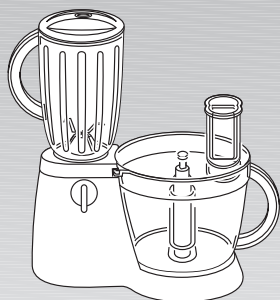


SIEMENS

Rezepte und Tipps
Recipes and Tips
Recettes et conseils
Ricette e consigli
Recepten en tips
Opskrifter og tips
Oppskrifter og tips
Recepte och tips
Ruokaohjeita ja vinkkejä
Recetas y consejos
prácticos

Receitas e sugestões
Συνταγές και συμβουλές
Tarifler ve yararlı bilgiler
Przepisy kulinarne
i wskazówki
Receptek és hasznos
tanácsok
Рецепти и идеи
Рецепты
и рекомендации
وصفات ونصائح



MK 52...
MK 53...

de

en

fr

it

nl

da

no

sv

fi

es

pt

el

tr

pl

hu

bg

ru

ar

Das vorliegende Heft beinhaltet Rezepte und Tipps zum Gebrauch Ihrer Küchenmaschine mit Zubehör/Werkzeug. Rezepte finden Sie zu den Themen Backen, Getränke, Salate, Suppen & Soßen und Süßspeisen. Zusätzlich beinhaltet das Heft ein Rezept für Kartoffelpüree. Die Tipps sind nach dem Zubehör/Werkzeug gegliedert und beschreiben die empfohlene Verarbeitung einzelner Lebensmittel.

Rezepte

Backen

Biskuitteig

Grundrezept (z. B. Springform Ø 26 cm)

3 Eier

3 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

- Zutaten 5 Minuten auf **Stufe 4**, dann 2 Minuten auf **Stufe 3** verrühren.

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Gerät auf **Stufe 1** schalten und die Mehlmischung durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nicht länger als ½ bis 1 Minute verrühren.

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

- Eier und Zucker 5 Minuten auf **Stufe 4** schaumig schlagen.

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

- Gerät auf **Stufe 2** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nur kurz verrühren.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Hefeteig

Achtung!

Mit Messer nur leichten Hefeteig verarbeiten; mittelschweren und schweren Hefeteig mit Knethaken verarbeiten.

Hefeteig lässt sich je nach Verwendungszweck in drei Arten unterscheiden:

- leichter Hefeteig, z. B. für Krapfen und Berliner
- mittelschwerer Hefeteig, z. B. für Hefezopf und Brot
- schwerer Hefeteig, z. B. für Blech-, Obst- und Streuselkuchen.

Wird ein Vorteig gewünscht:

- 150 ml warme Flüssigkeit (Milch oder Wasser), zerbröckelte Hefe, eine Prise Zucker und 100 g Mehl auf **Stufe 4** mit dem Knethaken verarbeiten.
- Vorteig gehen lassen.
- Restliche Zutaten wie im Rezept angegeben verarbeiten.



Hefezopf

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

210–220 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

80 g Zucker

60 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Zutaten kurz auf **Stufe 2**, dann 1 bis 2 Minuten auf **Stufe 4** kneten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

4 EL Öl

250–300 ml warmes Wasser

- Zutaten kurz auf **Stufe 2**, dann 1 bis 2 Minuten auf **Stufe 4** kneten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Mürbteig

Grundrezept

300 g Mehl

150 g Butter oder Margarine

(Raumtemperatur)

1 Ei

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

evtl. Backpulver

- Zutaten auf **Stufe 4** kneten.
- Teig kalt stellen.
- Nach Bedarf weiterverarbeiten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

500 g Mehl

250 g Margarine oder Butter

(Raumtemperatur)

4 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

- Zutaten ca. 1–3 Minute auf **Stufe 4** verarbeiten.
- Bei Bedarf Teig mit dem Teigschaber von der Schüsselwand entfernen und nochmals kurz unterrühren.
- Zutaten, wie z. B. Rosinen, zuletzt mit dem Teigschaber unterrühren.
- Beim Ausgießen des Teiges Multifunktionsmesser am Kunststoffgriff zurückhalten.

Höchstmenge: 1½ mal Grundrezept



Getränke

Levante-Cocktail

(für 1 Person)

1 Tomate

1 Karotte

1 Apfel

½ geschälte Orange

1 Limonenscheibe

- Tomate, Karotte und Apfel waschen.
- Obst und Gemüse in Stücke schneiden.
- Gerät auf **Stufe 3** schalten und das Obst und Gemüse durch die Nachfüllöffnung in die Saftzentrifuge geben, mit dem Stopfer nachschieben.
- Saft in ein Glas gießen.
- Das Glas mit der Limonenscheibe dekorieren und sehr kalt servieren.



Planter's Punch

(für 6 Personen)

3 Orangen

2 Zitronen

200 ml Rum

4 TL Ceylontee (oder 5 Teebeutel) für 1 Liter Tee

6 Orangenscheiben

- Orangen und Zitronen auspressen.
- Tee zubereiten.
- Fruchtsaft und Rum erhitzen und in Gläser gießen.
- Tee dazugießen, nach Wunsch süßen.
- Gläser mit den Orangenscheiben dekorieren.



Schokoladen-Milch

(Höchstmenge)

100 g Schokolade

400 ml heiße Milch

- Schokolade auf **Stufe 4** zerkleinern.
- Heiße Milch dazugeben und mixen.



Vitamin-Cocktail

(für 1 Person)

2 Äpfel

100 g frische Johannisbeeren, Erdbeeren oder Himbeeren

1 EL Zuckerrohrsirup

- Äpfel waschen und in Stücke schneiden.
- Gerät auf **Stufe 3** schalten und die Beeren und Apfelstücke durch die Nachfüllöffnung in die Saftzentrifuge geben, mit dem Stopfer nachschieben.
- Saft in ein Glas gießen und mit Sirup süßen.



Salate

Rohkostsalat

(für 2–4 Personen)

4 Karotten

1 Kohlrabi

1 Apfel

1 Zucchini

1 Gurke

¼ Blumenkohl

100 g Frischkäse

Marinade

2 EL Weinessig

2 EL Gemüsebrühe

Salz

1 TL Honig

2 EL Öl

- Karotten mit einer groben Bürste unter fließendem Wasser putzen und mit der Raspel-Wendescheibe fein raspeln.
- Kohlrabi schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit der Raspel-Wendescheibe fein raspeln.
- Apfel waschen und vierteln, mit der Raspel-Wendescheibe grob raspeln.
- Zucchini und Gurke waschen, der Länge nach durchschneiden und mit der Schneid-Wendescheibe fein schneiden.
- Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen.
- Die Zutaten für die Marinade im Mixer verarbeiten und den Salat damit marinieren.
- Salat auf Tellern anrichten und den Frischkäse darüber verteilen.



Suppen & Soßen

Blumenkohl-Cremesuppe

(Vorspeise für 4 Personen)

1 großer Blumenkohl (ca. 1 kg)

2–3 EL Butter

400 ml Gemüsebrühe

400 ml Wasser

200 ml Sahne

Salz, Muskatnuss

1 Eigelb

Kerbel

- Blumenkohl waschen und knapp über den Stielen in Röschen teilen.
- Butter auf dem Herd aufschäumen, Blumenkohl darin unter Rühren anschwitzen.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen, das Wasser und die Hälfte der Sahne dazugeben.
- Suppe aufkochen und zugedeckt auf niedriger Stufe 10 Minuten weich kochen.
- Suppe passieren.
- Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und weitere 10 Minuten garen.
- Eigelb mit restlicher Sahne verrühren und unter die Suppe ziehen. Nicht mehr kochen lassen.
- Mit Kerbel garniert servieren.

Tipp: Nach diesem Rezept kann auch Brokkoli zu einer Cremesuppe verarbeitet werden.



Mayonnaise

Grundrezept

- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 150–200 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf **Stufe 2** vermischen.
- Gerät auf **Stufe 4** schalten, das Öl langsam durch den Trichter gießen und solange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Tomatensoße

(für 2 Personen)

- 500 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 30 g Fett
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 1 EL Essig
- 375 ml Wasser

- Zwiebel abziehen und im Universalzerkleinerer fein hacken.
- Tomaten waschen und halbieren.
- Gehackte Zwiebel in Fett anschwitzen, Tomaten dazugeben und kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und vermischen.
- Tomatenmark und Wasser dazugeben und unter Rühren aufkochen.
- Soße würzen und 30 Minuten bei niedriger Hitze weich kochen.
- Soße passieren, abschmecken.

Süßspeisen

Erdbeersorbet

(für 2–4 Personen)

- 250 g gefrorene Erdbeeren
- 100 g Puderzucker
- 150 ml Sahne

- Zutaten so lange auf **Stufe 4** vermischen, bis ein cremiges Eis entsteht.

Tipp: Nach diesem Rezept können auch andere gefrorene Früchte wie Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren zu Sorbet verarbeitet werden.

Kartoffelpüree

- 800 g Kartoffeln
- Salz, weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 30 g Butter
- ca. 200 ml heiße Milch

- Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
- Gewürfelte Kartoffeln in gesalzenem Wasser aufkochen.
- Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und bei schwacher Hitze 20–30 Minuten garen.
- Kartoffeln abgießen und noch heiß auf **Stufe 4** passieren.
- Püree mit Butter und Milch mischen (Knethaken).
- Fertiges Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Honig-Brotaufstrich

- 200 g Walnüsse oder Mandeln
- 100 g Citronat
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g Honig

- Walnüsse und Citronat zusammen etwa 30 Sekunden auf **Stufe 4** zerkleinern.
- Nach Stillstand des Mixers Honig und Zitronensaft dazugeben und 15 Sekunden mixen.

Tipps

Multifunktionsmesser

Zerkleinern

Kräuter (außer Schnittlauch), 10–50 g

- In der trockenen Schüssel auf **Stufe 4** zerkleinern.

Knoblauch, max. 500 g

- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Zwiebeln, max. 500 g

- Zwiebeln vierteln.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Gemüse oder Kartoffeln, roh, 100–500 g

- Gemüse/Kartoffeln in Stücke schneiden.
- Mehrmals je 2 Sekunden auf **Stufe M** zerkleinern.

Nüsse oder Mandeln, 100–500 g

- Auf **Stufe 4** zerkleinern.

Hartkäse (z. B. Parmesan), 100–500 g

- Auf **Stufe 4** zerkleinern.

Brötchen, hart, 1–8 Stück

- Brötchen vierteln.
- Auf **Stufe 4** zerkleinern.

Fleisch oder Leber, 50–500 g

- Knorpel, Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch entfernen.
- Fleisch in Stücke schneiden.
- Auf **Stufe 4** zerkleinern.
- Für Fleischteige, Füllungen und Pasteten Fleisch zusammen mit den Gewürzen verarbeiten.



Pürieren/Mixen

Obst oder Gemüse, max. 500 g

- Obst/Gemüse zusammen mit Gewürzen auf **Stufe 4** zu Püree verarbeiten.
- Nach Bedarf Flüssigkeit dazugeben und weiterverarbeiten.

Knethaken

Untermischen von Zutaten

- Gerät auf **Stufe 4** schalten und die unterzumischenden Zutaten (z. B. Rosinen, kandierte Früchte und Nüsse) durch die Nachfüllöffnung dazugeben.



Rührbesen

Schlagen

Eischnee, 1–6 Eiweiß

- Auf **Stufe 4** schlagen.
- Unterheben von Eischnee auf **Stufe 2**.

Schlagsahne, 200–800 g

- Auf **Stufe 3** schlagen.
- Unterheben von Schlagsahne auf **Stufe 2**.



Schneid-Wendescheibe

Schneiden

Gemüse, max. 1000 g

- Gekochtes Gemüse erst abkühlen lassen.
- Auf **Stufe 1–4** schneiden.



Raspel-Wendescheibe

Raspeln

Obst und Gemüse, roh, max. 1000 g

- Auf **Stufe 3 oder 4** raspeln.

Käse (außer Hartkäse), max. 1000 g

- Auf **Stufe 3 oder 4** raspeln.



Reibscheibe

Reiben

Nüsse oder Mandeln, rohe Kartoffeln, Hartkäse, harte Brötchen, gekühlte Schokolade, max. 500 g

- Auf **Stufe 4** reiben.



Passiereinsatz

Passieren

Obst oder Gemüse (Steinobst muss entsteint werden), max. 1000 g und Früchte, max. 500 g, weichgekocht

- Obst/Gemüse in Stücke schneiden.
- Obst/Gemüse weichkochen und am besten noch heiß auf **Stufe 4** passieren.

Hinweis: Obst für die Herstellung von Marmeladen (Beerenobst ohne Stiele) ohne Flüssigkeit unter Rühren aufkochen, dann passieren.



Saftzentrifuge

Entsaften

Obst oder Gemüse, max. 500 g

- Obst/Gemüse in Stücke schneiden.
- Erst auf **Stufe 3**, dann auf **Stufe 4** verarbeiten.
- Das Gerät solange laufen lassen, bis das Obst/Gemüse restlos entsaftet ist.



Zitruspresse

Entsaften

Zitrusfrüchte, max. 1000 g

- Auf **Stufe 2** auspressen.



Universalzerkleinerer

Zerkleinern

Petersilie, 5–10 g

- Stiele von der Petersilie entfernen.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Knoblauch, 2–10 Zehen

- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Zwiebeln, 50–100 g

- Zwiebeln vierteln.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Obst oder Gemüse, 50–100 g

- Obst/Gemüse in Stücke schneiden.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Dörrobst, 50–100 g

- (evtl. entkernt)
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Nüsse oder Mandeln, 10–100 g

- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Käse, 10–100 g

- Käse in Würfel (etwa 1 cm) schneiden.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Eier, hartgekocht, 1–2 Stück

- Eier halbieren.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Brot, hart, 10–30 g

- Brot in Stücke schneiden oder brechen.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Fleisch, 50–100 g

- Knorpel, Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch entfernen.
- Fleisch in Würfel (etwa 1 cm) schneiden.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.



This booklet contains recipes and tips for use with your food processor and accessories/tools. Recipes are divided into baking, drinks, salads, soups & sauces and desserts. The booklet also includes a recipe for mashed potatoes. The tips are arranged according to the accessory/tool and describe the recommended processing of individual foods.

Recipes

Baking

Sponge mixture

Basic recipe

(e.g. 1x Ø 26 cm/10 in spring form tin)

3 eggs

3 tbs. hot water

150 g/5½ oz sugar

Few drops of vanilla essence

- Mix ingredients for 5 minutes at **setting 4**, then for 2 minutes at **setting 3**.

100 g/3½ oz flour

100 g/3½ oz cornflour

1 tsp. baking powder

- Mix the flour, cornflour and baking powder.
- Switch appliance to **setting 1** and add the flour mixture through the feed tube.
- Do not mix for longer than ½–1 minute.

Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g/4½ oz sugar

- Beat eggs and sugar for 5 minutes at **setting 4** until a froth forms.

125 g/4½ oz ground hazel nuts

50 g/1¾ oz breadcrumbs

- Switch appliance to **setting 2**, add hazel nuts and breadcrumbs through the feed tube.
- Mix only briefly.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Yeast dough

Warning!

Only work the light dough with a knife; work medium and heavy textured dough with a kneading hook.

There are three types of yeast dough depending on use:

- light yeast dough,
e.g. for doughnuts
- slightly heavier yeast dough,
e.g. for plaited buns and bread
- heavy yeast dough,
e.g. for pasty, fruit flan, crumble.



If a basic dough is required:

- Add 150 ml/5 fl oz of warm liquid (milk or water), crumbled yeast, a pinch of sugar and 100 g/3½ oz flour and process with the kneading hook at **setting 4**.
- Allow the dough to rise.
- Process the remaining ingredients as indicated in the recipe.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

500 g/1 lb 2 oz flour

25 g/1 oz yeast or 1 packet of dried yeast

210–220 ml/6–7 fl oz warm milk

1 egg

1 pinch of salt

80 g/3 oz sugar

60 g/2 oz melted, cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Knead ingredients briefly at **setting 2**, then for 1–2 minutes at **setting 4**.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

500 g/1 lb 2 oz flour

25 g/1 oz yeast or 1 packet of dried yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

4 tbs. oil

250–300 ml/9–10 fl oz warm water

- Knead ingredients briefly at **setting 2**, then for 1–2 minutes at **setting 4**.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

300 g/10½ oz flour

150 g/5½ oz butter or margarine (room temperature)

1 egg

100 g sugar

1 pinch of salt

Few drops of vanilla essence

If necessary baking powder

- Knead ingredients at **setting 4**.
- Chill the dough.
- If required, process further.

Maximum quantity: 2x basic recipe



Sponge mixture

Basic recipe

500 g/1 lb 2 oz flour

250 g/9 oz margarine or butter (room temperature)

4 eggs

250 g/9 oz sugar

Few drops of vanilla essence

1 packet of baking powder

150 ml/5 fl oz milk

- Process ingredients for approx. 1–3 minute at **setting 4**.
- If required, remove dough from the side of the bowl with the dough scraper and mix again briefly.
- For ingredients such as raisins, mix last of all into the dough mixture.
- When pouring out the dough, hold back the multi-function blade with the plastic handle.

Maximum quantity: 1½x basic recipe



Beverages

Levante cocktail

(serves 1)

1 tomato

1 carrot

1 apple

½ peeled orange

1 slice of lime

- Wash the tomato, carrot and apple.
- Cut the fruit and vegetables into pieces.
- Switch appliance to **setting 3** and put the fruit and vegetables through the feed tube into the juicer; use the pusher.
- Pour the juice into a glass.
- Decorate the glass with the slice of lime and serve very cold.



Planters punch

(serves 6)

3 oranges

2 lemons

200 ml/7 fl oz rum

4 tps. loose tea (or 5 tea bags) for 1 litre/1¼ pt of tea

6 slices of orange

- Press the juice out of the oranges and lemons.
- Prepare the tea.
- Heat the fruit juice and rum and pour into glasses.
- Add the tea, sweeten if required.
- Decorate the glasses with the slices of orange.



Chocolate milk

(Maximum quantity)

100 g/3½ oz chocolate

400 ml/14 fl oz hot milk

- Cut up the chocolate at **setting 4**.
- Add hot milk and blend.



Vitamin cocktail

(serves 1)

2 apples

100 g fresh blackcurrants, strawberries

or raspberries

1 tbs. sugar cane syrup

- Wash and cut the apples into pieces.
- Switch appliance to **setting 3** and put the berries and apple pieces through the feed tube into the juicer; use the pusher.
- Pour the juice into a glass and sweeten with syrup.



Salads

Raw vegetable salad

(serves 2–4)

4 carrots

1 kohlrabi

1 apple

1 courgette

1 cucumber

¼ cauliflower

100 g/3½ oz fresh cheese

Marinade

2 tbs. vinegar wine

2 tbs. vegetable stock

Salt

1 tps. honey

2 tbs. oil

- Clean the carrots under running water with a coarse brush and shred finely with the reversible shredding disc.
- Peel the kohlrabi, cut into thick slices and shred finely with the reversible shredding disc.
- Wash and quarter the apple, shred coarsely with the reversible shredding disc.
- Wash the courgette and cucumber, cut lengthways and slice finely with the reversible slicing disc.
- Wash the cauliflower and divide into small florets.
- Process the ingredients for the dressing in the blender and dress the salad.
- Arrange the salad on plates and sprinkle the fresh cheese over.



Soups & sauces

Cauliflower cream soup

(serves 4)

1 large cauliflower

(approx. 1 kg/2 lb 4 oz)

2–3 tbs. butter

400 ml/14 fl oz vegetables broth

400 ml/14 fl oz water

200 ml/7 fl oz cream

Salt, nutmeg

1 egg yolk

Chervil

- Wash the cauliflower and divide into florets just above the stalks.
- Froth the butter in a pan, stir in and sweat the cauliflower.
- Add the vegetable stock, the water and half the cream.
- Bring the soup to the boil, cover and simmer on a low heat for 10 minutes until tender.
- Strain the soup.
- Add salt and nutmeg to taste and simmer for a further 10 minutes.
- Stir the egg yolk and the rest of the cream into the soup. Remove the soup from the heat.
- Garnish with chervil and serve.

Tip: Broccoli can be substituted for cauliflower.



Mayonnaise

Basic recipe

1 egg

1 tsp. mustard

1 tsb. vinegar or lemon juice

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

150–200 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at **setting 2**.
- Switch appliance to **setting 4**, slowly pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Tomato sauce

(serves 2)

500 g/1 lb 2 oz tomatoes

1 onion

30 g/1¼ oz fat

2 tbs. tomato purée

2 tbs. flour

Salt

White pepper

1 tbs. sugar

1 tbs. vinegar

375 ml/13 fl oz water



- Peel the onion and chop up in the universal cutter.
- Wash and halve tomatoes.
- Sweat the chopped onion in fat, add tomatoes and fry briefly, dust with flour and mix.
- Add the tomato purée and water and bring to the boil, stirring continuously.
- Season the sauce and simmer on a low heat for 30 minutes.
- Strain the sauce, add salt and pepper to taste.

Desserts

Strawberry sorbet

(serves 2–4)

250 g/9 oz frozen strawberries

100 g/3½ oz icing sugar

150 ml/5 fl oz cream

- Mix ingredients at **setting 4** until a creamy ice forms.

Tip: This recipe can also be used to make sorbet from other frozen fruits, e.g. raspberries, bilberries and blackcurrants.



Mashed potato

800 g/2 lb potatoes

Salt, white pepper

Grated nutmeg

30 g/1 oz butter

Approx. 200 ml/7 fl oz hot milk

- Peel, wash and dice the potatoes.
- Bring the diced potatoes to the boil in salted water.
- Season with pepper and nutmeg and cook on a low heat for 20–30 minutes
- Strain the potatoes and mash while still hot at **setting 4**.
- Mix the mashed potato with butter and milk (kneading hook).
- Add salt and pepper and serve immediately.



Honey bread spread

200 g walnuts or almonds

100 g candied lemon peel

2 tbsp lemon juice

500 g honey

- Chop up walnuts and candied lemon peel on **setting 4** for approx 30 seconds.
- Following the standstill of the mixer, mix in honey and lemon juice and mix for 15 seconds.



Tips

Multi-function blade

Cutting

Herbs (except chives),

10–50 g/½–1¼ oz

- Cut up in a dry bowl at **setting 4**.

Garlic, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Cut up at **setting M**.

Onions, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Quarter the onions
- Cut up at **setting M**.

Vegetables or potatoes, raw,

100–150 g/3½–5½ oz

- Cut the vegetables/potatoes into pieces.
- Cut up several times for 2 seconds each at **setting M**.

Nuts or almonds,

100–500 g/3½ oz–1 lb 2 oz

- Cut up at **setting 4**.

Hard cheese (e.g. Parmesan),

100–500 g/3½ oz–1 lb 2 oz

- Cut up at **setting 4**.

Bread rolls, hard, 1–8

- Quarter the bread rolls.
- Cut up at **setting 4**.

Meat or liver, 50–500 g/1¼ oz–1 lb 2 oz

- Remove gristle, bone, skin and sinews from the meat.
- Cut the meat into pieces.
- Cut up at **setting 4**.
- Process the meat with herbs for sausage meat, stuffing and pâté.

Puréeing/blending

Fruit or vegetables,

max. 500 g/1 lb 2 oz

- Purée fruit/vegetables with herbs at **setting 4**.
- If required, add liquid and continue processing.



Kneading hook

Mixing ingredients

- Switch on appliance at **setting 4** and add the ingredients to be mixed (e.g. raisins, candied fruit and nuts) through the feed tube.



Whisk

Beating

Beaten egg white, 1–6 egg whites

- Beat at **setting 4**.
- Fold in beaten egg white at **setting 2**.

Whipped cream,

200–800 g/7 oz–1 lb 12 oz

- Beat at **setting 3**.
- Fold in whipped cream at **setting 2**.



Reversible slicing disc

Slicing

Vegetables, max. 1000 g/2 lb 4 oz

- First allow boiled vegetables to cool down.
- Slice at **setting 1–4**.



Reversible shredding disc

Shredding

Fruit and vegetables, raw,

max. 1000 g/2 lb 4 oz

- Shred at **setting 3 or 4**.

Cheese (except hard cheese),

max. 1000 g/2 lb 4 oz

- Shred at **setting 3 or 4**.



Grating disc

Grating

Nuts or almonds, raw potatoes,

hard cheese, hard bread rolls,
cooled chocolate, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Grate at **setting 4**.



Masher

Mashing

Fruit or vegetables (stone fruit must be pitted), max. 1000 g/2 lb 4 oz and fruit, max. 500 g/1 lb 2 oz, cooked until soft

- Cut fruit/vegetables into pieces
- Cook fruit/vegetables until soft and mash, preferably while still hot, at **setting 4**.

Note: If making jam (berries with stalks removed), bring the fruit to the boil without liquid, stirring continuously, then mash.



Juicer

Extracting juice

Fruit or vegetables, max. 500 g/1 lb 2 oz

- Cut fruit/vegetables into pieces.
- First, process at **setting 3**, then at **setting 4**.
- The appliance must be left running until all the juice has been extracted from the fruit/vegetables.

Citrus press

Extracting juice

Citrus fruits, max. 1000 g/2 lb 4 oz

- Press out juice at **setting 2**.

Universal cutter

Cutting

Parsley 5–10 g/1½–¾ oz

- Remove the stems from the parsley.
- Cut up at **setting M**.

Garlic, 2–10 cloves

- Cut up at **setting M**.

Onions, 50–100 g/1¾–3¾ oz

- Quarter the onions,
- Cut up at **setting M**.

Fruit or vegetables, 50–100 g/1¾–3¾ oz

- Cut fruit/vegetables into pieces,
- Cut up at **setting M**.

Dried fruit, 50–100 g/1¾–3¾ oz

- (if possible pitted)
- Cut up at **setting M**.

Nuts or almonds, 10–100 g/¾–3¾ oz

- Cut up at **setting M**.

Cheese, 10–100 g/¾–3¾ oz

- Dice cheese (approx. 1 cm/½ in).
- Cut up at **setting M**.

Eggs, hard-boiled, 1–2

- Halve the eggs.
- Cut up at **setting M**.

Bread, hard, 10–30 g/¾–1 oz

- Cut or break bread into pieces.
- Cut up at **setting M**.

Meat, 50–100 g/1¾–3¾ oz

- Remove gristle, bone, skin and sinews from the meat.
- Dice the meat (approx. 1 cm/½ in).
- Cut up at **setting M**.



fr

La présente notice contient des recettes et des conseils sur l'utilisation de votre robot et de ses accessoires. Vous trouverez des recettes pour préparer des pâtisseries, boissons et salades, des soupes, des sauces ainsi que des entremets sucrés. La notice contient en outre une recette pour réussir la purée de pommes de terre. Les conseils sont structurés en fonction des différents accessoires, ils expliquent comment transformer de préférence les différents ingrédients.

Recettes

Pâtisseries

Pâte à biscuit

Recette de base (par ex. moule démontable de 26 cm de Ø)

3 œufs

3 cuillères à soupe d'eau chaude

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

- Mélangez les ingrédients pendant 5 minutes, interrupteur rotatif sur la **position 4**, puis 2 minutes sur la **position 3**.

100 g de farine

100 g d'amidon

1 cuillère à café de levure chimique

- Mélangez la farine, l'amidon et la levure chimique.
- Réglez l'appareil sur la **position 1** puis versez cette pâte par l'ouverture pour ajout.
- Ne mélangez pas plus de 30 secondes à 1 minute.



Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

- Battez les œufs en neige avec le sucre pendant 5 minutes, appareil réglé sur la **position 4**.

125 g de noisettes broyées fines

50 g de chapelure

- Réglez l'appareil sur la **position 2**, versez les noisettes et la chapelure par l'ouverture pour ajout.
- Ne battez la pâte que brièvement.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Pâte levée

Attention !

Avec la lame, ne traitez que les pâtes légères à la levure ; pour traiter les pâtes à la levure moyennement à très épaisses, utilisez le crochet à pétrir.

Nous faisons la distinction entre trois types de pâte, suivant son utilisation ultérieure:

- Pâte levée légère
Par ex. pour les beignets et les mascottes
- Pâte levée mi-lourde
Par ex. pour la brioche tressée et le pain
- Pâte levée lourde
Par ex. pour les gâteaux cuits sur la plaque, gâteaux aux fruits, garnitures sablées.

S'il faut une pâte préparatoire:

- Mélangez 150 ml de liquide chaud (lait ou eau), des brisures de levure de boulanger, une pincée de sucre et 100 g de farine, appareil réglé sur la **position 4** et équipé des crochets à malaxer.
- Laissez lever la pâte.
- Préparez les ingrédients restants comme l'indique la recette.

Brioche tressée

Recette de base

500 g de farine

25 g de levure ou 1 sachet de levure

210–220 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

80 g de sucre

60 g de matière grasse fondue et refroidie

Le zeste râpé d'un demi-citron

- Pétrissez brièvement les ingrédients, appareil réglé sur la **position 2**, puis pétrissez 1 à 2 minutes sur la **position 4**.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

500 g de farine

25 g de levure ou 1 sachet de levure

1 cuiller à café de sucre

1 pincée de sel

4 cuillères à soupe d'huile

250 à 300 ml d'eau chaude

- Pétrissez les ingrédients brièvement sur la **position 2**, puis 1 à 2 minutes sur la **position 4**.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base

Pâte brisée

Recette de base

300 g de farine

150 g de beurre ou de margarine (à la température de la pièce)

1 œuf

100 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

Levure chimique si nécessaire

- Pétrissez les ingrédients, appareil réglé sur la **position 4**.
- Mettez la pâte dans une pièce froide.
- Poursuivez la préparation suivant besoins.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

500 g de farine

250 g de margarine ou de beurre (à la température de la pièce)

4 œufs

250 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

- Traitez les ingrédients pendant 1 à 3 minutes, appareil réglé sur la **vitesse 4**.
- Si nécessaire, décollez la pâte de la paroi du bol mélangeur avec la spatule puis incorporez à nouveau les ingrédients.
- N'incorporez des ingrédients comme par ex. les raisins secs qu'à la fin, à l'aide de la spatule.
- Au moment de verser la pâte, retenez la lame multifonctions par sa poignée en plastique.

Quantité maximale: 1,5 fois la recette de base

Boissons

Cocktail du Levant

(pour 1 personne)

1 tomate

1 carotte

1 pomme

½ orange pelée

1 tranche de citron vert

- Lavez la tomate, la carotte et la pomme.
- Découpez ces légumes et le fruit en morceaux.
- Réglez l'appareil sur la **position 3** puis versez les morceaux dans la centrifugeuse, par l'ouverture pour ajout. Faites-les avancer à l'aide du pilon poussoir.
- Versez le jus dans un verre.
- Décorez le verre avec la tranche de citron vert puis servez très frais.



Punch planteur

(pour 6 personnes)

3 oranges

2 citrons

200 ml de rhum

4 cuillers à café de thé de Ceylan (ou 5 sachets de thé) pour 1 litre de thé

6 tranches d'orange

- Pressez les oranges et les citrons.
- Préparez le thé.
- Faites chauffer le jus de fruit et le rhum puis versez-les dans les verres.
- Versez le thé par dessus, sucrez à volonté.
- Décorez les verres avec les tranches d'oranges.



Lait au chocolat

(Quantité maximum)

100 g de chocolat

400 ml de lait très chaud

- Broyez le chocolat, appareil réglé sur la **position 4**.
- Versez le lait très chaud dessus puis passez au mixeur.



Cocktail vitaminé

(pour 1 personne)

2 pommes

100 g de groseilles ou cassis frais, de fraises ou de framboises

1 cuiller à soupe de sirop de canne

- Lavez les pommes puis coupez-les en morceaux.
- Réglez l'appareil sur la **position 3** puis versez les baies et les morceaux de pomme dans la centrifugeuse par l'ouverture pour ajout. Faites avancer avec le pilon poussoir.
- Versez le jus dans un verre puis édulcorez avec le sirop.



Salades

Salade de crudités

(pour 2 à 4 personnes)

4 carottes

1 chou-rave

1 pomme

1 courgette

1 concombre

¼ de chou-fleur

100 g de fromage frais



Marinade

2 cuillers à soupe de vinaigre de vin

2 cuillers à soupe de bouillon de légume

Sel

1 cuiller à café de miel

2 cuillers à soupe d'huile

- Lavez les carottes avec une brosse sous l'eau du robinet puis râpez-les finement avec le disque à râper réversible.
- Pelez le chou-rave, découpez-le en tranches épaisses puis râpez-les finement avec le disque à râper réversible.
- Lavez la pomme et coupez-la en quatre, râpez-la grossièrement avec le disque à râper réversible.
- Lavez les courgettes et le concombre, découpez-les dans le sens de la longueur puis coupez-les fins à l'aide du disque à émincer réversible.
- Lavez le chou-fleur puis séparez-le en petits bouquets.
- Travaillez les ingrédients de la marinade dans le mixeur puis faites mariner la salade dedans.
- Disposez la salade dans les assiettes puis répartissez le fromage frais dessus.

Soupes et sauces

Soupe au chou-fleur à la crème

(Entrée pour 4 personnes)

1 gros chou-fleur (1 kg env.)

2–3 cuillers à soupe de beurre

400 ml de bouillon de légume

400 ml d'eau

200 ml de crème

Sel, noix muscade

1 jaune d'œuf

Cerfeuil

- Lavez le chou-fleur puis découpez-en les bouquets (avec le moins possible des tiges).
- Faites mousser le beurre dans une casserole, faites revenir les bouquets dedans tout en remuant.
- Déglacez avec le bouillon de légume, rajoutez l'eau et la moitié de la crème.
- Faites entrer la soupe en ébullition, couvrez-la, puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 minutes.
- Passez la soupe au tamis.
- Assaisonnez avec le sel et la noix muscade puis poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.
- Incorporez le jaune d'œuf et le reste de la crème, veillez à ce que la soupe ne boue plus.
- Servez les assiettes garnies du cerfeuil.

Un conseil : à la place du chou-fleur, vous pouvez utiliser des broccolis.



Mayonnaise

Recette de base

1 œuf

1 cuiller à café de moutarde

1 cuiller à soupe de vinaigre ou de jus de citron

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

150–200 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile), appareil réglé sur la **position 2**.
- Réglez-le ensuite sur la **position 4** puis versez l'huile lentement par l'entonnoir et battez la mayonnaise jusqu'à ce qu'elle s'affermisse.

Quantité maximale: 2 fois la recette de base



Sauce tomate

(pour 2 personnes)

500 g de tomates

1 oignon

30 g de matière grasse

2 cuillers à soupe de concentré de tomate

2 cuillers à soupe de farine

Sel

Poivre blanc

1 cuiller à soupe de sucre

1 cuiller à soupe de vinaigre

375 ml d'eau

- Pelez l'oignon puis hachez-le finement dans le broyeur universel.
- Lavez les tomates et partagez-les en deux.
- Faites revenir l'oignon haché dans la matière grasse, rajoutez les tomates puis saisissez-les brièvement, saupoudrez la farine puis mélangez.
- Rajoutez le concentré de tomate et l'eau, puis faites bouillir tout en mélangeant.
- Assaisonnez la sauce puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant une demi-heure.
- Passez la sauce au tamis puis parfaites l'assaisonnement.



Entremets sucrés

Sorbet aux fraises

(pour 2 à 4 personnes)

250 g de fraises congelées

100 g de sucre glace

150 ml de crème

- Mélangez les ingrédients, robot sur la **position 4**, jusqu'à obtenir un sorbet crémeux.

Un conseil: cette recette vous permet de préparer des sorbets aussi avec d'autres fruits (framboises, myrtilles, groseilles et cassis).



Purée de pommes de terre

800 g de pommes de terre

Sel, poivre blanc

Noix muscade poivrée

30 g de beurre

env. 200 ml de lait très chaud

- Pelez les pommes de terre, lavez-les puis découpez-les en dés.
- Versez les dés de pomme de terre dans l'eau salée puis faites bouillir.
- Relevez avec le poivre et la noix muscade, puis faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes.
- Videz l'eau puis – pommes de terre encore très chaudes –, réduisez-les en purée, robot réglé sur la **position 4**.
- Mélangez la purée avec du beurre et du lait (utilisez le crochet à pétrir).
- Salez et poivrez la purée puis servez immédiatement.



Pâte tartinable au miel

200 g de noix ou d'amandes

100 g d'écorces de citron confites

2 c. à soupe de jus de citron

500 g de miel

- Broyez ensemble les noix et les écorces confites, pendant 30 secondes, appareil réglé sur la **vitesse 4**.
- Après que le mixeur s'est arrêté, rajoutez le miel et le jus de citron, puis mélangez pendant 15 secondes.



Conseils

Lame multifonctions

Broyer

Herbes culinaires

(ciboulette exceptée), 10–50 g

- Broyez-les dans le bol sec, appareil réglé sur la **position 4**.

Ail, 500 g max.

- Broyez-le sur la **position M**.

Oignons, 500 g max.

- Coupez les oignons en quarts.
- Broyez-les sur la **position M**.

Légumes et pommes de terre crus, 100–500 g

- Coupez les légumes/pommes de terre en morceaux.
- Broyez-les plusieurs fois, 2 secondes maxi. chaque fois, sur la **position M**.

Noix et amandes, 100–500 g

- Broyez-les sur la **position 4**.

Fromage dur (parmesan par ex.), 100–500 g

- Broyez-le sur la **position 4**.

Petits pains rassis, 1 à 8 petits pains

- Coupez les petits-pains en quatre.
- Broyez-les ensuite sur la **position 4**.

Viande ou foie, 50–500 g

- De la viande, retirez les cartilages, os, la peau et les tendons.
- Découpez la viande en morceaux.
- Broyez-les sur la **position 4**.
- Pour confectionner des pâtes à la viande, des farces et des pâtés, mélangez la viande et les épices.

Réduction en purée/Mixage

Fruits ou légumes, 500 g max.

- Réduisez les fruits/légumes en purée avec les épices, appareil réglé sur la **position 4**.
- Rajoutez du liquide suivant besoins puis poursuivez le mixage.

Crochets malaxeurs

Incorporation d'ingrédients

- Réglez l'appareil sur la **position 4** puis versez les ingrédients à mélanger (par ex. raisins secs, fruits confits et noix) par l'ouverture pour ajout.



Fouet

Battre

Œufs à la neige, 1 à 6 blancs d'œuf

- Battez les blancs sur la **position 4**.
- Faites-les lever en neige sur la **position 2**.

Crème Chantilly, 200–800 g

- Battez la crème sur la **position 3**.
- Faites lever la crème sur la **position 2**.

Disque à émincer réversible

Couper

Légumes, 1000 g maxi.

- Attendez d'abord que les légumes cuits aient refroidi.
- Coupez-les robot réglé sur la **position 1–4**.

Disque à râper réversible

Râper

Fruits et légumes, crus, 1000 g maxi.

- Râpez-le robot réglé sur la **position 3 ou 4**.

Fromage (fromage dur excepté), 1000 g maxi.

- Râpez-le robot réglé sur la **position 3 ou 4**.

Disque à râper

Râper

Noix, noisettes ou amandes, pommes de terre crues, fromage dur, petits-pains durs, chocolat froid, 500 g maxi.

- Râpez-les robot réglé sur la **position 4**.

Tamis

Passer au tamis

Fruits à noyaux ou légumes cuits (dénoyautez préalablement les fruits), 1000 g maxi., fruits cuits plus petits 500 g maxi.

- Coupez les fruits/légumes en morceaux.
- Faites cuire les fruits/légumes jusqu'à ce qu'ils aient ramolli puis passez-les au tamis encore très chauds, robot réglé sur la **position 4**.

Remarque: pour préparer de la confiture (baies sans queue), faites cuire les fruits sans eau en remuant régulièrement, puis passez-les au tamis.



Centrifugeuse

Centrifuger



Fruits et légumes, 500 g max.

- Découpez les fruits et légumes en morceaux.
- Centrifugez d'abord sur la **position 3** puis sur la **position 4**.
- Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce qu'il ne reste plus du tout de jus dans les fruits et légumes.

Presse à agrumes

Presser



Agrumes, 1000 g max.

- Pressez-les sur la **position 2**.

Broyeur universel

Broyer



Persil, 5–10 g

- Retirez les tiges du persil.
- Broyez-les sur la **position M**.

Ail, 2 à 10 gousses

- Broyez-le sur la **position M**.

Oignons, 50–100 g

- Coupez les oignons en quarts.
- Broyez-les sur la **position M**.

Fruits et légumes, 50–100 g

- Découpez les fruits et légumes en morceaux.
- Broyez-les sur la **position M**.

Fruits déshydratés, 50–100 g

- (éventuellement dénoyautés).
- Broyez-les sur la **position M**.

Noix ou amandes, 10–100 g

- Broyez-les sur la **position M**.

Fromage, 10–100 g

- Coupez le fromage en dés (d'env. 1 cm).
- Broyez-le sur la **position M**.

Œufs cuits durs, 1 à 2 œufs

- Coupez les œufs en deux.
- Broyez-les sur la **position M**.

Pain dur, 10–30 g

- Découpez ou cassez le pain en morceaux.
- Broyez-le sur la **position M**.

Viande, 50–100 g

- De la viande, retirez les cartilages, les os, la peau et les tendons.
- Découpez la viande en dés (d'env. 1 cm).
- Broyez-le sur la **position M**.

it

Questo libretto contiene ricette e consigli per l'uso del vostro robot da cucina con accessori/utensili. Trovate ricette sui temi cottura al forno, bevande, insalate, minestre & salse e dolci. Il libretto contiene inoltre una ricetta per il purè di patate. I consigli sono articolati secondo ogni accessorio/utensile e descrivono la lavorazione consigliata dei singoli alimenti.

Ricette

Per il forno

Pasta biscotto

Ricetta base

(per es. stampo a cerniera Ø 26 cm)

3 uova

3 cucchiaini di acqua bollente

150 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

- Sbattere gli ingredienti per 5 minuti alla **velocità 4**, poi per 2 minuti alla **velocità 3**.

100 g di farina

100 g di amido per uso alimentare

1 cucchiaino di lievito in polvere

- Mescolare farina, amido e lievito.

- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 1** ed aggiungere la miscela di farina attraverso l'apposita apertura.

- Non mescolare per oltre ½–1 minuto.



Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova

125 g di zucchero

- Montare a schiuma uova e zucchero per 5 minuti alla **velocità 4**.

125 g di nocciole macinate

50 g di pangrattato

- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 2**, aggiungere le nocciole ed il pangrattato attraverso l'apertura per l'aggiunta degli ingredienti.

- Mescolare solo brevemente.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta lievitata

Attenzione!

Lavorare con le lame solo pasta lievitata leggera; lavorare pasta lievitata media e pesante con il braccio impastatore.

A seconda dello scopo d'impiego, si distinguono tre tipi di pasta lievitata:

- pasta lievitata leggera, per es. per Krapfen
- pasta lievitata medio-leggera, per es. per treccia di pasta lievitata e pane
- pasta lievitata pesante, per es. per focaccia, dolce alla frutta, dolce cosperso di granelli di zucchero.

Se si desidera una pasta preliminare:

- Lavorare con il braccio impastatore alla **velocità 4** 150 ml di liquido caldo (latte o acqua), lievito sbriciolato, un pizzico di zucchero e 100 g di farina.
- Lasciare lievitare la pasta.
- Aggiungere gli altri ingredienti come indicato nella ricetta.

Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

500 g di farina

25 g di lievito oppure 1 confezione di lievito secco

210–220 ml di latte caldo

1 uovo

1 pizzico di sale

80 g di zucchero

60 g di grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 2**, poi da 1 a 2 minuti alla **velocità 4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza

Ricetta base

500 g di farina

25 g di lievito o 1 confezione di lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

4 cucchiaini di olio

250–300 ml di acqua calda

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 2**, poi da 1 a 2 minuti alla **velocità 4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

300 g di farina

150 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

1 uovo

100 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina di zucchero vanigliato

eventualmente lievito in polvere

- Impastare gli ingredienti alla **velocità 4**.
- Conservare la pasta al freddo.
- Lavorarla ulteriormente a seconda della necessità.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

500 g di farina

250 g di margarina o burro (a temperatura ambiente)

4 uova

250 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 confezione di lievito in polvere

150 ml di latte

- Lavorare gli ingredienti per ca. 1–3 minuti alla **velocità 4**.
- Se necessario, staccare la pasta dalla ciotola impastatrice con la spatola e mescolare di nuovo brevemente.
- Mescolare per ultimi con la spatola per pasta gli ingredienti, come per es. uva passa.
- Quando si versa la pasta, trattenere la lama multifunzione prendendola per l'impugnatura in plastica.

Quantità massima: 1½ volte la ricetta base

Bevande

Cocktail Levante

(per 1 persona)

1 pomodoro

1 carota

1 mela

½ arancia sbucciata

1 fettina di limone

- Lavare il pomodoro, la carota e la mela.
- Spezzettare frutta e verdura.
- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 3** ed introdurre la verdura e la frutta nella centrifuga per succhi attraverso l'apposita apertura, aiutandosi con il pestello.
- Versare il succo in un bicchiere.
- Decorare il bicchiere con la fettina di limone e servire molto freddo.

Planter's punch

(per 6 persone)

3 arance

2 limoni

200 ml di rum

4 cucchiaini di the di Ceylon

(oppure 5 bustine di the) per 1 litro di the

6 fettine d'arancia

- Spremere arance e limoni.
- Preparare il the.
- Riscaldare a temperatura elevata la spremuta di frutta ed il rum e versare nei bicchieri.
- Aggiungere il the e addolcire a volontà.
- Decorare i bicchieri con le fettine d'arancia.



Latte al cioccolato

(Quantità massima)

100 g di cioccolato

400 ml di latte molto caldo

- Sminuzzare il cioccolato alla **velocità 4**.
- Aggiungere il latte caldo e frullare.



Cocktail vitaminico

(per 1 persona)

2 mele

100 g di ribes, fragole o lamponi

1 cucchiaino di sciroppo di canna da zucchero

- Lavare e spezzettare le mele.
- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 3** ed introdurre le bacche ed i pezzetti di mela nella centrifuga per succhi attraverso l'apertura per l'aggiunta degli ingredienti, aiutandosi con il pestello.
- Versare il succo in un bicchiere e addolcire con lo sciroppo.



Insalate

Insalata di vegetali crudi

(per 2–4 persone)

4 carote

1 cavolo rapa

1 mela

1 zucchina

1 cetriolo

¼ di cavolfiore

100 g di formaggio fresco.

Marinata

2 cucchiaini di aceto di vino

2 cucchiaini di brodo vegetale

Sale

1 cucchiaino i miele

2 cucchiaini di olio

- Pulire le carote sotto acqua corrente con una spazzola dura e grattugiarle finemente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Sbucciare il cavolo rapa, tagliarlo a fette spesse e grattugiarlo finemente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Lavare la mela e tagliarla in quattro parti, grattugiarla grossolanamente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Lavare la zucchina ed il cetriolo, tagliarli in lungo ed affettarli finemente con il disco doppia funzione per affettare.
- Lavare il cavolfiore e spezzettarlo in piccole cime.
- Lavorare nel frullatore gli ingredienti per la marinata e marinare con essi l'insalata.
- Disporre l'insalata sui piatti e distribuirvi sopra il formaggio fresco.



Minestre & salse

Passata di cavolfiori

(antipasto per 4 persone)

1 cavolfiore grande (ca. 1 kg)

2–3 cucchiaini di burro

400 ml di brodo vegetale

400 ml d'acqua

200 ml di panna

Sale, noce moscata

1 rosso d'uovo

Cerfoglio

- Lavare il cavolfiore e tagliarlo in piccole cime appena sopra i gambi.
- Schiumare il burro sul fornello, rosolarvi dentro il cavolfiore mescolandolo.
- Stemperare il cavolo con il brodo vegetale e aggiungervi l'acqua e metà della panna.
- Portare ad ebollizione la minestra, coprirla e proseguire la cottura a fuoco lento per 10 minuti.
- Passare la minestra.
- Insaporire con sale e noce moscata e cuocere per altri 10 minuti.
- Mescolare il rosso d'uovo con il resto della panna ed aggiungerli alla minestra. Togliere la minestra dal fuoco.
- Servire la minestra guarnita con cerfoglio.

Consiglio: anche i broccoli possono essere preparati a passata secondo questa ricetta.



Maionese

Ricetta base

1 uovo

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di aceto o succo di limone

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

150–200 ml di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) alla **velocità 2**.
- Commutare il frullatore alla **velocità 4**, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e frullare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Salsa di pomodoro

(per 2 persone)

500 g di pomodori

1 cipolla

30 g di olio

2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

2 cucchiaini di farina

Sale

Pepe bianco

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di aceto

375 ml d'acqua

- Sbucciare la cipolla e tritarla finemente nello sminuzzatore universale.
- Lavare e tagliare in due parti i pomodori.
- Rosolare nell'olio la cipolla tritata, aggiungerli i pomodori e soffriggerli un poco, cospargerli con farina e mescolarli.
- Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'acqua e portare ad ebollizione mescolando.
- Aggiungere le spezie e proseguire la cottura per 30 minuti a fuoco lento.
- Passare la salsa, insaporirla.



Dolci

Sorbetto di fragole

(per 2–4 persone)

250 g di fragole surgelate

100 g di zucchero a velo

150 ml di panna

- Mescolare gli ingredienti alla **velocità 4** fino a farne un gelato cremoso.

Consiglio: secondo questa ricetta il sorbetto può essere preparato anche con altri frutti surgelati, come lamponi, mirtilli e ribes.



Purè di patate

800 g di patate

Sale, pepe bianco

Noce moscata grattugiata

30 g di burro

ca. 200 ml di latte caldo

- Sbucciare le patate, lavarle e spezzettarle.
- Portare ad ebollizione i pezzetti di patate in acqua salata.
- Aromatizzare con pepe e noce moscata e cuocere a fuoco lento per 20–30 minuti.
- Scolare le patate e passarle ancora calde alla **velocità 4**.
- Impastare il purè con burro e latte (braccio impastatore).
- Insaporire il purè pronto con sale e pepe e servirlo subito.



Companatico spalmabile al miele

200 g noci o mandorle

100 g bucce di cedro candite

2 cucchiaini succo di limone

500 g miele

- Sminuzzare insieme noci e bucce di cedro candite per circa 30 secondi alla **velocità 4**.
- Quando il frullatore si è fermato, aggiungere miele e succo di limone e frullare per 15 secondi.



Consigli

Lama multifunzione

Tritare

Erbe aromatiche

(tranne erba cipollina), 10–50 g

- Tritare nel contenitore asciutto alla **velocità 4**.

Aglio, max. 500 g

- Tritare alla **velocità M**.

Cipolle, max. 500 g

- Tagliare le cipolle in quattro parti.
- Tritare alla **velocità M**.

Ortaggi o patate, crudi, 100–500 g

- Spezzettare gli ortaggi/patate.
- Tritare ripetutamente, ogni volta per 2 secondi alla **velocità M**.

Noci o mandorle, 100–500 g

- Tritare alla **velocità 4**.

Formaggio duro (per es. parmigiano), 100–500 g

- Sminuzzare alla **velocità 4**.

Panini, rappresi, 1–8 pezzi

- Tagliare i panini in quattro parti.
- Sminuzzare alla **velocità 4**.

Carne o fegato, 50–500 g

- Rimuovere dalla carne cartilagini, ossi, pelle e tendini.
- Tagliare la carne a pezzetti.
- Tritare alla **velocità 4**.
- Per impasti di carne, farcie e pasticci, lavorare la carne insieme alle spezie.

Fare a purea/frullare

Frutta o verdura, max. 500 g

- Lavorare a purea la frutta/verdura insieme alle spezie alla **velocità 4**.
- Se necessario aggiungere liquido e continuare a lavorare.

Braccio impastatore

Incorporare ingredienti

- Mettere l'apparecchio in funzione alla **velocità 2** ed aggiungere gli ingredienti da incorporare (per es. uva passa, canditi e noci) attraverso l'apposita apertura.



Frusta

Montare

**Chiara d'uovo montata,
1–6 chiare d'uovo**

- Montare alla **velocità 4**.
- Mescolare la chiara d'uovo alla **velocità 2**.

Panna montata, 200–800 g

- Montare alla **velocità 3**.
- Mescolare panna montata alla **velocità 2**.

Disco doppia funzione per affettare

Affettare

Verdura, max. 1000 g

- Lasciare prima raffreddare la verdura cotta.
- Affettarla alla **velocità 1–4**.

Disco doppia funzione per grattugiare

Grattugiare

Frutta e verdura, crude, max. 1000 g

- Grattugiare alla **velocità 3 oppure 4**.

**Formaggio (tranne formaggio duro),
max. 1000 g**

- Grattugiare alla **velocità 3 oppure 4**.

Disco grattugia

Grattugiare

**Noci o mandorle, patate crude,
formaggio duro panini duri,
cioccolato raffreddato, max. 500 g**

- Grattugiare alla **velocità 4**.

Inserto passatutto

Passare

**Frutta o verdura (la frutta con
nocciolo deve essere snocciolata),
max. 1000 g e frutti, max. 500 g,
ammorbiditi mediante cottura**

- Spezzettare la frutta/verdura.
- Continuare a cuocere la frutta/verdura fino a renderla morbida e passarla preferibilmente ancora calda alla **velocità 4**.

Avvertenza: la frutta per fare marmellate (bacche senza peduncoli), deve essere portata ad ebollizione senza liquido, rimescolando continuamente ed infine passata.



Centrifuga per succhi

Estrarre succo

Frutta o verdura, max. 500 g

- Spezzettare la frutta/verdura.
- Lavorare prima alla **velocità 3**, poi alla **velocità 4**.
- Tenere in funzione l'apparecchio finché il succo non è stato completamente estratto dalla frutta/verdura.

Spremiagrumi

Spremere succo

Agrumi, max. 1000 g

- Spremere alla **velocità 2**.

Sminuzzatore universale

Sminuzzare

Prezzemolo, 5–10 g

- Rimuovere i gambi dal prezzemolo.
- Sminuzzare alla **velocità M**.

Aglio, 2–10 spicchi

- Sminuzzare alla **velocità M**.

Cipolle, 50–100 g

- Tagliare le cipolle in quattro parti.
- Sminuzzare alla **velocità M**.

Frutta o verdura, 50–100 g

- Spezzettare la frutta/verdura.
- Sminuzzare alla **velocità M**.

Frutta secca, 50–100 g

- (event. snocciolata)
- Sminuzzare alla **velocità M**.

Noci o mandorle, 10–100 g

- Sminuzzare alla **velocità M**.

Formaggio, 10–100 g

- Tagliare il formaggio a cubetti (di ca. 1 cm).
- Sminuzzare alla **velocità M**.

Uova, sode, 1–2 pezzi

- Tagliare le uova in due parti.
- Sminuzzare alla **velocità M**.

Pane, rappreso, 10–30 g

- Spezzettare o rompere il pane.
- Sminuzzare alla **velocità M**.

Carne, 50–100 g

- Rimuovere dalla carne cartilagini, ossi, pelle e tendini.
- Tagliare la carne a cubetti (di ca. 1 cm).
- Sminuzzare alla **velocità M**.



Dit boekje bevat recepten en tips voor het gebruik van uw keukenmachine met toebehoren/hulpmiddelen. U vindt er bakrecepten en recepten voor dranken, salades, soepen & sauzen en zoete gerechten. Het bevat ook een recept voor aardappelpuree. De tips zijn ingedeeld naar toebehoren/hulpmiddelen en beschrijven de aanbevolen bereidingswijze van afzonderlijke levensmiddelen.

Recepten

Bakken

Biscuitdeeg

Basisrecept (bijv. springvorm Ø 26 cm)

3 eieren

3 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

- Ingrediënten 5 minuten op **stand 4**, daarna 2 minuten op **stand 3** doorroeren.

100 g meel

100 g maïzena

1 theelepel bakpoeder

- Meel, maïzena en bakpoeder vermengen.
- Apparaat op **stand 1** zetten en het meelmengsel via de vulopening toevoegen.
- Niet langer dan ½ tot 1 minuut doorroeren.

Bodem voor vruchtengebak

Basisrecept

2 eieren

125 g suiker

- Eieren en suiker 5 minuten tot schuim kloppen op **stand 4**.

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

- Apparaat op **stand 2** zetten en de hazelnoten en het paneermeel via de vulopening toevoegen.
- Kort doorroeren.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Gistdeeg

Attentie!

Met het mes alleen licht gistdeeg verwerken; middelzwaar en zwaar gistdeeg verwerken met de kneedhaak.

Afhankelijk van het gebruiksdoel kunnen er drie soorten gistdeeg worden onderscheiden:

- licht gistdeeg, bijv. voor beignets en berliner bollen
- dikker gistdeeg, bijv. voor gevlochten gebak en brood
- dik gistdeeg, bijv. voor plaatkoek, vruchtengebak en kruimelgebak.



Als u basisgistdeeg wilt maken:

- 150 ml warme vloeistof (melk of water), verkruidde gist, een beetje suiker en 100 g meel op **stand 4** verwerken met de kneedhaak.
- Het basisgistdeeg laten rijzen.
- Overige ingrediënten verwerken volgens het recept.

Gevlochten gebak

Basisrecept

500 g meel

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

210–220 ml warme melk

1 ei

zout

80 g suiker

60 g gesmolten en afgekoeld vet

schil van een halve citroen, gemalen

- Ingrediënten kort kneden op **stand 2**, daarna 1 tot 2 minuten kneden op **stand 4**.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Pizzadeeg

Basisrecept

500 g meel

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

1 theelepel suiker

zout

4 eetlepels olie

250–300 ml warm water

- Ingrediënten kort kneden op **stand 2**, daarna 1 tot 2 minuten kneden op **stand 4**.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

300 g meel

150 g boter of margarine

(kamertemperatuur)

1 ei

100 g suiker

zout

1 pakje vanillesuiker

eventueel bakpoeder

- Ingrediënten kneden op **stand 4**.
- Het deeg op een koude plek zetten.
- Naar wens verder verwerken.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Roerdeeg

Basisrecept

500 g meel

250 g margarine of boter

(kamertemperatuur)

4 eieren

250 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 pakje bakpoeder

150 ml melk

- Ingrediënten ca. 1–3 minuten op **stand 4** verwerken.
- Eventueel het deeg met de deegschrapper van de komwand schrapen en nogmaals kort doorroeren.
- Ingrediënten zoals rozijnen er op het laatst doorroeren met de deegschrapper.
- Bij het uitgietsen van het deeg het multifunctionele mes vasthouden aan de kunststof handgreep.

Max. hoeveelheid: anderhalf maal basisrecept



Chocolademelk

(max. hoeveelheid)

100 g chocolade

400 ml hete melk

- Chocolade kleinmaken op **stand 4**.
- Hete melk toevoegen en mixen.



Vitaminecocktail

(voor 1 persoon)

2 appels

100 g verse rode bessen, aardbeien of frambozen

1 eetlepel rietsuikerstroop

- Appels wassen en in stukken snijden.
- Apparaat op **stand 3** zetten en de bessen en stukken appel via de vulopening in de sapcentrifuge doen; aandrukken met de stopper.
- Sap in een glas doen en zoeten met de stroop.



Dranken

Levant-cocktail

(voor 1 persoon)

1 tomaat

1 wortel

1 appel

½ geschildde sinaasappel

1 schijfje limoen

- Tomaat, wortel en appel wassen.
- Fruit en groente in stukken snijden.
- Apparaat op **stand 3** zetten en het fruit en de groente via de vulopening in de sapcentrifuge doen; aandrukken met de stopper.
- Het sap in een glas gieten.
- Het glas versieren met het limoenschijfje en zeer koud serveren.



Planter's punch

(voor 6 personen)

3 sinaasappels

2 citroenen

200 ml rum

4 theelepels ceylonthee (of 5 theezakjes) voor 1 liter thee

6 sinaasappelschijfjes

- Sinaasappels en citroenen uitpersen.
- Thee zetten.
- Vruchtensap en rum verwarmen en in glazen doen.
- Thee erop gieten, suiker toevoegen naar wens.
- De glazen versieren met de sinaasappelschijfjes.



Salades

Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)

4 wortels

1 koolrabi

1 appel

1 courgette

1 augurk

¼ bloemkool

100 g ongerijpte kaas

Marinade

2 eetlepels wijnazijn

2 eetlepels groentebouillon

zout

1 theelepel honing

2 eetlepels olie

- Wortels met een grove borstel schoonmaken onder stromend water en fijnraspen met de rasp schijf.
- Koolrabi schillen, in dikke plakken snijden en met de rasp schijf fijnraspen.
- Appel wassen en in 4 stukken snijden, grof raspen met de rasp schijf.
- Courgette en augurk wassen, overlans in stukken snijden en fijnsnijden met de snijschijf.
- Bloemkool wassen en in kleine roosjes verdelen.
- De ingrediënten van de marinade in de mixer verwerken en hiermee de salade marinieren.
- De salade op borden doen en hierover de ongerijpte kaas verdelen.



Soepen & sauzen

Bloemkool-crèmesoep

(voorgerecht voor 4 personen)

1 grote bloemkool (ca. 1 kg)

2–3 eetlepels boter

400 ml groentebouillon

400 ml water

200 ml room

zout, nootmuskaat

1 eigeel

kervel



- Bloemkool wassen en vlak boven de stelen in roosjes verdelen.
- Boter op het fornuis opwarmen tot het schuimt, hierin de bloemkool lichtjes bruineren. Blussen met de bouillon, het water en de helft van de room toevoegen.
- Blussen met de bouillon, het water en de helft van de room toevoegen.
- Soep aan de kook brengen en 10 minuten op een lage vlam gaar laten worden in een pan met deksel.
- De soep zeven.
- Op smaak brengen met zout en nootmuskaat en nog 10 minuten gaar laten worden.
- Eigeel door de rest van de room roeren en dit door de soep roeren. Niet langer laten koken.
- Garneren met kervel en serveren.

Tip: Volgens dit recept kunt u ook crèmesoep maken van broccoli.

Mayonaise

Basisrecept

1 ei

1 theelepel mosterd

1 eetlepel azijn of citroensap

zout

1 theelepel suiker

150–200 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op **stand 2**.
- Apparaat op **stand 4** zetten, de olie langzaam in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Tomatensaus

(voor 2 personen)

500 g tomaten

1 ui

30 g vet

2 eetlepels tomatenpuree

2 eetlepels meel

zout

witte peper

1 eetlepel suiker

1 eetlepel azijn

375 ml water

- De ui pellen en fijnhakken in de universele fijnsnijder.
- Tomaten wassen en halveren.
- Fijngesneden uien licht fruiten in het vet, tomaten toevoegen en kort bakken; bestrooien met meel en doorroeren.
- Tomatenpuree en water toevoegen en al roerend aan de kook brengen.
- Saus kruiden en 30 minuten laten koken op een lage vlam.
- Saus zeven en op smaak brengen.



Zoete gerechten

Aardbeiensorbet

(voor 2–4 personen)

250 g koude aardbeien

100 g poedersuiker

150 ml room

- De ingrediënten mixen op **stand 4** tot er crème-achtig ijs ontstaat.

Tip: Met dit recept kunt u ook sorbets maken van ander diepvriesfruit, zoals frambozen, bosbessen en rode bessen.



Aardappelpuree

800 g aardappels

zout, witte peper

geraspte nootmuskaat

30 g boter

ca. 200 ml hete melk

- Aardappels schillen, wassen en in blokjes snijden.
- Aardappelblokjes aan de kook brengen in water met zout.
- Met peper en nootmuskaat kruiden en 20–30 minuten gaarkoken op een lage vlam.
- Aardappels afgieten en de nog warme aardappels zeven op **stand 4**.
- Boter en melk door de puree mengen (kneedhaak).
- De puree op smaak brengen met zout en peper en direct serveren.



Honing-broodbeleg

200 g walnoten of amandelen

100 g sukade

2 EL citroensap

500 g honing

- Walnoten en sukade samen ca. 30 seconden fijnmaken op **stand 4**.
- Nadat de mixer tot stilstand is gekomen de honing en het citroensap toevoegen en 15 seconden mixen.



Tips

Multifunctionele mes

Kleinmaken

Kruiden (behalve bieslook), 10–50 g

- In de droge kom kleinmaken op **stand 4**.

Knoflook, max. 500 g

- Kleinmaken op **stand M**.

Uien, max. 500 g

- Uien in vier stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.

Groente of aardappels, rauw, 100–500 g

- Groente/aardappels in stukken snijden.
- Enkele malen gedurende 2 seconden kleinmaken op **stand M**.

Noten of amandelen, 100–500 g

- Kleinmaken op **stand 4**.

Harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), 100–500 g

- Kleinmaken op **stand 4**.

Broodjes, hard, 1–8 stuks

- Broodjes in stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand 4**.

Vlees of lever, 50–500 g

- Kraakbeen, botten, huid en zeen verwijderen van het vlees.
- Vlees in stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand 4**.
- Voor vleesdeeg, vulling en pasteien het vlees samen met de kruiden verwerken.

Pureren/mixen

Fruit of groente, max. 500 g

- Fruit/groente samen met kruiden tot puree verwerken op **stand 4**.
- Naar behoefte vloeistof toevoegen en verder verwerken.

Kneedhaak

Doorroeren van ingrediënten

- Apparaat op **stand 4** zetten en de door te roeren ingrediënten (bijv. rozijnen, gekonfijte vruchten en noten) toevoegen via de vulopening.



Roergarde

Kloppen

Geklopt eiwit, 1–6 eiwit

- Kloppen op **stand 4**.
- Roeren van eiwit op **stand 2**.

Slagroom, 200–800 g

- Kloppen op **stand 3**.
- Roeren van slagroom op **stand 2**.



Snijschijf

Snijden

Groente, max. 1000 g

- Gekookte groente eerst laten afkoelen.
- Snijden op **stand 1–4**.



Raspschijf

Raspen

Fruit en groente, ongekookt, max. 1000 g

- Raspen op **stand 3 of 4**.

Kaas (behalve harde kaas), max. 1000 g

- Raspen op **stand 3 of 4**.



Maalschijf

Malen

Noten of amandelen, rauwe aardappels, harde kaas, harde broodjes, bevroren chocolade, max. 500 g

- Malen op **stand 4**.



Zeef

Zeven

Fruit of groente (pitvruchten moeten worden ontpit), max. 1000 g en vruchten, max. 500 g, zachtgekookt

- Fruit/groente in stukken snijden.
- Fruit/groente zachtkoken en bij voorkeur nog warm zeven op **stand 4**.

N.B.: Fruit voor het bereiden van marmelade (bessen zonder stelen) zonder vloeistof al roerend aan de kook brengen, daarna zeven.



Sapcentrifuge

Centrifugeren

Fruit of groente, max. 500 g

- Fruit/groente in stukken snijden.
- Eerst verwerken op **stand 3**, dan op **stand 4**.
- Het apparaat laten lopen tot het fruit of de groente geheel is gecentrifugeerd.



Citruspers

Uitpersen

Citrusvruchten, max. 1000 g

- Uitpersen op **stand 2**.



Universele fijnsnijder

Kleinmaken

Peterselie, 5–10 g

- Steeltjes van de peterselie verwijderen.
- Kleinmaken op **stand M**.

Knoflook, 2–10 teentjes

- Kleinmaken op **stand M**.

Uien, 50–100 g

- Uien in vier stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.

Fruit of groente, 50–100 g

- Fruit/groente in stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.

Gedroogde vruchten, 50–100 g

- (eventueel ontpitten)
- Kleinmaken op **stand M**.

Noten of amandelen, 10–100 g

- Kleinmaken op **stand M**.

Kaas, 10–100 g

- Kaas in blokjes (ca. 1 cm) snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.

Eieren, hardgekookt, 1–2 stuks

- Eieren in stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.

Brood, hard, 10–30 g

- Brood in stukken snijden of breken.
- Kleinmaken op **stand M**.

Vlees, 50–100 g

- Kraakbeen, botten, huid en zeen verwijderen van het vlees.
- Vlees in blokjes (ca. 1 cm) snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.



da

Dette hæfte indeholder opskrifter og tips til køkkenmaskinen med tilbehør/redskaber. Opskrifterne dækker et bredt spektrum lige fra baging, drinks, salater, supper & sovse samt desserter. Desuden indeholder hæftet en opskrift på kartoffelmos. Tips er sorteret efter tilbehør/redskab og beskriver, hvordan de enkelte ingredienser skal forarbejdes.

Opskrifter

Bagning

Lagkagebund

Grunddej (f.eks. springform Ø 26 cm)

3 æg

3 spsk varmt vand

150 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

- Rør ingredienserne sammen i 5 minutter på **trin 4** og derefter i 2 minutter på **trin 3**.

100 g mel

100 g maizenamel

1 tsk bagepulver

- Bland mel, maizenamel og bagepulver.

- Stil maskinen på **trin 1** og hæld melblandingen gennem påfyldningsåbningen.

- Rør dejen sammen i maks. ½–1 min.



Bund til frugtterne

Grunddej

2 æg

125 g sukker

- Rør æg og sukker sammen i 5 minutter på **trin 4**, til massen begynder at skumme.

125 g maledede hasselnødder

50 g rasp

- Stil maskinen på **trin 2**. Kom hasselnødder og rasp gennem påfyldningsåbningen.

- Rør det hele kort.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Gærdej

Pas på!

Kniven må kun benyttes til let gærdej; mellemting og tung gærdej skal æltes med dejkrog.

Der kan laves tre forskellige slags dej med maskinen:

- let gærdej
f.eks. Berliner
- mellemting gærdej
f.eks. gærkrans og brød
- tung gærdej
f.eks. kage på bageplade

Grunddej:

- Bland 150 ml varm væske (mælk eller vand), smuldret gær, en knivspids sukker og 100 g mel på **trin 4** med dejkrogen.
- Lad dejen hæve.
- Som de øvrige ingredienser i.

Gærkrans

Grunddej
500 g mel
25 g gær eller 1 lille pakke tørgær
210–220 ml varm mælk
1 æg
1 knivspids salt
80 g sukker
60 g smeltet fedtstof (afkølet),
Skal af en halv citron, revet

- Ælt ingredienserne kort på **trin 2** og herefter 1 til 2 minutter på **trin 4**.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Pizzadej

Grunddej
500 g mel
25 g gær eller 1 lille pakke tørgær
1 tsk sukker
1 knivspids salt
4 spsk olie
250–300 ml varmt vand

- Ælt ingredienserne kort på **trin 2** og herefter 1 til 2 minutter på **trin 4**.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Mørdej

Grunddej
300 g mel
150 g smør eller margarine
(stuetemperatur)
1 æg
100 g sukker
1 knivspids salt
1 lille pakke vanillesukker
evt. bagepulver

- Ælt ingredienserne på **trin 4**.
- Stil dejen på et koldt sted.
- Videreforarbejd dejen efter behov.

Maks. mængde: 2 x grunddej



Rørdej

Grunddej
500 g mel
250 g margarine eller smør
(stuetemperatur)
4 æg
250 g sukker
1 lille pakke vanillesukker
1 lille pakke bagepulver
150 ml mælk

- Rør ingredienser på **trin 4** i ca. 1–3 minutter.
- Træk dejskraberen langs med skålens indvendige side og rør det hele sammen.
- Ingredienser som f.eks. rosier kommes i til sidst vha. dejskraberen.
- Hold multifunktionskniven tilbage i kunststofgrebet, når dejen hældes ud.

Maks. mængde: 1,5 x grunddej



Drinks

Levante-cocktail

(til 1 person)

1 tomat
1 gulerod
1 æble
½ skallet appelsin
1 skive limone

- Vask tomat, gulerod og æble.
- Skær frugt og grønt i passende stykker.
- Stil maskinen på **trin 3** og kom frugt og grønt gennem påfyldningsåbningen. Brug stopperen til at skubbe med.
- Kom saften i et glas.
- Smyk glasset med en skive limone og servér drinken meget kold.



Planter's Punch

(til 6 personer)

3 appelsiner
2 citroner
200 ml rom
4 tsk ceylonte (eller 5 teposer) til 1 liter te
6 appelsinskiver

- Pres saften ud af appelsinerne og citronerne.
- Lav teen.
- Opvarm frugtsaft og rom og kom det i glas.
- Fyld op med te og smag til efter behov.
- Smyk glasset med appelsinskiver.



Chokolade-mælk

(maks. mængde)

100 g chokolade
400 ml varm mælk

- Hak chokoladen i små stykker på **trin 4**.
- Tilsæt den varme mælk og blend det hele kort.



Vitamin-cocktail

(til 1 person)

2 æbler
100 g friske ribs, jordbær eller himbær
1 tsk. sukkerrørsirup

- Vask æblerne og skær dem i passende stykker.
- Stil maskinen på **trin 3** og kom bær og æblestykker gennem påfyldningsåbningen. Brug stopperen til at skubbe med.
- Kom saften i et glas og smag til med sirup.



Salater

Råkostsalat

(til 2–4 personer)
4 gulerødder
1 kålrabi
1 æble
1 squash
1 agurk
¼ blomkål
100 g frisk ost

Marinade

2 spsk vineddike
2 spsk grøntsagsbouillon
salt
1 tsk honning
2 spsk olie

- Vask gulerødderne under rindende vand med en grov børste og riv dem på den vendbare fine riveskive.
- Skræl kålrabi, skør den i tykke skiver og riv den på den vendbare fine riveskive.
- Vask æblet, skær det i kvarte og riv det på den vendbare grove riveskive.
- Vask squash og agurk, skær begge dele på langs og skær dem i fine skiver på den vendbare fine skæreskive.
- Vask blomkålet og del det i buketter.
- Kom ingredienserne til marinaden i skålen og rør det hele sammen. Kom den færdige marinade hen over salaten.
- Kom salaten på tallerkner og fordel frisk ost oven på salaten.



Supper og sovse

Cremet blomkålssuppe

(forret til 4 personer)
1 stort blomkål (ca. 1 kg)
2–3 spsk smør
400 ml grøntsagsbouillon
400 ml vand
200 ml piskefløde
salt, muskatnød
1 æggeblomme
kørvel



- Vask blomkålet og del det i buketter, som skæres over lige over stilken.
- Kom smør i en gryde. Når smøret skummer, kommes buketterne i gryden. Svits buketterne under omrøring.
- Sluk med grøntsagsbouillon. Kom vand og halvdelen af fløden i.
- Giv suppen et opkog. Skru herefter ned til laveste trin, så suppen kan stå og småkoge i 10 minutter.
- Passér suppen.
- Tilsæt salt og muskatnød efter ønske og lad suppen koge i 10 minutter til.
- Kom æggeblommen og den resterende piskefløde i suppen og lad suppen trække. Herefter må suppen ikke koge mere.
- Smyk med kørvel.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at tilberede en cremet brokkolisuppe.

Mayonnaise

Grundopskrift

1 æg
1 tsk sennep
1 spsk eddike eller citronsaft
1 knivspids salt
1 knivspids sukker
150–200 ml olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på **trin 2**.
- Stil maskinen på **trin 4**. Hæld langsomt olie gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Tomatsovs

(til 2 personer)
500 g tomater
1 løg
30 g fedtstof
2 spsk tomatkoncentrat
2 spsk mel
salt
hvid peber
1 spsk sukker
1 spsk eddike
375 ml vand

- Skræl løget og hak det fint med minihakkeren.
- Vask tomaterne og halvér dem.
- Tilsæt tomaterne og svits dem kort, drys melet henover grydens indhold og bland det hele.
- Tilsæt tomatkoncentrat og vand og giv det hele et opkog.
- Krydder sovsen og lad sovsen småkoge ved lav varme i 30 minutter.
- Passér sovsen og smag den til.



Desserter

Jordbærsorbet

(til 2–4 personer)
250 g frosne jordbær
100 g flormelis
150 ml piskefløde

- Bland ingredienserne på **trin 4**, til isen bliver cremet.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at lave sorbet af f.eks. hindbær, blåbær og ribs.



Kartoffelmos

800 g kartofler
salt, hvid peber
revet muskatnød
30 g smør

ca. 200 ml varm mælk

- Skræl og vask kartoflerne og skær dem i kvarte.
- Kom kartoffelstykkerne i en gryde med vand.
- Tilsæt salt og giv kartoffelstykkerne et opkog.
- Tilsæt peber og muskatnød og lad kartoflerne koge møre ved svagt blus i 20–30 minutter.
- Hæld vandet fra og passér dem på **trin 4**, mens de endnu er varme.
- Tilsæt smør og mælk (brug dejkrogen).
- Smag mosen til med salt og peber og servér den med det samme.



Honning til at smøre på brød

200 g valnødder eller mandler
100 g citronat
2 spsk citronsaft
500 g honning

- Valnødder og citronat hakkes sammen på **trin 4** i ca. 30 sekunder.
- Når blenderen står stille, kommes honning og citronsaft i, hvorefter det hele blandes i 15 sekunder.



Tip

Multifunktionskniv

Småhakning

Friske krydderurter
(undtagen purløg)
Mængde: 10–50 g

- Småhak i den tørre skål på **trin 4**.

Hvidløg

Mængde: maks. 500 g

- Småhak på **trin M**.

Løg

Mængde: maks. 500 g

- Skær løgene i kvarte.
- Småhak på **trin M**.

Grøntsager eller kartofler, rå

Mængde: 100–500 g

- Skær grøntsager/kartofler i stykker.
- Småhak det hele gentagne gange i 2 sekunder ad gangen på **trin M**.

Nødder eller mandler

Mængde: 100–500 g

- Småhak på **trin 4**.



Hård ost (f.eks. parmesan)

Mængde: 100–500 g

- Småhak på **trin 4**.

Rundstykker, hårde

Mængde: 1–8 stk

- Skær rundstykkerne i kvarte.
- Småhak på **trin 4**.

Kød, lever

Mængde: 50–500 g

- Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Skær kødet i terninger.
- Småhak på **trin 4**.
- Til fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer blandes kød med de øvrige ingredienser.

Purering/blanding i blender

Frugt og grønt

Mængde: maks. 500 g

- Bland frugt/grønt med krydderier til mos på **trin 4**.
- Tilsæt væske efter behov og fortsæt forarbejdningen.

Blanding med dejkrog

Blanding af ingredienser

- Stil maskinen på **trin 4** og kom ingredienserne (f.eks. rosiner, kanderede frugter og nødder) gennem påfyldningsåbningen.



Piskeris

Piskning

Piskede æggehvider af

1–6 æggehvider

- Pisk æggehviderne på **trin 4**.
- Vend forsigtigt de piskede æggehvider i de øvrige ingredienser på **trin 2**.

Flødeskum af 200–800 g fløde

- Pisk fløden på **trin 3**.
- Vend forsigtigt flødeskummet i de øvrige ingredienser på **trin 2**.

Vendbar skæreskive

Skære

Grøntsager, maks. 1000 g

- De kogte grøntsager skal være kolde, før de skæres.
- Skær grøntsagerne på **trin 1** till **4**.



Vendbar riveskive

Rive

Frugt og grønt, rå, maks. 1000 g

- Rives på **trin 3** eller **4**.

Ost (undtagen hård ost), maks. 1000 g

- Rives på **trin 3** eller **4**.

Riveskive

Rive

Nødder eller mandler, rå kartofler, hård ost, hårde rundstykker, kold chokolade, maks. 500 g

- Ovennævnte ingredienser rives på **trin 4**.

Passersats

Passere

Frugt og grønt (sten skal være fjernet i stenfrugt), maks. 1000 g og frugt, maks. 500 g, blødkogt

- Skær frugt/grønt i stykker.
- Kog frugt/grønt, til det er blødt. Det skal passeres på **trin 4**, helst mens det endnu er varmt.

Bemærk: Frugt til fremstilling af marmelade (bærfrugt uden stilk) gives et opkog uden tilsætning af væske, før frugten passerer.

Saftcentrifuge

Presning af frugt og grønt

Frugt og grønt

Mængde: maks. 500 g

- Skær frugt og grønt i passende stykker.
- Pres ingredienserne først på **trin 3** og derefter på **trin 4**.
- Lad maskinen gå, indtil al saften er presset ud af frugterne/grøntsagerne.

Citruspresse

Presning af citrusfrugter

Citrusfrugter

Mængde: maks. 1000 g

- Pres saften ud på **trin 2**.



Minihakker

Minihakning

Persille

Mængde: 5–10 g

- Fjern stilkene fra persillen.
- Minihak på **trin M**.

Hvidløg

Mængde: 2–10 fed

- Minihak på **trin M**.

Løg

Mængde: 50–100 g

- Skær løgene i kvarte.
- Minihak på **trin M**.

Frugt og grønt

Mængde: 50–100 g

- Skær frugt/grønt i passende stykker.
- Minihak på **trin M**.

Tørret frugt

Mængde: 50–100 g

- (evt. uden kerner)
- Minihak på **trin M**.

Nødder eller mandler

Mængde: 10–100 g

- Minihak på **trin M**.

Ost

Mængde: 10–100 g

- Skær osten i firkanter (ca. 1 cm).
- Minihak på **trin M**.

Æg, hårdkogte

Mængde: 1–2 stk.

- Skær æggene over (halve).
- Minihak på **trin M**.

Brød, hårdt

Mængde: 10–30 g

- Skær eller bræk brødet i stykker.
- Minihak på **trin M**.

Kød

Mængde: 50–100 g

- Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Skær kødet i terninger (ca. 1 cm).
- Minihak på **trin M**.



Det foreliggende heftet inneholder oppskrifter og tips for bruk av din food-processor med tilbehør/verktøy. Oppskriftene gjelder baking, drikker, salater, supper & sauser og desserter. I tillegg inneholder heftet en oppskrift for potetmos. Alle tips er oppdelt etter tilbehør/verktøyet og beskriver de anbefalte tilberedningsmåtene for de enkelte matvarene.

Oppskrifter

Baking

Biscuitdeig

Grunnoppskrift

(f. eks. springform Ø 26 cm)

3 egg

3 ss varmt vann

150 g sukker

1 pk. vaniljesukker

- Visp alt sammen i 5 min. på **trinn 4**, deretter i 2 min. på **trinn 3**.

100 g mel

100 g potetmel

1 ts bakepulver

- Bland melet, potetmelet og bakepulveret sammen.

- Sett maskinen på **trinn 1** og fyll denne melblandingen i mens maskinen går.

- Bland sammen ikke lenger enn i ca. ½ til 1 minutt.



Kakebunn for fruktkaker

Grunnoppskrift

2 egg

125 g sukker

- Egg og sukker vispes sammen til skum i 5 min. på **trinn 4**.

125 g malte hasselnøtter

50 g knust kavring

- Sett apparatet på **trinn 2**, hell på hasselnøttene og kavringstrøet igjennom påfyllingsåpningen.
- Rør det sammen i kort tid.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.



Gjærdeig

Obs!

Med kniven må det kun bearbeides lett gjærdeig; ved middels eller tynge gjærdeiger må det brukes eltekroken.

Gjærdeig kan lages på tre forskjellige måter, alt etter hva den skal brukes til:

- lett gjærdeig, f. eks. for "berlinerboller"
- middels tung gjærdeig f. eks. for kringle og brød
- tung gjærdeig f. eks. for bakebrett med kakeideig eller fruktkake.

Dersom det ønskes en basisdeig:

- 150 ml varm væske (melk eller vann) gjæren smuldres inn og det tilsettes litt sukker og 100 g mel. Det hele eltes med eltekroken på **trinn 4**.
- La deigen heve seg.
- Tilsett så resten av ingrediensene som angitt i oppskriften.

Kringleideig

Grunnoppskrift

500 g mel

25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver

210–220 ml varm melk

1 egg

1 knivsodd salt

80 g sukker

60 g smeltet og avkjølt smør/margarin

Revet skall av en halv sitron

- Ingrediensene bearbeides først kort på **trinn 2**, deretter i 1 til 2 minutter på **trinn 4**.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Pizzadeig

Grunnoppskrift

500 g mel

25 g gjær eller 1 pk. gjærpulver

1 ts sukker

1 knivsodd salt

4 ss olje

250–300 ml varmt vann

- Elt først kort på **trinn 2**, deretter 1 til 2 minutter på **trinn 4**.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.



Mørdeig

Grunnoppskrift

300 g mel

150 g smør eller margarin

(romtemperatur)

1 egg

100 g sukker

1 knivsodd salt

1 pk. vaniljesukker

evt. bakepulver

- Rør ingrediensene på **trinn 4**.

- Sett deigen kaldt.

- Deretter kan du bearbeide deigen videre etter ønske.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.



Formkakedeig

Grunnoppskrift

500 g mel

250 g smør eller margarin

(romtemperatur)

4 egg

250 g sukker

1 pk. vaniljesukker

1 pk. bakepulver

150 ml melk

- Ingrediensene bearbeides i 1–3 minutter på **trinn 4**.
- Om nødvendig må maskinen slås av og du må skrape med deigskrapen langs kanten slik at deigen blandes godt.
- Ingrediensene, som f. eks. rosiner, røres inn i deigen til slutt med hjelp av deigskrapen.
- Når deigen hvelves ut, må du holde fast i kunststoffhåndtaket på multifunksjonskniven.

Største mengde: 1½ ganger grunnoppskriften.



Sjokolademelk

(største mengde)

100 g sjokolade

400 ml varm melk

- Knus sjokoladen på **trinn 4**.
- Hell på melken og miks det hele sammen.



Vitamincocktail

(for 1 person)

2 epler

100 g ferske solbær,

jordbær eller bringebær

1 ts sirup

- Vask eplene og skjær dem i stykker.
- Sett maskinen på **trinn 3** og fyll bærene og eplestykkene inn igjennom åpningen i saftsentrifugen. Skyv på med støteren.
- Hell saften i et glass og sukre det hele med sirup.



Drikker

Levantecocktail

(for 1 person)

1 tomat

1 gulrot

1 eple

½ skrellet appelsin

1 lemonskeive (sitronskeive)

- Vask tomaten, gulroten og eplet.
- Skjær frukten og grønnsakene i stykker.
- Sett maskinen på **trinn 3** og fyll frukten og grønnsakene inn igjennom åpningen i saftsentrifugen. Skyv på med støteren.
- Hell saften i et glass.
- Dekorér glasset med lemonskeiven (sitronskeiven) og server drikken kald.



Planter's Punch

(for 6 personer)

3 appelsiner

2 sitroner

200 ml rom

4 ts ceylonte (eller 5 poser med te) til 1 liter te

6 skiver appelsin

- Press ut appelsinene og sitronene.
- Tilbered teen.
- Varm opp fruktsaft og rom og fyll det i glass.
- Hell på teen, og sukre det hele etter ønske.
- Dekorér glassene med appelsinskinene.



Salater

Råkostsalat

(for 2–4 personer)

4 gulrøtter

1 kålrot

1 eple

1 zucchini

1 agurk

¼ blomkål

100 g cottage cheese

Marinade

2 ss vineddik

2 ss grønnsakbuljong

Salt

1 ts honning

2 ss olje

- Gulrøttene renses med en grov børste under rennende vann og kuttes med kutteskiven.
- Skrell kålroten, skjær den i tykke skiver og kutte den fint med kutteskiven.
- Eplene vaskes og skjæres i 4 båter. Deretter rives de grovt med kutteskiven.
- Vask zucchini og agurken, skjær dem opp på langs, og skjær dem deretter fint opp med kutteskiven.
- Blomkålen vaskes og deles opp i små buketter.
- Bland så ingrediensene for marinaden og mariner salaten med denne.
- Server salaten på tallerkener og fordel cottage cheese på disse.



Supper & sauser

Kremet blomkålsuppe

(Forrett for 4 personer)

1 stort blomkålhode (ca. 1 kg)

2–3 ss smør

400 ml grønnsakbuljong

400 ml vann

200 ml fløte

Salt, muskat

1 eggeplomme

Kjørvel

- Vask blomkålen og kutt av stilken.
- Del så opp i buketter.
- Hell på grønnsakbuljongen, hell på vann og halvparten av fløten.
- Kok opp suppen og la den koke med lukket lokk på lav varme i 10 minutter.
- Deretter moses suppen.
- Smak til med salt og muskat, og la den koke videre i 10 minutter.
- Rør sammen eggeplommen med rester av fløten og bland det inn i suppen. Ikke la suppen koke opp igjen.
- Deretter pyntes suppen med kjørvell.

Tips: Det kan også lages kremsuppe av brokkoli etter denne oppskriften.



Majones

Grunnopskrift

1 egg

1 ts sennep

1 ts eddik eller sitrønsaft

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

150–200 ml olje

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på **trinn 2**.
- Slå mikseren over på **trinn 4**. La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen tykner.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.



Tomatsaus

(for 2 personer)

500 g tomater

1 løk

30 g fett

2 ss tomatpure

2 ss mel

salt

hvit pepper

1 ss sukker

1 ss eddik

375 ml vann



- Skrell løken og hakk den med universalkutteren.
- Vask tomatene og del dem i to halvdeler.
- Den hakkete løken brunes lett i fett, fyll på med tomatene og la dem brunes i kort tid, strø melet på og bland det helt.
- Fyll så på med tomatpure og vann, og la det hele koke opp under omrøring.
- Krydre sausen og la den koke i 30 minutter ved lav varme.
- Sausen moses og smakes til igjen med krydder.

Desserter

Jordbærsorbet

(for 2–4 personer)

250 g frosne jordbær

100 g melis

150 ml fløte

- Bland ingrediensene på **trinn 4** inntil det dannes en myk is.

Tips: Du kan også tilberede frosne frukter som bringebær, bjørnebær og solbær som sorbet.



Potetmos

800 g poteter

salt, hvit pepper

revet muskat

30 g smør

ca. 200 varm melk

- Skrell potetene, vask dem og skjær dem i terninger.
- Kok potetterningene opp i saltet vann.
- Krydre med pepper og muskat og la potetene koke i 20–30 minutter.
- Hell av vannet og mos dem på **trinn 4**.
- bland så smør og melk inn i mosen (eltebollen).
- Den ferdige pureen smakes til med salt og pepper og serveres straks.



Honningblanding som smøres på brød

200 g valnøtter eller mandler

100 g sitronat

2 ss sitrønsaft

500 g honning

- Valnøttene og sitronatet blandes sammen i ca. 30 sekunder på **trinn 4**.
- Etter at mikseren er stoppet opp, blandes honning og sitrønsaft og det heles mikses i 15 sek.



Tips

Multifunksjonskniv

For kutting/hakking

Urter (unntatt gressløk), 10–50 g

- Hakkes i tørr bolle på **trinn 4**.

Hvitløk, max. 500 g

- Hakkes på **trinn M**.

Løk, max. 500 g

- Del løken i båter.
- Hakkes på **trinn M**.

Grønnsaker eller poteter, rå, 100–500 g

- Skjær grønnsakene/potetene i stykker.
- Kutt dem opp flere ganger 2 sekunder av gangen på **trinn M**.

Nøtter eller mandler, 100–500 g

- Hakkes på **trinn 4**.

Hard ost (f. eks. parmesan), 100–500 g

- Hakkes på **trinn 4**.

Rundstykker, harde, 1–8 stykker

- Del dem opp i 4 båter
- Kutt dem opp på **trinn 4**.

Kjøtt eller lever, 50–500 g

- Fjern brusk, ben, hud og sener fra kjøttet.
- Skjær kjøttet i stykker.
- Hakkes på **trinn 4**.
- For hakkekjøtt, fyllinger og posteier må kjøttet bearbeides sammen med krydder.

Purøre og mikse

Frukt eller grønnsaker, max. 500 g

- Frukt/grønnsaker bearbeides til purè sammen med krydder på **trinn 4**.
- Om nødvendig kan det fylles på væske.

Eltekrok

Blanding av ingredienser

- Sett maskinen på **trinn 4** og fyll på de ingrediensene som skal til (f. eks. rosiner, kandisfrukter og nøtter) igjennom påfyllingsåpningen.

Visp

Visping

Stiv eggehvite, 1–6 eggehviter

- Vispes på **trinn 4**.
- Eggehviten blandes inn på **trinn 2**.

Kremfløte, 200–800 g

- Vispes på **trinn 3**.
- Vispet krem blandes inn på **trinn 2**.



Raspeskive

Skjæring

Grønnsaker, max. 1000 g

- Kokte grønnsaker må først avkjøle.
- Skjær dem på **trinn 1–4**.

Raspe-vendeskive

Raspe

Frukt og grønnsaker, rå, max. 1000 g

- Raspes på **trinn 3** eller **4**.

Ost (unntatt hard ost), max. 1000 g

- Raspes på **trinn 3** eller **4**.

Riveskive

Riving

Nøtter eller mandler, rå poteter, hard ost, harde rundstykker, kald sjokolade, max. 500 g.

- Rives på **trinn 4**.

Moseapparat

Mosing

Frukt eller grønnsaker (ta ut steinen av frukten først), max. 1000 g og frukt, max. 500 g, mykkokt.

- Skjær frukten/grønnsakene i stykker.
- Kok frukten/grønnsakene møre og mos dem helst i varm tilstand på **trinn 4**.

Henvisning: Frukt som skal brukes til marmelade (bær uten stilk), kokes opp uten å blande til væske, deretter moses frukten.

Saftsentrifuge

Utpressing av saft

Frukt eller grønnsaker, max. 500 g

- Skjær frukten/grønnsakene i stykker.
- Bearbeides først på **trinn 3** deretter på **trinn 4**.
- La maskinen gå inntil all saften er presset ut.

Sitruspresse

Utpressing

Sitrusfrukter, max. 1000 g

- Presses ut på **trinn 2**.



Hurtigmikser

Hakking/kutting

Persille, 5–10 g

- Fjern stilkene fra persillen.
- Hakkes på **trinn M**.

Hvitløk, 2–10 båter

- Hakkes på **trinn M**.

Løk, 50–100 g

- Del løken i båter.
- Hakkes på **trinn M**.

Frukt eller grønnsaker 50–100 g

- Skjær frukten/grønnsakene i stykker.
- Kutt dem opp på **trinn M**.

Tørket frukt, 50–100 g

- (evt. uten stein)
- Hakkes på **trinn M**.

Nøtter eller mandler, 10–100 g

- Hakkes på **trinn M**.

Ost, 10–100 g

- Osten skjæres opp i (ca. 1 cm) terninger.
- Rives på **trinn M**.

Egg, hardkokt, 1–2 stykker

- Del eggene i to.
- Hakkes på **trinn M**.

Brød, hardt, 10–30 g

- Skjær eller bryt brødet i stykker.
- Kuttet opp på **trinn M**.

Kjøtt, 50–100 g

- Fjern brusk, ben, hud og sener fra kjøttet.
- Skjær kjøttet i terninger (ca. 1 cm).
- Hakkes på **trinn M**.



SV

Detta hæfte inneholder recept og tips om hur de olika tillbehör som medföljer köksmaskinen kan användas. Recepten är uppdelade efter följande tema: Bakning, Drycker, Sallader, Soppor och såser, Efterrätter. Här finns också ett recept på potatismos. Tipsen är uppdelade efter tillbehör och beskriver arbetsgången för enskilda livsmedel.

Recept

Bakning

Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept.

(för t.ex. isärtagbar form Ø 26 cm)

3 ägg

3 msk hett vatten

2 dl socker

1 tsk vaniljsocker

- Vispa ingredienserna på **hastighet 4** under 5 minuter, sänk sedan till **hastighet 3** och fortsatt vispa under ytterligare 2 minuter.

1¼ dl vetemjöl

1¼ dl potatismjöl

1 tsk bakpulver

- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver.

- Vrid till **hastighet 1** och fyll på ingredienserna genom mataröppningen.

- Låt dem inte blandas längre än ½–1 minut.

- Häll i smord och bröad form. Grädda i 200 °C ca 25 min.

Tårtbotten som ska fyllas med färsk frukt

Grundrecept

2 ägg

1½ dl socker

- Vispa ägg och socker till skum på **hastighet 4** under 5 minuter.

2 dl malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vrid till **hastighet 2** och tillsatt hasselnötterna och ströbrödet genom mataröppningen.

- Blanda snabbt.

- Häll i smord och bröad form.

- Stick ned t.ex. äppelklyftor, doppade i socker och kanel, i kakan.

- Grädda i 175–200 °C varm ugn ca 30 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Jäsdeg

Obs!

Använd kniven endast för att bearbeta lätta jäsdegar. Är degen tyngre ska degkroken användas.

Det finns tre olika typer av jäsdeg beroende på ändamål:

- lätt deg,
t.ex. till munkar
- medeltung deg,
t.ex. till vetelängd och bröd
- tung deg,
t.ex. rågbrödsdeg.

Om du vill sätta en fördeg:

- Blanda 1½ dl fingervarm* vätska (mjölk eller vatten), smulad jäst, ett krm socker och 1¼ dl vetemjöl på hastighet 4 med degkroken.
- Låt degen jäsas övertäckt.
- Tillsätt övriga ingredienser enligt recept.

* 37 °C till färsk jäst; ca 40 °C till torrjäst, se förpackningen.

Vetelängd

Grundrecept

8½ dl (500 g) vetemjöl

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

2–2¼ dl varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

1 dl socker

60 g svalnat smält fett

1 tsk mald kardemumma

- Blanda ingredienserna snabbt på **hastighet 2**, fortsätt därefter ytterligare 1–2 minuter på **hastighet 4**.

- Jäsas övertäckt 30 min i skålen och 30 min på plåt efter utbakning.

- Formas till en eller två längder.

- Gräddas på smord plåt i 200 °C varm ugn 15–20 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Pizzadeg

Grundrecept

8¼ dl (500 g) vetemjöl

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

4 msk matolja

2½–3 dl fingervarmt* vatten

- Blanda snabbt ingredienserna på **hastighet 2**, fortsätt därefter ytterligare 1–2 minuter på **hastighet 4**.

* 37 °C till färsk jäst; ca 40 °C till torrjäst, se förpackningen

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

1 ägg

1½ dl socker

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

4 dl vetemjöl

Tillsätt ev. bakpulver

- Blanda först ingredienserna på **hastighet 4**.

- Låt degen vila på kallt ställe.

- Baka ut enligt önskemål.

- Småkakor gräddas i 200 °C ca 10 min; mördegsbotten gräddas i 175 °C ca 20 min.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkakssmet

Grundrecept

4 ägg

3 dl socker

1 tsk vaniljsocker

250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

8 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1½ dl mjölk

- Blanda först ingredienserna på **hastighet 4** ca 1–3 minut.

- Om det behövs, stäng av maskinen och för slichepotten längs blandarskålens kanter och blanda med övrig smet.

- Håll fast multifunktionskniven i plastskafet när smeten hålls ut.

- Häll smeten i smord och bröad form (ca 2 l).

- Grädda i 175 °C ca 45 min.

Max mängd: 1½ ggr grundreceptet

Drycker

Levante-cocktail

(för 1 person)

1 tomat

1 morot

1 äpple

½ skalad apelsin

1 citronska

- Skölj tomaten; skala moroten och apelsinen.

- Tärna frukterna och grönsakerna.

- Vrid till **hastighet 3** och tillsätt frukt och grönsaker genom matarröret ned i råsajtcentrifugen. Tryck ned dem med påmataren.

- Håll upp i ett glas.

- Dekorera med citronskivan. Serveras kall.



Planter's Punch

(för 6 personer)

3 apelsiner

2 citroner

2 dl rom

4 tsk ceylonte (eller 5 tepåsar) till 1 liter te

6 apelsinkivor

- Pressa ut saften ur apelsinerna och citronerna.
- Tillaga teet.
- Värm fruktsaft och rom och häll över på glas.
- Tillsätt teet, söta efter önskemål.
- Dekorera glasen med apelsinkivorna.



Mjölchoklad

(max mängd)

100 g blockchoklad

4 dl het mjölk

- Bryt den kalla blockchokladen i små bitar.
- Finfördela chokladen på **hastighet 4**.
- Tillsätt den heta mjölken och blanda.



Vitamin-cocktail

(för 1 person)

2 äpplen

100 g färska vinbär,

jordgubbar eller hallon

1 msk sirap

- Skölj äpplena och skär i bitar
- Vrid till **hastighet 3** och tillsätt bär och äppelbitar genom matarröret ned i råsaftcentrifugen. Tryck ned dem med påmataren.
- Häll upp i ett glas och söta med sirapen.



Sallader

Råkostsallad

(för 2–4 personer)

4 morötter

1 kålrabbi

1 äpple

1 zucchini

1 gurka

¼ blomkålshuvud

100 g färskost

Marinad

2 msk vinäger

2 msk grönsaksbuljong

salt

1 tsk honung

1 msk matolja

- Skala och skölj morötterna och riv med den vändbara riv- och strimmelskivan.
- Skala kålrabbin, skär i tjocka skivor och riv med den vändbara riv- och strimmelskivan.
- Rengör äpplet och skär i fyra bitar, strimla med den vändbara riv- och strimmelskivan.
- Tvätta zucchini och gurkan, skär på längden och skär i skivor med den vändbara skårskivan.
- Skölj blomkålen och dela i små buketter.
- Blanda ingredienserna till marinaden i mixern och häll sedan över salladen.
- Fördela salladen på tallrikar och strö färskost över.



Soppor och såser

Blomkålssoppa

(förrätt för 4 personer)

1 stort blomkålshuvud (ca 1 kg)

2–3 msk smör

4 dl grönsaksbuljong

4 dl vatten

2 dl vispgrädde

salt, muskotnöt

1 äggula

körvel

- Tvätta blomkålshuvudet och dela i buketter – ta inte med så mycket av stjälkarna.
- Smält smöret i en kastrull, lägg i blomkålen och låt den börja svettas under omrörning.
- Tillsätt grönsaksbuljongen, vattnet och hälften av grädden.
- Koka upp soppan och fortsätt sjuda under lock på låg värme ytterligare 10 minuter tills blomkålen är mjuk.
- Passera den mjukkockta blomkålen.
- Smaka av med salt och muskotnöt och sjud ytterligare 10 minuter.
- Rör ner äggulan och resten av grädden i soppan. Soppan får nu inte koka längre.
- Garnera med körvel och servera.

Tips: Ovanstående recept kan även användas för broccoli.

Majonnäs

Grundrecept

1 ägg

1 tsk fransk senap

1 msk vinäger

1 krm salt

1 krm socker

1½–2 dl matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på **hastighet 2**.
- Öka till **hastighet 4** och häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Tomatsås

(för 2 personer)

500 g tomater

1 lök

30 g fett

2 msk tomatpuré

2 msk vetemjöl

salt

vitpeppar

1 msk socker

1 msk vinäger

3% dl vatten

- Skala löken och finhacka i minihackaren.
- Skölj tomaterna och dela i två bitar.
- Låt den hackade löken börja svettas i fett, tillsätt tomaterna och låt steka med en kort stund, strö över mjölet och blanda.
- Tillsätt tomatpurén och vattnet och låt koka upp under omrörning.
- Krydda såsen och låt sjuda lätt under 30 minuter
- Passera såsen, smaka av.



Söta efterrätter

Jordgubbssorbet

(för 2–4 personer)

250 g frysta jordgubbar

1¼ dl florsocker

1½ dl vispgrädde

- Blanda ingredienserna på **hastighet 2** till krämig glass.

Tips: Detta recept kan även användas för att göra sorbet på andra frysta bär, t.ex. hallon, blåbär och svarta vinbär.



Potatismos

800 g potatis

salt, vitpeppar

riven muskot

30 g smör

ca. 2 dl varm mjölk

- Skala, tvätta och skär potatisen i tärningar.
- Koka upp den tärnade potatisen i saltat vatten.
- Krydda med vitpeppar och muskot och låt koka på svag värme 20–30 minuter.
- Sila potatisen och mosa på **hastighet 4** medan den fortfarande är varm.
- Blanda potatismoset med smör och mjölk (använd degkroken).
- Tillsätt salt och vitpeppar och servera genast.



Bredbart honungspålägg

200 g valnötter eller mandlar

100 g citronat

2 msk pressad citron

500 g honung

- Blanda valnötter och citronat och finfördela dem ca. 30 sekunder på **hastighet 4**.
- Stanna maskinen och tillsätt sedan honung och pressad citron. Blanda 15 sekunder.



Tips

Multifunktionskniven

Finfördela

Färskt kryddgrönt

(undantaget gräslök), 10–50 g

- Lägg dem i den torra skålen och finfördela dem på **hastighet 4**.

Vitlök, max 500 g

- Finfördela på **hastighet M**.

Gul lök, max 500 g

- Skala och dela löken i fyra bitar.
- Finfördela på **hastighet M**.

Grönsaker och potatis, råa, 100–500 g

- Skölj/skala och skär först i mindre bitar.
- Finfördela 2 sekunder åt gången på **hastighet M**.

Nötter, mandel, 100–500 g

- Finfördela (hacka) på **hastighet 4**.

Hårdost (t.ex. parmesan), 100–500 g

- Finfördela på **hastighet 4**.

Småfranska, torkad, 1–8 st

- Dela först i fyra bitar.
- Finfördela på **hastighet 4**.

Fisk och lever, 50–500 g

- Skär först bort brosk, skinn och senor.
- Tärna köttet.
- Finfördela på **hastighet 4**.
- För tillagning av olika färser, fyllningar och pastejor blandas köttet tillsammans med kryddor.

Mosa/mixa

Frukt och grönsaker, max 500 g

- Mosa på **hastighet 4**.
- Tillsätt vätska efter behov och fortsatt mosa/mixa.

Degkroken

Blanda ned ingredienser

- Vrid till **hastighet 4** och håll de ingredienser som ska tillsättas (t.ex. russin, kanderad frukt, nötter) genom matarröret.



Vispen

Vispa

Äggvita, 1–6 äggvitor

- Vispa på **hastighet 4**.
- Blanda ner äggvitor på **hastighet 2**.

Grädde, 2–8 dl

- Vispa på **hastighet 3**.
- Blanda ner grädde på **hastighet 2**.



Den vändbara skärskivan

Skiva

Grönsaker, max. 1000 g

- Kokta grönsaker måste kallna först.
- Skiva på **hastighet 1–4**.



Den vändbara riv- och strimmelskivan

Finfördela

Frukt och grönsaker, råa, max. 1000 g

- Riv resp. strimla på **hastighet 3 eller 4**.

Ost (ej hårdost), max. 1000 g

- Riv resp. strimla på **hastighet 3 eller 4**.

Rivskivan

Finfördela

Nötter och mandel, rå potatis,

hård ost, torkat bröd, kall

blockchoklad, max. 500 g

- Finfördela på **hastighet 4**.

Passertillsatsen

Mosa

Frukt (måste vara urkärnad) och

grönsaker, max. 1000 g eller frukt

(mjukkokta), max 500 g

- Skär i mindre bitar.
- Koka tills de är mjuka och mosa, helst medan de fortfarande är varma, på **hastighet 4**.

Obs! Om du gör sylt (avlägsna först alla bärskaft), koka upp utan vätska och rör om hela tiden. Mosa därefter.

Råsaftcentrifugen

Pressa ut saft

Frukt och grönsaker, max 500 g

- Skär i bitar.
- Använd först **hastighet 3**, öka därefter till **hastighet 4**.
- Låt maskinen gå tills du fått ut de sista saftdropparna ur fruktköttet.

Citruspressen

Pressa ut saft

Frukt och grönsaker, max 1000 g

- Använd **hastighet 2**.



Minihackaren

Finfördela

Persilja, 5–10 g

- Ta bort stjälkarna.
- Använd **hastighet M**.

Vitlök, 2–10 klyftor

- Använd **hastighet M**.

Gul lök, 50–100 g

- Skalas och delas i fyra bitar.
- Använd **hastighet M**.

Frukt och grönsaker, 50–100 g

- Skär i mindre bitar.
- Använd **hastighet M**.

Torkad frukt, 50–100 g

- (kärna ev. ur)
- Använd **hastighet M**.

Nötter/mandel, 10–100 g

- Använd **hastighet M**.

Hård ost, 10–100 g

- Skär i ca 1 cm stora tärningar.
- Använd **hastighet M**.

Ägg (hårdkokta), 1–2 st

- Delas.
- Använd **hastighet M**.

Hårt bröd, 10–30 g

- Bryt i mindre bitar.
- Använd **hastighet M**.

Kött, 50–100 g

- Ta bort brosk, ben, skinn och senor.
- Skär i ca 1 cm stora tärningar.
- Använd **hastighet M**.



Tässä vihkossa on ruokaohjeita ja vinkkejä yleiskoneen ja sen varusteiden/työvälineiden käyttöön. Löydät vihkosta valmistusohjeita leivonnaisille, juomille, salaateille, keitoille & kastikkeille ja jälkiruokille. Lisäksi neuvotaan, miten valmistetaan perunamuusi. Vinkit on jaoteltu varusteiden/työvälineiden mukaan ja niissä annetaan neuvoja, miten eri elintarvikkeita tulee käsitellä.

Ruokaohjeet

Leipominen

Sokerikakkutaikina

Perusohje

(esim. irtopohjavuoka Ø 26 cm)

3 munaa

3 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

- Sekoita aineksia 5 minuuttia **nopeudella 4**, sitten 2 minuuttia **nopeudella 3**.

100 g jauhoja

100 g perunajauhoa

1 tl leivinjauhetta

- Sekoita keskenään jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe.
- Kytke kone **nopeudelle 1** ja lisää jauhoseos kulhoon täyttöaukosta.
- Sekoita korkeintaan ½–1 minuuttia.

Hedelmäkakkujen pohja

Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 5 minuutin ajan **nopeudella 4**.

125 g jauhettuja hasselpähkinöitä

50 g korppujauhoja

- Kytke kone **nopeudelle 2**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot täyttöaukosta.
- Sekoita vain hetken aikaa.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Hiivataikina

Huom.!

Vaivaa terällä vain löysää hiivataikinaa; vaivaa paksumpi hiivataikina taikinakoukulla.

Hiivataikinoita on kolmentyyppisiä aina käyttökohteen mukaan:

- kevyt hiivataikina, esim. munkeille
- keskiraskas hiivataikina, esim. pullalle ja leivälle
- raskas hiivataikina, esim. pellillä paistettaville piirakoille, hedelmä- ja marjapiiraille

Kun tarvitset taikinajuuren:

- Vaivaa 150 ml lämmintä nestettä (maitoa tai vettä), murennettua hiivaa, ripaus sokeria ja 100 g jauhoja taikinakoukulla taikinaksi **nopeudella 4**.
- Anna taikinan nousta.
- Käsittele muut ainekset kuten ohjeessa neuvotaan.

Pullapitko

Perusohje

500 g jauhoja

25 g hiivaa tai vastaava määrä

kuivahiivaa

210–220 ml lämmintä maitoa

1 muna

riipaus suolaa

80 g sokeria

60 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

- Vaivaa aineksia hetken aikaa **nopeudella 2**, sitten 1–2 minuuttia **nopeudella 4**.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Pizzataikina

Perusohje

500 g jauhoja

25 g hiivaa tai vastaava määrä

kuivahiivaa

1 tl sokeria

riipaus suolaa

4 rkl öljyä

250–300 ml lämmintä vettä

- Vaivaa kaikkia aineksia hetken aikaa **nopeudella 2**, sitten 1–2 minuuttia **nopeudella 4**.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Murotaikina

Perusohje

300 g jauhoja

150 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

1 muna

100 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria

mahdollisesti leivinjauhetta

- Vaivaa ainekset taikinaksi **nopeudella 4**.
- Aseta taikina kylmään.
- Jatka käsittelyä tarvittaessa.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje



Kakkutaikina

Perusohje

500 g jauhoja

250 g voita tai margariinia
(huoneenlämpöistä)

4 munaa

250 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

1 tl leivinjauhetta

150 ml maitoa

- Käsittele aineksia noin 1–3 minuuttia **nopeudella 4**.
- Kaavi tarvittaessa kulhon seinämät taikinankaapimella ja sekoita taikinaa vielä kerran hetken aikaa.
- Sekoita lisäainekset, kuten esim. rusinat, joukkoon taikinankaapimella vasta viimeisenä.
- Kun kumoat taikinan pois kulhosta, pidä kiinni monitoimiterän muovikahvasta.

Maksimimäärä: 1½ kertaa perusohje



Vitamiini-cocktail

(yhdelta hengelle)

2 omenaa

100 g tuoreita viinimarjoja, mansikoita tai vadelmia
1 rkl sokeriruokosiirappia

- Pese omenat ja paloittele.
- Kytke kone **nopeudelle 3** ja laita marjat ja omenanpalat täyttöaukosta mehulinkoon, työnnä sisään survimella.
- Kaada mehu lasiin ja makeuta siirapilla.



Salaatit

Raakasalaatti

(2–4 hengelle)

4 porkkanaa

1 kyssäkaali

1 omena

1 kesäkurpitsa

1 kurkku

¼ kukkakaalia

100 g tuorejuustoa

Marinadi

2 rkl viinietikkaa

2 rkl kasvislientä

suolaa

1 tl hunajaa

2 rkl öljyä

- Pese porkkanat karkealla harjalla juoksevan veden alla ja raasta hienoksi raastinterällä.
- Kuori kyssäkaali, leikkaa paksuiksi viipaleiksi ja raasta hienoksi raastinterällä.
- Pese omena ja paloittele neljään osaan, raasta karkeaksi raasteeksi raastinterällä.
- Pese kesäkurpitsa ja kurkku, halkaise pitkittäin ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi viipalointiterällä.
- Pese kukkakaali ja paloittele pieniksi lohkoiksi.
- Sekoita marinadin ainekset tehosekoittimessa ja levitä marinadi salaatin päälle.
- Asettele salaatti lautasille ja murena päälle tuorejuustoa.



Juomat

Levante-cocktail

(yhdelta hengelle)

1 tomaatti

1 porkkana

1 omena

½ kuorittua appelsiinia

1 limetin viipale

- Pese tomaatti, porkkana ja omena.
- Paloittele hedelmät ja vihannekset.
- Kytke kone **nopeudelle 3** ja laita hedelmät ja vihannekset täyttöaukosta mehulinkoon, työnnä sisään survimella.
- Kaada mehu lasiin.
- Koristele lasi limetin viipaleella ja tarjoile juoma kylmänä.



Planter's punch

(6 hengelle)

3 appelsiinia

2 sitruunaa

200 ml rommia

4 tl ceylon-teeä (tai 5 teepussia) yhtä teelitraa varten
6 appelsiinin viipaletta

- Purista appelsiinit ja sitruunat mehuksi.
- Valmista tee.
- Lämmitä hedelmämehu ja rommi ja kaada laseihin.
- Kaada myös tee laseihin, makeuta tarvittaessa.
- Koristele lasit appelsiinin viipaleilla.



Suklaamaito

(maksimimäärä)

100 g suklaata

400 ml kuumaa maitoa

- Hienonna suklaa **nopeudella 4**.
- Lisää kuuma maito ja sekoita.



Keitot & kastikkeet

Kermanen kukkakaalikeitto

(alkuruoka 4 hengelle)

1 iso kukkakaali (n. 1 kg)

2–3 rkl voita

400 ml kasvislientä

400 ml vettä

200 ml kermaa

suolaa, muskottia

1 keltuainen

kirveliä



- Pese kukkakaali ja paloittele lohkoiksi ilman varsiosaa.
- Kuumenna voi kattilassa liedellä, kuullota siinä kukkakaalin lohkot koko ajan sekoittaen.
- Kaada päälle kasvisliemi ja lisää sitten vesi ja puolet kermasta.
- Kiehauta keitto, alenna sitten lämpöä ja anna keiton kypsyä 10 minuuttia kannen alla.
- Soseuta keitto.
- Mausta suolalla ja muskottilla ja kypsennä vielä 10 minuuttia.
- Sekoita keskenään keltuainen ja loput kermasta ja nostele seos keittoon. Älä anna keiton enää kiehua.
- Tarjoile kirvelillä koristeltuna.

Vinkki: Voit valmistaa tällä ruokaohjeella kermanaisen keiton myös parsakaalista.

Majoneesi

Perusohje

1 muna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riippaus suolaa

riippaus sokeria

150–200 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti **nopeudella 2**.
- Kytke kone **nopeudelle 4**, kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja vatkaa niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Tomaattikastike

(2 hengelle)

500 g tomaatteja

1 sipuli

30 g rasvaa

2 rkl tomaattipyreetä

2 rkl jauhaja

suolaa

valkopippuria

1 rkl sokeria

1 rkl etikkaa

375 ml vettä

- Kuori sipulit ja silppua hienoksi teholeikkurissa.
- Pese tomaatit ja halkaise kahtia.
- Kuullota silputut sipulit rasvassa, lisää tomaatit ja ruskista hetken aikaa, ripottele jauhot päälle ja sekoita.
- Lisää tomaattipyree ja vesi ja kiehauta koko ajan sekoittaen.
- Mausta kastike, alenna lämpöä ja kypsennä vielä 30 minuuttia.
- Soseuta kastike, tarkista maku.

Jälkiruoat

Mansikkasorbetti

(2–4 hengelle)

250 g pakastemansikoita

100 g tomusokeria

150 ml kermää

- Sekoita jäisiä mansikoita yhdessä muiden ainesten kanssa **nopeudella 4** niin kauan, kunnes syntyy kermanainen jäähileinen massa.

Vinkki: Tällä ohjeella voit valmistaa sorbetin myös muista pakastemarjoista kuten vadelmista, mustikoista ja herukoista.

Perunamuusi

800 g perunoita

suolaa, valkopippuria

jauhettua muskottipähkinää

30 g voita

noin 200 ml kuumaa maitoa

- Kuori, pese ja paloittele perunat.
- Kiehauta paloittelut perunat vedessä, johon on lisätty suolaa.
- Mausta pippurilla ja jauhetulla muskottipähkinällä ja kypsennä miedolla lämmöllä 20–30 minuuttia.
- Kaada vesi pois kattilasta ja soseuta lämpimät perunat **nopeudella 4**.
- Sekoita muusiin voi ja maito (taikinakoukulla).
- Mausta valmis muusi suolalla ja pippurilla, tarkista maku ja tarjoile heti.

Hunajalevite

200 g saksanpähkinöitä tai manteleita

100 g sukaattia

2 rkl sitruunamehua

500 g hunajaa

- Hienonna saksanpähkinöitä ja sukaattia yhdessä noin 30 sekuntia **nopeudella 2**.
- Kun tehosekoitin on pysähtynyt, lisää massaan hunaja ja sitruunamehu ja sekoita 15 sekuntia.



Vinkit

Monitoimiterä

Hienontaminen



Yrtit (paitsi ruohosipuli), 10–50 g

- Hienonna kuivassa kulhossa **nopeudella 4**.

Valkosipuli, max. 500 g

- Valitse **asento M** ja hienonna.

Sipulit, max. 500 g

- Paloittele sipulit neljään osaan.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Vihannekset tai perunat, raakana, 100–500 g

- Paloittele vihannekset/perunat.
- Valitse **asento M** ja hienonna monta kertaa aina 2 sekuntia.

Pähkinät tai mantelit, 100–500 g

- Hienonna **nopeudella 4**.

Kova juusto (esim. parmesaani), 100–500 g

- Hienonna **nopeudella 4**.

Sämpylät, kuivat, 1–8 kpl

- Paloittele sämpylät neljään osaan.
- Hienonna **nopeudella 4**.

Liha tai maksa, 50–500 g

- Poista lihasta rustot, luut, nahka ja jänteet.
- Paloittele liha.
- Hienonna **nopeudella 4**.
- Kun valmistat lihataikinan, täyteen tai pasteijan, käsittele liha yhdessä mausteiden kanssa.

Soseuttaminen/sekoittaminen

Hedelmät, marjat tai vihannekset, max. 500 g

- Käsittele hedelmät, marjat tai vihannekset yhdessä mausteiden kanssa **nopeudella 4**.
- Lisää tarvittaessa nestettä ja jatka käsittelyä.

Taikinakoukku



Ainesten sekoittaminen nostelemalla

- Kytke kone **nopeudelle 4** ja lisää sekoitettavat ainekset (esim. rusinat, hillotut hedelmät ja pähkinät) täyttöaukosta.

Vispilä



Vatkaaminen

Valkuaisvahto, 1–6 munanvalkuaista

- Vatkaa **nopeudella 4**.
- Sekoita valkuaisvahto nostelemalla **nopeudella 2**.

Kermavaahto, 200–800 g

- Vatkaa **nopeudella 3**.
- Sekoita kermavaahto nostelemalla **nopeudella 2**.

Käännettävä viipalointiterä



Viipalointi

Vihannekset, max. 1000 g

- Anna keitettyjen vihannesten ensin jäähtyä.
- Viipaloi **nopeudella 1–4**.

Käännettävä raastinterä



Raastaminen

Hedelmät ja vihannekset, max. 1000 g

- Raasta **nopeudella 3 tai 4**.

Juusto (paitsi kova juusto), max. 1000 g

- Raasta **nopeudella 3 tai 4**.

Hienoraastinterä



Raastaminen

Pähkinät tai mantelit, perunat raakoina, kova juusto, kuivat sämpylät, kylmä suklaa, max. 500 g

- Raasta **nopeudella 4**.

Soseutin



Soseuttaminen

Hedelmät tai vihannekset (kivellisistä hedelmistä, on poistettava kivet), max. 1000 g ja marjat, max. 500 g

- Paloittele hedelmät/vihannekset.
- Keitä hedelmät/vihannekset pehmeiksi ja soseuta ne lämpiminä **nopeudella 4**.

Ohje: Kiehauta ilman nestettä hilloksi valmistettavat marjat (ilman varsia) koko ajan sekoittaen, sen jälkeen soseuta.

Mehulinko



Mehun valmistaminen

Hedelmät ja marjat tai vihannekset, max. 500 g

- Paloittele hedelmät/marjat tai vihannekset.
- Purista mehuksi ensin **nopeudella 3**, sitten **nopeudella 4**.
- Anna koneen käydä niin kauan, kunnes hedelmät ja marjat tai vihannekset on kokonaan lingottu mehuksi.

Sitruspuserrin

Mehun valmistaminen

Sitrushedelmät, max. 1000 g

- Purista mehuksi nopeudella 2.

Teholeikkuri

Hienontaminen

Persilja, 5–10 g

- Irrota persiljan varret.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Valkosipuli, 2–10 kynttä

- Valitse **asento M** ja hienonna.

Sipulit, 50–100 g

- Paloittele sipulit neljään osaan.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Hedelmät/marjat tai vihannekset, 50–100 g

- Paloittele hedelmät/marjat tai vihannekset.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Kuivatetut hedelmät, 50–100 g

- (Poista mahdolliset siemenet.)
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Pähkinät tai mantelit, 10–100 g

- Valitse **asento M** ja hienonna.

Juusto, 10–100 g

- Paloittele juusto noin sentin kokoisiksi kuutioiksi.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Kananmunat, kovaksi keitetyt, 1–2 kpl

- Halkaise kananmunat kahtia.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Leipä, kuiva, 10–30 g

- Leikkaa leipä viipaleiksi tai paloiksi.
- Valitse **asento M** ja hienonna.

Liha, 50–100 g

- Poista lihasta rustot, luut, nahka ja jänteet.
- Paloittele liha noin sentin kokoisiksi kuutioiksi.
- Valitse **asento M** ja hienonna.



es

El presente libro incluye una serie de recetas y consejos prácticos para el uso del robot de cocina con sus accesorios. Las recetas se refieren a la elaboración de pasteles, bebidas y ensaladas, así como sopas, salsas y platos dulces. El cuaderno incluye asimismo una receta para preparar puré de patatas. Los consejos prácticos están ordenados en función del accesorio e incluyen la elaboración aconsejada para diferentes alimentos.

Recetas

Pasteles

Masa de bizcocho

Receta básica (por ejemplo para un molde desarmable de Ø 26 mm)

3 huevos

3 cucharadas soperas de agua caliente

150 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

- Batir los ingredientes durante 5 minutos en la **posición de trabajo 4**, a continuación 2 minutos en la **posición 3**, hasta formar una masa esponjosa consistente.

100 gramos de harina

100 gramos de maicena (fécula de maíz)

1 cucharilla de levadura en polvo

- Mezclar la harina, la fécula de maíz y la levadura en polvo.
- Ajustar el aparato a la **posición 1**. Incorporar la harina, con la máquina trabajando, a través de la abertura de carga correspondiente.
- Mezclar todos los ingredientes como máximo durante ½–1 minuto.



Base para tarta de frutas

Receta básica

2 huevos

125 gramos de azúcar

- Batir los huevos y el azúcar durante 5 minutos en la **posición 4** hasta formar una masa esponjosa consistente.

125 gramos de avellanas

50 gramos de pan rallado

- Ajustar el aparato a la **posición 2**. Incorporar las avellanas y el pan rallado, con la máquina trabajando, a través de la abertura de carga correspondiente.
- Mezclar brevemente los ingredientes.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica



Masa de levadura

¡Atención!

Con la cuchilla sólo deberán elaborarse masas de levadura ligeras; las masas de levadura de mediano a gran peso deberán elaborarse con el garfio amasador.

Las masas de levadura se pueden dividir, según el uso al que se destinen, en tres tipos diferentes:

- Masa ligera
por ejemplo para elaborar buñuelos
- Masa semipesada
por ejemplo para elaborar trenzas o pan
- Masa pesada
por ejemplo para elaborar pasteles de escasa altura, tartas de fruta, pasteles «Streusel»

En caso de desear preparar una masa previa

- Batir 150 ml de leche o agua tibia, levadura desmenuzada, una pizca de azúcar y 100 gramos de harina con la varilla amasadora en la **posición 4**.
- Dejar subir la masa.
- Agregar los ingredientes restantes, tal como se indica en la receta.

Masa para trenzas

Receta básica

500 gramos de harina

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

210–220 ml de leche tibia

1 pizca de sal

1 huevo

80 gramos de azúcar

60 gramos de mantequilla tibia (ablandada)

Cáscara de ½ limón, rallada

- Amasar brevemente en la **posición 2**. Amasar a continuación 1 a 2 minutos en la **posición 4**.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa para pizzas

Receta básica

500 gramos de harina

25 gramos de levadura

o 1 paquetito de levadura seca

1 cucharilla de azúcar

1 pizca de sal

4 cucharadas soperas de aceite

250–300 ml de agua tibia

- Amasar los ingredientes brevemente en la **posición 2**, y a continuación 1–2 minutos en la **posición 4**.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa quebrada (pastaflorea)

Receta básica

300 gramos de harina

150 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

1 huevo

100 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla

en caso necesario, levadura en polvo

- Amasar los ingredientes en la **posición 4**.
- Dejar reposar la masa en un lugar fresco.
- Elaborar la masa según los deseos.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa batida

Receta básica

500 gramos de harina

250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

4 huevos

250 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

1 paquetito de levadura en polvo

150 ml de leche

- Elaborar los ingredientes durante aprox. 1–3 minutos en el **escalón 4**.
- En caso necesario, desconectar el aparato, desprender con la espátula la masa acumulada en los bordes del bol y volver a batir brevemente.
- Incorporar en último lugar, removiendo con la espátula, los ingredientes tales como uvas pasas.
- Al verter la masa, sujetar la cuchilla multifunciones en la pieza de plástico.

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces la receta básica

Bebidas

Cóctel Levante

(para 1 persona)

1 tomate

1 zanahoria

1 manzana

½ naranja pelada

1 rodaja de limón

- Lavar el tomate, la zanahoria y la manzana.
- Cortar la fruta y la verdura en trozos.
- Ajustar en el aparato la **posición 3**. Introducir los ingredientes en la licuadora a través de la abertura de carga correspondiente, empujando con el empujador.
- Verter el zumo en un vaso.
- Decorar el vaso con la rodaja de limón. Servir muy frío.



Ponche Plantador (Planter's Punch)

(para 6 personas)

3 naranjas

2 limones

200 ml de ron

4 cucharillas de las de café de té de Ceilán (o cinco bolsitas de té) para un litro de té

6 rodajas de naranja

- Exprimir los limones y las naranjas.
- Hacer el té.
- Calentar el zumo y el ron. Verterlo en los vasos.
- Agregar el té. Endulzar según el gusto personal.
- Decorar los vasos con las rodajas de naranja.



Batido de chocolate

(máxima cantidad)

100 gramos de chocolate

400 ml de leche caliente

- Triturar el chocolate en la **posición 4**.
- Agregar la leche caliente. Mezclar.



Cóctel de vitaminas

(para una persona)

2 manzanas

100 gramos de grosellas, fresas

o frambuesas frescas

- 1 cucharada soperas de sirope de caña de azúcar
- Lavar las manzanas y cortarlas en trozos.
- Ajustar el aparato en la **posición 3**. Introducir las grosellas, fresas o frambuesas y los trozos de manzana en la licuadora a través de la abertura de carga correspondiente, empujando con el empujador.
- Verter el zumo en un vaso. Endulzar con el sirope.



Ensaladas

Ensalada mixta

(para 2–4 personas)

4 zanahorias

1 colinabo

1 manzana

1 calabacín

1 pepino

¼ de coliflor

100 gramos de requesón (queso fresco)

Aderezo

2 cucharadas soperas de vinagre de vino

2 cucharadas soperas de caldo vegetal

Sal

1 cucharilla de miel

2 cucharadas soperas de aceite



- Limpiar las zanahorias con un cepillo basto bajo el grifo. Rallarlas finamente con el disco rallador reversible.
- Pelar el colinabo, cortarlo en rodajas gruesas. Rallar lo finamente con el disco rallador reversible.
- Lavar la manzana. Cortarla en cuatro trozos. Rallar la cara gruesa del disco rallador reversible.
- Lavar el calabacín y el pepino, cortarlos a lo largo. Rallarlos finamente con el disco rallador reversible.
- Lavar la coliflor; separar los ramilletes.
- Mezclar los ingredientes del aderezo en la batidora; aderezar la ensalada.
- Colocar la ensalada en platos y distribuir el requesón sobre la misma.

Salsas y sopas

Sopa de crema de coliflor

(entrante, para 4 personas)

1 coliflor grande (aprox. 1 kg)

2–3 cucharadas soperas de mantequilla

400 ml de caldo vegetal

400 ml de agua

200 ml de nata líquida

Sal, nuez moscada

1 yema de huevo

Perifollo

- Lavar la coliflor; separar los ramilletes dejando los tallos muy cortos.
- Calentar la mantequilla. Agregar los ramilletes de coliflor y rehogarlos, sin dejar de remover.
- Añadir el caldo vegetal, el agua y la mitad de la nata líquida.
- Cocer la sopa hasta que espese; cocer a continuación a fuego lento durante 10 minutos con la tapa puesta.
- Pasar la sopa por pasapurés.
- Sazonar con sal y nuez moscada; cocer a fuego lento durante otros 10 minutos.
- Mezclar la yema con la nata líquida restante.
- Mezclarla con la sopa. No cocer más. Servirla decorada con perifollo.

Sugerencia: Con esta misma receta se puede elaborar una sopa de crema de brécoles.



Mayonesa

Receta básica

1 huevo

1 cucharilla de las de café de mostaza

1 cucharada sopera de vinagre o zumo de limón

1 pizca de sal

1 pellizco de azúcar

125–200 ml de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la **posición 2**.
- Colocar el mando en la **posición 4**. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica



Puré de patatas

800 gramos de patatas

Sal, pimienta blanca

Nuez moscada rallada

30 gramos de mantequilla

aprox. 200 ml de leche caliente

- Pelar, lavar y cortar las patatas en dados.
- Poner las patatas peladas, lavadas y cortadas en un cazo o cacerola con agua y sal; cocerlas.
- Sazonar las patatas con pimienta y nuez moscada; dejarlas cocer a fuego lento durante 20–30 minutos.
- Verter el agua de las patatas. Hacerlas puré, estando todavía calientes, en la **posición 4**.
- Mezclar el puré de patata con la mantequilla (con la varilla amasadora).
- Sazonar el puré de patata listo con sal y pimienta. Servirlo inmediatamente.



Salsa de tomate

(para dos personas)

500 gramos de tomates

1 cebolla

30 gramos de mantequilla

2 cucharadas soperas de pulpa de tomate

2 cucharadas soperas de harina

Sal

Pimienta blanca

1 cucharada sopera de azúcar

1 cucharada sopera de vinagre

375 ml de agua

- Pelar la cebolla. Picarla finamente en la picadora universal.
- Lavar los tomates y cortarlos a la mitad
- Dorar la cebolla picada en la mantequilla. Agregar los tomates, rehogar brevemente y espolvorear con harina. Mezclar todo.
- Agregar la pulpa de tomate y el agua. Cocer hasta que rompa a hervir, sin parar de remover.
- Sazonar la salsa a gusto y cocer a fuego lento durante 30 minutos.
- Pasar la salsa por el pasapurés, sazonar a gusto.



Crema de miel

para untar en el pan

200 gramos de nueces o almendras

100 gramos corteza de limón escarchada

2 cucharadas soperas de zumo de limón

500 gramos de miel

- Picar en el **escalón 4** durante 30 segundos las nueces y la corteza de limón escarchada.
- Una vez que se ha detenido la batidora, agregar la miel y el zumo de limón; batir la masa durante 15 segundos.



Consejos prácticos para el manejo de los accesorios

Cuchilla multifunciones

Picar

Hierbas finas (excepto cebolleta), 10–50 gramos

- Picar el alimento en el bol seco, en la **posición de trabajo 4**.

Ajos, máx. 500 gramos

- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»** (accionamiento momentáneo).

Cebollas, máx. 500 gramos

- Cortar las cebollas en cuatro trozos.
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»** (accionamiento momentáneo).

Verdura o patatas crudas, 100–500 gramos

- Cortar la verdura o las patatas en trozos.
- Picar los alimentos colocando el mando giratorio repetidas veces, durante 2 segundos, en la **posición «M»**.



Platos dulces

Sorbete de fresa

(para 2–4 personas)

250 gramos de fresas congeladas

100 gramos de azúcar glas

150 ml de nata líquida

- Mezclar los ingredientes en la **posición 4**, hasta que adquieran una textura cremosa.

Sugerencia: Con esta receta también se pueden preparar sorbetes con otras frutas congeladas, como por ejemplo de frambuesas, arándanos y grosellas.



Picar nueces o almendras, 100–500 gramos

- Colocar el mando en la **posición 4**.

Queso curado (por ejemplo parmesano), 100–500 gramos

- En la **posición 4**.

Panecillos, duros, 1–8 unidades

- Cortar los panecillos en cuatro trozos.
- Colocar el mando en la **posición 4**.

Carne o hígado, 50–500 gramos

- Eliminar los cartílagos, huesos, piel y tendones de la carne.
- Cortar la carne en trozos.
- Colocar el mando en la **posición 4**.
- En caso de preparar pasteles de carne o rellenos, elaborar la carne conjuntamente con las especias.

Hacer puré / Mezclar

Frutas y verduras, máx. 500 gramos

- Elaborar las frutas o verduras conjuntamente las especias. Para hacer puré, colocar el mando en la **posición 4**.
- Agregar el líquido que fuera necesario y continuar con la elaboración.

Varilla amasadora

Mezclar ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la **posición 4**. Incorporar los ingredientes (por ejemplo uvas pasas, frutas escarchadas, nueces) a través de la abertura de carga.

Varilla batidora

Batir

Clara de huevo a punto de nieve, 1–6 claras de huevo

- Para batir las claras de huevo, colocar el mando en la **posición 4**.
- Para mezclarlas con otros ingredientes, colocar el mando giratorio en la **posición 2**.

Montar nata, 200–800 gramos de nata

- Montar la nata batiendo en la **posición 3**.
- Mezclar la nata montada trabajando en la **posición 2**.

Disco reversible para picar y cortar

Picar

Verdura, máx. 1000 gramos

- Dejar enfriar primero la verdura cocida.
- Picar con el mando giratorio en la **posición 1–4**.

Disco reversible para rallado

Rallar

Fruta y verdura, crudas, máx. 1000 gramos

- Colocar el mando giratorio en la **posición 3 ó 4**.

Queso (excepto quesos curados), máx. 1000 gramos

- Colocar el mando giratorio en la **posición 3 ó 4**.

Disco para rallado

Rallar

Nueces, almendras, patatas crudas, queso curado, panecillos duros, chocolate frío, máx. 500 gramos

- Colocar el mando giratorio en la **posición 4**.

Pasapurés

Hacer puré

Verdura o fruta deshuesada cocida, máx. 1000 gramos de verdura o 500 gramos de fruta

- Cortar la fruta o verdura en trozos.
- Cocer la verdura o la fruta. Hacer puré, con la verdura o la fruta calientes, colocando el mando en la **posición 4**.

Un consejo práctico: Para preparar la fruta para hacer mermeladas, cocer la fruta (las bayas sin cabos) sin líquido, sin parar de mover. Hacerla puré a continuación.

Licuada

Licuar fruta y verdura

Fruta y verdura, máx. 500 gramos

- Cortar la fruta o verdura en trozos.
- Colocar el mando giratorio primero en la **posición 3**, a continuación en la **posición 4**.
- Hacer funcionar el aparato hasta exprimir por completo la pulpa.



Exprimidor

Exprimir cítricos

Máxima carga, 1000 gramos

- Colocar el mando en la **posición 2**.



Picadora universal

Picar

Perejil, 5–10 gramos

- Cortar los cabos del perejil.
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.



Ajos, 2–10 dientes

- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Cebollas, 50–100 gramos

- Cortar las cebollas en cuatro trozos.
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Fruta o verdura, 50–100 gramos

- Cortar la fruta o verdura en trozos.
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Frutas secas, 50–100 gramos

- (Deshuesar en caso necesario)
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Nueces o almendras, 10–100 gramos

- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Queso, 10–100 gramos

- Cortar el queso en dados (aprox. 1 cm).
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Huevos duros, 1–2 unidades

- Cortar los huevos por la mitad.
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Pan duro, 10–30 gramos

- Cortar o partir el pan en trozos.
- Picar con el mando giratorio en la **posición «M»**.

Carne, 50–100 gramos

- Eliminar los cartílagos, los huesos, la piel y los tendones de la carne.
- Cortar la carne en dados (aprox. 1 cm).
- Colocar el mando en la **posición «M»**.

pt

Estas Instruções de Serviço contêm receitas e sugestões para a utilização da sua máquina de cozinha e respectivos acessórios. Encontrará receitas sobre os temas cozer massas, bebidas, saladas, sopas & molhos e doces. Como suplemento este livro contém, ainda, uma receita sobre puré de batata. As sugestões estão classificadas de acordo com os acessórios e descrevem o processamento recomendado para os diversos alimentos.

Receitas

Bolos

Massa de biscoito

Receita base

(por ex. 1 forma de mola com Ø 26 cm)

3 ovos

3 cl. sopa de água quente

150 gr de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

- Bater os ingredientes durante 5 min. na **fase 4** e, depois, mais 2 min. na **fase 3**.

100 gr de farinha

100 gr de fécula de batata

1 cl. de chá de fermento em pó

- Misturar a farinha, a fécula de batata e o fermento.
- Ligar o aparelho para a **fase 1** e adicionar a mistura feita com a farinha através da abertura de enchimento.
- Não bater durante mais de ½ a 1 minuto.



Base para bolos de fruta

Receita base

2 ovos

125 gr de açúcar

- Bater os ovos juntamente com o açúcar, durante 5 min., na **fase 4** até criar espuma.

125 gr de avelãs moídas

50 gr de pão ralado

- Ligar o aparelho para a **fase 2** e adicionar as avelãs e o pão ralado através da abertura de enchimento.
- Bater apenas durante pouco tempo.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base



Massa levedada

Atenção!

Com a lâmina, trabalhar apenas massa levedada leve; massas levedadas meio grossas ou pesadas devem ser trabalhadas com as varas para massas pesadas.

Existem três tipos de massa levedada, dependendo do fim a que se destina:

- massa levedada leve
por ex. para sonhos e bolas de Berlim
- massa levedada meio grossa
por ex. para trança e pão
- massa levedada pesada por ex. para bolos em tabuleiro, bolos de fruta, etc.

Receita para massa prévia:

- Com as varas para massas pesadas, trabalhar 150 ml de água ou leite quente, fermento esborado, uma pitada de açúcar e 100 gr de farinha na **fase 4**.
- Deixar a massa levedar.
- Trabalhar os restantes ingredientes, tal como indicado na receita.

Trança de massa levedada

Receita base

500 gr de farinha

25 gr de fermento ou 1 pacotinho de fermento em pó

210 a 220 ml de leite quente

1 ovo

1 pitada de sal

80 gr de açúcar

60 gr de gordura derretida e arrefecida

raspa da casca de meio limão

- Amassar os ingredientes por breves instantes na **fase 2** e, depois, 1 a 2 minutos na **fase 4**.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base

Massa para pizza

Receita base

500 gr de farinha

25 gr de fermento ou 1 pacotinho de fermento em pó

1 cl. de chá de açúcar

1 pitada de sal

4 cl. de sopa de óleo

250 a 300 ml de água quente

- Amassar os ingredientes por breves instantes na **fase 2** e, depois, 1 a 2 minutos na **fase 4**.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base

Massa quebrada

Receita base

300 gr de farinha

150 gr de manteiga ou margarina

(à temperatura ambiente)

1 ovo

100 gr de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado

eventualmente, fermento em pó

- Amassar os ingredientes na **fase 4**.
- Deixar a massa repousar em local fresco.
- Se necessário, trabalhar a massa mais um pouco.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base

Massa batida

Receita base

500 gr de farinha

250 gr de manteiga ou margarina
(à temperatura ambiente)

4 ovos

250 gr de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

1 pacotinho de fermento em pó

150 ml leite

- Trabalhar os ingredientes durante cerca de 1 a 3 minutos na **fase 4**.
- Se necessário, utilizar o raspador de massa para ajudar a remover a massa das paredes da tigela e bater ligeiramente por breves instantes,
- Por fim, misturar os ingredientes, como por ex., passas com o raspador de massas.
- Ao deitar a massa, segurar as lâminas de multifunções pelo punho de plástico.

Quantidade máxima: 1½ vezes a receita base

Bebidas

Cocktail Levante

(para 1 pessoa)

1 tomate

1 cenoura

1 maçã

½ laranja descascada

1 rodela de limão

- Lavar o tomate, a cenoura e a maçã.
- Cortar a fruta e os legumes em pedaços.
- Ligar o aparelho para a **fase 3** e, através da abertura de enchimento, introduzir a fruta e os legumes no centrífugador de sumos, pressionando, depois, o calcador.
- Deitar o sumo num copo.
- Decorar o copo com a rodela de limão e servir bem frio.

Ponche do Agricultor

(para 6 pessoas)

3 laranjas

2 limões

200 ml de rum

4 cl. de chá de chá de Ceilão (ou 5 saquinhos de chá) para 1 litro de chá

6 rodela de laranja

- Espremer as laranjas e os limões.
- Preparar o chá.
- Aquecer o sumo da fruta e o rum e deitar em copos.
- Adicionar o chá adoçado a gosto.
- Decorar os copos com as rodela de laranja.



Leite com chocolate

(Quantidade máxima)

100 gr de chocolate

400 ml de leite quente

- Partir o chocolate na **fase 4**.
- Adicionar leite quente e mexer.



Cocktail de Vitaminas

(para 1 pessoa)

2 maçãs

100 gr de groselhas, morangos

ou framboesas frescos

1 cl. de sopa de xarope de cana de açúcar

- Lavar e partir as maçãs aos pedaços.
- Ligar o aparelho para a **fase 3** e, através da abertura de enchimento, introduzir os frutos de baga e os pedaços de maçã, pressionando, depois, com o calçador.
- Deitar o sumo num copo e adoçar com xarope.



Saladas

Salada crua

(para 2 a 4 pessoas)

4 cenouras

1 couve-rábano

1 maçã

1 gourgette

1 pepino

¼ de couve-flor

100 gr de queijo fresco



Marinada

2 cl. de sopa de vinagre de vinho

2 cl. de sopa de caldo de legumes

sal

1 cl. de chá de mel

2 cl. de sopa de óleo

- Com uma escova áspera, lavar as cenouras sob água corrente e, depois, ralar fino com o disco reversível de ralar.
- Descascar a couve-rábano, cortar em rodelas grossas e, depois, ralar fino com o disco reversível de ralar.
- Lavar e cortar a maçã em quartos e, depois, ralar grosso com o disco reversível de ralar.
- Lavar a gourgette e o pepino, cortar no sentido do comprimento e cortar fino com o disco reversível de cortar.
- Lavar a couve-flor e partir em pequenas flores.
- No misturador, trabalhar os ingredientes para a marinada e, com isso, temperar a salada.
- Distribuir a salada pelos pratos e deitar queijo fresco por cima.

Sopas e Molhos

Creme de couve-flor

(entrada para 4 pessoas)

1 couve-flor grande (ca. 1 kg)

2 a 3 cl. sopa de manteiga

400 ml de caldo de legumes

400 ml de água

200 ml de natas

sal, noz moscada

1 gema de ovo

cerofólio

- Lavar a couve flor e parti-la pelos raminhos junto ao talo.
- Aquecer manteiga e depois dar um entalão na couve flor.
- Acrescentar o caldo de legumes e, depois, juntar a água e metade das natas.
- Depois de começar a ferver, deixar a sopa ferver tapada, na potência mínima, durante mais 10 minutos.
- Passar a sopa.
- Temperar a gosto com sal e nós moscada. Deixar apurar durante mais 10 minutos.
- Mexer a gema de ovo com o resto das natas e misturar bem com a sopa. Não necessita de ferver mais.
- Servir guarnecida com cerofólio.

Sugestão: Esta receita pode também ser feita com brócolos.

Maionese

Receita base

1 ovo

1 cl. de chá de mostarda

2 cl. de sopa de vinagre ou de sumo de limão

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

150 a 200 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) na **fase 2**.
- Ligar o aparelho para a **fase 4**, adicionar o óleo lentamente através do funil e bater até que a maionese emulsione.

Quantidade máxima: 2 vezes a receita base



Molho de tomate

(para 2 pessoas)

500 gr de tomate

1 cebola

30 gr de gordura

2 cl. de sopa de concentrado de tomate

2 cl. de sopa de farinha

sal

pimenta branca

1 cl. de sopa de açúcar

1 cl. de sopa de vinagre

375 ml de água

- Descascar a cebola e picar finamente no picador universal
- Lavar os tomates e cortá-los ao meio.
- Deixar alourar a cebola na gordura, adicionar o tomate e deixar fritar por breves instantes. Salpicar com a farinha e mexer bem.
- Adicionar o concentrado de tomate, acrescentar água e deixar ferver, mexendo sempre.
- Temperar o molho e deixar cozer durante 30 minutos em temperatura baixa.
- Passar o molho por um passador e provar.



Sobremesas

Sorvete de morango

(para 2 a 4 pessoas)

250 gr morangos congelados

100 gr de açúcar em pó

150 ml de natas

- Misturar os ingredientes na **fase 4** até se conseguir um gelado cremoso.

Sugestão: Com esta receita podem também ser utilizados outros frutos congelados, como, framboesas, uvas do monte, groselhas, para se fazerem saborosos gelados.



Puré de batata

800 g de batatas

Sal, pimenta branca,

Nós moscada moída

30 g de manteiga.

ca. de 200 ml de leite quente

- Descascar, lavar e cortar as batatas aos cubos.
- Deixar as batatas já cortadas e temperadas com sal abrir fervura.
- Temperar com pimenta e nós moscada e deixar cozer em baixa temperatura durante 20 a 30 minutos.
- Escorrer a água e passá-las ainda quentes na **fase 4**.
- Misturar o puré com a manteiga e o leite. (Varas para massas grossas).
- Temperar o puré já pronto com sal e pimenta a gosto e servir de imediato.



Preparado de mel para barrar pão

200 g de nozes ou de amêndoas

100 g de geleia de limão em cubos

2 c.s. de sumo de limão

500 g de mel

- Picar as nozes juntamente com a geleia de limão durante cerca de 30 seg. na **fase 4**.
- Depois do misturador estar parado, adicionar o mel e o sumo de limão e misturar durante 15 segundos.



Sugestões

Lâminas de multifunções

Picar



Ervas aromáticas (excepto cebolinha francesa), 10 a 50 gr

- Dentro da tigela seca, picar na **fase 4**.

Alho, máx. 500 gr

- Picar na **fase M**.

Cebolas, máx. 500 gr

- Cortar as cebolas em quartos.
- Picar na **fase M**.

Legumes ou batatas, crus, 100 a 500 gr

- Cortar os legumes/batatas em pedaços.
- Picar durante várias vezes, 2 segundos cada vez, na **fase M**.

Nozes ou amêndoas, 100 a 500 gr

- Picar na **fase 4**.

Queijo rijo (por ex. Parmesão), 100 a 500 gr

- Picar na **fase 4**.

Pãezinhos, duros, 1 a 8 unid.

- Partir os pãezinhos em quartos
- Picar na **fase 4**.

Carne ou fígado, 50 a 500 gr

- Limpar a carne de cartilagens, ossos, peles e nervos.
- Partir a carne em pedaços.
- Picar na **fase 4**.
- Para massas com carne, recheios e pastéis, trabalhar a carne juntamente com especiarias.

Fazer purés/misturar

Fruta ou legumes, máx. 500 gr

- Na **fase 4**, reduzir a puré a fruta e legumes com as especiarias.
- Se necessário, acrescentar líquido e continuar a trabalhar.

Varas para massas pesadas

Misturar ingredientes

- Ligar o aparelho para a **fase 4** e, através da abertura de enchimento, adicionar os ingredientes a misturar (por ex. passas, fruta cristalizada e nozes).



Varas para massas leves

Bater

Claras em castelo, 1 a 6 claras

- Bater na **fase 4**.
- Levantar as claras na **fase 2**.



Natas batidas, 200 a 800 gr

- Bater na **fase 3**.
- Levantar as natas na **fase 2**.

Disco reversível para cortar

Cortar

Legumes máximo 1000 gr

- Deixar que os legumes cozidos arrefeçam.
- Cortar na **fase 1–4**.



Disco reversível para ralar

Ralar

Fruta e legumes crus, máx. 1000 gr

- Ralar na **fase 3** ou **4**.

Queijo (excepto queijo rijo), máx. 1000 gr

- Ralar na **fase 3** ou **4**.



Disco para raspar

Raspar

Nozes ou amêndoas, batatas cruas, queijo rijo, pãezinhos duros, chocolate refrigerado, máx. 500 gr

- Raspar na **fase 4**.



Acessório para passar

Passar

Cozer suavemente frutos ou legumes (aos frutos com caroço é necessário tirar, primeiro, o caroço), máx. 1000 gr e para frutos, máx. 500 gr cozidos

- Cortar os frutos/ legumes em pedaços.
- Cozer suavemente os frutos/legumes e, de preferência, passá-los enquanto estiverem quentes na **fase 4**.

Nota: Frutos para a preparação de marmelada (frutos de baga sem pé) devem ser cozidos, mexendo sempre sem juntar líquidos e, depois, passados.



Centrifugador de sumos

Espremer

Fruta ou legumes, máx. 500 gr

- Cortar a fruta ou os legumes em pedaços.
- Trabalhar primeiro na **fase 3** e, depois, na **fase 4**.
- Deixar o aparelho trabalhar até que a fruta ou os legumes estejam completamente espremidos.



Espremedor de citrinos

Fazer sumos

Citrinos, máx. 1000 gr

- Espremer na **fase 2**.



Picador universal

Picar

Salsa, 5 a 10 gr

- Retirar os troncos da salsa.
- Picar na **fase M**.

Alho, 2 a 10 dentes

- Picar na **fase M**.

Cebola, 50 a 100 gr

- Partir a cebola em quartos.
- Picar na **fase M**.

Fruta ou legumes, 50 a 100 gr

- Partir a fruta ou os legumes em pedaços.
- Picar na **fase M**.

Fruta seca, 50 a 100 gr

- Eventualmente, descarocar.
- Picar na **fase M**.

Nozes ou amêndoas, 10 a 100 gr

- Picar na **fase M**.

Queijo, 10 a 100 gr

- Cortar o queijo em cubos (cerca de 1 cm).
- Picar na **fase M**.

Ovos, bem cozidos, 1 a 2 unid.

- Cortar os ovos ao meio.
- Picar na **fase M**.

Pão, duro, 10 a 30 gr

- Cortar o pão em pedaços.
- Picar na **fase M**.

Carne, 50 a 100 gr

- Limpar a carne de cartilagens, ossos, peles e nervos.
- Cortar a carne em cubos (cerca de 1 cm).
- Picar na **fase M**.



Το φυλλάδιο αυτό περιέχει συνταγές και συμβουλές για τη χρήση της κουζίνομηχανής σας με τα εξαρτήματα/εργαλεία. Συνταγές θα βρείτε σχετικά με τα θέματα ψήσιμο γλυκισμάτων, ποτά, σαλάτες, σούπες & σάλτσες και επιδόρπια. Επιπλέον θα βρείτε στο φυλλάδιο μία συνταγή για πουρέ πατάτας. Οι συμβουλές δίνονται ανάλογα με το εξάρτημα/εργαλείο και περιγράφουν τη συνιστώμενη επεξεργασία επιμέρους τροφίμων.

Συνταγές

Ψήσιμο γλυκισμάτων

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

(π.χ. φόρμα με σούστα Ø 26 cm)

3 αβγά

3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

- Ανακατεύετε τα υλικά επί 5 λεπτά στη **βαθμίδα 4** και μετά επί 2 λεπτά στη **βαθμίδα 3**.

100 g αλεύρι

100 g κορν φλάουρ

1 κουταλάκι του τσαγιού (κ.τσ.) μπέικιν πάουντερ.

- Αναμιγνύετε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ.
- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 1** και προσθέτετε το μίγμα του αλευριού από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Μην ανακατέψετε παραπάνω από ½ έως 1 λεπτό.

Πάτος για γλύκισμα φρούτων

Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

- Ανακατεύετε τ' αβγά και τη ζάχαρη επί 5 λεπτά στη **βαθμίδα 4** μέχρι να γίνει αφράτο μίγμα.

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 2** και προσθέτετε τα φουντούκια και τη γαλέτα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Ανακατεύετε μόνο για λίγο.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη με μαγιά

Προσοχή!

Η κατεργασία ελαφρού ζυμαριού να γίνεται με μαχαίρι, η κατεργασία μέτριου ή βαριού ζυμαριού με εργαλείο ζυμώματος.

Η ζύμη με μαγιά μπορεί ανάλογα με τον σκοπό χρήσης της να καταταχθεί σε τρία είδη:

- ελαφριά ζύμη με μαγιά, π.χ. για ντόνατς
- μέτρια ζύμη με μαγιά, π.χ. για τσουρέκι και ψωμί
- βαριά ζύμη με μαγιά, π.χ. ως πάτος για γλυκίσματα ρηχού ταψιού, φρούτων και γλυκισμάτων με ψιχουλιασμένη ζύμη τάρτας.

Αν επιθυμείτε προζύμι:

- Επεξεργαστείτε 150 ml ζεστό υγρό (γάλα ή νερό), την λιωμένη μαγιά, 1 πρέζα ζάχαρη και 100 g αλεύρι στη **βαθμίδα 4** με το εργαλείο ζυμώματος.
- Αφήστε το προζύμι να "γίνει".
- Δουλέψτε τα υπόλοιπα υλικά όπως δίνεται στη συνταγή.

Τσουρέκι

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη

μαγιά σκόνη

210–220 ml ζεστό γάλα

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

80 g ζάχαρη

60 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα φλούδας μισού λεμονιού

- Ζυμώνετε τα υλικά για λίγο στη **βαθμίδα 2** και μετά δουλεύετε επί 1 έως 2 λεπτά στη **βαθμίδα 4**.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη πίτσας

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

25 g ή 1 φακ. αποξηραμένη

μαγιά σκόνη

1 κ. τσ. ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

4 κ.σ. λάδι

250–300 ml ζεστό νερό

- Ζυμώνετε τα υλικά για λίγο στη **βαθμίδα 2** και μετά επί 1 έως 2 λεπτά στη **βαθμίδα 4**.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Πάτος τάρτας φρούτων

Βασική συνταγή

300 g αλεύρι

150 g βουτυρο ή μαργαρίνη
(θερμοκρασία δωματίου)

1 αβγό

100 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια

ενδεδυμένως μπέικιν πάουντερ

• Ζυμώνετε τα υλικά στη **βαθμίδα 4**.

• Βάζετε τη ζύμη στο ψυγείο.

• Αν χρειαστεί την ξαναδουλεύετε.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

250 g βουτυρο ή μαργαρίνη
(θερμοκρασία δωματίου)

4 αβγά

250 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

• Κατεργασία υλικών επί 1–3 λεπτά στη **βαθμίδα 4**.

• Αν χρειάζεται ξύνετε τη ζύμη από τα τοιχώματα του μπολ και ανακατεύετε ξανά για λίγο.

• Στο τέλος ανάδευση υλικών, π.χ. σταφίδων, με την ξύστρα ζύμης.

• Όταν χύνετε τη ζύμη στο ταψί ή τη φόρμα κρατάτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης στην πλαστική λαβή.

Μέγιστη ποσότητα: 1½ φορά τη βασική συνταγή



Ποτά

Κοκτέιλ Levante

(για 1 άτομο)

1 ντομάτα

1 καρότο

1 μήλο

½ καθαρισμένο πορτοκάλι

1 φέτα λεμονιού

• Πλένετε την ντομάτα, το καρότο και το μήλο.

• Κόβετε τα φρούτα και τα λαχανικά σε κομμάτια.

• Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 3** και βάζετε τα φρούτα και τα λαχανικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στον εκχυμωτή, τα σπρώχνετε κατόπιν με τον πιεστή.

• Ρίχνετε τον χυμό σε ένα ποτήρι.

• Διακοσμείτε το ποτήρι με τη φέτα λεμονιού και το σεββίρετε το κοκτέιλ πολύ παγωμένο.



Πόντισο Planter's

(για 6 άτομα)

3 πορτοκάλια

2 λεμόνια

200 ml ρούμι

4 κ.τσ. τσάι Κεϋλάνης (ή 5 φακ. τσάι) για

1 λίτρο τσάι

6 φέτες πορτοκαλιού

• Στύβετε τα πορτοκάλια και τα λεμόνια.

• Ετοιμάζετε το τσάι.

• Ζεσταίνετε τον χυμό των φρούτων και το ρούμι και χύνετε το μίγμα σε ποτήρια.

• Προσθέτετε το τσάι και ρίχνετε την επιπληρωτή ζάχαρη.

• Διακοσμείτε τα ποτήρια με τις φέτες πορτοκαλιού.



Μilk-σέικ σοκολάτας

(μέγιστη ποσότητα)

100 g σοκολάτα

400 ml ζεστό γάλα

• Τρίβετε τη σοκολάτα στη **βαθμίδα 4**.

• Προσθέτετε το ζεστό γάλα και το αναμινύετε.



Βιταμινούχο κοκτέιλ

(για 1 άτομο)

2 μήλα

100 g φρέσκα φραγκοστάφυλα,

φράουλες ή φραμπουάζ

1 κ.σ. σιρόπι από ζαχαροκάλαμο

• Πλένετε τα μήλα και τα κόβετε σε κομμάτια.

• Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 3** και ρίχνετε τα φραγκοστάφυλα ή τα μούρα και τα κομμένα μήλα από το άνοιγμα συμπύκνωσης υλικών στον εκχυμωτή, τα σπρώχνετε κατόπιν με τον πιεστή.

• Χύνετε τον χυμό σε ένα ποτήρι και τον γλυκαίνετε με το σιρόπι.



Σαλάτες

Σαλάτα από ωμά λαχανικά

(για 2–4 άτομα)

4 καρότα

1 γουλί

1 μήλο

1 κολοκυθάκι

1 αγγούρι

¼ κουνουπίδι

100 g φρέσκο τυρί

Μαρινάδα

2 κ.σ. ξύδι

2 κ.σ. ζωμός λαχανκών

Αλάτι

1 κ.τσ. μέλι

2 κ.σ. λάδι



- Τρίβετε εξωτερικά τα καρότα με χοντρή βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό και τα ψιλοτρίβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού τριψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Καθαρίζετε το γουλί, το κόβετε σε χοντρές φέτες και το ψιλοτρίβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού τριψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Πλένετε το μήλο και το κόβετε στα τέσσερα. Το χοντροτρίβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού τριψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Πλένετε το κολοκυθάκι και το αγγούρι, τα κόβετε στη μέση κατά μήκος και τα ψιλοκόβετε με τον δίσκο χοντρού/ψιλού κοψίματος που γυρίζεται και από τις δύο πλευρές.
- Πλένετε το κουνουπίδι και το χωρίζετε σε μικρά μπουκετάκια.
- Δουλεύετε στο μίξερ τα υλικά για τη μαρινάδα και μαρινάρετε με το μίγμα τη σαλάτα.
- Μοιράζετε τη σαλάτα σε πιάτα και σκορπίζετε από πάνω το φρέσκο τυρί.

Σούπες & Σάλτσες

Κρεμόσουπα κουνουπιδιού

(Ορεκτικό για 4 άτομα)

1 μεγάλο κουνουπίδι (περ. 1 kg)

2-3 κ.σ. βούτυρο

400 ml ζωμός λαχανικών

400 ml νερό

200 ml κρέμα γάλακτος

Αλάτι, μοσχοκάρυδο

1 κρόκος αβγού

Χαϊρέφυλλο

- Πλένετε το κουνουπίδι και το χωρίζετε σε μπουκετάκια που τα κόβετε λίγο πάνω από τους μίσχους.
- Λιώνετε το βούτυρο στην κουζίνα και σωτάρετε μέσα σ' αυτό το κουνουπίδι ανακατεύοντάς το.
- Σβήνετε με το ζωμό λαχανικών και προσθέτετε το νερό και τη μισή κρέμα γάλακτος.
- Κοχλάζετε τη σούπα και τη σιγοβράζετε κατόπιν σκεπασμένη σε χαμηλή βαθμίδα επί 10 λεπτά, για να μαλακώσει το κουνουπίδι.
- Περνάτε τη σούπα από το ένθετο πολτοποίησης.
- Καρυκεύετε με αλάτι και μοσχοκάρυδο και συνεχίζετε το σιγοβράσιμο άλλα 10 λεπτά.
- Ανακατεύετε τον κρόκο αβγού με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και ανακατεύετε αργά τη σούπα. Μην συνεχίσετε άλλο το βράσιμο.
- Τη σερβίρετε γρανιρισμένη με χαϊρέφυλλο.

Συμβουλή: Με την ίδια συνταγή μπορείτε να φτιάξετε και κρεμόσουπα μπρόκολου.

Μαγιονέζα

Βασική συνταγή

1 αβγό

1 κ.τσ. μουστάρδα

1 κ.σ. ξύδι ή χυμό λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

150-200 ml λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα 2**.
- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 4**, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Σάλτσα ντομάτας

(για 2 άτομα)

500 g ντομάτες

1 κρεμμύδι

30 g λίπος

2 κ.σ. ντοματοπολτός

2 κ.σ. αλεύρι

Αλάτι

Άσπρο πιπέρι

1 κ.σ. ζάχαρη

1 κ.σ. ξύδι

375 ml νερό

- Καθαρίζετε το κρεμμύδι και το ψιλοκόβετε στον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πλένετε τις ντομάτες και τις κόβετε στη μέση.
- Γλασάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι σε λίπος, προσθέτετε τις ντομάτες και τις σωτάρετε ελαφρά, πασπαλίζετε με αλεύρι και ανακατεύετε.
- Προσθέτετε τον ντοματοπολτό και νερό και βράζετε ανακατεύοντας.
- Καρυκεύετε τη σάλτσα και τη σιγοβράζετε επί 30 λεπτά σε χαμηλή βαθμίδα, για να μαλακώσουν οι ντομάτες.
- Περνάτε τη σάλτσα από το ένθετο πολτοποίησης και την καρυκεύετε κατά προτίμηση.



Επιδόρπια

Γρανίτα από φράουλες

(για 2-4 άτομα)

250 g κατεψυγμένες φράουλες

100 g ζάχαρη άχνη

150 ml κρέμα γάλακτος

- Ανακατεύετε τα υλικά στη **βαθμίδα 4** μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.

Συμβουλή: Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να κάνετε γρανίτα και από άλλα κατεψυγμένα φρούτα όπως φραμπούζ, μύρτυλλα και φραγκοστάφυλα.



Πουρές πατάτας

800 g πατάτες

Αλάτι, άσπρο πιπέρι

Τριμμένο μοσχοκάρυδο

30 g βούτυρο

Περ. 200 ml καυτό γάλα

- Καθαρίζετε τις πατάτες, τις πλένετε και τις κόβετε σε κύβους.
- Βράζετε τις κομμένες πατάτες σε αλατόνερο.
- Καρυκεύετε με πιπέρι και μοσχοκάρυδο και τις βράζετε σε χαμηλή θερμοκρασία επί 20-30 λεπτά.
- Στραγγίζετε τις πατάτες και τις περνάτε καυτές ακόμα από το ένθετο πολτοποίησης στη **βαθμίδα 4**.
- Αναμιγνύετε τον πουρέ με το βούτυρο και το γάλα (εργαλείο ζυμώματος).
- Καρυκεύετε τον έτοιμο πουρέ με αλατοπίπερο και τον σερβίρετε αμέσως.



Βούτυρο με μέλι για απάλειψη στο ψωμί

200 g καρύδια ή αμύγδαλα

100 g ζελέ λεμονιού

2 κ. σ. χυμό λεμονιού

500 g μέλι

- Θρυμμάτισμα των καρυδιών μαζί με το ζελέ λεμονιού επί περ. 30 δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα 4**.
- Αφού σταματήσει το μίξερ, προσθέστε το μέλι και το χυμό λεμονιού και ανάδευση επί 15 δευτερόλεπτα.



Συμβουλές

Μαχαίρι πολλαπλής χρήσης

Κόψιμο/τρίψιμο

Αρωματικά χόρτα (εκτός από σχοινόπρασο), 10-50 g

- Τα ψιλοκόβετε στο στεγνό μπολ στη **βαθμίδα 4**.

Σκόρδο, το πολύ 500 g

- Το τρίβετε στη **βαθμίδα M**.

Κρεμμύδια, το πολύ 500 g

- Κόβετε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
- Τα τρίβετε στη **βαθμίδα M**.

Λαχανικά ή πατάτες, ωμα, 100-500 g

- Κόβετε τα λαχανικά/τις πατάτες σε κομμάτια.
- Τα τρίβετε πολλές φορές από 2 δευτερόλεπτα στη **βαθμίδα M**.

Φουντούκια, καρύδια ή αμύγδαλα, 100-500 g

- Τα τρίβετε στη **βαθμίδα 4**.

Σκληρό τυρί (πχ. παρμεζάνα), 100-500 g

- Το τρίβετε στη **βαθμίδα 4**.

Μπαγιάτικα ψωμάκια, σκληρά, 1-8 κομμάτια

- Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα.
- Τα τρίβετε στη **βαθμίδα 4**.

Κρέας ή συκώτι, 50-500 g

- Αφαιρείτε από το κρέας τους χόνδρους, τα κόκαλα, την πέτσα και τους τένοντες.
- Κόβετε το κρέας σε κομμάτια.
- Το κόβετε σε κιμά στη **βαθμίδα 4**.
- Για ζύμη κιμά, γεμίσεις και πατέ δουλεύετε το κρέας μαζί με τα μπαχαρικά.

Πολτοποίηση/Ανάμιξη

Φρούτα ή λαχανικά, το πολύ 500 g

- Πολτοποιείτε τα φρούτα/λαχανικά μαζί με τα καρυκεύματα στη **βαθμίδα 4**.
- Αν χρειάζεται προσθέτετε υγρό και συνεχίζετε να δουλεύετε.

Εργαλείο ζυμώματος

Ανάμιξη υλικών

- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη **βαθμίδα 4** και προσθέτετε τα υλικά που θέλετε να αναμίξετε (π.χ. σταφίδες, φρούτα γλασέ και φουντούκια) από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.



Εργαλείο ανάδευσης/ χτυπήματος



Χτύπημα

Μαρέγκα, 1–6 ασπράδια

- Τα χτυπάτε στη **βαθμίδα 4**.
- Προσεκτική ανάμιξη μαρέγκας στη **βαθμίδα 2**.

Σαντιγί, 200–800 g

- Τη χτυπάτε στη **βαθμίδα 3**.
- Προσεκτική ανάμιξη σαντιγί στη **βαθμίδα 2**.

Δίσκος κοπής, περιστρεφόμενος και από τις δύο πλευρές



Κόψιμο

Λαχανικά, το πολύ 1000 g

- Αφήνετε τα βρασμένα λαχανικά να κρυσώσουν πρώτα.
- Τα κόβετε στη **βαθμίδα 1–4**.

Δίσκος χοντρού τριψίματος, περιστρεφόμενος και απο τις δύο πλευρές



Χοντρό τρίψιμο

Φρούτα και λαχανικά, ωμά, το πολύ 1000 g

- Τρίψιμο σε **βαθμίδα 3 ή 4**.

Τυρί (εκτός από σκληρό τυρί), το πολύ 1000 g

- Τρίψιμο σε **βαθμίδα 3 ή 4**.

Δίσκος ψιλού τριψίματος, περιστρεφόμενος και απο τις δύο πλευρές



Ψιλό τρίψιμο

Καρύδια, φουντούκια ή αμύγδαλα, ωμές πατάτες, σκληρό τυρί, μπαγιάτικα ψωμάκια, παγωμένη σοκολάτα, το πολύ 500 g

- Τα τρίβετε στη **βαθμίδα 4**.

Ένθετο πολτοποίησης (μύλος πουρέ)



Πολτοποίηση

Φρούτα ή λαχανικά (στα πυρηνόκαρπα πρέπει να αφαιρεθεί το κουκούτσι), το πολύ 1000 g και φρούτα, το πολύ 500 g βρασμένα

- Κομματιάζετε τα φρούτα/λαχανικά.
- Βράζετε τα φρούτα/λαχανικά και τα περνάτε ακόμα καυτά από το ένθετο πολτοποίησης στη **βαθμίδα 4**.

Υπόδειξη: Τα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας (μούρα χωρίς κοτσάνια) τα βράζετε χωρίς υγρό, ανακατεύοντάς τα και μετά τα περνάτε από το ένθετο πολτοποίησης.

Εκχυμωτής

Παρασκευή χυμού



Φρούτα ή λαχανικά, το πολύ 500 g

- Κόβετε τα φρούτα/λαχανικά σε κομμάτια.
- Το δουλεύετε πρώτα στη **βαθμίδα 3** και μετά στη **βαθμίδα 4**.
- Αφήνετε τη συσκευή να δουλεύει, μέχρις ότου βγει όλος ο χυμός από τα φρούτα/λαχανικά.

Στύφτης εσπεριδοειδών

Παρασκευή χυμού



Εσπεριδοειδή, το πολύ 1000 g

- Τα στύβετε στη **βαθμίδα 2**.

Κόφτης γενικής χρήσης

Κόψιμο/τρίψιμο



Μαϊντανός, 5–10 g

- Κόβετε τους μίσχους από τον μαϊντανό.
- Τον ψιλοκόβετε στη **βαθμίδα M**.

Σκόρδο, 2–10 σκελίδες

- Το τρίβετε στη **βαθμίδα M**.

Κρεμμύδια, 50–100 g

- Κόβετε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
- Τα ψιλοκόβετε στη **βαθμίδα M**.

Φρούτα ή λαχανικά, 50–100 g

- Κόβετε τα φρούτα/λαχανικά σε κομμάτια.
- Τα κόβετε στη **βαθμίδα M**.

Στεγνωμένα φρούτα, 50–100 g

- (ενδεχομένως χωρίς κουκούτσια)
- Τα κόβετε στη **βαθμίδα M**.

Φουντούκια, καρύδια ή αμύγδαλα, 10–100 g

- Τα αλέθετε στη **βαθμίδα M**.

Τυρί, 10–100 g

- Κόβετε το τυρί σε κύβους (περ. 1 cm).
- Το τρίβετε στη **βαθμίδα M**.

Σφιχτοβρασμένα αβγά, 1–2 κομμάτια

- Κόβετε τα αβγά στη μέση.
- Τα κόβετε στη **βαθμίδα M**.

Σκληρό ψωμί, 10–30 g

- Κόβετε ή σπάζετε το ψωμί σε κομμάτια.
- Το τρίβετε στη **βαθμίδα M**.

Κρέας, 50–100 g

- Αφαιρείτε από το κρέας τους χόνδρους, τα κόκαλα, την πέτσα και τους τένοντες.
- Κόβετε το κρέας σε κύβους (περ. 1 cm).
- Το κόβετε σε κίμα στη **βαθμίδα M**.

Bu kitapta, aksesuarlı/aletli mutfak robotunuzun kullanımı ile ilgili yararlı bilgiler ve uygulayabileceğiniz bazı yemek tarifleri bulunmaktadır. Yemek tarifleri, pasta pişirme, içecek, salat, çorba, sos ve tatlı hazırlama konularını içermektedir. Bu kitapta ayrıca bir patates püresi tarifi bulunmaktadır. Yararlı bilgiler ve öneriler, aksesuarlara/aletlere göre düzenlenmiştir ve ilgili besinler için önerilen işleme yöntemlerini tanıtır.

Tarifler

Pasta

Bisküvi hamuru

Temel tarif (örneğin 26 cm çapında, açılabilen kasnak pasta kalıbı için)

3 yumurta

3 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şeker

• Malzemeleri bir kab içinde 5 dakika

4 kademesinde ve sonra 2 dakika

3 kademesinde karıştırınız.

100 g un

100 g nişasta

1 çorba kaşığı kabartma tozu

• Unu, nişastayı ve kabartma tozunu karıştırınız.

• Cihazı **kademe 1'e** ayarlayınız ve bu un karışımını ilave etme ağzından ilk malzemelere ilave ediniz.

• En fazla ½–1 dakika karıştırınız.



Meyve pastasının tabanının hamuru

Temel tarif

2 yumurta

125 g şeker

• Yumurta ve şeker bir kab içinde 5 dakika

4 kademesinde köpük şekline gelinceye kadar karıştırınız.

125 öğütülmüş fındık

50 g galete unu (graten)

• Cihazı **kademe 2'ye** ayarlayınız, bu öğütülmüş fındıkları ve galete ununu (grateni) ilave etme ağzından ilk malzemelere ilave ediniz.

• Sadece kısa bir süre karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 2 misli



Mayalı hamur

Dikkat!

Bıçak ile sadece hafif mayalı hamur işleyiniz; orta ağırlıkta ve ağır mayalı hamuru yoğurma kancası ile işleyiniz.

Mayalı hamur kullanım amacına göre üçe ayrılır:

- Hafif mayalı hamur, örn. lokma ve Berliner hamuru
- Orta ağır mayalı hamur, örn. örgü şeklinde kek için mayalı hamur ve ekmek hamuru
- Ağır mayalı hamur, örn. tepside pasta, meyveli pasta ve stroysel (tereyağı, şeker ve biraz un ile hazırlanan ve bazı pastaların üzerine serpiştirilen hamur parçacıkları) pastası.

Eğer bir ön hamur isteniyorsa:

- 150 ml sıcak sıvıyı (süt veya su), parçalanmış mayayı, bir tutam şekeri ve 100 g unu **4 kademesinde** yoğurma ucu ile karıştırınız.
- Bu ön hamurun kabarmasını bekleyiniz.
- Diğer malzemeleri tarife göre işleyiniz.

Mayalı hamurdan örgü şeklinde kek

Temel tarif

500 g un

25 g maya veya 1 paket kuru (toz)

mayaya

210–220 ml sıcak süt

1 yumurta

1 tutam tuz

80 g şeker

60 g eritilmiş ve soğumuş katı yağ

Yarım limonun rendelenmiş kabuğu

• Malzemeleri kısa bir süre **2 kademesinde**,

sonra 1–2 dakika **4 kademesinde** yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 2 misli



Pizza hamuru

Temel tarif

500 g un

25 g maya veya 1 paket kuru (toz)

mayaya

1 kahve kaşığı şeker

1 tutam tuz

4 çorba likit yağ

250–300 ml sıcak su

• Malzemeleri kısa bir süre **2 kademesinde**,

sonra 1–2 dakika **4 kademesinde** yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 2 misli



Poğaç hamuru

Temel tarif

300 g un

150 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

1 yumurta

100 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şeker

gerekirse kabartma tozu

• Malzemeleri **4 kademesinde** yoğurunuz.

• Hamuru soğuk bir yere koyunuz.

• İhtiyaca göre işlemeye devam ediniz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 2 misli



Basit hamur

Temel tarif

500 g un

250 g margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında)

4 yumurta

250 g şeker

1 paket vanilya şeker

1 paket kabartma tozu

150 ml süt



- Malzemeleri yakl. 1-3 dakika **4 kademesinde** işleyiniz.
- Gerekirse hamuru bir hamur sıyrıcıyla kabın yan yüzünden ayırınız ve tekrar kısaca karıştırınız.
- Örn. kuru üzüm gibi malzemeleri, en sonunda hamur sıyrıcı ile hamura karıştırınız.
- Hamuru cihazdan dışarı dökerken, çok fonksiyonlu bıçağı plastik sapından tutunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 1½ misli

İçecekler

Levante kokteyl

(1 kişilik)

1 domates

1 havuç

1 elma

½ kabuğu soyulmuş portakal

1 dilim limon

- Domatesi, havucu ve elmayı yıkayınız.
- Meyve ve sebzeleri doğrayınız.
- Cihazı **3 kademesinde** çalıştırınız ve doğradığınız meyve ve sebzeleri doldurma veya ilave etme ağzından meyve suyu sıkıcısına doldurunuz. Bastırma tıkaçı ile meyve ve sebzeleri iteleysiniz.
- Sıkılan suyu bir bardağa doldurunuz.
- Bardağa süs olarak limon dilimini takınız ve soğuk servis yapınız.

Planter punçu

(6 kişilik)

3 portakal

2 limon

200 ml rum

4 kahve kaşığı seylon çayı (veya 5 poşet çay);

1 litre çay için

6 dilim portakal

- Portakal ve limonların suyunu sıkınız.
- Çayı pişiriniz.
- Meyve suyunu ve rumu ısıtınız ve bardaklara doldurunuz.
- Üzerlerine çay ilave ediniz ve isteğe göre şeker (veya tat verici) ilave ediniz.
- Bardaklara süs olarak portakal dilimlerini takınız.

Çikolatalı süt

(azami miktar)

100 g çikolata

400 ml sıcak süt

- Çikolatayı **4 kademesinde** doğrayınız.
- Üzerine sıcak sütü ilave ediniz ve karıştırınız.

Vitamin kokteyli

(1 kişilik)

2 elma

100 g taze Frenk üzümü,

çilek veya ahududu

1 çorba kaşığı şeker kamışı şurubu

• Elmaları yıkayınız ve doğrayınız.

- Cihazı **3 kademesinde** çalıştırınız; böğürtlenleri ve elmaları doldurma veya ilave etme ağzından meyve suyu sıkıcısına doldurunuz. Bastırma tıkaçı ile malzemeleri iteleysiniz.
- Sıkılan suyu bir bardağa doldurunuz ve şurup koyarak tatlılaştırınız.

Salatalar

Çiğ salata

(2-4 kişilik)

4 havuç

1 alabaş

1 elma

1 kabak

1 salatalık

¼ karnabahar

100 g taze peynir

Salamura

2 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı sebze suyu

Tuz

1 kahve kaşığı bal

2 çorba kaşığı likit yağ

- Havuçları musluktan akan su altında, kaba bir fırça ile temizleyiniz ve çevrilebilen raspa disk ile ince ince raspalayınız.
- Alabaşın kabuğunu soyunuz, kalın dilimler halinde kesiniz ve çevrilebilen raspa disk ile ince ince raspalayınız.
- Elmaları yıkayıp dörde bölünüz ve çevrilebilen raspa disk ile kaba raspalayınız.
- Kabağı ve salatalığı yıkayınız, uzunlamasına kesiniz ve çevrilebilen raspa disk ile ince ince raspalayınız.
- Karnabaharı yıkayınız ve top top ayırınız.
- Salamura malzemelerini mikserde karıştırınız ve salataya ilave ediniz.
- Salatayı tabaklara bölüştürünüz ve üzerlerine taze peyniri dağıtınız.



Çorbalar ve soslar

Kremalı karnabahar çorbası

(4 kişilik ön sıcak)

1 büyük karnabahar (yaklaşık 1 kg)

2–3 çorba kaşığı tereyağı

400 ml sebze suyu

400 ml su

200 ml krema

Tuz, küçük Hindistan cevizi

1 yumurta sarısı

Frenk maydanozu

- Karnabaharı yıkayınız ve saplarının hemen üst tarafından top top kesiniz.
- Ocakta tereyağı kızdırınız (köpürünceye kadar) ve karnabahar parçalarını yağda biraz kızartınız.
- Üzerine sebze suyu dökünüz, suyu ve kremanın yarısını ilave ediniz.
- Çorbayı kaynatınız ve tencerenin kapağını kapatıp, düşük bir kademede 10 dakika pişiriniz.
- Çorbayı süzgeçten geçiriniz.
- Tuz ve küçük hindistan cevizi tozundan ilave edip, 10 dakika daha pişiriniz.
- Yumurta sarısını geriye kalan krema ile karıştırınız ve çorbaya yediriniz. Çorbayı artık kaynatmayınız.
- Frenk maydanozu ile süsleyip servis yapınız.

Not: Bu tarife göre, karnabahar yerine brokkoli ile de bir kremalı çorba yapabilirsiniz.



Mayonez

Temel tarif

1 yumurta

1 kahve kaşığı hardal

1 kahve kaşığı sirke veya limon suyu

1 tutam tuz

1 tutam şeker

150–200 ml likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) **2 kademesinde** birkaç saniye karıştırınız.
- Cihazı **4 kademisine** ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine döküp, mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli



Domates sosu

(2 kişilik)

500 g domates

1 soğan

30 g katı yağ

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı un

Tuz

Beyaz toz biber

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı sirke

375 ml su

- Soğanın kabuğunu soyunuz ve universal doğrayıcıda ince ince doğrayınız.
- Domatesleri yıkayınız ve ikiye bölünüz.



- Doğranmış soğanları yağda kızartınız, domatesleri ilave ediniz ve kısaca kızartınız, üzerlerine un serpiştiriniz ve karıştırınız.
- Salça ve su ilave ettikten sonra, karıştırarak kaynatınız.
- Sosa baharat ilave ediniz ve 30 dakika hafif ateşte kaynatınız.
- Sosu sügeçten geçiriniz ve zevkinize göre baharat ilave ediniz.

Tatlılar

Çilek şerbeti

(2–4 kişilik)

250 g dondurulmuş çilek

100 g pudra şekeri

150 ml krema

- Malzemeleri, krema kıvamı (yumuşak dondurma kıvamı) elde edilinceye kadar, **4 kademesinde** karıştırınız.

Not: Dondurulmuş başka meyvelerden (ahududu, böğürtlen, frenk üzümü vs.) de, bu tarife göre şerbet yapabilirsiniz.



Patates püresi

800 g patates

Tuz, beyaz toz biber

Rendelenmiş küçük Hindistan cevizi

30 g tereyağı

Yakl. 200 ml sıcak süt

- Patateslerin kabuğunu soyunuz, soyulmuş patatesleri yıkayınız ve küp şeklinde doğrayınız.
- Doğranmış patatesleri tuzlu suda pişiriniz.
- Toz biber ve rendelenmiş küçük Hindistan cevizi ilave edip, düşük ısıda 20–30 dakika pişiriniz.
- Suyunu dökünüz ve daha sıcakken, **4 kademesinde** püre şekline getiriniz.
- Püreye tereyağını ve sütü ilave ediniz (karıştırma/yoğurma kancası ile).
- Hazır püreye zevkinize göre tuz ve toz biber ilave edip, hemen servis yapınız.



Dilim ekmek üzerine sürmek için ballı karışım

200 g ceviz veya badem

100 g şekerlenmiş limon kabuğu

2 çorba kaşığı limon suyu

500 g bal

- Ceviz ve şekerlenmiş limon kabuğu birlikte yaklaşık 30 saniye **4 kademesinde** doğranmalıdır.
- Mikser durduktan sonra, bal ve limon suyu ilave edilmeli ve 15 saniye mikser ile karıştırılmalıdır.



Yararlı bilgiler

Çok fonksiyonlu bıçak

Doğramak

Baharat türünden şifalı otlar (yabani sarmısak hariç), 10–50 g

- Baharat otları kuru kabın içine doldurunuz ve **4 kademesinde** doğrayınız.

Sarmısak, azami 500 g

- **M kademesinde** doğrayınız.

Soğan, azami 500 g

- Soğanları dörde bölünüz.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Sebze veya patates, çiğ, 100–500 g

- Sebzeleri büyük parçalar halinde kesiniz ve cihaz kabın içine doldurunuz.
- Birçok kez 2'şer saniye süreyle **M kademesinde** doğrayınız.

Fındık veya badem, 100–500 g

- **4 kademesinde** doğrayınız.

Sert peynir (örn. parman), 100–500 g

- **4 kademesinde** doğrayınız.

Küçük kahvaltılık ekmeği, sert (bayat), 1–8 adet

- Küçük kahvaltılık ekmeklerini dörde bölünüz.
- **4 kademesinde** doğrayınız.

Et veya ciğer, 50–500 g

- Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız.
- Eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız.
- **4 kademesinde** doğrayınız.
- Etli hamur, dolma içi ve börek için, eti baharatlar ile birlikte karıştırınız.

Püreleme/Karıştırma

Meyve veya sebze püresi, azami 500 g

- Meyveyi/sebzeyi baharatlar ile birlikte mikserle doldurunuz ve **4 kademesinde** püre haline gelinceye kadar işleyiniz.
- İhtiyaca göre su veya sıvı ilave ediniz ve işlemeye devam ediniz.



Yoğurma kancası

Malzeme ilave edip karıştırmak

- Cihazı **4 kademesine** ayarlayınız ve ilave edilerek karıştırılacak olan malzemeleri (örn. kuru üzüm, şekerli meyveler ve fındık/ceviz) ilave etme ağzından doldurunuz.



Çırpma teli

Çırpma

Çırpılmış yumurta akı, 1–6 yumurta akı

- **4 kademesinde** çırpınız.
- Çırpılmış yumurta akının başka malzemelere (hamura) ilave edilmesi için **2 kademesini** kullanınız.



Kremşanti, 200–800 g

- **3 kademesinde** çırpınız.
- Kremşantinin başka malzemelere (hamura) ilave edilmesi için **2 kademesini** kullanınız.

Çevrilebilen kesme diski

Kesmek

Sebze, azami 1000 g

- Pişmiş sebzeyi kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz.
- **1-4 kademesinde** kesiniz (doğrayınız).



Çevrilebilen raspa diski

Raspalamak

Meyve ve sebze, çiğ, azami 1000 g

- **3 veya 4 kademesinde** raspanmalıdır.

Peynir (sert peynir hariç), azami 1000 g

- **3 veya 4 kademesinde** raspanmalıdır.



Rendeleme diski

Rendelemek

Fındık veya badem, çiğ patates, sert peynir, sert küçük kahvaltılık ekmeği, soğuk çikolata, azami 500 g

- **4 kademesinde** rendeleyiniz.



Püreleme ünitesi

Pürelemek

Meyve veya sebze (çekirdekli meyvelerin çekirdeği çıkarılmalıdır), azami 1000 g ve yumuşak kabuklu meyveler (yemiş), azami 500 g, pişirilerek yumuşatılmış

- Meyveleri/sebzeleri parça parça kesiniz.
- Meyveleri/sebzeleri yumuşayınca kadar pişiriniz ve daha sıcakken, **4 kademesinde** püre şekline getiriniz.

Not: Reçel yapmak için, meyveleri (sapları ayırmış yemişler) su ilave etmeden, karıştırarak kaynatınız ve sonra püre şekline getiriniz.



Meyve suyu sıkıcısı

Meyve suyu sıkmak



Meyve veya sebze, azami 500 g

- Meyve veya sebzeyi parça parça kesiniz.
- Önce **3 kademesinde**, sonra **4 kademesinde** çalıştırınız.
- Meyvenin/Sebzenin suyu iyice çıkıncaya kadar, cihazı çalıştırınız.

Limon suyu sıkıcısı

Narenciye suyu sıkmak



Narenciyeler, azami 1000 g

- Narenciyelerin suyunu **2 kademesinde** sıkınız.

Üniversal doğrayıcı

Doğramak



Maydonoz, 5–10 g

- Maydonozun saplarını yapraklarından ayırınız.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Sarmısak, 2–10 diş

- **M kademesinde** doğrayınız.

Soğan, 50–100 g

- Soğanları dörde bölünüz.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Meyve veya sebze, 50–100 g

- Meyveleri/Sebzeleri parça parça kesiniz.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Kurutulmuş meyve, 50–100 g

- (Gerekirse çekirdeklerini çıkarınız).
- **M kademesinde** doğrayınız.

Fındık veya badem, 10–100 g

- **M kademesinde** doğrayınız.

Peynir, 10–100 g

- Peyniri küçük küpler şeklinde (yaklaşık 1 cm) kesiniz.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Yumurta, tam pişmiş, 1–2 adet

- Yumurtaları ikiye bölünüz.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Ekmeğ, sert, 10–30 g

- Ekmeği parça parça kesiniz veya eliniz ile doğrayınız.
- **M kademesinde** doğrayınız.

Et, 50–100 g

- Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız.
- Eti kuşbaşı şeklinde (yaklaşık 1 cm) doğrayınız.
- **M kademesinde** doğrayınız.

pl

Inijszy zeszyt zawiera przepisy kulinarne i wskazówki dotyczące użytkowania Pańskiego robota kuchennego oraz jego wyposażenia i narzędzi. Przepisy można znaleźć w odpowiednich grupach tematycznych – wypieki, napoje, sałatki, zupy, sosy i potrawy słodkie. Dodatkowo podany jest przepis na ziemniaki pure. Wskazówki podzielone są według wyposażenia/narzędzi i opisują zalecany sposób przygotowania poszczególnych produktów spożywczych.

Przepisy

Wypieki

Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy
(np. tortownica Ø 26 cm)

3 jajka

3 łyżki gorącej wody

150 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

- Podane składniki mieszać 5 minut na **zakresie 4**, dalej 2 minuty na **zakresie 3**.

100 g mąki

100 g mąki ziemniaczanej lub kukurydzianej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

- Wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.

- Urządzenie przełączyć na **zakres 1**, dodać wymieszaną mąkę przez otwór wyspowy.

- Mieszać dalej nie dłużej niż ½ do 1 minuty.

Spód na ciasto owocowe

Przepis podstawowy

2 jajka

125 g cukru

- Jajka i cukier mieszać 5 minut na pianę, **zakres 4**.

125 g mielonych orzechów laskowych

50 g bułki tartej

- Urządzenie przełączyć na **zakres 2**, przez otwór wyspowy dodać mielone orzechy i bułkę tartą.

- Krótko zamieszać.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Uwaga!

Nożem można mieszać tylko lekkie ciasto drożdżowe; ciasto drożdżowe średniej ciężkości i ciężkie mieszać za pomocą haków do zagniatania.

Zależnie od przeznaczenia ciasto drożdżowe można podzielić na trzy rodzaje:

- lekkie ciasto drożdżowe,
np. na pączki
- średnie ciasto drożdżowe,
np. na chałkę lub chleb
- ciężkie ciasto drożdżowe,
np. na ciasto z serem, owocami lub posypką pieczone na blachach



Jeżeli potrzebny jest zaczyn:

- 150 ml ciepłego płynu (mleka lub wody), rozkruszone drożdże, szczyptę cukru i 100 g mąki wymieszać hakami do zagniatania na **zakresie 4**.
- Zaczyn pozostawić do wyrośnięcia.
- Pozostałe składniki przygotować tak, jak podano w przepisie.

Chąłka drożdżowa

Przepis podstawowy

500 g mąki

25 g drożdży lub

1 paczka drożdży suszonych

210–220 ml ciepłego mleka

1 jajko

1 szczypta soli

80 g cukru

60 g stopionego i schłodzonego tłuszczu

otarta skórka z ½ cytryny

- Podane składniki zagniatą krótko na **zakresie 2**, dalej 1–2 minut na **zakresie 4**.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto na pizzę

Przepis podstawowy

500 g mąki

25 g drożdży lub

1 paczka drożdży suszonych

1 łyżeczka cukru

1 szczypta soli

4 łyżki oleju

250–300 ml ciepłej wody

- Podane składniki zagniatą krótko na **zakresie 2**, dalej zagniatą 1 do 2 minut na **zakresie 4**.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

300 g mąki

150 g masła lub margaryny

(o temperaturze pokojowej)

1 jajko

100 g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki zagniatą na **zakresie 4**.
- Ciasto pozostawić w chłodnym miejscu.
- Obrabiać dalej zależnie od potrzeby.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto uciране

Przepis podstawowy

500 g mąki

250 g masła lub margaryny
(o temperaturze pokojowej)

4 jajka

250 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

1 paczka proszku do pieczenia

150 ml mleka

- Składniki obrabiać ok. 1-3 minut na **zakresie 4**.
- W razie potrzeby urządzenie wyłączyć, zgarnąć skrobakiem ciasto zgromadzone na brzegu miski i jeszcze raz zamieszać.
- Takie dodatki, jak np. rodzynki wsypać na koniec i zamieszać skrobakiem do ciasta.
- Przy wylewaniu ciasta nóż uniwersalny przytrzymać za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Maksymalna ilość: 1,5 razy przepis podstawowy

Napoje

Koktajl Levante

(dla 1 osoby)

1 pomidor

1 marchewka

1 jabłko

½ obranej pomarańczy

1 plasterek cytryny

- Pomidor, marchewkę i jabłko umyć.
- Warzywa i owoc pokroić na kawałki.
- Urządzenie nastawić na **zakres 3** i pokrojone kawałki wrzucać do sokowirówki przez otwór wyspowy popychając lekko popychaczem.
- Sok wlać do szklanki.
- Szklankę ozdobić plasterkiem cytryny, sok podawać mocno oziębiony.

Poncz Planter

(dla 6 osób)

3 pomarańcze

2 cytryny

200 ml rumu

4 łyżeczki sypekowej herbaty cejlońskiej (albo

5 woreczków herbaty ekspresowej) na 1 litr herbaty parzonej

6 plasterków pomarańczy

- Z pomarańczy i cytryn wycisnąć sok.
- Zaparzyć herbatę.
- Sok owocowy i rum podgrzać, wlać do szklanek.
- Dodać herbatę, ośłodzić do smaku.
- Szklanki ozdobić plasterkami pomarańczy.

Mleko czekoladowe

(maksymalna ilość)

100 g czekolady

400 ml gorącego mleka

- Czekoladę rozdrobnić na **zakresie 4**.
- Dodać gorące mleko i zmiksować.



Koktajl witaminowy

(dla 1 osoby)

2 jabłka

100 g świeżych porzeczek,
truskawek lub malin

1 łyżka surowego syropu cukrowego

- Jabłka umyć i pokroić na kawałki.
- Urządzenie nastawić na **zakres 3**, owoce jagodowe i kawałki jabłek wrzucać do sokowirówki przez otwór wyspowy popychając lekko popychaczem.
- Sok wlać do szklanki i ośłodzić syropem.



Salatki

Surówka

(dla 2–4 osób)

4 marchewki

1 kalarepa

1 jabko

1 kukinia

1 ogórek

¼ kalafiora

100 g białego sera

Marynada

2 łyżki octu winnego

2 łyżki wywaru z jarzyn

sól

1 łyżeczka miodu

2 łyżki oleju

- Marchewkę wyszorować szczotką pod bieżącą wodą i zetrzeć drobno dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Kalarepę obrać, pokroić na grube plastry i zetrzeć drobno dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Jabłko umyć, pokroić w ćwiartki i zetrzeć grubo dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Cukinię i ogórek umyć, przekroić wzdłuż i zetrzeć drobno dwustronną tarczą do tarcia warzyw.
- Kalafior umyć i podzielić na małe różyczki.
- Marynadę zmiksować w mikserze z podanych składników i wymieszać z surówką.
- Surówkę ułożyć na talerzu i posypać białym serem.



Zupy i sosy

Zupa-krem z kalafiora

(przystawka dla 4 osób)

1 duży kalafior (ok. 1 kg)

2–3 łyżki masła

400 ml wywaru z jarzyn

400 ml wody

200 ml słodkiej śmietany

sól, gałka muszkatołowa

1 żółtko

ziele trybuli ogrodowej



- Kalafior umyć i podzielić na różyczki tuż nad głómbem.
- Masło rozgrzać do piany, wrzucić do niego kalafior i dusić lekko ciągle mieszając.
- Zalać wywarem z jarzyn, dodać wodę i połowę śmietany.
- Zupę zagotować, nakryć pokrywką i gotować 10 minut na niskim stopniu grzejnym, aż jarzyny będą miękkie.
- Zupę przetrzeć.
- Przyprawić solą i startą gałką muszkatołową, gotować dalej 10 minut.
- Żółtko wymieszać z resztą śmietany i podprawić zupę. Nie gotować.
- Podawać zupę przybraną trybulą.

Wskazówka: Według tego przepisu można przygotować również zupę-krem z brokułów.

Majonez

Przepis podstawowy

1 jajko

1 łyżeczka musztardy

1 łyżka octu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

150–200 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na **zakresie 2**.
- Urządzenie przelać na **zakres 4**, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Sos pomidorowy

(dla 2 osób)

500 g pomidorów

1 cebula

30 g tłuszczu

2 łyżki przecieru pomidorowego

2 łyżki mąki

sól

biały pieprz

1 łyżka cukru

1 łyżka octu

375 ml wody

- Cebulę obrać i drobno posiekać w rozdrabniaczu uniwersalnym.
- Pomidory umyć i pokroić na połówki.
- Posiekaną cebulę udusić na tłuszczu, dodać pomidory i krótko przysmażyć, oprószyć mąką i wymieszać.
- Dodać przecier pomidorowy, wodę i zagotować ciągle mieszając.
- Sos przyprawić i pozostawić 30 minut na niskim stopniu grzejnym.
- Sos przetrzeć i doprawić do smaku.



Potrawy słodkie

Piana na bezy

Sorbet truskawkowy

(dla 2–4 osób)

250 g mrożonych truskawek

100 g cukru-pudru

150 ml słodkiej śmietany

- Składniki mieszać na **zakresie 4** tak długo, aż powstaną kremowe lody.

Wskazówka: Według tego przepisu można również przygotować sorbet z innych owoców mrożonych, jak np. maliny, jagody i porzeczki.

Ziemniaki pure

800 g ziemniaków

sól, biały pieprz

starta gałka muskatołowa

30 g masła

ok. 200 ml gorącego mleka

- Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę.
- Pokrojone ziemniaki zagotować w osolonej wodzie.
- Przyprawić pieprzem, gałką muskatołową i gotować 20–30 minut na słabym ogniu.
- Ziemniaki odcedzić i gorące przetrzeć na **zakresie 4**.
- Pure wymieszać z masłem i mlekiem (za pomocą haków do zagniatania).
- Gotowe pure przyprawić solą, pieprzem i natychmiast podawać.

Miodowa pasta do chleba

200 g orzechów włoskich lub migdałów

100 g skórki cytrynowej w cukrze

2 łyżki soku cytrynowego

500 g miodu

- Orzechy włoskie i skórkę cytrynową rozdrabniać razem ok. 30 sekund na **zakresie 4**.
- Po zatrzymaniu się miksera dodać miód i sok cytrynowy, miksować dalej 15 sekund.



Wskazówki

Nóż wielofunkcyjny

Rozdrabnianie

Ziota i zielenina

(z wyjątkiem szczypioru), 10–50 g

- Ziota lub zieleninę włożyć do suchej miski, posiekać na **zakresie 4**.

Czosnek, maks. 500 g

- Posiekać na **zakresie M**.

Cebula, maks. 500 g

- Cebulę obrać i pokroić w ćwiartki.
- Posiekać na **zakresie M**.

Warzywa lub ziemniaki, surowe, 100–500 g

- Warzywa/ziemniaki pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać kilkakrotnie po 2 sekundy na **zakresie M**.

Orzechy lub migdały, 100–500 g

- Rozdrabniać na **zakresie 4**.

Twardy ser (np. parmezan), 100–500 g

- Rozdrabniać na **zakresie 4**.

Bułki, czerstwe, 1–8 sztuk

- Bułki pokroić na ćwiartki.
- Rozdrabniać na **zakresie 4**.

Mięso lub wątroba, 50–500 g

- Usunąć chrząstki, kości, skórę i ścięgna.
- Mięso pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać na **zakresie 4**.
- Ciasta mięsne, farsze i pasztety: Mięso rozdrabniać razem z przyprawami.

Rozcieranie/miksowanie

Pure z owoców lub jarzyn, maks. 500 g

- Owoce i jarzyny rozetrzeć z przyprawami na bpure na **zakresie 4**.
- W razie potrzeby dodać płynu i dalej rozcierać.

Haki do zagniatania

Domieszanie składników

- Urządzenie nastawić na **zakres 4** i dodać składniki (np. rodzynki, kandyzowane owoce i orzechy) przez otwór wyspowy.



Mieszadło

Ubijanie

Piana z białek, 1–6 białek

- Ubijać na **zakresie 4**.
- Pianę z białek domieszać (np. do ciasta) na **zakresie 2**.

Bitą śmietaną, 200–800 g

- Ubijać na **zakresie 3**.
- Ubijaną śmietaną domieszać (np. do kremu) na **zakresie 2**.



Dwustronne tarcze do cięcia

Cięcie

Jarzyny, maks. 1000 g

- Gotowane jarzyny najpierw ochłodzić.
- Pociąć na **zakresie 1-4**.



Dwustronne tarcze do tarcia

Tarcie na wiórki

Owoce i jarzyny, surowe, maks. 1000 g

- Trzeć na **zakresie 3 lub 4**

Ser (oprócz sera twardego), maks. 1000 g

- Trzeć na **zakresie 3 lub 4**



Tarcza do tarcia

Tarcie

Orzechy lub migdały, surowe ziemniaki, twardy sejr, czerstwe bułki, chłodzona czekolada, maks. 500 g

- Trzeć na **zakresie 4**.



Przecieracz

Przecieranie

Owoce lub warzywa (owoce muszą być wypestkowane), maks. 1000 g i owoce maks. 500 g, ugotowane do miękkości

- Owoce/warzywa pokroić na kawałki.
- Owoce/warzywa ugotować do miękkości i najlepiej jeszcze gorące przecierać na **zakresie 4**.

Wskazówka: Owoce przeznaczone na marmeladę (owoce jagodowe bez ogonków) zagotować bez dodawania wody ciągle mieszając, następnie przetrzeć.



Sokowirówka

Wyciskanie soku

Owoce lub warzywa, maks. 500 g

- Owoce/warzywa pokroić na kawałki.
- Sok wyciskać najpierw na **zakresie 3**, dalej na **zakresie 4**.
- Urządzenia pozostawić włączone tak długo, aż sok zostanie całkowicie odwirowany.



Wyciskarka do owoców cytrusowych

Wyciskanie soku

Owoce cytrusowe, maks. 1000 g

- Sok wyciskać na **zakresie 2**.



Rozdrabniacz uniwersalny

Rozdrabnianie

Pietruszka zielona, 5–10 g

- Z pietruszki usunąć todygi.
- Posiekać na **zakresie M**.

Czosnek, 2–10 ząbków

- Posiekać na **zakresie M**.

Cebula, 50–100 g

- Cebulę obrać i pokroić w ćwiartki.
- Posiekać na **zakresie M**.

Owoce lub warzywa, 50–100 g

- Owoce/warzywa pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać na **zakresie M**.

Owoce suszone, 50–100 g

- (ewentualnie wypestkowane).
- Rozdrabniać na **zakresie M**.

Orzechy lub migdały, 10–100 g

- Rozdrabniać na **zakresie M**.

Ser, 10–100 g

- Ser pokroić w kostkę (ok. 1 cm).
- Rozdrabniać na **zakresie M**.

Jajka, na twardo, 1–2 sztuk

- Jajka pokroić na połówki.
- Rozdrabniać na **zakresie M**.

Chleb, czerstwy, 10–30 g

- Chleb pokroić lub połamać na kawałki.
- Rozdrabniać na **zakresie M**.

Mięso, 50–100 g

- Usunąć chrząstki, kości, skórę i ścięgna.
- Mięso pokroić w kostkę (ok. 1 cm).
- Rozdrabniać na **zakresie M**.



Ezen kiadvány recepteket és hasznos tanácsokat tartalmaz az Ön tartozékkal/eszközökkel ellátott konyhagépéhez. A recepteket találhat a sütéshez, az italokhoz, a salátákhoz, a levesekhez és mártásokhoz, valamint az édességekhez. Ezenkívül a kiadványban egy receptet is talál a burgonyapüréhez. A tippek a tartozékok/eszközök szerint vannak csoportosítva, és az egyes élelmiszerek ajánlott elkészítését tartalmazzák.

Receptek

Sütemények

Piskótatészta

Alaprecept
(pl. kerek sütőforma Ø 26 cm)
3 tojás

3 evőkanál forró víz

150 gr cukor

1 zacskó vaniliacukor

• A hozzávalókat 5 percig keverje

4-es fokozaton, aztán 2 percig **3-as fokozaton**.

100 gr liszt

100 gr étkezési keményítő

1 teáskanál sütőpor

• Keverje össze a lisztet, étkezési keményítőt és sütőport.

• A készüléket kapcsolja az **1-es fokozatra**, és a lisztkeveréket az utántöltő nyíláson keresztül adja hozzá.

• Maximum ½–1 percig keverje.

Gyümölcsös sütemény alapja

Alaprecept

2 tojás

125 gr cukor

• Keverje a tojásokat és a cukrot 5 perc alatt **4-es fokozaton** habosra.

125 gr darált magyóró

50 gr zsemlemorzsza

• Kapcsolja a készüléket **2-es fokozatra**, adja hozzá a magyórót és a zsemlemorzsát az utántöltő nyíláson keresztül.

• Csak rövid ideig keverje.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese



Kelttészta

Figyelem!

Kétséskor csak lágy kelt tésztához használjon; közepesen kemény és kemény kelt tésztákhoz használjon tésztagyúrót.

A kelttészta készítésénél a felhasználási cél szerint háromféle csoportot lehet megkülönböztetni.

- könnyű kelttészta, pl. fánk és berliner (töltött fánk)
- közepesen nehéz kelttészta, pl. kelesztett fonott kalács és kenyér
- nehéz kelttészta, pl. réteges, gyümölcsös és morzsolt tészta

Ha kovászt kíván:

- Dolgozzon össze 150 ml meleg folyadékot (tej vagy víz) szétmorzsolt élesztővel, egycsipet cukorral és 100 gr liszttel **4-es fokozaton** a tésztagyúróval.
- Hagyja kelni a kovászt.
- A többi hozzávalót dolgozza össze a receptben megadottak szerint.

Kelesztett fonott kalács

Alaprecept

500 gr liszt

25 gr élesztő vagy 1 zacskó

száraz élesztő

210–220 ml meleg tej

1 tojás

1 csipet só

80 gr cukor

60 gr olvasztott és lehűtött zsír, fél citrom héja, reszelve

fél citrom héja, reszelve

• A hozzávalókat rövid ideig dagassza **2-es fokozaton**, aztán 1–2 percig **4-es fokozaton**.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Pizza-tészta

Alaprecept

500 gr liszt

1 teáskanál cukor

25 gr élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő

1 csipet só

4 evőkanál olaj

250–300 ml meleg víz

• A hozzávalókat rövid ideig dagassza **2-es fokozaton**, aztán 1–2 percig **4-es fokozaton**.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese



Omlós tészta

Alaprecept

300 gr liszt

150 gr vaj vagy margarin
(szobahőmérsékletű)

1 tojás

100 gr cukor

1 csipet só

1 zacskó vaníliacukor

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat dagassza **4-es fokozaton**.
- Tegye hűvös helyre a tésztát.
- Szükség szerint dolgozza tovább.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese



Planter 's Punch

(6 személyre)

3 narancs

2 citrom

200 ml rum

4 teáskánál Ceylon-tea (vagy 5 teafilter)

1 liter teához

6 narancskarika

- Préselje ki a narancsot és a citromot.
- Készítse el a teát.
- Melegítse fel a gyümölcslevet és a rumot és töltsé poharakba.
- Adja hozzá a teát, és tetszés szerint édesítse.
- A poharakat narancskarikákkal díszítse.



Kevert tészta

Alaprecept

500 gr liszt

250 gr margarin vagy vaj
(szobahőmérsékletű)

4 tojás

250 gr cukor

1 zacskó vaníliacukor

1 zacskó sütőpor

150 ml tej

- Az összetevőket kb. 1–3 percig **4-es fokozaton** dolgozza össze.
- Szükség esetén a kaparólapáttal szedje le a tésztát a tál faláról és még egyszer egykicsit kavarja össze.
- Az olyan összetevőket, mint pl. a mazsola, utoljára, a tésztakaparóval keverje bele.
- A tészta kiömlése esetén a többfunkciós késsel tartsa vissza a műanyagfogónál.

Maximális mennyiség: az alaprecept másfélszerese



Csokoládés tej

(Maximális mennyiség)

100 gr csokoládé

400 ml forró tej

- A csokoládét **4-es fokozaton** aprítsa fel.
- A forró tejet adja hozzá és turmixolja össze.



Vitamin-koktél

(1 személyre)

2 alma

100 gr friss ribizske, eper vagy málna

1 evőkanál cukorszirup

- Mossa meg az almát és darabolja fel.
- Kapcsolja a készüléket **3-as fokozatra** és tegye bele a bogyós gyümölcsöket és az almadarabokat a gyümölcsprésbe az utántöltő nyíláson keresztül, a tömőeszközzel tolja bele.
- Öntse a levét egy pohárba és édesítse sziruppal.



Italok

Levante-koktél

(1 személyre)

1 paradicsom

1 karotta

1 alma

½ megtisztított narancs

1 citromkarika

- Mossa meg a paradicsomot, karottát és az almát.
- Vágja össze a gyümölcsöt és a zöldséget.
- Kapcsolja a készüléket **3-as fokozatra** és tegye bele a gyümölcsprésbe a gyümölcsöt és a zöldséget az utántöltő nyíláson keresztül, a tömőeszközzel tolja be.
- Öntse ki a levét egy pohárba.
- A poharat díszítse citromkarikával, és jól lehűtve szolgálja fel.



Saláták

Nyerssaláta

(2–4 személy részére)

4 karotta

1 karalábé

1 alma

1 cukkini

1 uborka

¼ karfiol

100 gr friss sajt

Marinád

2 evőkanál borecet

2 evőkanál zöldséglevés

só

1 evőkanál méz

2 evőkanál olaj



- Tisztítsa meg a karottát egy durva kefével folyó víz alatt, és reszelje finomra az őrőlforgótárcsával.
- Hámozza meg a karalábét, vágja vastagabb karikákra, és reszelje finomra az őrőlforgótárcsával.
- Mossa meg az almát és vágja negyedekbe, reszelje durvára az őrőlforgótárcsával.
- Mossa meg a cukkinit és az uborkát, vágja el hosszában és vágja finomra a vágó-forgótárcsával.
- Mossa meg a karfiolt, és szedje kis rózsákra.
- Dolgozza össze a marinád hozzávalóit a turmixgépben, és marinírozza vele a salátát.
- Rendezze tányérra a salátát, és ossza el rajta a friss sajtot.

Levesek és mártások

Karfiol-krémleves

(Előétel 4 személyre)
1 nagy karfiol (kb. 1 kg)
2–3 evőkanál vaj
400 ml zöldségleves
400 ml víz
200 ml tejszín
só, szerecsendió
1 tojás sárgája
turbolya



- Mossa meg a karfiolt, és szedje rózsáira.
- Hevítse fel a vajat a tűzhelyen, pirítsa meg benne a karfiolt keverés közben.
- Öntse fel a zöldséglevessel, adja hozzá a vizet és a tejszín felét.
- A levest főzze fel, és lefedve, alacsonyabb fokozaton 10 percig főzze puhára.
- Passzírozza össze a levest.
- Ízesítse sóval és szerecsendióval, és további tíz percig főzze.
- A tojás sárgáját keverje el a maradék tejszínnel, és öntse a levesbe. Ne főzze tovább.
- Turbolyával kőritve tálalja.

Hasznos tanácsok: A fenti recept szerint brokkoli-krémlevest is lehet készíteni.

Majonézek

Alaprecept
1 tojás
1 teáskanálnyi mustár
1 evőkanálnyi ecet vagy citromlé
1 csipet só
1 csipet cukor
150–200 ml olaj



A hozzávalóknak azonos hőmérsékletűnek kell lenni.

- Keverje össze a hozzávalókat (az olaj nélkül) néhány másodperc alatt **2-es fokozaton**.
- Kapcsolja a készüléket **4-es fokozatra**, az olajat lassan öntse bele a tölsérenkeresztül, és addig keverje, amíg a majonéz emulgalódik.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Paradicsomszósz

(2 személyre)
500 gr paradicsom
1 vöröshagyma
30 gr zsír
2 evőkanál sűrített paradicsom
2 evőkanál liszt
só
fehér bors
1 evőkanál cukor
1 evőkanál ecet
375 ml víz



- Tisztítsa meg a hagymát, és az univerzális aprítóban vágja finomra.
- A paradicsomot mossa és felezze meg.
- Az apróra vágott vöröshagymát pirítsa meg zsírban, adja hozzá a paradicsomot és egy rövid ideig pirítsa együtt, lisztel szórja meg és keverje össze.
- Adja hozzá a sűrített paradicsomot és a vizet, és keverés közben főzze fel.
- A mártást fűszerezze meg, és 30 percig alacsony hőmérsékleten főzze puhára.
- Passzírozza össze a mártást, és tetszés szerint ízesítse.

Édességek

Eperszorbet

(2–4 személy részére)
250 gr fagyasztott eper
100 gr porcukor
150 ml tejszín



- A hozzávalókat a **4-es fokozaton** addig keverje, amíg jégkrémszerű nem lesz.

Tipp: Ezen recept szerint más fagyasztott gyümölcsöket, mint málna, fekete áfonya és ribizli, sörbette dolgozhat fel.

Burgonyapüré

800 gr burgonya
só, fehér bors
leresztelt szerecsendió
30 gr vaj
kb. 200 ml forró tej



- A burgonyát hámozza meg, mossa meg, és vágja kockára.
- A kockára vágott burgonyát sós vízben főzze fel.
- Borssal és szerecsendióval ízesítse, és gyenge tűzön 20–30 percig főzze.
- A burgonyáról a vizet öntse le, és még forrón a **4-es fokozaton** passzírozza ki.
- A pürét vajjal és tejjel keverje el (tésztagyúró).
- A kész pürét sóval és borssal ízesítse meg, és azonnal tálalja fel.

Mézes krém (kenyérre)

200 g dió vagy mandula

100 g citronát

2 evőkanál citromlé

500 g méz

- A diót és a citronátot együtt aprítsa, kb. 30 másodpercig **4-es fokozaton**.
- A turmixfeltét leállása után adja hozzá a mézet és a citromlevet és 15 másodpercig turmixolja.



Hasznos tanácsok

Többfunkciós kés

Aprítás

Zöldfélék (snidling kivételével), 10–50 gr

- A száraz tálban **4-es fokozaton** aprítsa fel.

Fokhagyma, max. 500 gr

- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Vöröshagyma, max. 500 gr

- Negyedelje fel a vöröshagymát.
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Zöldség vagy burgonya, nyersen, 100–500 gr

- Vágja össze darabokra a zöldséget/ burgonyát.
- Többször, egyenként 2 másodpercig aprítsa **M-fokozaton**.

Diófélék vagy mandula, 100–500 gr

- Aprítsa fel a **4-es fokozaton**.

Kemény sajt (pl. parmezán), 100–500 gr

- Aprítsa fel a **4-es fokozaton**.

Száraz zsemle, 1–8 darab

- A zsemlet negyedelje el.
- Aprítsa fel a **4-es fokozaton**.

Hús vagy máj, 50–500 gr

- Távolítsa el a porcot, csontot, bőrt, és az inakat a húsról.
- Darabolja fel a húst.
- Aprítsa fel a **4-es fokozaton**.
- A húsos tésztához dolgozza össze a tölteléket és a húspástétomot a fűszerekkel.

Pépesítés/turmixolás

Gyümölcs vagy zöldség, max. 500 gr

- Keverje pürévá a gyümölcsöt/zöldséget a fűszerekkel a **4-es fokozaton**.
- Szükség szerint adjon hozzá folyadékot és dolgozza tovább.



Tésztagyúró

Keverje össze a hozzávalókat.

- Kapcsolja a készüléket **4-es fokozatra** és adja hozzá a belekeverendő hozzávalókat (pl.: mazsola, kandírozott gyümölcsök és mogoró) az utántöltő nyíláson keresztül.



Habverő

Habverés

Tojáshab, 1–6 tojásfehérje

- Verje fel a **4-es fokozaton**.
- Majd keverje a tojáshabot **2-es fokozaton**.

Tejszínhab, 200–800 gr

- Verje fel a **3-as fokozaton**.
- Majd keverje a tejszínhabot **2-es fokozaton**.



Vágó forgótárcsa

Szeletelés

Zöldség, max. 1000 gr

- A megfőzött zöldséget először hagyja lehűlni.
- A **1-4-es fokozaton** szeletelje fel.



Reszelő forgótárcsa

Reszelés

Gyümölcs as zöldség, nyersen, max. 1000 gr

- **3-es vagy 4-es fokozaton** reszeljen.

Sajt (a kemény sajtot kivéve), max. 1000 gr

- **3-es vagy 4-es fokozaton** reszeljen.



Őrlőtárcsa

Őrlés

Diófélék vagy mandula, nyers burgonya, kemény sajt, száraz zsemle, lehűtött csokoládé. max. 500 gr

- A **4-es fokozaton** őrölje meg.



Passzírozó feltét

Passzírozás

A gyümölcsöt vagy zöldséget (a csonthéjas gyümölcsöket ki kell magozni), max. 1000 gr és a gyümölcsöt, max. 500 gr puhára főzött.

- A gyümölcsöt/zöldséget szeletelje darabokra.
- A gyümölcsöt/zöldséget főzze puhára, és leginkább még forrón a **4-es fokozaton** passzírozza ki.

Megjegyzés: A gyümölcsíz (bogyós gyümölcsök kocsány nélkül) elkészítéséhez a gyümölcsöt folyadék nélkül, keverés mellett főzze fel, azután passzírozza ki.



Gyümölcsprés

Gyümölcs-/zöldséglé-préselés

Gyümölcs vagy zöldség, max. 500 gr

- Vágja össze a gyümölcsöt/zöldséget.
- Először a **3-as fokozaton**, azután a **4-es fokozaton** dolgozza fel.
- A készüléket addig járassa, amíg a gyümölcs/zöldség maradéktalanul ki nempréselődik.



Citromfacsaró

Gyümölcs-/zöldséglé-préselés

Citrusfélék, max. 1000 gr

- Préselje ki **2-es fokozaton**.



Univerzális aprító

Aprítás

Petrezselyem, 5–10 gr

- Távolítsa el a petrezselyem szárát.
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Fokhagyma, 2–10 gerezd

- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Vöröshagyma, 50–100 gr

- Negyedelje fel a vöröshagymát.
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Gyümölcs vagy zöldség, max. 50–100 gr

- Vágja össze a gyümölcsöt/zöldséget.
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Száritott gyümölcs, 50–100 gr

- (esetleg kimagozva)
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Mogyoró vagy mandula, 10–100 gr

- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Sajt, 10–100 gr

- Kockázza fel a sajtot (kb. 1 cm-es kockákra).
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Kemény tojás, 1–2 darab

- Felezzé meg a tojást.
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Száraz kenyér, 10–30 gr

- Vágja darabokra a kenyeret vagy törje össze.
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.

Hús, 50–100 gr

- Távolítsa el a porcot, csontot, bőrt és inakat a húsról.
- Kockázza fel a húst (kb. 1 cm-es kockákra).
- Aprítsa fel az **M-fokozaton**.



bg

Настоящата книжка включва рецепти и идеи за използването на Вашия кухненски миксер-робот със съответната окомплектовка. Ще намерите рецепти за печене, приготвяне на напитки, салати, супи, сосове и десерти. Освен това в книжката е включена и рецепта за картофено пюре. Идеите за употреба са класифицирани според съответната част от окомплектовката и описват препоръчителната обработка на хранителните продукти.

Рецепти

Печене

Бисквитено тесто

Основна рецепта
(напр. форма за печене с Ø 26 cm)
3 яйца

3 с. л. гореща вода

150 г захар

1 пакетче ванилия на прах

- Разбърквайте продуктите 5 минути на **степен 4**, след това 2 минути на **степен 3**.

100 г брашно

100 г нишесте

1 ч. л. бакпулвер

- Смесете брашното, нишестето и бакпулвера.
- Включете уреда на **степен 1** и прибавете брашнената смес през отвора за пълнене.
- Разбъркайте не по-дълго от половин до една минута.

Блат за сладкиши с плодове

Основна рецепта

2 яйца

125 г захар

- Разбивайте яйцата и захарта 5 минути на **степен 4** докато станат на пяна.

125 г смлени лешници

50 г трохи от бял хляб

- Включете уреда на **степен 2**, прибавете лешниците и трохите към останалата смес през отвора за пълнене.
- Разбъркайте само кратко време.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.



Тесто с мая

Внимание!

С ножа приготвяйте само леко тесто с мая, средно гъсто или гъсто тесто с мая приготвяйте с приставката за месене.

В зависимост от целта, за която се приготвя, при тестото с мая се различават три вида:

- меко тесто с мая, напр. за бухти и понички
- средномекото тесто с мая, напр. за кравайчета и хляб
- твърдо тесто с мая, напр. за различни видове сладкиши, плодови пайове и гарнирани сладкиши.

Ако желаете да пригответе тестото предварително:

- Размесете с наставката за размесване на тесто 150 ml топла течност (вода или мляко), натрошена мая, щипка захар и 100 г брашно на **степен 4**.
- Оставете тестото да втаса.
- Пригответе останалите продукти съгласно указаното в рецептата.

Кравай

Основна рецепта

500 г тесто

25 г мая или 1 пакетче суха мая

210–220 ml топло мляко

1 яйце

1 щипка сол

80 г захар

60 г стопена и изстинала мас

кората на половин лимон, настъргана

- Размесете продуктите за кратко на **степен 2**, след това 1 до 2 минути на **степен 4**.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.

Тесто за пици

Основна рецепта

500 г брашно

25 г мая или 1 пакетче суха мая

1 ч. л. захар

1 щипка сол

4 с. л. олио

250–300 ml топла вода

- Размесете продуктите кратко на **степен 2**, след това 1 до 2 минути на **степен 4**.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.

Маслено тесто

Основна рецепта

300 г брашно

150 г масло или маргарин (със стайна температура)

1 яйце

100 г захар

1 щипка сол

1 пакетче ванилия на прах
евентуално бакпулвер

- Размесете продуктите на **степен 4**.
- Оставете тестото на студено.
- Ако е необходимо, обработете го по-нататък.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.

Бъркано тесто

Основна рецепта

500 г брашно

250 г маргарин или масло (със стайна температура)

4 яйца

250 г захар

1 пакетче ванилия на прах

1 пакетче бакпулвер

150 ml мляко

- Първо смелете продуктите около 1–3 минути на **степен 4**.
- Ако е необходимо, отделете тестото със стъргалката от степана на съда и още веднъж разбъркайте за кратко.
- Продукти, като например стафидите, разбърквайте най-накрая с приставката за тесто.
- Когато изливате тестото, придържайте многофункционалния нож за пластмасовата дръжка.

Максимално количество: 1 път и половина основната рецепта.

Напитки

Коктейл «Лавандула»

(за 1 порция)

1 домати

1 морков

1 ябълка

половин обелен портокал

1 шайба лимон

- Измийте домати, моркова и ябълката.
- нарежете плодовете и зеленчуците на парчета.
- Включете уреда на **степен 3** и поставете плодовете и зеленчуците през отвора за пълнене в центрофугата за сокове, като ги придвижвате с капачето.
- Налейте сока в чаша.
- Украсете чашата с шайбата лимон и сервирайте изстудено.



Плантаторски пунш

(за 6 порции)

3 портокала

2 лимона

200 ml ром

4 ч. л. цейлонски чай (или 5 пакетчета чай)

за 1 чай

6 шайби портокал

- Изстискайте портокалите и лимоните.
- Пригответе чая.
- Затоплете плодовия сок и рома и налейте в стъклени чаши.
- Долейте чая, подсладете по желание.
- Украсете шайбите с парчетата портокал.



Шоколадово мляко

(максимално количество)

100 г шоколад

400 ml топло мляко

- Надребнете шоколада на **степен 4**.
- Прибавете топлото мляко и разбъркайте в миксер – каната.



Коктейл с витамини

(за 1 порция)

2 ябълки

100 г пресни ягоди, малини или касис

1 с. л. лимонов сироп

- Измийте ябълките и ги нарежете на парчета.
- Включете уреда на **степен 3** и поставете малините, ягодите или касиса и парчетата ябълка през отвора за пълнене в центрофугата за сокове, като ги придружавате с капачето.
- Налейте сока в стъклена чаша и подсладете със сироп.



Салати

Сузова салата

(за 2–4 порции)

4 моркова

1 алабаш

1 ябълка

1 тиквичка

1 краставица

четвърт глава карфиол

100 г прясно сирене

Марината

2 с. л. винен оцет

2 с. л. зеленчуков бульон

сол

1 ч. л. мед

2 с. л. олио



- Почистете морковите с едра четка под течаща вода и ги настържете фино с обръщаемата шайба-ренде.
- Обелете алабаша, нарежете на дебели шайби и го настържете фино с обръщаемата шайба-ренде.
- Измийте ябълката, разделете я на четири парчета, настържете едро с обръщаемата шайба-ренде.
- Измийте тиквичката и краставицата, срежете по дължина и нарежете на дребни парчета с обръщаемата шайба за рязане.
- Измийте карфиола и го разделете на малки розички.
- Пригответе маринатата в миксер-каната и маринуйте с нея салатата.
- Сипете салатата в чинии, оформете и отгоре разпределете прясното сирене.

Супи и сосове

Крем – супа от карфиол

(предястие за 4 порции)

1 голяма глава карфиол (около 1 кг)

2–3 с. л. масло

400 ml зеленчуков бульон

400 ml вода

200 ml сметана

сол, индийско орехче

1 жълтък

кервиз

- Измийте карфиола и го разделете на розички малко над стъблото.
- Стоплете маслото на печката, докато се запени. Върте задушете карфиола, като го разбърквате.
- Залейте със зеленчуковия бульон, прибавете водата и половината сметана.
- Оставете супата да заври и след това я варете покрита още 10 минути на по-ниска степен.
- Пасирайте.
- Подправете със сол и индийско орехче и варете още 10 минути на ниска температура.
- Разбъркайте жълтъка с останалата сметана и прибавете към супата. Повече не допускате супата да заври.
- Сервирайте гарнирана с кервиз.

Идея: По същата рецепта можете да пригответе крем – супа и от броколи.



Майонези

Основна рецепта

1 яйце

1 ч. л. горчица

1 с. л. оцет или лимонов сок

1 щипка сол

1 щипка захар

150–200 ml олио

Всички продукти трябва да са с еднаква температура.

- Смесете продуктите (с изключение на олиото) на **степен 2**.
- Включете уреда на **степен 4**, бавно прибавяйте олиото, наливайки през фунията и разбивайте, докато майонезата стане гладка маса.

Максимално количество: 2 пъти основната рецепта.



Картофено пюре

800 г картофи

сол, бял пипер

настъргано индийско орехче

30 г масло

приблизително 200 мл горещо мляко

- Обелете, измийте и нарежете картофите.
- Възвърнете картофите в подсолена вода.
- Подправете с пипер и индийско орехче и ги задушавайте на ниска температура още 20–30 минути.
- Изцедете картофите и ги пасирайте на **степен 4**, докато са още горещи.
- Смесете пюреото с маслото и млякото (размесете).
- Подправете готовото пюре със сол и пипер и сервирайте веднага.



Доматен сос

(за 2 порции)

500 г домати

1 глава лук

30 г мас

2 с. л. доматиено пюре

2 с. л. брашно

сол

черен пипер

1 с. л. захар

1 с. л. оцет

375 ml вода

- Обелете лука и го нарежете дребно с помощта на универсалното устройство за надребняване.
- Измийте и разделете доматиите на половина.
- Задушете нарязания на ситно лук в мазнината, прибавете доматиите и оставете да се задушат, поръсете ги с брашно и разбъркайте.
- Прибавете доматиеното пюре и водата и разбърквайте постоянно, докато заври.
- Добавете подправки към соса и го варете още 30 минути при ниска температура.
- Пасирайте, подправете на вкус.



Смес с мед за намазване на сандвичи

200 г орехи или бадеми

100 г захаросани кори от цитрусови

плодове (за сладкиши)

2 с.л. сок от лимон

500 г мед

- Смесете заедно орехите и захаросаните кори около 30 секунди на **степен 4**.
- След като спрете миксера прибавете меда и сока от лимон и разбъркайте 15 секунди.



Идеи

Многофункционален нож

Надребняване

Подправки (без лук), 10–50 г

- Надребнете с сухия съд на **степен 4**.

Чесън, максимум 500 г

- Надребнете на **степен M**.

Лук, максимум 500 г

- Разделете лука на четири парчета.
- Надребнете на **степен M**.

Зеленчуци и картофи, сурови, 100–500 г

- Нарежете зеленчуците/картофите на парчета.
- Надребнете на **степен M**.

Орехи или бадеми, 100–500 г

- Надребнете на **степен 4**.

Твърди сирена и кашкавал (напр. «Пармезан»), 100–500 г

- Надребнете на **степен 4**.

Хлебчета, твърди, 1–8 броя

- Разделете хлебчетата на четири парчета.
- Надребнете на **степен 4**.



Десерти

Ягодов крем

(за 2–4 порции)

250 г замразени ягоди

100 г пудра захар

150 ml сметана

- Разбърквайте продуктите на **степен 4**, докато се получи кремообразен сладолед.

Идея: По тази рецепта можете да приготвявате и други замразени плодове като малини, къпини и боровинки.



Месо или черен дроб, 50–500 г

- Почистете месото от хрущяли, кости, кожа и сухожилия.
- Нарежете месото на парчета.
- Надребнете на **степен 4**.
- Когато ще приготвяте тесто с месо, пълнеж и пастет, обработвайте месото заедно с подправките.

Приготовление на пюре/ Работа с миксер каната

Плодове или зеленчуци, максимум 500 г

- Обработете плодовете/зеленчуците заедно с подправките на **степен 4**, докато станат на пюре.
- Прибавете течност, колкото е необходимо, и продължете да обработвате.

Наставка за размесване на тесто



Прибавяне на продукти

- Включете уреда на **степен 4** и прибавете необходимите продукти (напр. стафиди, сушени плодове и ядки) през отвора за пълнене.

Наставка – тел за разбъркване



Разбиване на пяна

Белтъци на сняг, 1–6 белтъка

- Надребнете на **степен 4**.
- Прибавяйте към останалите продукти на **степен 2**.

Разбита сметана, 200–800 г

- Разбивайте на **степен 3**.
- Прибавяйте към другите продукти на **степен 2**.

Обръщаема шайба за рязане



Рязане

Зеленчуци, максимум 1000 г

- Оставете сварените зеленчуци първо да се охладят.
- Нарежете ги на **степен 1–4**.

Обръщаема шайба–ренде



Настъргване

Плодове и зеленчуци, сурови, максимум 1000 г

- Настъргжете на **степен 3 или 4**.

Сирене (без твърди сирена), максимум 1000 г.

- Настъргжете на **степен 3 или 4**.

Шайба за фино настъргване

Настъргване

Орехи или бадеми, сурови картофи, твърди сирена, твърд хляб, охладен шоколад, максимум 500 г.

- Настъргжете на **степен 4**.



Наставка за пасиране

Пасиране



Плодове или зеленчуци (плодовете с костилки трябва да се почистят от костилките), максимум 1000 г и други плодове /напр. ядки/, максимум 500 г

- Нарежете плодовете/зеленчуците на парчета.
- Сварете плодовете/зеленчуците, докато омекнат и пасирайте на **степен 4**, най-добре докато са още горещи.

Забележка: за приготвяне на мармалад върнете плодовете (ягоди и малини без зелените стъбла) без течност, като ги разбърквате, след това пасирайте.

Центрофуга за сокове

Изстискване



Плодове или зеленчуци, максимум 500 г

- Нарежете плодовете/зеленчуците на парчета.
- Първо обработвайте на **степен 3**, след това на **степен 4**.
- Оставете уреда да работи, докато плодовете/зеленчуците се изцедят напълно.

Преса за цитрусови плодове

Изстискване



Цитрусови плодове, максимум 1000 г

- Изстисквайте на **степен 2**.

Универсално приспособление за надребняване



Надребняване

Магданоз, 5–10 г

- Почистете магданоза от стеблата.
- Надребнете на **степен М**.

Чесън, 210 скилидки

- Надребнете на **степен М**.

Лук, 50–100 г

- Разделете лука на четири парчета.
- Надребнете на **степен М**.

Плодове или зеленчуци, 50–100 г

- Нарезжете плодове/зеленчуците на парчета.
- Надребнете на **степен М**.

Сушени плодове, 50–100 г

- (евентуално без костилки)
- Надребнете на **степен М**.

Орехи или бадеми, 10–100 г

- Надребнете на **степен М**.

Сирене, кашкавал 10–100 г

- Нарезжете сиренето на парчета (около 1 см).
- Надребнете на **степен М**.

Яйца, твърдо сварени, 1–2 броя

- Разделете яйцата на половина.
- Надребнете на **степен М**.

Хляб, твърд, 10–30 г

- Нарезжете или начупете хляба на парчета.
- Надребнете на **степен М**.

Месо, 50–100 г

- Почистете месото от хрущали, кости, кожа и сухожилия.
- Нарезжете месото на парчета (около 1 см)
- Надребнете на **степен М**.

ru

В предлагаемой Вам брошюре содержатся рекомендации по правильному использованию Вашего кухонного комбайна вместе с принадлежностями и насадками и рецепты по выпечке мучных изделий, приготовлению напитков, салатов, супов, соусов и сладких блюд. Кроме этого в брошюре имеется рецепт приготовления картофельного пюре. Рекомендации подразделены в соответствии с используемыми принадлежностями/насадками и описывают, как правильно перерабатывать тот или иной продукт питания.

Рецепты

Выпечка

Бисквитное тесто

(основной рецепт, например, для разъемной формы Ø 26 см)

- 3 яйца,
- 3 ст. л. горячей воды,
- 150 г сахарного песка,
- 1 пакетик ванильного сахара.
- Все компоненты смешиваются в течение 5 минут на **4-й скорости**, затем 2 минуты на **третьей скорости**.
- 100 г муки,
- 100 г крахмала,
- 1 ч. л. пекарского порошка.
- Смешайте предварительно муку, крахмал и пекарский порошок.
- Переключите комбайн на **1-ю скорость** и всыпьте мучную смесь через загрузочное отверстие.
- Все вместе следует перемешать в течение максимум ½–1 минуты.



Корж для пирога с фруктовой начинкой

(основной рецепт)

- 2 яйца,
- 125 г сахарного песка.
- Яйца и сахар взбивайте в течение 5 минут на **4-й скорости** до тех пор, пока не образуется густая пена.
- 125 г молотых орехов фундук,
- 50 г панировочных сухарей.
- Установите переключатель на **вторую скорость**, всыпьте орехи и сухари через загрузочное отверстие.
- Все быстро перемешайте.

Наибольшее количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.



Дрожжевое тесто

Внимание!

С помощью ножей можно приготавливать только легкое дрожжевое тесто; тесто средней густоты и очень густое следует приготавливать с помощью насадки для перемешивания теста.

Дрожжевое тесто подразделяется, в зависимости от назначения, на три вида:

- дрожжевое тесто легкой консистенции, например, для оладий и пончиков,
- дрожжевое тесто средней тяжести, например, для плетенки или хлеба,
- тяжелое дрожжевое тесто, например, для открытых пирогов, выпекаемых на противне.

Если нужна опара:

- Смешайте с помощью насадки для вымешивания теста 150 мл теплой жидкости (молока или воды) с размятыми в руке дрожжами, щепоткой сахара и 100 г муки, установив переключатель на **4-ю скорость**.
- Дайте опаре подойти.
- Затем смешайте ее с остальными компонентами, указанными в рецепте.

Плетенка из дрожжевого теста

(основной рецепт)

500 г муки,
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
210–220 мл теплого молока,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
80 г сахарного песка,
60 г растопленного и охлажденного жира, цедра с половины лимона.

- Все компоненты в течение короткого времени смешать на **второй скорости**, а затем вымесить тесто в течение 1–2 минут на **4-й скорости**.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



Тесто для пиццы

(основной рецепт)

500 г муки,
25 г свежих
или 1 пакетик сухих дрожжей,
1 ч. л. сахарного песка,
1 щепотка соли,
4 ст. л. растительного масла,
250–300 мл теплой воды.

- В течение короткого времени смешайте все компоненты на **второй скорости**, а затем вымешивайте тесто в течение 1–2 минут на **4-й скорости**.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



Сдобное песочное тесто

(основной рецепт)

300 г муки,
150 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры),
1 яйцо,
100 г сахарного песка,
1 щепотка соли,
1 пакетик ванильного сахара.
при необх. пекарский порошок.

- Все компоненты смешиваются, и тесто вымешивается на **4-й скорости**.
- Готовое тесто поставьте в холодильник.
- Дальнейшая переработка проводится по желанию.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



Недрожжевое тесто

(основной рецепт)

500 г муки,
250 г маргарина или масла (комнатной температуры),
4 яйца,
250 г сахарного песка,
1 пакетик ванильного сахара,
1 пакетик пекарского порошка,
150 мл молока.

- Все составляющие перемешиваются в течение прибл. 1–3 минут на **4-й скорости**.
- При необходимости остатки теста можно соскрести со стенок емкости с помощью скребка и еще раз все перемешать.
- Такие продукты как, например, изюм, добавляются в последнюю очередь с помощью скребка для теста.
- При выкладывании теста многофункциональный нож следует придерживать за пластмассовый держатель.

Наибольшее количество теста:

полтора-двакратное количество продуктов из основного рецепта.



Напитки

Коктейль «Levante»

(на одного человека)

- 1 помидор,
- 1 морковь,
- 1 яблоко,
- ½ очищенного апельсина,
- 1 долька лимона.
- Помойте помидор, морковь и яблоко.
- Нарезьте овощи и фрукты на кусочки.
- Установите переключатель на **третью скорость** и загрузите овощи и фрукты через отверстие в крышке в соковыжималку, проталкивая их толкателем.
- Перелейте сок в стакан.
- Украсьте сок долькой лимона и подайте на стол сильно охлажденным.



Пунш Плантера

(на 6 человек)

- 3 апельсина,
- 2 лимона,
- 200 мл рома,
- 4 ч. л. цейлонского чая (или 5 пакетиков чая) на 1 л кипятка,
- 6 ломтиков апельсина.
- Выжмите сок из апельсинов и лимонов.
- Приготовьте чай.
- Нагрейте сок и ром и разлейте по стаканам.
- Добавьте чай, при желании напиток можно подсластить.
- Украсьте пунш ломтиками апельсина.



Шоколадное молоко

(максимальное количество)

- 100 г шоколада,
- 400 мл горячего молока.
- Измельчите шоколад на **4-й скорости**.
- Добавьте горячее молоко и взбейте все в миксере.



Витаминный коктейль

(на одного человека)

- 2 яблока,
- 100 г свежей смородины,
- клубники или малины,
- 1 ст. л. сиропа из тростникового сахара.
- Яблоко помойте и нарежьте на кусочки.
- Установите переключатель на **третью скорость** и загрузите ягоды и кусочки яблока через отверстие в крышке в соковыжималку, проталкивая их толкателем.
- Перелейте сок в стакан и подсластите сиропом.



Соус

Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)

- 4 моркови,
- 1 кольраби,
- 1 яблоко,
- 1 молодой кабачок,
- 1 огурец,
- ¼ кочана цветной капусты,
- 100 г творога.

Заливка

- 2 ст. л. винного уксуса,
- 2 ст. л. овощного бульона,
- соль,
- 1 ч. л. меда,
- 2 ст. л. растительного масла.
- Помойте морковь в проточной воде, почистите ее грубой щеткой и мелко натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Кольраби почистите, нарежьте толстыми ломтиками и мелко натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Яблоко помойте, разрежьте на четыре части и крупно натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Молодой кабачок и огурец помойте, разрежьте вдоль и с помощью двустороннего дискового ножа нарежьте тонкими ломтиками.
- Помойте цветную капусту и разделите на маленькие розочки.
- Все компоненты соуса взбейте в миксере и заправьте им салат.
- Выложите готовый салат на тарелку и разложите по нему творог.



Супы и соусы

Суп-пюре из цветной капусты

(первое блюдо для 4 человек)

- 1 большой кочан цветной капусты (ок. 1 кг),
- 2–3 ст. л. сливочного масла,
- 400 мл овощного бульона,
- 400 мл воды,
- 200 мл сливок,
- соль, мускатный орех,
- 1 яичный желток,
- купырь.



- Цветную капусту помойте и разделите на кочешки, срезая их у самой ножки.
- Растопленное на плите масло взбейте, потушите в нем, помешивая, цветную капусту.
- Залейте овощным бульоном, добавьте воду и половину сливок.
- Дайте супу вскипеть, накройте кастрюлю крышкой и доведите суп до готовности на слабом огне в течение 10 минут.
- Протрите суп.
- Добавьте соль и мускатный орех и варите суп еще 10 минут.
- Яичный желток смешайте с оставшимися сливками и влейте в готовый суп. После этого снимите его с плиты.
- Подавайте суп на стол, посыпав его купырем.

Наша рекомендация: по этому рецепту можно приготовить также суп-пюре из капусты брокколи.

Майонез

(основной рецепт)

- 1 яйцо,
- 1 ч. л. горчицы,
- 1 ст. л. уксуса или лимонного сока,
- 1 щепотка соли,
- 1 щепотка сахарного песка,
- 150–200 мл растительного масла.

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) смешайте на **второй скорости**.
- Переключите кухонный комбайн на **4-ю скорость**, медленно вливайте масло через воронку и взбивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия.

Наибольшее количество:

двойное количество продуктов из основного рецепта.

Томатный соус

(на два человека)

- 500 г помидоров,
- 1 головка репчатого лука,
- 30 г жира,
- 2 ст. л. томатной пасты,
- 2 ст. л. муки,
- соль,
- белый перец,
- 1 ст. л. сахарного песка,
- 1 ст. л. уксуса,
- 375 мл воды.

- Почистите лук и мелко изрубите его в универсальном измельчителе.
- Помидоры помойте и разрежьте на две части.
- Измельченный лук потушите в жиру, добавьте помидоры, немного обжарьте их, посыпьте мукой и перемешайте.
- Добавьте томатную пасту и воду и вскипятите, помешивая.
- Приправьте соус и доведите его до готовности на слабом огне в течение 30 минут.
- Готовый соус протрите и еще раз приправьте.

Сладкие блюда

Шербет из клубники

(на 2–4 человека)

- 250 г свежемороженой клубники,
- 100 г сахарной пудры,
- 150 мл сливок.

- Все компоненты перемешивайте на **4-й скорости** до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

Рекомендация: по этому рецепту можно приготовить мороженое и из других замороженных ягод, как, например, из малины, голубики или красной смородины.

Картофельное пюре

- 800 г картофеля,
- соль, белый перец,
- натертый мускатный орех,
- 30 г масла,
- ок. 200 мл горячего молока.

- Картофель почистите, помойте и нарежьте кубиками.
- Вскипятите нарезанный картофель в подсоленной воде.
- Добавьте перец и мускатный орех и доведите картофель до готовности в течение 20–30 минут на слабом огне.
- Слейте воду и еще горячий картофель протрите на **4-й скорости**.
- Смешайте пюре с маслом и молоком (с помощью насадки для вымешивания теста).
- Готовое пюре посолите, поперчите и сразу же подавайте на стол.



Медовая масса для приготовления бутербродов



200 г грецких орехов или миндаля,
100 г цукатов,
2 ст. ложки лимонного сока,
500 г меда.

- Измельчайте грецкие орехи вместе с цукатами в течение прибл. 30 секунд на **4-й скорости**.
- После остановки миксера добавьте к смеси мед и лимонный сок и продолжайте взбивать все вместе в течение 15 секунд.

Рекомендации

Многофункциональный нож



Измельчение

Пряная зелень

(кроме зеленого лука), 10–50 г

- Измельчайте зелень в сухой емкости на **4-й скорости**.

Чеснок, макс. 500 г

- Измельчайте чеснок, установив переключатель в **положение «М»**.

Репчатый лук, макс. 500 г

- Разрежьте лук на 4 части.
- Измельчайте его, установив переключатель в **положение «М»**.

Сырые овощи или картофель, 100–500 г

- Нарезьте овощи/картофель на кусочки.
- Измельчайте несколько раз по 2 секунды, устанавливая переключатель в **положение «М»**.

Орехи или миндаль, 100–500 г

- Измельчайте на **4-й скорости**.

Твердый сыр (например, сорт «Пармезан»), 100–500 г

- Измельчайте на **4-й скорости**.

Сухие булочки, 1–8 штук

- Разрежьте булочки на 4 части.
- Измельчайте их на **4-й скорости**.

Мясо или печень, 50–500 г

- Срежьте с мяса хрящи, кости, кожу и сухожилия.
- Разрежьте мясо на куски.
- Измельчите его на **4-й скорости**.
- Для получения мясной начинки и паштетов мясо следует перерабатывать вместе с приправами.

Приготовление пюре/Взбивание в миксере

Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Пюре из овощей/фруктов с приправами приготавливается на **4-й скорости**.
- При необходимости можно добавить жидкости и затем протирать дальше.

Насадка для вымешивания теста



Добавление в тесто

дополнительных компонентов

- Включите кухонный комбайн на **4-й скорости** и подмешайте в тесто добавочные компоненты (например, изюм, цукаты или орехи), загружая их через отверстие в крышке.

Венчик

Взбивание



Взбитые яичные белки, 1–6 штук

- Белки взбиваются на **4-й скорости**.
- С остальными компонентами взбитые белки смешиваются на **второй скорости**.

Взбитые сливки, 200–800 г

- Сливки взбиваются на **третьей скорости**.
- С остальными компонентами взбитые сливки смешиваются на **2-й скорости**.

Двусторонний дисковый нож



Нарезание овощей

Овощи, макс. 1000 г

- Вареные овощи сначала следует остудить.
- Нарезайте овощи на **1-4-й скорости**.

Двусторонний диск-терка



Измельчение продуктов на крупной терке

Фрукты и овощи, сырые, макс. 1000 г

- Натирайте фрукты и овощи на **3-й или 4-й скорости**.

Сыр (кроме твердых сортов), макс. 1000 г

- Натирайте сыр на **3-й или 4-й скорости**.

Диск-терка



Измельчение продуктов на мелкой терке

Орехи или миндаль, сырой картофель,
сыр твердых сортов, сухие булочки,
твердый шоколад, макс. 500 г

- Проводите измельчение продуктов на **4-й скорости**.

Вставка для приготовления пюре



Пассировка овощей и фруктов

Овощи и фрукты (имеющиеся косточки из фруктов следует удалить), макс. 1000 г, фрукты, макс. 500 г, вареные.

- Нарезьте овощи/фрукты на кусочки.
- Варите овощи/фрукты, пока не станут мягкими, и затем протрите их на **4-й скорости** (лучше еще горячими).

Примечание: фрукты для приготовления мармелада (ягоды без косточек) следует поварить без жидкости, постоянно помешивая, и затем протереть.

Соковыжималка



Получение сока

Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Овощи/фрукты нарежьте на кусочки.
- Сначала проводите переработку овощей и фруктов на **3-й скорости**, а затем на **4-й**.
- Комбайн должен работать до тех пор, пока овощи/фрукты не будут полностью отжаты.

Соковыжималка для цитрусовых



Получение сока

Цитрусовые фрукты, макс. 1000 г

- Сок выжимается на **второй скорости**.

Универсальный измельчитель



Измельчение

Петрушка, 5–10 г

- Отделите листочки от стеблей.
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Чеснок, 2–10 зубчиков

- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Репчатый лук, 50–100 г

- Разрежьте лук на четыре части.
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Овощи или фрукты, 50–100 г

- Овощи/фрукты нарежьте на кусочки.
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Сухофрукты, 50–100 г

- При наличии косточек их следует удалить.
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Орехи или миндаль, 10–100 г

- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Сыр, 10–100 г

- Нарезьте сыр кубиками (со стороной ок. 1 см).
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Яйца, сваренные вкрутую, 1–2 штуки

- Разрежьте яйца пополам.
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Хлеб, сухой, 10–30 г

- Нарезьте или наломайте хлеб кусочками.
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.

Мясо, 50–100 г

- Срежьте с мяса хрящи, кости, кожу и сухожилия.
- Нарезьте мясо кубиками (со стороной ок. 1 см).
- Для измельчения установите переключатель в **положение «М»**.



الخراطة متعددة الأغراض

لخبط

- البقدونس، من ٥ إلى ١٠ غرام
- تقطع أعواد البقدونس وتستبعد.
- ثم يخبط على درجة M.
- الثوم، من ٢ إلى ١٠ فصوص
- يخبط على درجة M.
- البصل، من ٥٠ إلى ١٠٠ غرام
- يقطع البصل إلى أربع قطع.
- ثم يخبط على درجة M.
- خضر أو فواكه، من ٥٠ إلى ١٠٠ غرام
- تقطع الخضر والفواكه إلى قطع صغيرة.
- ثم تخبط على درجة M.
- فواكه مجففة
- (تبعد النواة عند تواجدها).
- ثم تخبط على درجة M.
- المكسرات أو اللوز، من ١٠ إلى ١٠٠ غرام
- تخبط على درجة M.
- الجبن، من ١٠ إلى ١٠٠ غرام
- يقطع الجبن إلى مكعبات (حوالي ١ سم).
- ثم يخبط على درجة M.
- البيض المسلوق، من ١ إلى ٢ بيضة
- تقسم البيضة من المنتصف.
- ثم تخبط على درجة M.
- الخبز الجاف، من ١٠ إلى ٣٠ غرام
- يقطع الخبز إلى قطع صغيرة.
- ثم يخبط على درجة M.
- اللحم، كمية حوالي من ٥٠ إلى ١٠٠ غرام
- تنزع الغضاريف والعظام والجلد وكافة الشوائب عن اللحم .
- ثم يقطع اللحم إلى مكعبات (حوالي ١ سم).
- ثم يخبط على درجة M.



قرص بشرذو وجهين

لبشر

- الفواكه والخضر النيئة، أقصى كمية ١٠٠٠ غرام
- يبشر على الدرجة 3 أو 4.
- الجبن (فيما عدا الجبن الجاف) أقصى كمية ١٠٠٠ غرام
- يبشر على الدرجة 3 أو 4.



قرص البشر

لبشر

- المكسرات واللوز والبطاطس النيئة والجبن الجاف والخبز الجاف
- والشكولاته الباردة، أقصى كمية ٥٠٠ غرام
- تبشر على درجة 4.



تجهيزه التصفية

لتصفية

- الفواكه أو الخضروات، (يجب نزع النواة من الفواكه قبل استخدامها)
- أقصى كمية ١٠٠٠ غرام، ومن الفواكه المسلوقة أقصى كمية ٥٠٠ غرام
- تقطع الفواكه / الخضروات إلى قطع صغيرة.
- تسلق الفواكه / الخضروات ثم تعصر على الدرجة 4 ويفضل عصرها وهي مازالت ساخنة.
- نصائح: عند تجهيز فواكه لعمل المربات (فواكه مثل الفراولة أو عنب الديب) تُطهى الفواكه بدون ماء على نار هادئة مع التقليب المستمر ثم تُصفى.



عصرة بالطرد المركزي

لعصر

- الفواكه والخضر، أقصى كمية: ٥٠٠ غرام.
- تقطع الفواكه/الخضر إلى قطع صغيرة.
- ثم تعصر أولاً على درجة 3 ثم على درجة 4.
- يستمر تشغيل الجهاز حتى يتم استخراج العصير بالكامل من الخضر/الفواكه.



عصرة الحمضيات

لعصر

- الحمضيات، أقصى كمية: ١٠٠٠ غرام
- تعصر على درجة 2.

بطاطس مهروسة (يوريه)



٨٠٠ غرام بطاطس
ملح، فلفل أبيض
جوز طيب مبشور
٣٠ غرام زبد

- حوالي ٢٠٠ ميلي لبن ساخن
- تُغسّر البطاطس و تُغسل و تُقطع مكعبات.
- تسلق البطاطس المكعبات في الماء المملح حتى تنضج.
- يضاف إليها الملح وجوز الطيب وتترك على نار هادئة حوالي ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة.
- تُصب الماء من على البطاطس ثم تصفى البطاطس وهي مازالت ساخنة على الدرجة ٤.
- يضاف الزبد واللبن للبطاطس المهروسة (قطعة العجن)
- ثم يضاف للبطاطس المهروسة الملح والفلفل طبقاً للرغبة الشخصية وتقدم فوراً.

خليط بالعسل لدهن الخبز

٢٠٠ غرام جوز أو اللوز
١٠٠ غرام بودرة الحامض lemon peel
عدد ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون
٥٠٠ غرام عسل

- يقطع الجوز وبودرة الحامض lemon peel معا لمدة 30 ثانية على الدرجة 4 إلى قطع صغيرة.
- بعض توقف الخلط يضاف العسل وعصير الليمون ثم يضرب الخليط لمدة 15 ثانية بالخللاط

نصائح:

سكين متعدد الاستخدامات

لنقطيع



الأعشاب (فيما عدا الكرات) كمية حوالي ١٠ إلى ٥٠ غرام
توضع في الوعاء بعد تجفيفه ثم تقطع على درجة 4.

الثوم، أقصى كمية ٥٠٠ غرام
يقطع على درجة M.

البصل، أقصى كمية ٥٠٠ غرام.
يقطع البصل إلى أربع أجزاء.
ثم يقطع على درجة M.

الخضروات أو البطاطس، نينة، كمية حوالي ١٠٠ إلى ٥٠٠ غرام
تقطع الخضروات والبطاطس إلى قطع.
ثم تقطع بتشغيل الجهاز على درجة M عدة مرات لمدة ٢ ثانية في كل مرة.

المكسرات أو الجوز، كمية حوالي ١٠٠ إلى ٥٠٠ غرام
تقطع على درجة 4.
الجبن الجاف (مثل البارميزان) حوالي ١٠ إلى ٥٠٠ غرام
تقطع على درجة 4.

الخبز، الأشياء الجافة، من ١ إلى ٨ قطع
يقطع الخبز إلى قطع صغيرة.
ثم يقطع على درجة 4.

اللحم والكبد، كمية حوالي من ٥٠ إلى ٥٠٠ غرام

- ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد .
- ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.
- ثم يقطع على درجة 4.
- عدد إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة تقطع اللحم بعد خلطها بالتوابل.

لعمل المعجون/الخلط

فواكه أو خضروات، أقصى كمية ٥٠٠ غرام

- تهرس الفواكه/الخضروات مع التوابل على درجة 4.
- يضاف إليها السوائل طبقاً للحاجة ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.

قطعة العجن

خلط المكونات



- يشغل الجهاز على درجة 4 وتضاف مكونات المقدار (على سبيل المثال: الزبيب، الفواكه المحلاة بالسكر والمكسرات) من خلال فتحة إضافة المواد.

مخفق

لحقق



بياض البيض النيئ، من ١ إلى ٦ بياض بيض نيئ
يخفق على درجة 4.
ثم على درجة 2 لرفع بياض البيض المخفق.

القشدة/من ٢٠٠ إلى ٨٠٠ غرام
تحقق على درجة 3.
ثم على درجة 2 لرفع القشدة المخففة.

قرص تقطيع ذو وجهين

لنقطيع



الخضر، أقصى كمية ١٠٠٠ غرام
تترك الخضروات المسلوقة حتى تبرد.
ثم تقطع على درجة 1-4.



المايونيز

المقادير الأساسية

عدد ١ بيضة

١ ملعقة صغيرة مسطردة

١ ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

قليل من الملح

قليل من السكر

حولي ١٥٠ إلى ٢٠٠ ميلي لتر زيت

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

• تخلط المكونات (فيما عدا الزيت) عادة ثواني على **الدرجة 2**.

• ثم يشغل الجهاز على **الدرجة 4** ويضاف الزيت ببطء من خلال القمع

وتضرب مكونات المايونيز في الخلاط حتى تستحلب.

أقصى كمية: ضعف المقدار الأساسي



صلصة الطماطم

(كمية لشخصين)

٥٠٠ غرام طماطم

عدد ١ بصلة

٣٠ غرام سمن

٢ ملاعق كبيرة معجون طماطم

ملعقتان كبيرتان طحين

ملح

فلفل أبيض

١ ملعقة كبيرة سكر

١ ملعقة كبيرة خل

٣٧٥ ميلي لتر ماء

• يقشر البصل ويغزط بشكل ناعم في المخرطة العامة.

• تغسل الطماطم و تُنصف.

• يشوح البصل المخروط في السمن ثم تضاف إليه الطماطم وتحمّر لفترة

قصيرة، ثم يرش عليها الدقيق وتقلب المكونات. ثم يضاف إليها معجون

الطماطم والماء وتغلى المكونات مع التقليب المستمر.

• تضاف التوابل للصلصة وتطهى لمدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة حتى تنضج.

• تصفى الصلصة وتزود بالتوابل حسب الرغبة الشخصية.

الحلويات



كريمة الفراولة

(كمية ل ٢ إلى ٤ أشخاص)

٢٥٠ غرام فراولة مجمدة

١٠٠ غرام سكر بودرة

١٥٠ ميلي لتر قشدة

• تخلط كافة المكونات و تُخفق بالجهاز على الدرجة ٤ ، حتى تصبح مثل

الكريمة.

نصائح: يمكن باستخدام هذه المقادير لتحضير كريمة فواكه أخرى مجمدة

كالتوت الشوكي أو عنب الدب وما يشابهها.

• يغسل الجزر وينظف بواسطة فرشاة خشنة أسفل ماء جاري ثم يبشر في

الجهاز باستخدام الوجه الرقيق من قرص البشر ذو وجهين.

• يقشر الفلفل (كولر ابي) ويقطع شرائح سمكية ثم يبشر باستخدام الوجه

الرقيق من قرص البشر ذو وجهين.

• يغسل التفاح ويقطع إلى أربع قطع ويبشر باستخدام الوجه السميك من

قرص البشر ذو وجهين.

• تغسل الكوسة والخيار ، ثم تقطع طوليا ثم تقطع باستخدام الوجه الرقيق من

قرص التقطيع ذو وجهين.

• يغسل القرنبيط ويقطع إلى أجزاء صغيرة.

• تخلط مكونات الصلصة وتضرب في الخلاط ثم تضاف إلى السلطة.

• تنسق السلطة في طبق وتوزع فوقها قطع الجبن.



الحساء والصلصة

حساء القرنبيط بالكريمة

(حساء ل ٤ أشخاص يقدم في بدء قائمة الطعام)

عدد ١ ثمرة قرنبيط كبير (حوالي ١ كيلو غرام)

من ٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة زيت

٤٠٠ ميلي لتر بهريز خضروات

٤٠٠ ميلي لتر ماء

٢٠٠ ميلي لتر قشدة

ملح وجوز الطيب

عدد ١ صفار بيضة نبي

كزبرة

• يغسل القرنبيط ويقع إلى أجزاء من أسفل العنق.

• يقدح الزبد على نار الموقد ، يشوح القرنبيط في الزبد مع التقليب المستمر.

• ثم يضاف له البهريز والماء ونصف كمية القشدة.

• يغلى الحساء ثم يغطى الوعاء ويطهى لمدة ١٠ دقائق أخرى على نار

هادئة.

• يصفى الحساء.

• يضاف إليه الملح وجوز الطيب ويطهى على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق

أخرى.

• يخلط صفار البيض على الجزء المتبقى من القشدة ويضاف إلى الحساء. ولا

يعاد غلى الحساء بعد إضافة البيض.

• ثم يزين الحساء بالكزبرة ويقدم.

نصيحة: يمكن أيضا إعداد حساء البروكولي باستخدام هذه المقادير.



مشروب كحولي (بلا تيز بونش)

(الكمية لـ ٦ أشخاص)

عدد ٣ ثمرات برتقال

ليمونتان

٢٠٠ ملي لتر من مشروب الروم

٤ ملاعق كبيرة شاي (أو ٥ أكياس) لعمل لتر شاي

٦ شرائح برتقال

- أعصر البرتقال والليمون.
- اطيبي الشاي.
- سخن العصير ومشروب الروم و صبه في الأكواب.
- أضف إليه الشاي ويحلى حسب الرغبة.
- تجمد الأكواب بشرائح البرتقال.



لبن بالشكولاته

(أكبر كمية يمكن تحضيرها)

١٠٠ غرام شكولاته

٤٠٠ ميلي لتر لبن ساخن

- تقطع الشكولاته على الدرجة 4.
- يضاف إليها اللبن الساخن ويضربا معا في الخلاط.



كوكيل الفيتامينات

(مشروب لشخص واحد)

تفاحتان

١٠٠ غرام من عنب الذئب أو الفراولة أو التوت الشوكي

ملعقة كبيرة من عسل السكر (الدبس)

- يغسل التفاح ويقطع .
- يشغل الجهاز على الدرجة 3 ثم توضع قطع التفاح والفواكه خلال فتحة
- إضافة المواد وتضغط إلى الداخل بواسطة أداة الكبس.
- يصب العصير في كوب ويحلى بعسل السكر.



السلطات

السلطة الطازجة

(كمية لـ ٢ إلى ٤ أشخاص)

٤ جزرات

ثمرة لفت (كولراي)

تفاحة

ثمرة كوسة

خيارة

١/٤ ثمرة قرنبيط

١٠٠ غرام جن جديد

الصلصة

ملعقتان كيرتان من خل النبيذ

ملعقتان كيرتان من الحساء المخفف

ملح

ملعقة شاي عسل

ملعقتان كيرتان زيت



عجين المخبوزات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

٣٠٠ غرام طحين

١٥٠ غرام زبد أو سمن نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)

بيضة واحدة

١٠٠ غرام سكر

قليل من الملح

كيس فانيليا

كما يمكن استخدام الخميرة الجففة

• تُعجن المحتويات على الدرجة 4.

• يُؤك العجين حتى يبرد.

• يُمكن إدخال إضافات طبقاً للرغبة الشخصية.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية



العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

٥٠٠ غرام طحين

٢٥٠ غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)

٤ بيضات

٢٥٠ غرام سكر

كيس فانيليا

كيس خميرة بيكنج بودر

ميلي لتر لبن

• تضرب المكونات لمدة تتراوح بين ١ إلى ٣ دقائق على الدرجة 4.

• يتم إزالة بقايا العجين من جوانب الوعاء بالمكشطة إذا كان هناك حاجة لذلك ثم يُعاد التقليب لمدة قصيرة مرة أخرى.

• تضاف المكونات الأخرى مثل الزبيب على سبيل المثال بعد الانتهاء من الخلط وتلقب باستخدام المعلقة الخاصة لتفريغ العجين.

• يُراعى مسك السكين متعدد الاستخدام من مقبضه البلاستيكي عند صب سائل العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ١/٢ مرة من كمية الوصفة الأساسية

المشروبات

عصير مخلط (كوكيل لفانتا)

(الكمية لشخص واحد)

ثمرة طماطم واحدة

جزرة واحدة

تفاحة واحدة

نصف برتقالة مقشرة

شريجة ليمون

• اغسل كلاً من ثمرة الطماطم و الجزرة و التفاحة.

• قطع الفواكه والخضراوات.

• شغل الجهاز على الدرجة 3، ثم ضع الفواكه والخضراوات في العصاراة خلال فتحة إضافة المواد ثم عاود إدخال ما تبقى باستخدام أداة الكبس.

• صب العصير في الكأس.

• أضف شريحة الليمون إلى كأس العصير لإضفاء جانب جمالي عليه ويُفضل تقديم العصير للشرب بعد بلوغه درجة عالية من البرودة.

عجين بالخميرة

انتبه !

يمكن تجهيز عجين الخميرة الخفيف باستخدام السكين. بينما يجب استخدام كُلاب العجين عن تحضير عجين الخميرة الثقيل أو متوسط الثقل. يمكن تحضير عجين الخمير بثلاث طرق مختلفة تبعاً للغرض المطلوب.

— عجين خميرة خفيف

لإعداد بلح الشام ولقمة القاضي

— عجين خميرة أكثر ثقلاً

لتحضير الخبز والخير المضفر.

— عجين الخميرة الثقيل،

لتحضير تورتة الفواكة المعتادة والكبيرة والصاج أو تورتة بالعجين الجاف.

عند الرغبة في تحضير عجين كخميرة:

- ١٥٠ غرام ماء دافئ (ماء أو لبن)، خميرة مفتتة، قليل من السكر و ١٠٠ غرام طحين وتضرب في الجهاز على الدرجة 4 بواسطة قطعة العجن.
- يترك العجين حتى يخمر.
- ثم يضاف إليه الجزء المتبقى من المقادير المذكورة.



خبز السكر المضفر

المقادير الأساسية

٥٠٠ غرام دقيق

٢٥ غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة

حوالي ٢١٠ إلى ٢٢٠ ملي لتر لبن دافئ بيضه

قليل من الملح

٨٠ غرام سكر

٦٠ غرام سمن بعد أن يسيح ويرد

قشرة نصف ليمونة، مبشورة

• تخلط مكونات العجين لفترة قصيرة على الدرجة 2، ثم يشغل على

الدرجة 4 لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: مضاعفة المقادير الأساسي.

عجين البستزا

المقادير الأساسية

٥٠٠ غرام طحين

٢٥ غرام خميرة أو عبوة خميرة مجففة

ملعقة صغيرة من السكر

قليل من الملح

٤ ملاعق زيت كبيرة

حوالي ٢٥٠ إلى ٣٠٠ ملي لتر ماء دافئ

• تُعجن المكونات أولاً لفترة قصيرة على الدرجة 2، ثم لمدة تزاوح بين دقيقة

ودقيقتين على الدرجة 4.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير الأساسية

هذا الكتيب يحتوي على العديد من الوصفات والنصائح التي يجب إتباعها عند استخدام ماكينة الطبخ والملحقات وأدوات العمل الملحقة بها. توجد بالكتيب وصفات لإعداد الخبز والفطائر وعمل المشروبات والسلطات والحساء والصلصة وكذلك الحلويات. إضافة إلى ذلك يحتوي الكتيب على وصفة لعمل البطاطس المهروسة. وبه أيضاً نصائح حول طريقة استخدام الملحقات / أدوات العمل في إعداد المواد الغذائية المختلفة.

الوصفات

الخبز والكعك

الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية (لعمل صينية قطرها ٢٦ سم)

٣ بيضتان

٣ ملاعق ماء ساخن

١٥٠ غرام سكر

١ كيس فانيليا

• توضع المكونات في الجهاز وتضرب لمدة ٥ دقائق على الدرجة 4، ثم لمدة

دقيقتين على الدرجة 3.

١٠٠ غرام طحين

١٠٠ غرام نشا

١ ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر

• يخلط الطحين والنشا والخميرة معاً.

• يشغل الجهاز على الدرجة 1 ويضاف خليط الطحين من خلال فتحة إضافة المكونات.

• ثم يُعجن الخليط بالجهاز لمدة لا تزيد عن نصف دقيقة أو دقيقة واحدة على أقصى تقدير.

كعكة تورتة الفاكهة

المقادير الأساسية

٢ بيضتان

١٢٥ غرام سكر

• يضرب السكر والبيض على الدرجة 4.

١٢٥ غرام بنديق مفروم

٥٠ غرام سمس

• يشغل الجهاز على الدرجة 2 ويضاف البندق والسمسم من خلال فتحة إضافة المواد.

• ثم يخلط لفترة قصيرة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير الأساسية



