po użyciu programu 23 nie należy natychmiast ponownie uruchamiać drugiego programu 23. Pozostaw 2 do 20 minut przerwy między 2 programami 23. 		










24. CIASTO

 1 min 30 sekund (od 30 sekund do 2 minut 30 sekund) Bez ogrzewania  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 3)	Akcesoria: 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas trwania i prędkość ugniatania można regulować w tym programie, naciskając „Czas” i „prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętła sterującego. • Nigdy nie używaj więcej niż 400 g mąki w tym programie 24. 	

25. CIASTO NALEŚNIKOWE, NALEŚNIKI, GOFRY I PLACKI






 30 sekund (od 20 sekund do 2 minut) Bez ogrzewania  Prędkość: 6 (zmienna od 1 do 6)	Akcesoria: 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas trwania i prędkość ugniatania można regulować w tym programie, naciskając „Czas” i „prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętła sterującego. 	

26. CIASTO CHOUX




Faza 1:  5 min 100 °C  Prędkość: 1	Faza 3:  10 min (od 10 do 30 min) Bez ogrzewania  Prędkość: 0	Akcesoria: 
Faza 2:  2 min Bez ogrzewania  Prędkość: 3	Faza 4:  2 min Bez ogrzewania  Prędkość: 5	

- Zainstaluj wiadro w misce, dodaj składniki (wodę i masło) i uruchom program.
- Faza 1 to faza topienia masła w wodzie.
- Na pierwsza sygnał dźwiękowy wskazujący koniec pierwszej fazę, dodaj składniki (mąkę, sól) i zamknij pokrywę, aby ponownie uruchomić program.
- Faza 2 to faza wyrabiania i suszenia ciasta.
- Na druga sygnał dźwiękowy wskazujący koniec druga faza, urządzenie automatycznie przechodzi w fazę 3, fazę spoczynku i chłodzenia ciasta przez 10 minut. Poczekaj na następny sygnał dźwiękowy.
- Na trzecia sygnał dźwiękowy wskazujący koniec trzecia faza, uruchom ponownie program, naciskając pokrętko sterowania, i natychmiast dodaj pierwsze jajko, a następnie 30 sekund po druga jajko, a następnie 30 sekund po trzecia.
- To czwarta faza jest zatem fazą stopniowego wprowadzania jaj do ciasta.
- 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu.
- Parametry tego programu nie mogą być modyfikowane.
- Postępuj dokładnie według przepisu, aby odnieść sukces i nie zwiększaj ilości mąki, ponieważ grozi to uszkodzeniem urządzenia.
- Podczas gotowania ciasta ptysowego nie należy otwierać drzwi piekarnika, aby ich nie upuścić. Pozostaw go w piekarniku na 15 minut z otwartymi drzwiami na końcu gotowania przed jego wyjęciem.





27. MARCYPAN

Faza 1:  1 min Bez ogrzewania  Prędkość: 10	Faza 2:  1 min Bez ogrzewania  Prędkość: 4	Aksesoria: 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki (migdały) i uruchom program. • Faza 1 to faza mieszania sproszkowanych migdałów. • Po pierwsza sygnał dźwiękowy wskazujący koniec pierwszej fazę, dodaj składniki (masło, cukier, jajko, patrz przepis). • Faza 2 to faza przygotowawcza do frangipanu (nadzienie). • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Parametry tego programu nie mogą być modyfikowane. 		





28. SMOOTHIE, SOKI I KOKTAJLE MLECZNE

 1 min 30 sekund (od 5 sekund do 4 minut) Bez ogrzewania  Prędkość: 8 (zmienna od 1 do 10)	Aksesoria: 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas trwania i prędkość mieszania można regulować w tym programie, naciskając „Czas” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętki sterującego. 	

29. UTRZYMUJ CIEPŁO I CIEPŁO

 30 min (od 1 do 90 min)  50 °C (od 50 do 70 °D0)  Prędkość: 1 (zmienna od 1 do 2)	<p style="text-align: center;">Aksesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze lub wiośło w misce, dodaj składniki i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Czas trwania, temperatura i prędkość mieszania można ustawić w tym programie, naciskając „Czas”, „Temperatura” i „Prędkość” oraz dostosowując parametr za pomocą pokrętki sterującego. • Użyj tej funkcji do podgrzania lub ogrzania wszystkich przygotowań. 	

30. AUTOCLEANING

 15 min (od 10 do 25 min)  120 °C  Prędkość: 3 (zmienna od 1 do 3)	<p style="text-align: center;">Aksesoria:</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Zainstaluj ostrze w misce, dodaj wodę do mlisy i uruchom program. • 3 sygnały dźwiękowe oznaczają zakończenie programu. • Ten program usuwa pozostałości, które mogły przyczepić się do dna miski. 	

USTAWIANIE PARAMETRÓW

- Wartości, które pojawiają się obok ikon czasu, temperatury i prędkości są predefiniowanymi wartościami dla każdego programu. Niektóre z nich są regulowane, w którym to przypadku interwał regulacji pojawi się w nawiasach.
- Możesz dostosować wartości każdego parametru (w dozwolonych programach lub fazach) zawsze przed uruchomieniem programu lub naciskając pokrętkę sterującą, aby go zatrzymać.
- Wartości nie można modyfikować, gdy uruchomiony jest ustawiony program.
- Aby wyregulować każdą wartość, przed rozpoczęciem lub z zatrzymanym programem należy nacisnąć przycisk dotykowy każdego parametru i obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać żądany czas, temperaturę lub prędkość.

Chef
COMPR

BOT

ACT

IKOHS

— UPGRADE YOUR LIFE —