

# Tefal®

## Coach

# Tefal®

## Coach

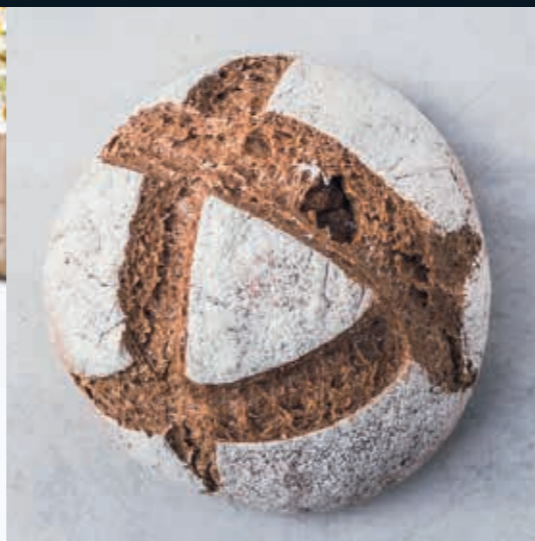


Download the app  
Pobierz aplikację  
Завантаження програми  
Stáhněte si aplikaci  
Stiahnuť aplikáciu  
Descărcați aplicația  
Скачайте приложение  
Atsisiųsti programėlę  
Laadige alla rakendus

Lejupielādējiet lietotni  
Az alkalmazás letöltése  
Изтеглете  
приложението  
Preuzmite aplikaciju  
Prenos aplikacije  
Preuzmite aplikaciju  
Preuzmite aplikaciju

8020009589 - 12/2023





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

# WHAT'S IN THE BOX?



Timer and 8 automatic programs display

Speed selector

Head release press pedal

Bowl

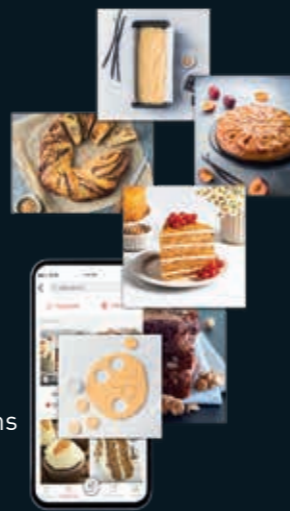


Arrow keys for navigation

Start/Stop

Delicate incorporation speed

Speeds 1 to 8



## HOW AM I COACHED?

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



Dough scraper



Splashguard



Flex Whisk



Dough Hook



Beater



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



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



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

# SETTING UP YOUR APPLIANCE



Place Coach on your countertop.



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



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



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



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



Plug in your appliance.



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



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



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



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

# AUTOMATIC PROGRAMS

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



For egg whites:  
1 to 6 eggs



For egg whites:  
6 to 10 eggs



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



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

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



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

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



**Cakes**  
Optimized for 600g to 2.7kg of batter

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



**Shortcrust dough**  
Optimized for 200g to 700g of dough



For a 27cm diameter pie dish or biscuits

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

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



**White bread**  
Optimized for 500g to 1.8kg of dough



For a 500g bread dough

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

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



**Pizza dough**  
Optimized for 250g to 1.2kg of dough



For a 28cm diameter pizza dough

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

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

# ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



Wyświetlacz:  
zegar i 8 programów  
automatycznych

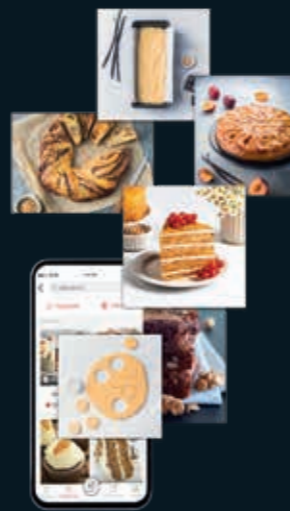
Pokręto wyboru  
prędkości

Pedał zwalniania  
głowicy

Miska

## FUNKCJE WSPOMAGANIA?

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



Pulsacja

Przyciski  
strzałek  
nawigacji

Start/Stop

Niska  
prędkość  
początkowa

8 poziomów  
prędkości



Skrobak do ciasta



Elastyczna  
trzepaczka



Hak do ciasta



Ostona przeciwbryzgowa



Ubijaczka



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



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



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

# PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY



Umieścić urządzenie Coach na blacie.



Otworzyć głowicę, naciskając przycisk jej zwalniania i unosząc ją.



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



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



Opuścić głowicę, naciskając przycisk jej zwalniania i opuszczając ją.



Podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.



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



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



Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika po lewej stronie.



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

# PROGRAMY AUTOMATYCZNE

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



**<6**  
Białka jajek:  
od 1 do  
6 jajek



**>6**  
Białka jajek:  
od 6 do  
10 jajek



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



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



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

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



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

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



**Krucze ciasto**  
Zoptymalizowane pod kątem od 200 do 700 g ciasta



W przypadku naczynia do ciasta o średnicy 27 cm lub herbatników

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

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



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



W przypadku 500 g ciasta chlebowego

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

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



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



W przypadku ciasta do pizzy o średnicy 28 cm

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

Pozostawić na 2 godziny przed rozwałkowaniem i umieszczeniem własnych dodatków.



# КОМПЛЕКТАЦІЯ



Дисплей для відображення таймера й 8 автоматичних програм

Регулятор швидкості

Педаль вивільнення головки

Чаша

Подрібнення

Стрілки для навігації

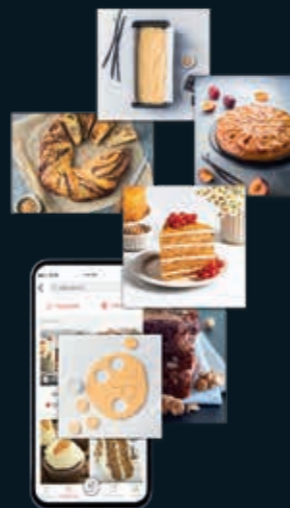
Швидкість для делікатного розподілення

Швидкості 1-8

Запуск/зупинка

## ЩО Я ВМІЮ?

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



Скребок для тіста



Захист від бризок



Гнучкий вінчик



Гачок для тіста



Лопатка



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



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



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

# НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ



Установіть Soach на стільницю.



Відкрийте головку, натиснувши кнопку розблокування головки і піднявши головку.



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



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



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



Під'єднайте прилад до мережі живлення.



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



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



Увімкніть перемикач із лівого боку пристрою.



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

# АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

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



Яєчні білки:  
1–6 яєць



Яєчні білки:  
6–10 яєць



Збиті вершки:  
200–800 мл  
вершків  
жирністю 30 %



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

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



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

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



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

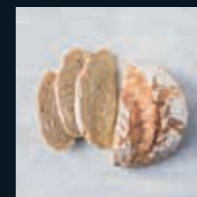
	Солодке тістечко		Солоне тістечко	
	6 порцій	8 порцій	6 порцій	8 порцій
Борошно	180 г	220 г	185 г	245 г
Розпушувач	3 г	5 г	6 г	11 г
Яйця	3	4	3	4
Цукор	150 г	200 г	/	/
М'яке масло	150 г	200 г	/	/
Оливкова олія	/	/	9 сл	12,5 сл
Молоко	/	/	9 сл	12,5 сл
Сіль/перець	/	/	1 дрібка	1 дрібка
ВИПІКАТИ	50 хвилин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



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



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



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



Для пирога чи бісквітів  
діаметром 27 см

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

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

Для хлібного тіста масою 500 г

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

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

Для тіста для піци діаметром 28 см

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

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

# CO JE V KRABICI?



Displej časovače a 8 automatických programů

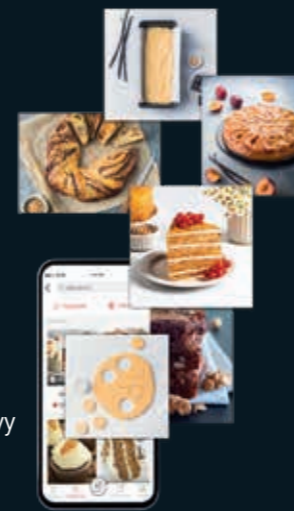
Volič rychlosti

Páčka k uvolnění hlavy

Mísa

## JAK SE BUDU UČIT?

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



Ohebný šlehač

Hnětací hák

Metla



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



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



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

# NASTAVENÍ PŘÍSTROJE



Umístěte robota Coach na kuchyňskou linku.



Otevřete hlavu stisknutím tlačítka pro uvolnění hlavy a zvedněte ji.



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



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



Spusťte hlavu dolů stisknutím tlačítka pro uvolnění hlavy.



Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.



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



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



Najděte spínač na levé straně přístroje a zapněte jej.



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

# AUTOMATICKÉ PROGRAMY

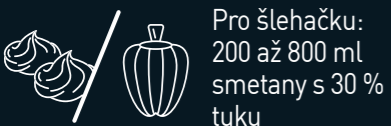
Pro všechny recepty: jednoduše přidejte všechny ingredience do mísy a stiskněte tlačítko start!



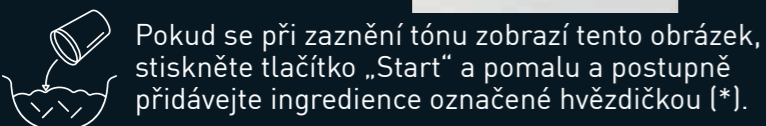
Pro bílky: 1 až 6 vajec



Pro bílky: 6 až 10 vajec



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



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



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

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



Dort  
Optimalizováno na 600 g až 2,7 kg těsta

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



Křehké těsto  
Optimalizováno na 200 až 700 g těsta



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



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



Na koláč o průměru 27 cm nebo na sušenky

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

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

Na 500g těsto na chléb

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

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

Na těsto na pizzu o průměru 28 cm

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

Před vyválením a obložením surovinami nechte 2 hodiny odpočinout.

# ČO SA NACHÁDZA V BALENÍ?



Zobrazenie časovača a 8 automatických programov

Prepínač rýchlosti

Pedál uvoľnenia hlavy

Nádoba **AKÚ POMOC DOSTANEM?**

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



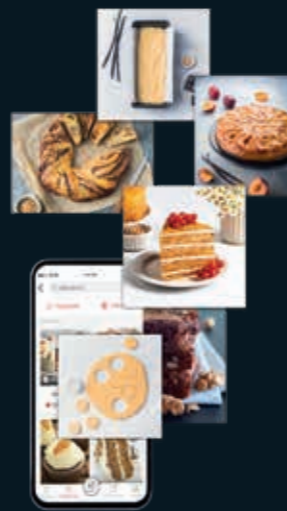
Tlačidlá so šípkami na navigáciu

Spustenie/zastavenie

Jemná rýchlosť zapracovania

Rýchlosti 1 až 8

Impulzy



Škrabka na cesto



Kryt proti striekaniu



Flexibilná metlička



Hnetací hák na cesto



Šľahač



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



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



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

# NASTAVENIE ZARIADENIA



Umiestnite zariadenie Coach na pracovnú dosku.



Otvorte hlavu stlačením tlačidla na uvoľnenie hlavy a zdvihnutím hlavy.



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



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



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



Zapojte zariadenie do siete.



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



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



Nájdite spínač na ľavej strane zariadenia a zapnite ho.



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




# AUTOMATICKÉ PROGRAMY

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


**<6**  Pre vaječné bielky: 1 až 6 vajec



**>6**  Pre vaječné bielky: 6 až 10 vajec


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





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


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





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

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




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


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

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



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



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



Pre tortovú formu s priemerom 27 cm alebo sušienky

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

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

Na 500 g chlebového cesta

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

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

Na cesto na pizzu s priemerom 28 cm

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

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

# CE ESTE ÎN CUTIE?



Temporizator și afișaj cu 8 programe automate

Buton de selectare a vitezei

Pedală de presă pentru eliberarea capului

Bol

Funcție Pulse

Taste săgeată pentru navigare

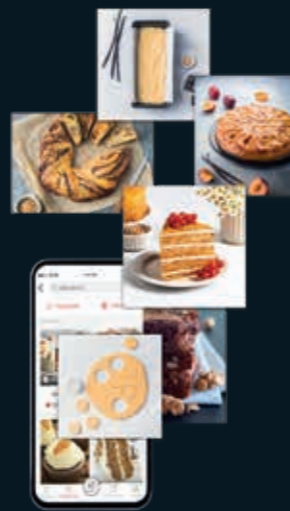
Viteză de încorporare delicată

Viteze de la 1 la 8

Pornire/Oprire

## CUM SUNT ANTRENAT?

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



Racletă pentru aluat



Protecție anti-stropire



Tel flexibil



Cârlig pentru aluat



Paletă



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



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



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

# CONFIGURAREA APARATULUI



Așezați Coach pe blatul de bucătărie.



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



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



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



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



Conectați aparatul la priză.



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



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



Găsiți comutatorul din partea stângă a aparatului și porniți aparatul.



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

# PROGRAME AUTOMATE

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


**<6**  Pentru  
albușuri:  
1-6 ouă



**>6**  Pentru  
albușuri:  
6-10 ouă


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





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


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




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

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




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


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

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





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



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



Pentru o plăcintă cu diametrul de  
27 cm sau biscuiți

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

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

Pentru 500 g de aluat de pâine

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

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

Pentru o pizza cu diametrul de  
28 cm

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

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

# КОМПЛЕКТАЦИЯ



Таймер и отображение 8 автоматических программ

Переключатель скорости

Рычаг разблокировки головки

Чаша

Импульсный режим

Кнопки со стрелками для навигации

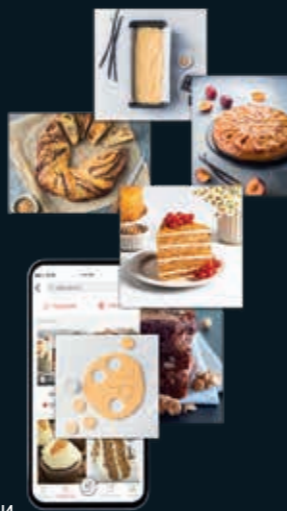
Скорость деликатного смешивания

Скорости 1-8

Start/Stop (Старт/Стоп)

## КАК МНЕ ПОМОГУТ НАУЧИТЬСЯ?

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



Скребок для теста

Защита от брызг



Гибкий венчик



Крюк для замешивания теста



Венчик



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



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



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

# НАСТРОЙКА ПРИБОРА



Поставьте кухонную машину Soach на столешницу.



Поднимите головку, нажав на кнопку разблокировки.



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



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



Опустите головку, нажав на кнопку разблокировки.



Подключите прибор к электросети.



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



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



Найдите переключатель на левой стороне прибора и включите его.



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

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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



Для яичных белков:  
1–6 яиц



Для яичных белков:  
6–10 яиц



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



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



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

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



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

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



**Песочное тесто**  
Рассчитано на 200–700 г теста



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



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



Для формы для пирога диаметром 27 см или печенья

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

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

На 500 г теста для хлеба

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

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

Для теста для пиццы диаметром 28 см

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

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

# MI VAN A DOBOZBAN?



Időzítő és kijelző  
8 automatikus programmal

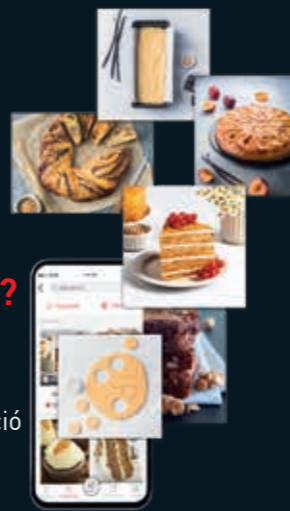
Sebességszabályozó

Fejkioldó  
nyomópédál

Tál

## MILYEN KÉPZÉST KAPOK?

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



Pulzálás

Nyílombok a  
navigáláshoz



Finom  
bedolgozási  
sebesség

1-8.  
fokozat

Start/Stop



Tésztakaparó



Ruganyos  
habverő



Fröccsenésgátló



Dagasztókar



Lapos habverő



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



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



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



# A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA



1 Helyezze a Coach-ot a pultra.



2 Nyissa ki a fejet a fejdkiloldó gomb megnyomásával és a fej megemelásával.



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



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



7 Engedje le a fejet a fejdkiloldó gomb megnyomásával és a fej lefelé nyomásával.



8 Dugja be a készüléket.



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



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



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



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

# AUTOMATIKUS PROGRAMOK

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



Tojásfehérje:  
1-6 tojás



Tojásfehérje:  
6-10 tojás



Tejszínhab:  
200-800 ml 30%  
zsírtartalmú  
tejszín



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



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

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



Sütemények  
600 g-2,7 kg tésztához

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



Omlós tészta  
200 g-700 g  
tésztához



Fehér kenyér  
500 g-1,8 kg  
tésztához



Pizzatészta  
250 g-1,2 kg  
tésztához



Egy 27 cm átmérőjű pitéhez vagy kekszékhez

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

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

500 g kenyértésztához

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

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

28 cm-es pizzatésztához

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

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

# КАКВО ИМА В КАШОНА?



Таймер и дисплей с 8 автоматични програми

Селектор за скорост

Педал за освобождаване на главата

Купа **КАК МИ ПОМАГА СОАШН?**

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

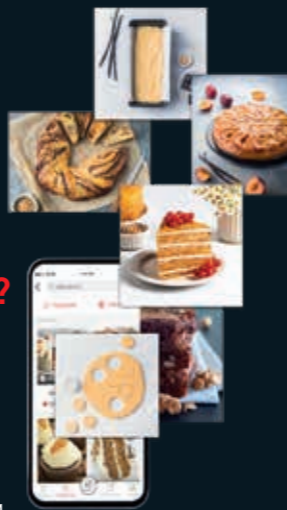
Режим Pulse (Импулс)

Бутони със стрелки за навигация

Скорост за смесване на деликатни продукти

Скорости от 1 до 8

Start/Stop (Старт/стоп)



Стъргалка за тесто

Гъвкава телена бъркалка



Предпазител против пръски



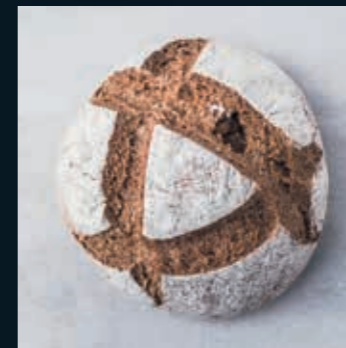
Кука за тесто



Бъркалка



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



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



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

# СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА



1  
Поставете Coach на плота.



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



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



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



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



8  
Включете уреда в контакта.



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



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



9  
Намерете превключвателя отляво на уреда и го включете.



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

# АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

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



За разбиване  
на белтъци: от  
1 до 6 яйца



За разбиване  
на белтъци: от  
6 до 10 яйца



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



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

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



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

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



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

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



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



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



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



За форма за пай с диаметър 27  
cm или бисквити

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

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

За тесто за хляб с тегло 500 g

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

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

За тесто за пица с диаметър  
28 cm

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

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

en ..... P. 01 – 09  
cs..... P. 10 – 18  
sk ..... P. 19 – 27  
ro ..... P. 28 – 36  
hu ..... P. 37 – 45  
bg ..... P. 46 – 54  
hr ..... P. 55 – 63

# Tefal®

en  
cs  
sk  
ro  
hu  
bg  
hr



## COACH

**en**

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

**cs**

POPIS PŘÍSTROJE.....	10
TECHNICKÉ ÚDAJE PŘÍSTROJE .....	10
NEŽ ZAČNETE.....	11
ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE.....	11
TIPY A RADY .....	12
COACH: ÚSPĚCH PŘI PEČENÍ.....	14
CO DĚLAT, JESTLIŽE VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE.....	17
RECYKLACE.....	18

**sk**

POPIS SPOTREBIČA.....	19
TECHNICKÉ ÚDAJE SPOTREBIČA.....	19
ZAČÍNAME.....	20
ČISTENIE SPOTREBIČA.....	20
TIPY A RADY .....	21
COACH: ÚSPĚŠNÉ PEČENIE.....	23
ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE.....	26
RECYKLÁCIA.....	27

**ro**

DESCRIEREA APARATULUI .....	28
DATE TEHNICE PENTRU APARAT .....	28
PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE .....	29
CURĂȚAREA APARATULUI .....	29
SFATURI ȘI RECOMANDĂRI.....	30
COACH: PENTRU SUCCES LA COPT.....	32
CE SĂ FACEȚI DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ CORESPUNZĂTOR.....	35
RECICLARE.....	36

**hu**

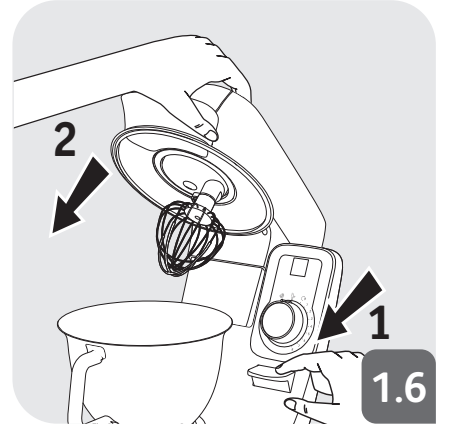
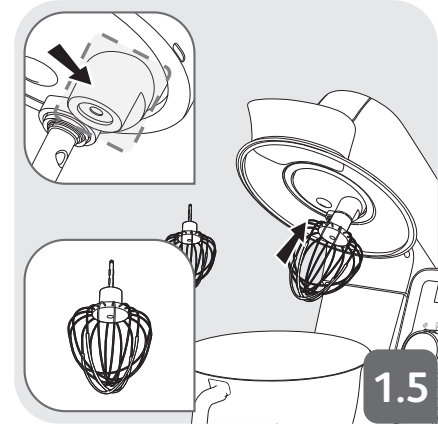
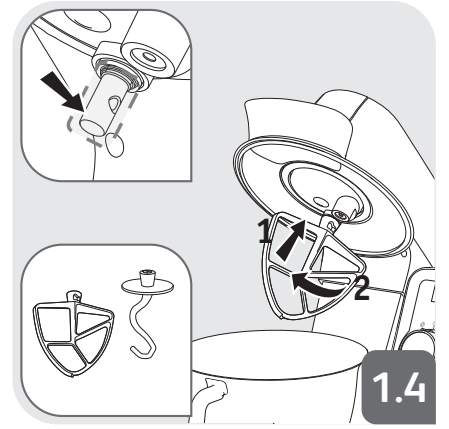
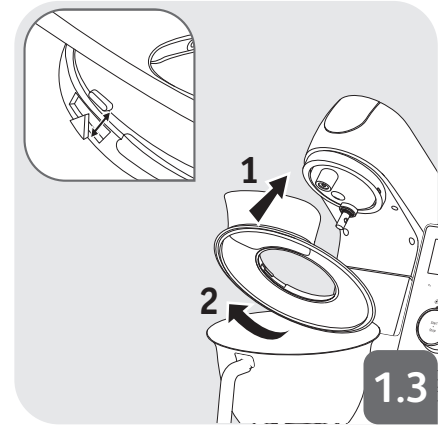
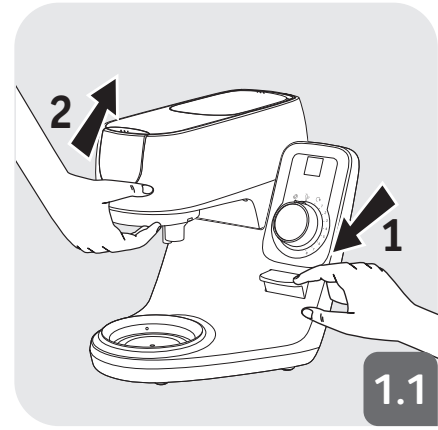
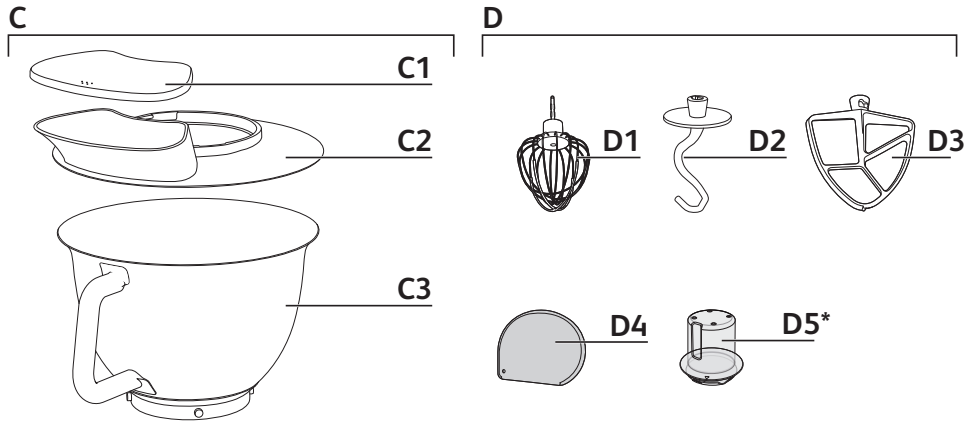
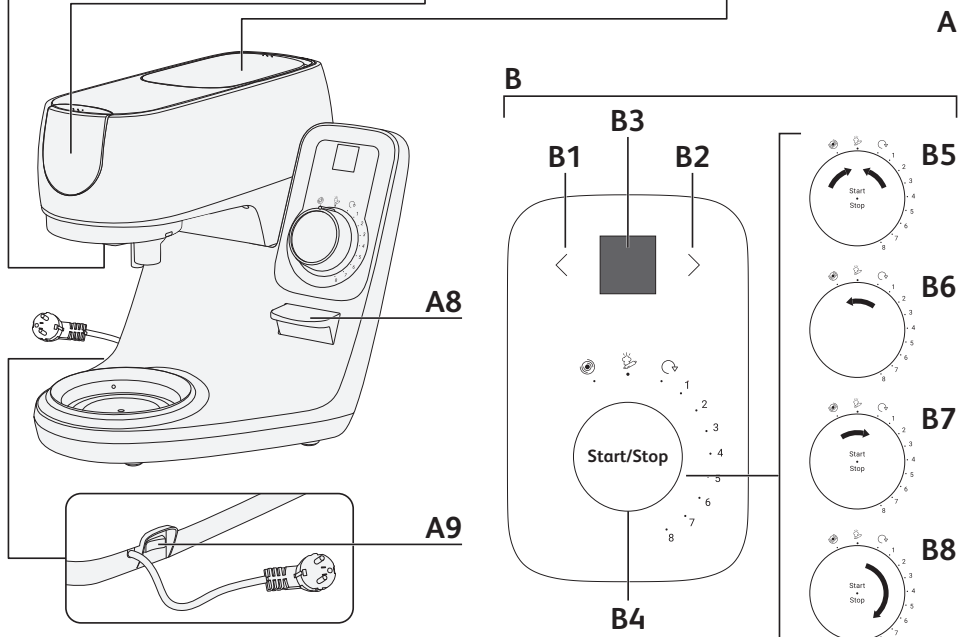
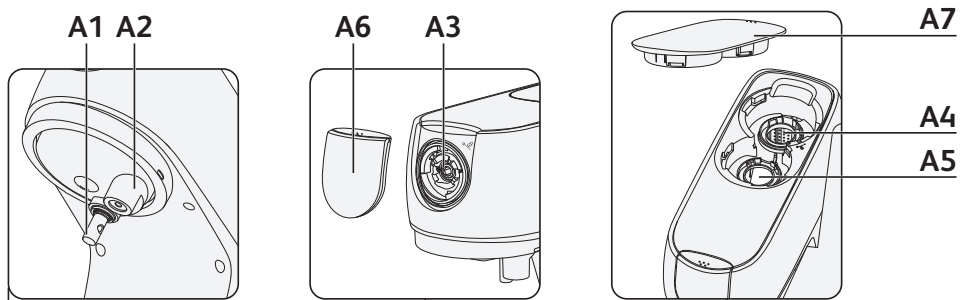
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA.....	37
A KÉSZÜLÉK MŰSZAKI ADATAI.....	37
ELSŐ LÉPÉSEK.....	38
A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA.....	38
TIPPEK ÉS TANÁCSOK.....	39
COACH: A SIKERES SÜTÉS KULCSA.....	41
MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK .....	44
ÚJRAHASZNOSÍTÁS .....	45

**bg**

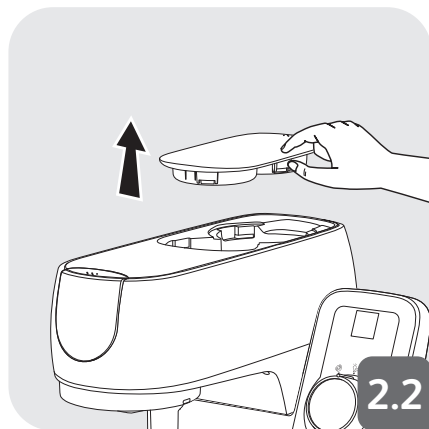
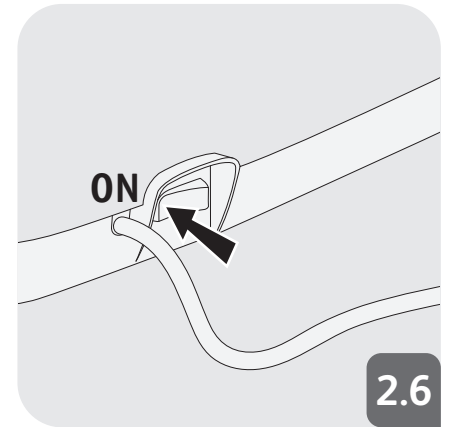
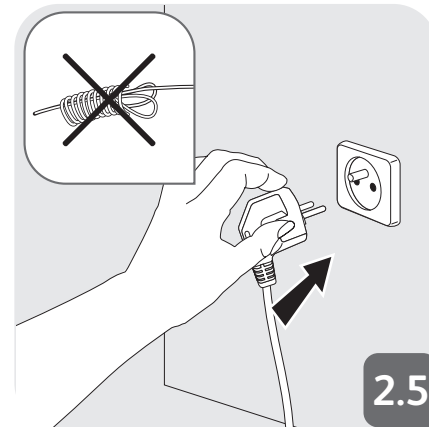
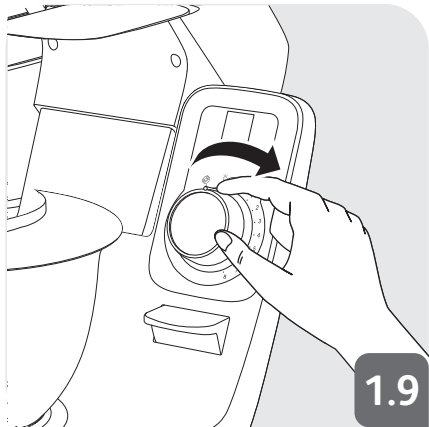
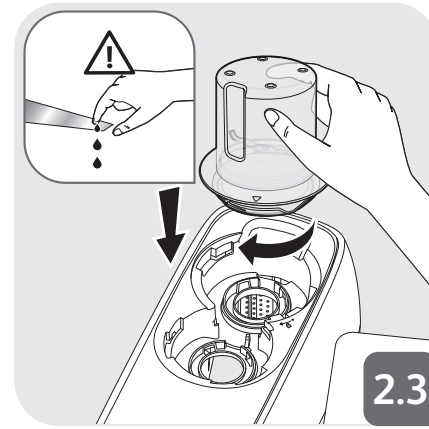
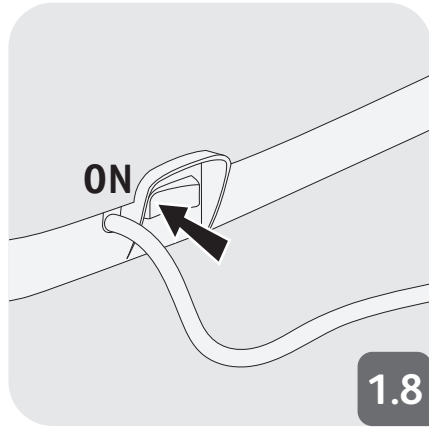
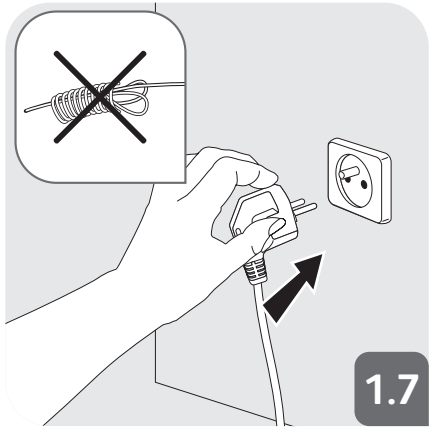
ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	46
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ ЗА УРЕДА.....	46
ПЪРВИ СЪПКИ.....	47
ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА.....	47
СЪВЕТИ.....	48
COACH: ЗА ДА ПЕЧЕТЕ УСПЕШНО .....	50
КАКВО ДА ПРАВИТЕ, АКО УРЕДЪТ ВИ НЕ РАБОТИ .....	53
РЕЦИКЛИРАНЕ .....	54

**hr**

OPIS UREĐAJA .....	55
TEHNIČKI PODACI O UREĐAJU.....	55
POČETAK RADA .....	56
ČIŠĆENJE UREĐAJA .....	56
SAVJETI.....	57
COACH: POMOĆ PRI PEČENJU .....	59
ŠTO UČINITI AKO UREĐAJ NE RADI.....	62
RECIKLIRANJE.....	63







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

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

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

## APPLIANCE DESCRIPTION

### A: Motor unit

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

### B: Interface

- B1: Left touch key
- B2: Right touch key
- B3: Display screen

### B4: Start/Stop

- B5: Stop
- B6: Pulse
- B7: Incorporation speed
- B8: Speeds 1 to 8

### C: Bowl assembly

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

### D: Accessories

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

\*according to model

## TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE

**Power:** 1200W

**Max. operating time:** up to 30 minutes

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

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

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

## GETTING STARTED

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

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

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

### ASSEMBLY:

Follow diagrams 1.1 to 1.9

### USAGE:

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

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

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

Food can be added through the lid funnel (C2) during a preparation. To stop the appliance, press the center of the speed selector «Start/Stop» (B4) and return the selector to «Stop» (B5)

### DISASSEMBLY

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

## CLEANING THE APPLIANCE

Unplug the appliance.

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





Disassemble completely and rinse the accessories soon after use.

Wash, rinse and dry the accessories. Refer to the cleaning table.





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

## TIPS & ADVICE

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

WHISK (D1)	To whisk eggs, whip creams and emulsify preparations. Please find detailed recipes below.			
	<b>Never use the balloon whisk to knead dough or heavy batters.</b>			
				
	Egg whites	Max 10	V8	1 min 45
	Mayonnaise	Max 1l	V7	4 min
	Crêpe batter	Max 2l	V1-V3	5 sec
			V5	30 sec
V6			1 min	
Whipped cream	Max 800ml	V4	2 min	
		V5	2 min 30	
		V6	75 sec	
		V7	10 - 40 sec	

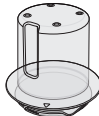



Egg whites	5 egg whites 10g sugar	For best results, use room temperature eggs. Add the egg whites to the bowl with the lid. Start the appliance on speed 7. After 40 seconds, add sugar. Switch the appliance to speed 8 for 50 seconds.
Whipped cream	250g Liquid whole cream (minimum 30% fat and cold) 20g icing sugar	Place the bowl and whisk attachment in the refrigerator for 5 minutes before preparing the whipped cream. Add the cream and powdered sugar to the bowl with the lid on and start the appliance to speed 5 for 2 minutes 30, then speed 6 for 75 seconds and speed 7 for 10 to 40 seconds. Check consistency of the cream preparation, 30 seconds from the end, because it could quickly change.
Mayonnaise	2 egg yolks 20g mustard 1 pinch of salt 250ml oil	Add the egg yolks, mustard and salt to the bowl with the lid on and start the appliance at speed 7. Add the oil very gradually through the opening in the lid for 3 minutes. After 3 minutes, remove the bowl from the appliance and scrape down the sides with a spatula, smoothing the mayonnaise for 3 to 4 turns.
Crêpe batter	300g T45 flour 3 eggs 30g sugar 30 ml oil 600 ml milk	Add the flour, eggs, sugar, oil and 200 ml of milk to the bowl with the lid and run the appliance at speed 1 for 5 seconds, then at speed 3 for 5 seconds, at speed 5 for 30 seconds and finally at speed 6 for 1 minute. Scrape down the sides of the bowl, then start the appliance again at speed 4. Add the remaining 400 ml of milk gradually by the opening in the lid for 2 minutes. Remove the bowl from the appliance and pass the preparation through a fine sieve. Leave to rest for 1 hour before making your pancakes. Brush a pan with a little oil, heat over medium heat and add a ladleful of batter. Cook for 1 minute on one side and 30 seconds on the other.

<b>DOUGH HOOK (D2)</b> 	To prepare heavy doughs: bread, pizza and brioche doughs, fresh pasta.			
	Recipe			
	White bread dough	Max 1,8kg (1kg flour)	V1 V2	1 min 10 min
	Brioche dough	Max 2.5kg (750g flour)	V5	20 min
	Pasta dough	Max 1kg (600g flour)	V2	5 min

White bread dough	500g flour 340g water 20g fresh yeast 10g salt	In a separate bowl, let the yeast dissolve in the water for 5 minutes. Add the flour and salt to the bowl with the lid on and start the appliance at speed 1. Add the water and yeast gradually for 1 min. Switch to speed 2 for 10 minutes. Let the dough rise for 45 minutes at 30°C. Shape the bread and let it rise again for 90 minutes at 30°C. Preheat your oven to 230°C. Brush the surface of the bread with water and make slashes with a knife. Bake at 230°C for 25 minutes.
-------------------	---	--

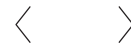
<b>BEATER (D3)</b> 	For mixing cake and cookie batters, shortcrust and shortbread doughs. <b>Never use the beater to knead heavy (yeast) doughs.</b>			
	Recipe			
	Cake batter	Max 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 sec 2.30 min 15 sec
	Shortcrust pastry	Max 700g	V5	5 min

Cake batter	180g flour 3g baking powder 3 eggs 150g soft butter 150g sugar	Take out the butter 1 hour before preparing your dough or put it in the microwave for 15 seconds to soften it without melting it. Preheat your oven to 180°C. Add the flour, baking powder, eggs, soft butter and sugar in the bowl with the lid. Start the appliance at speed 1 for 30 seconds, then at speed 8 for 2.30 minutes, then scrape the wall of the bowl, and finally launch the device in Pulse mode for 15 seconds or until no more pieces of butter are visible. Butter and line a cake pan. Pour in the mixture and bake at 180°C for 1 hour. Let cool for 10 minutes before unmolding.
-------------	--	--

<b>MINI-CHOPPER (D5)</b> 	To chop herbs, onions or small preparations.			
	Recipe			
	Figs	60g	Pulse	3 sec

## COACH: TO SUCCEED IN BAKING

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



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

### 1. FIRST TIME USE

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

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

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

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

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



### 2. PRODUCT FEATURES

#### 8 PROGRAMS

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



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





For egg whites :  
1 to 6- eggs






For egg whites :  
6 to 10- eggs





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

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

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

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

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







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

## MANUAL MODE

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

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

### WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

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



### Is your appliance still not working?

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

### RECYCLING

#### DISPOSING OF THE PACKAGING AND THE APPLIANCE

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

#### ELECTRONIC OR ELECTRICAL PRODUCTS AT THE END OF THEIR SERVICE LIFE:



##### Environment protection first!

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

Zdravíme vás a děkujeme vám, že jste si zakoupili náš kuchyňský přístroj **Coach**, aby vám pomohl s úspěšným pečením. Informace, které potřebujete k jeho používání, jsou uvedeny v následujících pokynech. Doufáme, že vám bude dělat radost!

**Výstraha: s tímto přístrojem se dodává i bezpečnostní příručka. Před prvním použitím svého přístroje si tuto příručku a následující pokyny k použití pečlivě přečtěte a uschovejte na bezpečném místě.**

### POPIS PŘÍSTROJE:

<b>A:</b> Motorová jednotka	<b>B4:</b> Start/Stop
<b>A1:</b> Míchací výstup pro šlehačí metlu a hák	<b>B5:</b> Stop
<b>A2:</b> Míchací výstup pro šlehač	<b>B6:</b> Pulzní režim
<b>A3:</b> Nízkorychlostní výstup	<b>B7:</b> Rychlost zapracování
<b>A4:</b> Vysokorychlostní výstup pro mixér/ minisekáček/mlýnek	<b>B8:</b> Rychlosti 1 až 8
<b>A5:</b> Vysokorychlostní výstup pro kuchyňský robot	<b>C:</b> Sestava mísy
<b>A6:</b> Kryt nízkorychlostního výstupu	<b>C1:</b> Víko krytu proti stříkání
<b>A7:</b> Kryt vysokorychlostního výstupu	<b>C2:</b> Kryt proti stříkání
<b>A8:</b> Tlačítko uvolnění hlavice	<b>C3:</b> Mísa
<b>A9:</b> Vypínač O/I	<b>D:</b> Příslušenství
<b>B:</b> Rozhraní	<b>D1:</b> Balónová metla
<b>B1:</b> Levé dotykové tlačítko	<b>D2:</b> Hnětací hák
<b>B2:</b> Pravé dotykové tlačítko	<b>D3:</b> Šlehačí metla
<b>B3:</b> Displej	<b>D4:</b> Škrabka na těsto
	<b>D5:</b> Minisekáček*

\*podle modelu

### TECHNICKÉ ÚDAJE PŘÍSTROJE:

<b>Výkon:</b>	1200 W
<b>Maximální doba provozu:</b>	až 30 minut
<b>Rozsah trvání provozu:</b>	nastavitelné v krocích po 10 sekundách do 2 minut nastavitelné v krocích po 30 sekundách do 30 minut.
<b>Počet rychlostí:</b>	Pulzní režim: rychlost pulzů Pracovní rychlost: Velmi pomalá rychlost určená k zapracování jemných přísad jako bílky. Rychlosti 1 až 8: na výběr podle požadované přípravy.
<b>Pohotovostní režim:</b>	Přístroj přejde po 15 minutách nečinnosti do pohotovostního režimu. Přístroj zapnete stisknutím tlačítka Start/Stop (B4), výběrem rychlosti na knoflíku nebo výběrem „pulzního režimu“ (B6).

### NEŽ ZAČNETE

Před prvním použitím přístroje všechny součásti kromě motorové jednotky omyjte vodou s prostředkem na nádobí (viz akce „Čištění“). Veškeré příslušenství (D1), (D2) a (D3) doporučujeme alespoň jednou umýt v myčce na nádobí. Opláchněte a osušte.

Postavte přístroj na plochý, čistý a suchý povrch, přesvědčte se, že je volič rychlostí v poloze „Stop“ (B5) a poté přístroj zapojte. Výběrem vypínače O/I (A9) jednotku zapněte.

Přístroj nikdy nepřemísťujte tak, že ho budete přenášet za příslušenství upevněné nahoře (například za minisekáček).

### SESTAVENÍ:

Postupujte podle obrázků 1.1 až 1.9

### POUŽITÍ:

Přístroj zapnete otočením voliče rychlostí (B8) na vybranou rychlost a stisknutím středu voliče na tlačítko „Start/Stop“ (B4).

Přístroj se spustí jen tehdy, jestliže jsou kryt vysokorychlostního výstupu (A7) a hlavice zajištěné. Pokud kryt (A7) nebo hlavice během provozu odjistíte, přístroj se okamžitě zastaví. Přístroj znovu spustíte nasazením krytu (A7) nebo zajištěním hlavice a následným stisknutím tlačítka „start“ (B4) nebo výběrem ovládacího knoflíku (B8).

Přístroj přejde po 15 minutách nečinnosti do pohotovostního režimu. Přístroj znovu zapnete stisknutím tlačítka „Start/Stop“ (B4), výběrem rychlosti na knoflíku nebo výběrem Pulzního režimu (B6).

Přísady je možné během přípravy přidávat trychtýřem ve víku (C2). Přístroj zastavíte stisknutím středu voliče rychlostí „Start/Stop“ (B4) a vrácením voliče do polohy „Stop“ (B5)

### ROZEBRÁNÍ

Počkejte, až se přístroj zcela zastaví, a poté proveďte kroky sestavení v obráceném pořadí: obrázky 1.9 až 1.1.

### ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Přístroj odpojte ze zásuvky.

Přístroj (A) neponořujte do vody, ani ho nečistěte pod tekoucí vodou. Přístroj otřete suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem.

Krátce po použití příslušenství demontujte a opláchněte.

Příslušenství umyjte, opláchněte a osušte. Viz tabulka čištění.

**Se všemi čepelemi zacházejte opatrně, aby nedošlo k úrazu (obrázek 2.4).**



## TIPY A RADY





Všechny modely obsahují jako nástavce balónovou metlu, šlehačí metlu a hnětací hák. U některých modelů bude součástí i minisekáček. Níže jsou uvedeny nápady na recepty, doporučené rychlosti a doby použití.

ŠLEHAČ (D1)		Ke šlehání vajec či šlehaček a přípravě emulzí. Podrobnější recepty jsou uvedeny níže. <b>Šlehač nikdy nepoužívejte ke hnětení těsta nebo těžkých litých těst.</b>		
				
Bílky	max. 10	R8	1 min 45	
Majonéza	max. 1l	R7	4 min	
Těsto na palačinky	Max. 2l	R1–R3	5 s	
		R5	30 s	
		R6	1 min	
		R4	2 min	
Šlehačka	max. 800ml	R5	2 min 30	
		R6	75 s	
		R7	10 - 40 s	

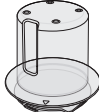



Bílky	5 bílků 10 g cukru	Nejllepších výsledků dosáhnete s vejci o pokojové teplotě. Bílky přidejte do mísy s víkem. Spusťte přístroj na rychlosti 7. Po 40 sekundách přidejte cukr. Přepněte přístroj na 50 sekund na rychlost 8.
Šlehačka	250 g Tekutá plnotučná smetana (minimálně 30 % tuku a studená) 20 g krystalového cukru	Před přípravou šlehačky dejte mísu a nástavec šlehače na 5 minut do ledničky. Do mísy s nasazeným víkem přidejte smetanu a práškový cukr a spusťte přístroj na 2 minuty 30 na rychlost 5, poté na 75 sekund na rychlost 6 a na 10 až 40 sekund na rychlost 7. 30 sekund od konce kontrolujte konzistenci přípravy smetany, protože se může rychle změnit.
Majonéza	2 vaječné žloutky 20 g hořčice špetka soli 250 ml oleje	Přidejte do mísy s nasazeným víkem žloutky, hořčici a sůl a spusťte přístroj na rychlost 7. Velmi postupně přidávejte 3 minuty otvorem ve víku olej. Po 3 minutách vyjměte mísu z přístroje a oškrábejte boky stěrkou a 3 až 4 otáčky majonézu do hladka vymíchejte.
Těsto na palačinky	300 g mouky T45 3 vajíčka 30 g cukru 30 ml oleje 600 ml mléka	Přidejte do mísy s víkem mouku, vejce, cukr, olej a 200 ml mléka, spusťte na 5 sekund přístroj na rychlost 1, potom na 5 sekund na rychlost 3, 30 sekund na rychlost 5 a nakonec na 1 minutu na rychlost 6. Setřete stěny mísy a poté spusťte přístroj znovu na rychlost 4. Otvorem ve víku postupně po 2 minuty přidávejte zbývajících 400 ml mléka. Vyjměte mísu z přístroje a připravenou hmotu prolijte jemným sítem. Před smažením palačinek nechte těsto hodinu odpočívat. Potřete pánev malým množstvím oleje, ohřejte na střední teplotu a přidejte naběračku těsta. Připravujte 1 minutu na jedné straně a 30 sekund na druhé.

HNĚTACÍ HÁK (D2)		Na přípravu kynutých těst: těsta na chleba, pizzu, briošky a čerstvé těstoviny.		
	Recept			
	Bílé chlebové těsto	Max 1,8kg (1 kg mouky)	R1 R2	1 min 10 min
	Těsto na briošky	Max 2,5kg (750 g mouky)	R5	20 min
	Těsto na těstoviny	Max 1kg (600 g mouky)	R2	5 min

Bílé chlebové těsto	500 g mouky 340 g vody 20 g čerstvých kvasnic 10 g soli	V samostatné míse nechte kvasnice 5 minut rozpouštět ve vodě. Vsypte do mísy s nasazeným víkem mouku a sůl a spusťte přístroj na rychlost 1. Po 1 minutu postupně přidávejte vodu a kvasnice. Přepněte na 10 minut na rychlost 2. Nechte těsto při 30 °C 45 minut kynout. Vytvarujte bochník a nechte ho při 30 °C kynout dalších 90 minut. Předehřejte troubu na 230 °C. Potřete povrch chleba vodou a udělejte do něj zářezy nožem. Pečte při 230 °C po dobu 25 minut.
---------------------	--	--

ŠLEHAČ (D3)		Na mixování těst na dorty a různé druhy sušenek. <b>Šlehač nikdy nepoužívejte k hnětení těžkých (kynutých) těst.</b>		
	Recept			
	Těsto na dort	max. 2,7 kg	R1 R8 Pulzní režim	30 s 2 min 30 15 s
	Těsto na máslové sušenky	max. 700 g	R5	5 min

Těsto na dort	180 g mouky 3 g prášku do pečiva 3 vejce 150 g měkkého másla 150 g cukru	Máslo vyndejte 1 hodinu před přípravou těsta nebo ho dejte na 15 sekund do mikrovlnné trouby, aby změklo, ale nerozpustilo se. Předehřejte troubu na 180 °C. Přidejte do mísy s víkem mouku, prášek do pečiva, vejce, měkké máslo a cukr. Spusťte přístroj při rychlosti 1 na 30 sekund, potom při rychlosti 8 na 2 minuty a 30 sekund. Poté oškrábejte stěny mísy a nakonec spusťte zařízení v pulzním režimu na 15 sekund nebo dokud nebudou vidět žádné kousky másla. Vytřete formu na dorty máslem a vyložte ji papírem na pečení. Nalijte do ní směs a pečte 1 hodinu při 180 °C. Před vyjmutím z formy nechte 10 minut vychladnout.
---------------	--	---

MINISEKÁČEK (D5)		K sekání bylinek či cibule nebo malé přípravy.		
	Recept			
	Fíky	60g	Pulzní režim	3 s

Následující ovládací tlačítka se rozsvítí, až bude možné je použít:



Abyste zahájili nebo zastavili mixování při jakékoliv rychlosti, stiskněte tlačítko „Start/Stop“ (B4)

## 1. PRVNÍ POUŽITÍ

Coach je chytrý spotřebič, který vám pomáhá s pečením a úspěchem při všech přípravách. Nabízí vám 8 základních příprav při správné kombinaci času a rychlosti, k tomu stačí pár stisknutí.

Díky snadno použitelnému digitálnímu displeji a dotykovým tlačítkům dokážete připravit vše, co máte rádi: výsledky a úspěch jsou zaručeny!

Přístroj Coach zapnete pomocí vypínače 0/I (A9). Použít můžete ruční režim (další informace jsou na další stránce) nebo můžete zkusit automatický program.

Přístroj Coach se postará o přípravu a smíchání všech přísad. K dalším službám získáte přístup prostřednictvím mobilní aplikace. V aplikaci objevíte stovky receptů, kterých se můžete držet krok za krokem a 21 základních příprav s ověřenými výsledky, tipy a triky a tak dále! Stačí dodržet postup – jednodušší už to nemůže být!

Stáhněte si aplikaci Coach. Lze ji stáhnout zdarma z obchodu App Store (iPhone/iPad) a Google Play (Android).



## 2. VLASTNOSTI PRODUKTU

### 8 PROGRAMŮ

U každého programu stačí do mísy přidat vaše přísady a vybrat program pomocí tlačítek se šipkami (B1/B2). Poté, co si vyberete program, stiskněte tlačítko „Start/Stop“ (B4) a program se spustí automaticky. Na časovači se zobrazí, jak dlouho to ve skutečnosti bude trvat. Po dokončení programu se přístroj automaticky zastaví a cinkne.



Jestliže se při cinknutí přístroje na displeji zobrazuje toto animované logo, budete muset přidat podle receptu postupně přísady s hvězdičkou (\*) a znovu stisknout tlačítko „Start/Stop“ (B4), aby se program dokončil. Další informace jsou uvedeny dále zde nebo se podívejte do Stručného návodu.



Pro bílky:  
1 až 6 vajec





Pro bílky:  
6 až 10 vajec





Pro šlehačku:  
200 ml až 800 ml smetany  
minimálně se 30 % tuku.

		Optimalizováno na 50 cl až 2 l těsta		
		20 lívanců	12 palačinek	12 vafli
Vafle, lívance a palačinky		20 lívanců	12 palačinek	12 vafli
Mouka		250 g	300 g	300 g
Prášek do pečiva		11 g	/	11 g
Cukr		30 g	30 g	75 g
Vajíčka		2	3	2
Olej		2 cl	3 cl	5 cl
Mléko		15 cl	20 cl	20 cl
		*Mléko	18 cl	40 cl
SMAŽENÍ		1 minutu na jedné straně, otočit, 30 sekund na druhé straně		Pečte ve vaflovači

		Optimalizováno na 600 g až 2,7 kg těsta			
		Sladký koláč		Slaný koláč	
Koláče		6 lidí	8 lidí	6 lidí	8 lidí
Mouka		180 g	220 g	185 g	245 g
Prášek do pečiva		3 g	5 g	6 g	11 g
Vajíčka		3	4	3	4
Cukr		150 g	200 g	/	/
Rozpuštěné máslo		150 g	200 g	/	/
Olivový olej		/	/	9 cl	12,5 cl
Mléko		/	/	9 cl	12,5 cl
Sůl/Pepř		/	/	1 špetka	1 špetka
PEČENÍ		50 minut 180° C	1 hodina 180° C	45 minut 180° C	55 minut 180° C

	<b>Optimalizováno na 200 g až 700 g těsta</b>
<b>Máslové sušenky</b>	<b>Na koláč nebo piškot o průměru 27 cm</b>
Mouka	220 g
Měkké máslo	100 g
	**Žloutek
	1
	*Voda
	4 cl
Před použitím v koláči, na piškoty nebo v jiném receptu nechte 30 minut odpočívat.	

	<b>Optimalizováno na 500 g až 1,8 kg těsta</b>
<b>Bílý chleba</b>	<b>Na 870 g chlebového těsta</b>
Mouka	500 g
Prášek do pečiva	10 g
Sůl	20 g
Voda	34 cl
Nechte 45 minut odpočívat, potom vytvarujte bochník, nechte odpočívat dalších 90 minut a poté pečte 25 minut při 250 °C	



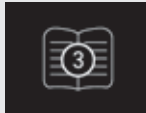

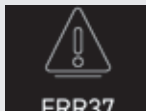
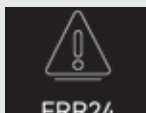
	<b>Optimalizováno na 250 g až 1,2 kg těsta</b>
<b>Těsto na pizzu</b>	<b>Na těsto na pizzu o průměru 28 cm</b>
Mouka	150 g
Sůl	1 špetka
Čerstvé kvasnice	6 g
Olivový olej	1,5 d
Voda	9 cl
Před vyválením a obložením surovinami nechte 2 hodiny odpočinout	

## RUČNÍ REŽIM

Díky voliči rychlosti (B8) můžete vybrat rychlost podle vlastního výběru, poté stisknete tlačítko „Start“ ve středu voliče (B4). Na displeji se spustí časovač (B3).

Časovač můžete nastavit i před stisknutím tlačítka „Start“ (B4): výběrem pravého dotykového tlačítka (B2) můžete čas prodloužit až na 30 minut. Výběrem levé šipky (B1) čas zkrátíte. Až budete spokojeni, stisknete tlačítko start (B4), po uplynutí doby časovače se přístroj automaticky zastaví a cinkne.

## CO DĚLAT, JESTLIŽE VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE

	PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
	Motor je přehřátý	Objem přípravy převyšuje kapacitu přípravy	Nechte motor vychladnout 30 minut Snižte množství přípravy
	Motor je přetížený	Přístroj je zásadně přetížený	Snižte objem přípravy. Zastavte přístroj stisknutím tlačítka „start/stop“ nebo otočením otočného knoflíku. Nechte motor 30 minut vychladnout
	Přístroj byl spuštěný 30 minut	Automaticky se zastaví	Zastavte přístroj stisknutím tlačítka „start/stop“ nebo otočením otočného knoflíku
	Elektronická deska je mimo provoz	Chyba elektroniky, přístroj odpojte ze zásuvky.	Obratťe se na servis.
	Elektronické ovládání motoru je mimo provoz	Chyba elektroniky	Přístroj odpojte ze zásuvky. Obratťe se na servis.
	Motor je zamčený	Chyba motoru	Přístroj odpojte ze zásuvky. Obratťe se na servis.



## Přístroj stále nefunguje?

Obratťe se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).

## RECYKLACE

### LIKVIDACE OBALŮ A SPOTŘEBIČE

Obaly jsou vyrobeny z materiálů šetrných k životnímu prostředí a lze je proto zlikvidovat v souladu s recyklačními předpisy platnými ve vaší oblasti. Chcete-li přístroj zlikvidovat, obraťte se na příslušný servis ve svém okolí.

### CHRAŇTE ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



#### Podílejme se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➔ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Dobrý deň, ďakujeme, že ste si vybrali náš kuchynský robot Coach ako pomocníka pri pečení. V tomto návode na použitie nájdete všetky informácie potrebné na jeho používanie. Dúfame, že vám bude prinášať radosť.

**Pozor, k tomuto spotrebiču sa dodáva aj brožúra s bezpečnostnými pokynmi. Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte túto brožúru a tento návod na použitie a uschovajte ich na bezpečnom mieste.**

sk

## POPIS SPOTREBIČA

### A: Motorová jednotka

- A1: Otvor na metlu a na miešací hák
- A2: Otvor na šľahaciu metlu
- A3: Otvor na food processor a citrusovač
- A4: Otvor na vysokootáčkový mixér/  
minikrájač/mlynček
- A5: Otvor pre vysokootáčkový kuchynský  
robot
- A6: Kryt na food processor a citrusovač
- A7: Kryt na minikrájač/mlynček
- A8: Tlačidlo na uvoľnenie hlavice
- A9: Hlavný vypínač O/I

### B: Rozhranie

- B1: Ľavé dotykové tlačidlo
- B2: Pravé dotykové tlačidlo
- B3: Displej

### B4: Start/Stop

- B5: Stop
- B6: Impulz
- B7: Rýchlosť zapracovania
- B8: Rýchlosť 1 až 8

### C: Zostava misy

- C1: Uzáver veka proti striekaniu
- C2: Veko proti striekaniu
- C3: Misa

### D: Príslušenstvo

- D1: Šľahacia metla
- D2: Hák na cesto
- D3: Metla na miešanie
- D4: Škrabka na cesto
- D5: Minikrájač\*

\*v závislosti od modelu

## TECHNICKÉ ÚDAJE SPOTREBIČA

Výkon: 1200W

Max. čas prevádzky: do 30 minút

Rozsah trvania prevádzky: nastaviteľný v krokoch po 10 sekúnd do 2 minút  
nastaviteľný v krokoch po 30 sekúnd do 30 minút

Počet rýchlostí: Impulz: použitá rýchlosť impulzov  
Rýchlosť zapracovania: Veľmi nízka rýchlosť na  
zapracovanie jemných ingrediencií, napríklad  
vaječných bielkov.  
Rýchlosti 1 až 8: na výber podľa zvolenej  
prípravy.

Pohotovostný režim: Spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu po 15  
minútach nečinnosti. Ak chcete spotrebič znovu zapnúť,  
stlačte tlačidlo Start/ Stop (B4), vyberte rýchlosť na  
regulátore (B8) alebo zvolte « impulzný » režim (B6).

## ZAČÍNAME

Pred prvým použitím spotrebiča umyte všetky jeho časti saponátom, okrem jednotky motora (pozri časť «Čistenie»). Odporúčame, aby ste všetko príslušenstvo (D1), (D2) a (D3) umyli aspoň jedenkrát v umývačke riadu. Opláchnite a osušte.

Položte spotrebič na rovný, čistý a suchý povrch, uistite sa, že volič rýchlosti je v polohe „Stop“ (B5) a potom spotrebič pripojte k elektrickej sieti. Pomocou hlavného vypínača O/I (A9) zapnite zariadenie. Pri prenášaní spotrebiča ho nikdy nedržte za príslušenstvo pripevnené v hornej časti (napríklad minikrájač).

## MONTÁŽ:

Postupujte podľa obrázkov 1.1 až 1.9

## POUŽITIE:

Ak chcete spotrebič zapnúť, otočte volič rýchlosti (B8) na požadovanú rýchlosť a stlačte stred voliča na tlačidlo «Start/Stop» (B4).

Dôležité: Spotrebič sa spustí iba v prípade, že kryt otvoru s vysokými otáčkami (A7) a hlavica sú zaistené. Ak počas prevádzky odistíte kryt (A7) a/alebo hlavicu, spotrebič sa ihneď zastaví. Dajte na miesto kryt (A7) a/alebo zaistite hlavicu, stlačte tlačidlo «Start» (B4) alebo použite otočný ovládač (B8), ak chcete zariadenie znovu spustiť.

Spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu po 15 minútach nečinnosti. Ak chcete spotrebič znovu zapnúť, stlačte tlačidlo „Start/Stop“ (B4), vyberte rýchlosť na regulátore (B8) alebo zvolte impulzný režim (B6).

Potravinu môžete počas prípravy pridávať cez lievik v uzávere (C2). Ak chcete spotrebič zastaviť, stlačte stred voliča rýchlosti „Start/Stop“ (B4) a vráťte volič do polohy „Stop“ (B5)

## DEMONTÁŽ

Počkajte, kým sa spotrebič úplne zastaví, potom vykonajte kroky montáže v opačnom poradí: obrázky 1.9 až 1.1.

## ČISTENIE SPOTREBIČA

Prístroj odpojte z elektrickej siete.

Spotrebič (A) neponárajte do vody ani ho nedávajte pod tečúcu vodu. Poutierajte ho suchou alebo mierne navlhčenou handričkou.





Príslušenstvo krátko po použití úplne rozoberte a opláchnite.

Príslušenstvo umyte, opláchnite a osušte. Pozrite si tabuľku čistenia.





**So všetkými nožmi manipulujte opatrne, aby ste predišli poraneniu (obrázok 2.4).**

## TIPY A RADY




Súčasťou všetkých modelov je metla na šľahanie, metla na miešanie a hák na cesto. V závislosti od modelu môže byť pribalený aj minikrájač. V nasledujúcej časti nájdete nápady na recepty, odporúčané rýchlosti a časy používania.

METLA NA ŠĽAHANIE (D1)		Na šľahanie vajíč, krémov a emulzifikáciu prípravkov. Podrobné recepty nájdete nižšie. <b>Šľahaciu metlu nikdy nepoužívajte na hnetenie cesta alebo ťažkého cestíčka.</b>		
				
	Vaječné bielky	Max. 10	V8	1 min 45
	Majonéza	Max. 1l	V7	4 min
	Cesto na palacinky	Max. 2l	V1-V3	5 s
			V5	30 s
V6			1 min	
		V4	2 min	
Šľahačka	Max. 800ml	V5	2 min 30	
		V6	75 s	
		V7	10 - 40 s	

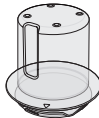



Vaječné bielky	5 vaječných bielkov 10 g cukru	Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, použite vajíca s izbovou teplotou. Pridajte bielky do misy s vekom. Zapnite spotrebič s rýchlosťou 7. Po 40 sekundách pridajte cukor. Prepnite spotrebič na rýchlosť 8 na 50 sekúnd.
Šľahačka	250 g plnotučnej smotany (minimálne 30 % tuku a s nízkou teplotou) 20 g práškového cukru	Pred prípravou šľahačky dajte misu a šľahaciu metlu na 5 minút do chladničky. Do misy s nasadeným vekom pridajte smotanu a práškový cukor a nastavte spotrebič na rýchlosť 5 na 2 minúty 30 sekúnd, potom na rýchlosť 6 na 75 sekúnd a na rýchlosť 7 na 10 až 40 sekúnd. 30 sekúnd pred koncom skontrolujte konzistenciu šľahačky, pretože sa môže rýchlo zmeniť.
Majonéza	2 vaječné žĺtky 20 g horčice 1 štipka soli 250 ml oleja	Do misy s nasadeným vekom pridajte vaječné žĺtky, horčicu a soľ a zapnite spotrebič pri nastavenej rýchlosti 7. Postupne pomaly prilievajte olej cez otvor vo veku po dobu 3 minút. Po 3 minútach vyberte misu zo spotrebiča, špachtľou zotrite bočné strany misy a majonézu jemne premiešajte 3 až 4 otáčkami.
Cesto na palacinky	300 g múky T45 3 vajíčka 30 g cukru 30 ml oleja 600 ml mlieka	Do misy s vekom dajte múku, vajíčka, cukor, olej a 200 ml mlieka a spotrebič zapnite na rýchlosť 1 na 5 sekúnd, potom na rýchlosť 3 na 5 sekúnd, na rýchlosť 5 na 30 sekúnd a nakoniec na rýchlosť 6 na 1 minútu. Zoškrabte bočné strany misy, potom znovu zapnite spotrebič pri nastavenej rýchlosti 4. Cez otvor vo veku postupne prilievajte zvyšných 400 ml mlieka po dobu 2 minút. Vyberte misu zo spotrebiča a prelejte hmotu cez jemné sitko. Predtým, ako začnete s pečením palacieniek, nechajte odstáť 1 hodinu. Potrite panvicu malým množstvom oleja, zohrejte ju na strednej teplote a nalejte do nej jednu naberačku cesta. Opekajte 1 minútu na jednej strane a 30 sekúnd na druhej.

<b>HÁK NA CESTO (D2)</b> 	Na prípravu kvaseného cesta: cesto na chlieb, pizzu a briošku a na čerstvé cestoviny.			
	Recept			
	Biele chlebové cesto	Max 1,8kg (1 kg múky)	V1 V2	1 min 10 min
	Cesto na briošky	Max 2.5kg (750 g múky)	V5	20 min
	Cesto na cestoviny	Max 1kg (600 g múky)	V2	5 min

Biele chlebové cesto	500 g múky 340 g vody 20 g čerstvých kvasníc 10 g soli	V samostatnej mise nechajte kvasnice 5 minút rozpúšťať vo vode. Do misy s nasadeným vekom pridajte múku a soľ a zapnite spotrebič pri nastavenej rýchlosti 1. Počas 1 minúty postupne pridávajte vodu a kvasnice. Prepnite na rýchlosť 2 na 10 minút. Nechajte cesto kysnúť 45 minút pri teplote 30 °C. Vytvarujte chlieb a znovu ho nechajte kysnúť 90 minút pri teplote 30 °C. Predhrejte rúru na 230 °C. Potrite povrch chleba vodou a nožom vytvorte zárezy. Pečte pri teplote 230 °C po dobu 25 minút.
----------------------	---	---

<b>METLA NA MIEŠANIE (D3)</b> 	Na miešanie cesta na torty a koláčiky, krehké pečivo a linecké cesto. <b>Metlu na miešanie nikdy nepoužívajte na hnetenie ťažkého (kvaseného) cesta.</b>			
	Recept			
	Cesto na tortu	Max 2,7kg	V1 V8 Impulz	30 s 2 min 30 s 15 s
	Krehké pečivo	Max 700g	V5	5 min

Cesto na tortu	180 g múky 3 g prášku do pečiva 3 vajcia 150 g mäkkého masla 150 g cukru	Maslo vyberte 1 hodinu pred prípravou cesta alebo ho vložte do mikrovlnnej rúry na 15 sekúnd, aby zmätko, ale neroztopilo sa. Predhrejte rúru na 180 °C. Pridajte múku, prášok do pečiva, vajcia, mäkké maslo a cukor do misy s vekom. Zapnite spotrebič rýchlosťou 1 na 30 sekúnd, potom rýchlosťou 8 na 2 minúty a 30 sekúnd, potom špachtľou zotrite steny misy a nakoniec prepnite zariadenie do impulzného režimu na 15 sekúnd, alebo kým viac nebudú viditeľné kúsky masla. Maslom potrite formu na pečenie a vložte do nej papier na pečenie. Vylejte zmes do formy a pečte pri teplote 180 °C po dobu 1 hodiny. Pred vyklopením nechajte vychladnúť 10 minút.
----------------	--	---

<b>MINIKRÁJAČ (D5)</b> 	Na krájanie bylín, cibule alebo na menšiu prípravu.			
	Recept			
	Figy	60g	Impulz	3 s

## COACH: ÚSPEŠNÉ PEČENIE

Nasledujúce ovládacie tlačidlá sa rozsvietia, keď ich je možné použiť:



Stlačením tlačidla „Start/Stop“ (B4) môžete spustiť alebo zastaviť miešanie pri akejkoľvek rýchlosti

sk

### 1. PRVÉ POUŽITIE

Coach je inteligentný spotrebič, ktorý vám pomôže dosiahnuť úspech pri pečení a pri všetkých spôsoboch prípravy. Ponúka 8 základných spôsobov prípravy so správnou kombináciou času a rýchlosti, pričom všetky sú dostupné už po niekoľkých stlačeniach tlačidiel.

Vďaka prehľadnému digitálnemu displeju a kapacitným dotykovým tlačidlám budete môcť pripraviť čokoľvek: výsledky a úspech sú zaručené!

Zapnite zariadenie Coach hlavným vypínačom 0/I (A9) a použite manuálny režim (viac informácií nájdete na ďalšej strane), alebo vyskúšajte automatický program.

Coach sa postará o prípravu a zmiešanie ingrediencií a pomocou mobilnej aplikácie môžete získať prístup aj k ďalším službám. V aplikácii nájdete stovky receptov, ktorých sa môžete podrobne držať, 21 základných spôsobov prípravy s overením výsledkov, tipy, triky a ďalšie informácie! Postupujte podľa krokov – jednoduchšie to už nejde!

Stiahnite si aplikáciu Coach. K dispozícii na bezplatné stiahnutie v App Store (iPhone/iPad) a Google Play (Android).



### 2. FUNKCIE PRODUKTU

#### 8 PROGRAMOV

Pri každom programe jednoducho dáte ingrediencie do misy a vyberiete si program pomocou dotykových tlačidiel so šípkami (B1/B2). Po výbere programu stlačte tlačidlo „Start/Stop“ (B4) a program sa automaticky spustí. Časovač zobrazuje trvanie v reálnom čase. Po skončení programu sa zariadenie automaticky vypne a zazvoní.



Ak sa pri zazvonení na displeji zobrazí toto animované logo, budete musieť postupne pridávať ingrediencie označené hviezdíčkom (\*) podľa receptu, a opätovným stlačením tlačidla „Start/Stop“ (B4) dokončíte program. Ďalšie informácie nájdete nižšie v tejto časti alebo v príručke pre rýchly začiatok.





Pre vaječné bielky:  
1 až 6 vaječ

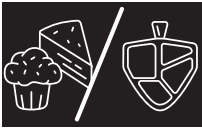




Pre vaječné bielky:  
6 až 10 vaječ





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

		Optimalizované pre 50 cl až 2 l riedkeho cesta			
Vafle, palacinky a palacinky crêpes		20 palacinek	12 crêpes	12 vafli	
Múka		250 g	300 g	300 g	
Prášok do pečiva		11 g	/	11 g	
Cukor		30 g	30 g	75 g	
Vajcia		2	3	2	
Olej		2 cl	3 cl	5 cl	
Mlieko		15 cl	20 cl	20 cl	
		*Mlieko	18 cl	40 cl	38 cl
PEČENIE		1 minútu na jednej strane, otočte, 30 sekúnd na druhej strane		Pečte vo vafľovači	

		Optimalizované pre 600 g až 2,7 kg riedkeho cesta			
Koláče		Sladký koláč		Slaný koláč	
		6 osôb	8 osôb	6 osôb	8 osôb
Múka		180 g	220 g	185 g	245 g
Prášok do pečiva		3 g	5 g	6 g	11 g
Vajcia		3	4	3	4
Cukor		150 g	200 g	/	/
Roztopené maslo		150 g	200 g	/	/
Olivový olej		/	/	9 cl	12,5 cl
Mlieko		/	/	9 cl	12,5 cl
Soľ/korenie		/	/	1 štipka	1 štipka
PEČENIE		50 minút 180° C	1 hodina 180° C	45 minút 180° C	55 minút 180° C

		Optimalizované pre 200 g až 700 g cesta	
Krehké pečivo		Pre misu na koláče alebo sušienky s priemerom 27 cm	
Múka		220 g	
Mäkké maslo		100 g	
		*Vaječný žltok	1
		*Voda	4 cl
Nechajte odstáť 30 minút pred použitím v koláči, na sušienky alebo v akomkoľvek inom recepte.			

		Optimalizované pre 500 g až 1,8 kg cesta	
Biely chlieb		Na 870 g chlebového cesta	
Múka		500 g	
Prášok do pečiva		10 g	
Soľ		20 g	
Voda		34 cl	
Nechajte odstáť 45 minút, potom vytvarujte chlieb, nechajte odstáť ďalších 90 minút a potom pečte 25 minút pri teplote 250 °C			

		Optimalizované pre 250 g až 1,2 kg cesta	
Cesto na pizzu		Pre cesto na pizzu s priemerom 28 cm	
Múka		150 g	
Soľ		1 štipka	
Čerstvé kvasnice		6 g	
Olivový olej		1,5 dcl	
Voda		9 cl	
Nechajte odstáť 2 hodiny, potom rozvalkajte a pridajte prísady podľa preferencií			









## MANUÁLNY REŽIM

Pomocou voliča rýchlosti (B8) môžete nastaviť požadovanú rýchlosť, potom stlačte tlačidlo « Start » v strede voliča (B4). Na displeji sa spustí časovač (B3).

Pred stlačením tlačidla « Start » (B4) tiež môžete nastaviť časovač: dotýkovým tlačidlom so šípkou doprava (B2) môžete pridávať čas až do 30 minút. Tlačidlom so šípkou doľava (B1) môžete čas skrátiť. Po nastavení stlačte tlačidlo spustenia (B4) a po uplynutí časovača sa spotrebič automaticky zastaví a zazvoní.

### ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE

	PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
	Motor je prehriaty	Množstvo materiálu prevyšuje kapacitu spotrebiča	Nechajte motor vychladnúť 30 min Znížte množstvo pripravovaného materiálu
	Motor je preťažený	Spotrebič je výrazne preťažený	Znížte množstvo pripravovaného materiálu. Na ukončenie stlačte tlačidlo « Start/stop » alebo otočte otočný ovládač. Nechajte motor vychladnúť 30 min
	Spotrebič bol v prevádzke 30 min	Automatické zastavenie	Na ukončenie stlačte tlačidlo « Start/stop » alebo otočte otočný ovládač
	Porucha elektronickej napájacej dosky	Porucha elektroniky Odpojte spotrebič od siete.	Obráťte sa na servisné stredisko.
	Porucha elektronického ovládania motora	Porucha elektroniky	Odpojte spotrebič od siete. Obráťte sa na servisné stredisko.
	Motor je zablokovaný	Porucha motora	Odpojte spotrebič od siete. Obráťte sa na servisné stredisko.



### Váš spotrebič stále nefunguje?

Obráťte sa na schválené servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

## RECYKLÁCIA

### LIKVIDÁCIA OBALU A SPOTREBIČA

Obal je vyrobený z materiálov bezpečných pre životné prostredie, preto sa môže zlikvidovať v súlade s pravidlami recyklácie platnými vo vašej oblasti. Informácie o likvidácii spotrebiča vám poskytnie príslušné stredisko vo vašej oblasti.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



#### Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš prístroj obsahuje čtené hodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➔ Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Salut! Vă mulțumim că ați ales aparatul de bucătărie Coach pentru succes la copt. În următoarele instrucțiuni de utilizare, veți găsi toate informațiile necesare pentru a-l folosi. Sperăm să vă bucurați de el.

**Avertisment: odată cu aparatul este furnizată și o broșură privind siguranța. Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție broșura și aveți grijă să respectați instrucțiunile de utilizare. Păstrați broșura într-un loc sigur.**

## DESCRIEREA APARATULUI

### A: Unitatea motorului

A1: Orificiu pentru paletă și cârlig de frământat

A2: Orificiu pentru tel

A3: Orificiu pentru viteză mică

A4: Orificiu blender / mini-tocător / râșniță de viteză mare

A5: Orificiu pentru viteză mare robot de bucătărie

A6: Capac orificiu pentru viteză mică

A7: Capac orificiu pentru viteză mare

A8: Buton pentru eliberarea capului

A9: Întrerupător de alimentare O/I

### B: Interfață

B1: Tastă stânga

B2: Tastă dreapta

B3: Afișaj

B4: Pornire/oprire

B5: Oprit

B6: Pulse

B7: Viteză de încorporare

B8: Viteze de la 1 la 8

### C: Ansamblu bol

C1: Capac anti-stropire

C2: Anti-stropire

C3: Bol

### D: Accesorii

D1: Tel

D2: Cârlig pentru aluat

D3: Paletă

D4: Racletă pentru aluat

D5: Mini-tocător\*

\*în funcție de model

## DATE TEHNICE PENTRU APARAT

Putere: 1200W

Durată maximă de funcționare până la 30 de minute

Interval de funcționare: reglabil în trepte de la 10 secunde la 2 minute  
reglabil în trepte de la 30 de secunde la 30 de minute

Număr de viteze: Pulse: viteză de folosit ca impuls  
Viteză de încorporare: Viteză foarte mică pentru a încorpora ingrediente delicate, precum albușul de ou.  
Viteze de la 1 la 8: de selectat în funcție de preparatul ales.

Modul Standby: Aparatul intră în modul Standby după 15 minute de inactivitate. Pentru a porni din nou aparatul, apăsați butonul de Pornire/oprire (B4) sau selectați o viteză de pe buton (B8) sau modul „Pulse” (B6).

## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, spălați cu apă și săpun toate componentele, cu excepția unității motorului (a se vedea secțiunea „Curățare”). Recomandăm spălarea tuturor accesoriilor (D1), (D2) și (D3) în mașina de spălat vase cel puțin o dată. Clătiți și uscați.

Puneți aparatul pe o suprafață plană, curată și uscată. Asigurați-vă că selectorul de viteze este în poziția „Oprit” (B5) și apoi scoateți din priză aparatul. Folosiți întrerupătorul de alimentare O/I (A9) pentru a porni unitatea. Nu deplasați niciodată aparatul apucându-l de accesoriul fixat pe el (de exemplu de mini-tocător).

## ASAMBLARE:

Urmați diagramele de la 1.1 la 1.9

## UTILIZARE:

Pentru a porni aparatul, rotiți selectorul (B8) la viteza aleasă și apăsați în centrul lui pe „Pornire/oprire” (B4).

Important: Aparatul va porni numai dacă ați blocat capacul orificiului pentru viteză mare (A7) și capul. Dacă deblocați capacul (A7) și/sau capul în timpul funcționării, aparatul se va opri imediat. Puneți capacul (A7) și/sau blocați capul, apăsați pe „pornire” (B4) sau folosiți butonul de control (B8) pentru a reporni aparatul.

Aparatul intră în modul Standby după 15 minute de inactivitate. Pentru a porni din nou aparatul, apăsați butonul de „Pornire/oprire” (B4) sau selectați o viteză de pe buton (B8) sau modul „Pulse” (B6).

În timpul preparării se pot adăuga ingrediente prin pâlnia din capac (C2). Pentru a opri aparatul, apăsați în centrul selectorului de viteze pe „Pornire/oprire (B4) și puneți selectorul în poziția „Oprit” (B5).

## DEZASAMBLARE

Așteptați ca aparatul să se oprească complet, apoi urmați pașii de asamblare în ordine inversă: diagramele de la 1.9 la 1.1.

## CURĂȚAREA APARATULUI

Deconectați aparatul de la priză.

Nu cufundați aparatul (A) în apă și nu-l puneți sub jetul de apă de la robinet. Ștergeți-l cu o lavetă uscată sau ușor umedă.

Dezasamblați complet și clătiți accesoriile la scurt timp după utilizare.

Spălați, clătiți și uscați accesoriile. Consultați tabelul referitor la curățare.

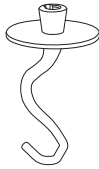



**Manevrați lamele cu grijă, pentru a nu vă răni (diagrama 2.4).**

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI


Toate modelele includ tel, paletă și cârlig pentru aluat ca accesorii. În funcție de model, poate fi inclus și mini-tocătorul. Mai jos găsiți idei de rețete, viteze recomandate și durate de utilizare.

	Pentru a bate ouă și frișcă și pentru a emulsifica preparate. Mai jos găsiți rețete detaliate. <b>Nu folosiți niciodată telul pentru a frământa aluat sau a prepara compoziții dense.</b>			
				
	Albușuri	Max. 10	V8	1 min 45
	Maioneză	Max. 1l	V7	4 min
	Compoziție de clătite	Max. 2l	V1-V3 V5 V6 V4	5 s 30 s 1 min 2 min
Frișcă	Max. 800ml	V5 V6 V7	2 min 30 75 s 10-40 s	

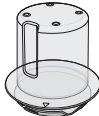


Albușuri	5 albușuri 10 g zahăr	Pentru rezultate optime, folosiți ouă la temperatura camerei. Puneți albușurile în bol și fixați capacul. Porniți aparatul la viteza 7. După 40 de secunde, adăugați zahărul. Puneți aparatul la viteza 8 timp de 50 de secunde.
Frișcă	250 g smântână integrală lichidă (rece și cu minimum 30 % grăsime) 20 g zahăr pudră	Puneți bolul și telul în frigider 5 minute înainte de a prepara frișca. Puneți smântâna și zahărul pudră în bol, montați capacul și porniți aparatul la viteza 5 timp de 2 minute 30, apoi la viteza 6 pentru 75 de secunde și la viteza 7 pentru 10-40 de secunde. Verificați consistența cremei cu 30 de secunde înainte de a termina, pentru că se poate schimba rapid.
Maioneză	2 gălbenușuri 20 g muștar 1 vârf de cuțit sare 250 ml ulei	Puneți gălbenușurile, muștarul și sarea în bol, fixați capacul și porniți aparatul la viteza 7. Prin deschiderea din capac, turnați treptat uleiul pe parcursul a 3 minute. După 3 minute, scoateți bolul din aparat și curățați pereții cu o spatulă, învârtind de 3-4 ori în maioneză pentru a o omogeniza.
Compoziție de clătite	300 g făină 000 3 ouă 30 g zahăr 30 ml ulei 600 ml lapte	Puneți făina, ouăle, zahărul, uleiul și 200 ml de lapte în bol, fixați capacul și porniți aparatul la viteza 1 pentru 5 secunde, apoi la viteza 3 pentru alte 5 secunde, la viteza 5 pentru 30 de secunde și la final la viteza 6 pentru 1 minut. Curățați pereții bolului, apoi porniți din nou aparatul la viteza 4. Prin deschiderea din capac, turnați treptat restul de 400 ml de lapte pe parcursul a 2 minute. Scoateți bolul din aparat și treceți compoziția printr-o sită fină. Lăsați deoparte timp de o oră înainte de a face clătitele. Ungeți o tigaie cu un pic de ulei, încălziți-o la foc mediu și turnați în ea un polonic de compoziție. Lăsați la copt 1 minut pe o parte și 30 de secunde pe cealaltă.

	<b>CÂRLIG PENTRU ALUAT (D2)</b> Pentru a prepara aluaturi cu drojdie: pentru pâine, pizza, cozonac și paste proaspete.			
	Rețetă			
	Aluat de pâine albă	Max. 1,8kg (1 kg făină)	V1 V2	1 min 10 min
	Aluat de cozonac	Max. 2.5kg (750 g făină)	V5	20 min
Aluat de paste	Max. 1kg (600 g făină)	V2	5 min	

Aluat de pâine albă	500 g făină 340 g apă 20 g drojdie proaspătă 10 g sare	Lăsați drojdia să se dizolve în apă 5 minute într-un vas separat. Puneți făina și sarea în bol, fixați capacul și porniți aparatul la viteza 1. Adăugați apa și drojdia treptat pe parcursul unui minut. Treceți la viteza 2 timp de 10 minute. Lăsați aluatul să crească 45 de minute la 30 °C. Modelați pâinea și lăsați-o la crescut 90 de minute la 30 °C. Încălziți cuptorul la 230 °C. Ungeți suprafața pâinii cu apă și faceți câteva incizii cu cuțitul. Coaceți la 230 °C timp de 25 de minute.
---------------------	---	--

	<b>PALETĂ (D3)</b> Pentru a amesteca compoziții de tort, aluaturi fragede și de fursecuri. <b>Nu folosiți niciodată paleta pentru a frământa aluaturile dense (cu drojdie).</b>			
	Rețetă			
	Compoziție de tort	Max. 2,7kg	V1 V8 Pulse	30 s 2 min 30 15 s
Aluat fraged	Max. 700g	V5	5 min	

Blat de tort	180 g făină 3 g praf de copt 3 ouă 150 g unt moale 150 g zahăr	Scoateți untul din frigider cu o oră înainte de a prepara aluatul sau puneți-l la cuptorul cu microunde 15 secunde pentru a-l înmuia fără a-l topi. Încălziți cuptorul la 180 °C. Puneți făina, praful de copt, ouăle, untul moale și zahărul în bol și fixați capacul. Porniți aparatul la viteza 1 pentru 30 de secunde, apoi la viteza 8 pentru 2 minute și 30 de secunde. Curățați pereții bolului și porniți aparatul în modul Pulse pentru 15 secunde sau până când nu se mai văd bucăți de unt. Ungeți cu unt tava de tort și puneți hârtie de copt. Turnați amestecul și coaceți o oră la 180 °C. Lăsați să se răcească 10 de minute înainte de a scoate din tavă.
--------------	--	--

	<b>MINI-TOCĂTOR (D5)</b> Pentru a toca ceapă, ierburi aromatice sau ingrediente mici.		
	Rețetă		
Smochine	60g	Pulse	3 s

## COACH: PENTRU SUCCES LA COPT

Următoarele comenzi se vor aprinde când sunt disponibile pentru utilizare:



Trebuie să apăsați pe „Pornire/oprire” (B4) pentru a porni sau a opri amestecarea la orice viteză

### 1. PRIMA UTILIZARE

Coach este un aparat inteligent care vă ajută să coaceți și să aveți mereu preparate reușite. Vă oferă 8 preparate de bază cu combinația adecvată de viteză și durată, toate disponibile cu doar câteva atingeri.

Datorită afișajului digital și tastelor ușor de utilizat, veți putea prepara orice doriți: rezultatele și succesul sunt garantate!

Porniți Coach de la întrerupătorul O/I (A9) și folosiți modul manual (pentru mai multe informații, vedeți pagina următoare) sau încercați un program automat.

Coach se ocupă de pregătirea și amestecarea ingredientelor, iar dvs. puteți accesa și mai multe servicii prin aplicația pentru mobil. În aplicație, veți descoperi sute de rețete pe care le puteți urma pas cu pas, 21 de preparate de bază cu verificarea rezultatelor, sfaturi, recomandări și multe altele! Urmați pașii – nimic mai ușor!

Descărcați aplicația Coach. Se poate descărca gratuit din App Store (iPhone/iPad) și Google Play (Android).



### 2. FUNCȚIILE PRODUSULUI

#### 8 PROGRAME

Pentru fiecare program, nu trebuie decât să puneți ingredientele în bol și să alegeți programul din tastele cu săgeți (B1 / B2). După ce ați ales programul, apăsați „Pornire/oprire” (B4), iar programul va porni automat. Cronometrul vă arată în timp real cât durează prepararea. Când programul se încheie, aparatul se oprește automat și emite un semnal sonor.



Dacă pe afișaj apare acest logo animat când aparatul emite semnalul sonor, trebuie să adăugați treptat ingredientele cu steluță (\*), în funcție de rețetă, apoi apăsați din nou „Pornire/oprire (B4) pentru a termina programul. Pentru mai multe informații, vedeți mai jos sau consultați Ghidul de pornire rapidă.



Pentru albușuri:  
1-6 ouă





Pentru albușuri:  
6-10 ouă





Pentru frișcă:  
200-800 ml smântână cu  
minimum 30 % grăsime.

		Optimizat pentru 50 cl - 2 l de compoziție		
		20 de clătite americane	12 clătite subțiri	12 vafe
Vafe, clătite americane, clătite subțiri				
Făină		250 g	300 g	300 g
Praf de copt		11 g	/	11 g
Zahăr		30 g	30 g	75 g
Ouă		2	3	2
Ulei		2 cl	3 cl	5 cl
Lapte		15 cl	20 cl	20 cl
		*Lapte	18 cl	40 cl
COPT		1 minut pe o parte, întoarceți, 30 de secunde pe cealaltă parte		Coaceți în aparatul de vafe

		Optimizat pentru 600 g - 2,7 kg de compoziție			
		Tort dulce		Tort sărat	
Torturi		6 persoane	8 persoane	6 persoane	8 persoane
Făină		180 g	220 g	185 g	245 g
Praf de copt		3 g	5 g	6 g	11 g
Ouă		3	4	3	4
Zahăr		150 g	200 g	/	/
Unt topit		150 g	200 g	/	/
Ulei de măsline		/	/	9 cl	12,5 cl
Lapte		/	/	9 cl	12,5 cl
Sare/piper		/	/	1 vârf de cuțit	1 vârf de cuțit
COPT		50 minute 180° C	1 oră 180° C	45 minute 180° C	55 minute 180° C

		<b>Optimizat pentru 200-700 g de aluat</b>
<b>Aluat fraged</b>		<b>Pentru o tartă sau un blat tip biscuit cu diametrul de 27 cm</b>
Făină		220 g
Unt moale		100 g
	*Gălbenuș	1
	*Apă	4 cl
Lăsați deoparte 30 de minute înainte de a folosi la tarte, biscuiți sau alte rețete.		

		<b>Optimizat pentru 500 g - 1,8 kg de aluat</b>
<b>Pâine albă</b>		<b>Pentru 870 g de aluat de pâine</b>
Făină		500 g
Praf de copt		10 g
Sare		20 g
Apă		34 cl
Lăsați deoparte 45 de minute, apoi modelați pâinea, lăsați-o să crească alte 90 de minute înainte de a o coace 25 de minute la 250 °C.		


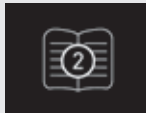
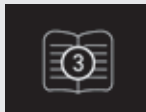



		<b>Optimizat pentru 250 g - 1,2 kg de aluat</b>
<b>Aluat de pizza</b>		<b>Pentru o pizza cu diametrul de 28 cm</b>
Făină		150 g
Sare		1 vârf de cuțit
Drojdie proaspătă		6 g
Ulei de măsline		1,5 d
Apă		9 cl
Lăsați-l deoparte 2 ore înainte de a-l întinde și a pune deasupra ingredientele preferate.		

## MOD MANUAL

Puteți selecta viteza dorită datorită selectorului (B8), apoi apăsați pe butonul „Pornire” din centrul selectorului (B4). Pe afișaj (B3) va porni cronometrul.

Puteți seta cronometrul și înainte de a apăsa pe „Start” (B4): folosiți tasta săgeată dreapta (B2) pentru a crește timpul cu până la 30 de minute. Folosiți tasta săgeată stânga (B1) pentru a scădea timpul. Când ați setat timpul dorit, apăsați butonul de pornire (B4), iar la sfârșitul perioadei stabilite aparatul se va opri automat și va emite un semnal sonor.

## CE SĂ FACEȚI DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ CORESPUNZĂTOR

	PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
	Motorul este supraîncălzit	Cantitatea de preparat este mai mare decât capacitatea aparatului	Lăsați motorul să se răcească 30 de minute Reduceți cantitatea preparatului
	Motorul este suprasolicitat	Aparatul este suprasolicitat	Reduceți cantitatea preparatului. Apăsați „Pornire/oprire” sau rotiți butonul la oprit. Lăsați motorul să se răcească 30 de minute
	Aparatul funcționează de 30 de minute	Oprire automată	Apăsați „Pornire/oprire” sau rotiți butonul la oprit
	Placa electronică este defectă	Defecțiune electronică. Scoateți aparatul din priză	Contactați un centru de reparații.
	Comanda electronică a motorului este defectă	Defecțiune electronică	Scoateți aparatul din priză. Contactați un centru de reparații.
	Motorul este blocat	Defecțiune motor	Scoateți aparatul din priză. Contactați un centru de reparații.



## Aparatul tot nu funcționează?

Contactați un centru de service autorizat (consultați lista în broșura de service).

## RECICLARE

### ELIMINAREA AMBALAJULUI ȘI APARATULUI

Ambalajele sunt realizate din materiale ecologice, așadar pot fi eliminate în conformitate cu măsurile de reciclare în vigoare în zona dvs. Pentru a vă debarasa de aparat, contactați serviciul local adecvat.

### PROTEJAREA MEDIULUI



#### Să participăm la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ➔ Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

Üdvözljük, és köszönjük, hogy a Coach konyhai robotgépünket választotta, hogy segítségére legyen a sütésben. Az alábbi használati útmutatóban minden információt megtalál, amely a gép használatához szükséges. Reméljük, hogy örömet leli a használatában.

**Figyelem: Egy biztonsági kézikönyvet is melléeltünk a készülékhez. Kérjük, hogy a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet és az alábbi útmutatót, és tartsa biztonságos helyen.**

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

### A: Motoros egység

**A1:** Lapos habverő és keverőkar kimeneti nyílása

**A2:** Habverő kimeneti nyílása

**A3:** Alacsony sebességű kimeneti nyílás

**A4:** Nagy sebességű turmixgép/mini aprító/ daráló kimeneti nyílása

**A5:** Nagy sebességű robotgép kimeneti nyílása

**A6:** Alacsony sebességű kimeneti nyílás fedele

**A7:** Nagy sebességű kimeneti nyílás fedele

**A8:** Fej kioldógombja

**A9:** O/I főkapcsoló

### B: Felhasználói felület

**B1:** Bal érintőgomb

**B2:** Jobb érintőgomb

**B3:** Kijelzőegység

**B4:** Start/Stop

**B5:** Stop

**B6:** Pulzálás

**B7:** Keverési sebesség

**B8:** Sebességfokozatok 1-től 8-ig

### C: Tálegység

**C1:** Fröccsenésgátló fedél

**C2:** Fröccsenésgátló

**C3:** Edény

### D: Tartozékok

**D1:** Ballonhabverő

**D2:** Dagasztókar

**D3:** Lapos habverő

**D4:** Tésztakaparó

**D5:** Mini aprító\*

\*modelltől függően

## A KÉSZÜLÉK MŰSZAKI ADATAI:

**Teljesítmény:** 1200 W

**Maximális működési idő:** legfeljebb 30 perc

**Működés időtartama:** 10 másodperces lépésekben 2 percre állítható  
30 másodperces lépésekben 30 percre állítható

**Sebességfokozatok száma:** Pulzálás: hajtás sebessége  
Keverési sebesség: Nagyon alacsony sebesség az érzékeny hozzávalók, mint például a tojásfehérje elkeveréséhez.  
Sebességfokozatok 1-től 8-ig a kiválasztott keveréknek megfelelően.

**Készenléti üzemmód:** A készülék 15 perc inaktivitás után készenléti üzemmódba kapcsol. A készülék újbóli bekapcsolásához nyomja meg a Start/ Stop (B4) gombot, vagy állítson be egy sebességfokozatot a gombon (B8), vagy válassza a „pulzálás” módot (B6).

## ELSŐ LÉPÉSEK

A készülék első használata előtt szappanos vízzel mossa le az egység összes alkatrészét, kivéve a motoros egységet (lásd a „Tisztítás” című részt). Azt javasoljuk, hogy mosogatógépben legalább egyszer mosson el minden tartozékot: (D1), (D2) és (D3). Öblítse le, majd szárítsa meg.

Helyezze a készüléket egy vízszintes, tiszta és száraz felületre, győződjön meg róla, hogy a sebességszabályozó a „Stop” (B5) állásban van, majd dugja be a készüléket a konnektorba. Válassza ki az I/O főkapcsolót (A9) az egység bekapcsolásához. Soha ne mozdítsa el a készüléket a tetejéhez rögzített tartozéknál (például a mini aprítónál) fogva.

### ÖSSZESZERELÉS:

Kövesse az 1.1–1.9. ábrákon látható utasításokat

### HASZNÁLAT:

A készülék beindításához tekerje a sebességszabályozót (B8) a választott sebességfokozatra, és nyomja meg a szabályozó közepén a „Start/Stop” (B4) gombot.

Fontos: A készülék csak akkor indul el, ha a nagy sebességű kimeneti nyílás fedele (A7) és a fej rögzítve van. Ha működés közben kioldja a fedelet (A7) és/vagy a fejet, a készülék azonnal leáll. Helyezze rá a fedelet (A7), és/vagy rögzítse a fejet, nyomja meg a „Start” gombot (B4), vagy váltsa a kezelőgombot (B8) a gép újraindításához.

A készülék 15 perc inaktivitás után készenléti üzemmódba kapcsol. A készülék újbóli bekapcsolásához nyomja meg a „Start/Stop” (B4) gombot, vagy állítson be egy sebességfokozatot a gombon (B8), vagy váltsa a pulzálás módot (B6).

Az ételt az előkészítés alatt a fedél tölcserén (C2) keresztül adhatja hozzá. A készülék leállításához nyomja meg a sebességszabályozó közepén a „Start/Stop” gombot (B4), majd állítsa vissza a szabályozót „Stop” állásba (B5)

### SZÉTSZERELÉS

Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, majd végezze el az összeszerelés lépéseit fordított sorrendben: 1.9–1.1. ábrák.

## A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból.

Ne merítse a készüléket (A) vízbe, és ne tegye folyó víz alá. Törölje át száraz vagy enyhén nedves ruhával.





Használat után azonnal szerelje szét, majd öblítse le a tartozékokat.

Mossa le, öblítse le, majd szárítsa meg a tartozékokat. Tekintse meg a tisztítási táblázatot.

**A sérülések elkerülése érdekében minden pengét óvatosan kezeljen (2.4. ábra).**

## TIPPEK ÉS TANÁCSOK

Mindegyik modellhez tartozik habverő, lapos habverő és dagasztókar tartozék. Modelltől függően a mini aprító is lehet tartozék. Az alábbiakban néhány receptötletet, valamint ajánlott sebességeket és használati időt talál.

HABVERŐ (D1)	Tojás és tejszínhab felveréséhez, vagy keverékek emulgeálásához. A részletes recepteket alább megtekintheti. <b>Soha ne használja a ballonhabverőt tészta dagasztásához vagy sűrű tésztákhoz.</b>		
			
Tojásfehérje	maximum 10	V8	1 perc 45 másodperc
Majonéz	maximum 1 l	V7	4 perc
Palacsintatészta:	Maximum 2 l	V1-V3 V5 V6 V4	5 másodperc 30 másodperc 1 perc 2 perc
Tejszínhab	maximum 800 ml	V5 V6 V7	2 perc 30 másodperc 75 másodperc 10–40 másodperc

Tojásfehérje:	5 tojásfehérje 10 g cukor	A legjobb eredmény érdekében szobahőmérsékletű tojásokat használjon. Öntse bele a tojásfehérjét az edénybe, és helyezze rá a fedelet. Indítsa el a készüléket 7-es sebességfokozaton, 40 másodperc múlva adja hozzá a cukrot. Állítsa a készüléket 8-as sebességfokozatra, 50 másodpercre.
Tejszínhab	250 g folyékony, zsíros tejszín (hideg, minimum 30 %-os zsírtartalommal) 20 g porcukor	Helyezze az edényt és a habverő tartozékot a hűtőbe 5 percre, mielőtt elkészítené a tejszínhabot. Öntse a tejszínt és a porcukrot az edénybe, helyezze rá a fedelet, és indítsa el a készüléket 5-ös fokozatban, keverje 2 perc 30 másodpercig, majd állítsa 6-os fokozatra 75 másodpercre, aztán 7-es fokozatra 10–40 másodpercre. Mivel a tejszínhab állaga gyorsan változhat, az elkészítése után 30 másodperccel is ellenőrizze.
Majonéz	2 tojássárgája 20 g mustár egy csipet só 250 ml olaj	Adja hozzá a tojássárgáját, a mustárt és a sót, helyezze az edényre a fedelét, és indítsa el a készüléket 7-es sebességfokozaton. Lassan, fokozatosan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán át, 3 perc alatt. 3 perc után vegye le az edényt, és kaparja le az oldalait egy spatulával, és simítsa el a majonézt 3-4 mozdulattal.
Palacsintatészta	300 g T45 liszt 3 tojás 30 g cukor 30 ml olaj 600 ml tej	Öntse a lisztet, a tojást, a cukrot, az olajat és 200 ml tejet az edénybe, tegye rá a fedelét, és keverje a készülékkel 5 másodpercig 1-es sebességfokozaton, majd 5 másodpercig 3-as fokozaton, majd 30 másodpercig 5-ös fokozaton, végül egy percig 6-os fokozaton. Kaparja le a tál oldalát, és indítsa el a készüléket újra, 4-es fokozaton. Fokozatosan adja hozzá a maradék 400 ml tejet a fedél nyílásán át, 2 perc alatt. Vegye le az edényt, és egy finom szita segítségével szűrje át a keveréket. Hagyja állni egy órát, mielőtt elkészíti a palacsintát. Kenjen meg egy serpenyőt egy kis olajjal, közepes hőfokon melegítse fel, és tegyen rá egy merőkanányi tésztát. Süssön egy percig az egyik oldalát, majd 30 másodpercig a másik oldalát.



<b>DAGASZTÓKAR (D2)</b> 	Kelt tészta készítése: kenyér- és pizzatészta, briós tészta és friss tésztahoz.			
	Recept			
	Fehér kenyértészta	Maximum 1,8 kg (1 kg liszt)	V1 V2	1 perc 10 perc
	Briós tészta	Maximum 2.5kg (750 g liszt)	V5	20 perc
	Leveles tészta	Maximum 1kg (600 g liszt)	V2	5 perc

Fehér kenyértészta	500 g liszt 340 g víz 20 g friss élesztő 10 g só	Várjon 5 percig, míg egy másik edényben az élesztő feloldódik a vízben. Adja hozzá a lisztet és a sót, helyezze az edényre a fedelét, és indítsa el a készüléket 1-es sebességfokozaton. Adja hozzá fokozatosan a vizet és az élesztőt 1 percen keresztül. 10 percig működtesse 2-es fokozaton. Hagyja kelni a tésztát 30 °C-on 45 percen át. Formázza meg a kenyeret, majd hagyja újra kelni 90 percig, 30 °C-on. Melegítse elő a sütőt 230 °C-ra. Kenje meg a kenyeret vízzel, és egy késsel vágja be. Süsse 230 °C-on 25 percig.
--------------------	---	---

<b>LAPOS HABVERŐ (D3)</b> 	Torta- és süteménytészta, omlós tészta keveréséhez. <b>Soha ne használja a lapos habverőt nehéz tészta (kelt) tészta dagasztásához.</b>			
	Recept			
	Tortatészta	Maximum 2,7kg	V1 V8 Pulzálás	30 másodperc 2 perc 30 másodperc 15 másodperc
	Omlós tészta	Maximum 700g	V5	5 perc

Tortatészta	180 g liszt 3 g sütőpor 3 tojás 150 g puha vaj 150 g cukor	Tegye ki a vajat egy órával a tészta készítése előtt, vagy tegye a mikrohullámú sütőbe 15 másodpercre, hogy megpuhuljon, de ne olvadjon meg. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Öntse az edénybe a lisztet, a sütőport, a tojást, a puha vajat és a cukrot, és helyezze rá a fedelét. Indítsa el a készüléket 1-es sebességfokozaton 30 másodpercre, majd állítsa 2 perc 30 másodpercre 8-as fokozatra, kaparja le az edény oldalát, végül működtesse az eszközt Pulzálás módban 15 másodpercig, vagy addig, amíg már nem látható több vajdarab. Vajazzon meg és béleljen ki egy tepsit. Öntse bele a keveréket, és süsse 180 °C-on egy órán keresztül. Hagyja hűlni 10 percig, mielőtt kiveszi a tepsiből.
-------------	--	--

<b>MINI APRÍTÓ (D5)</b> 	Fűszernövények, hagyma vagy kisebb ételek aprításához.			
	Recept			
	Füge	60 g	Pulzálás	3 másodperc

## COACH: A SIKERES SÜTÉS KULCSA

A következő vezérlőgombok akkor világítanak, ha rendelkezésre állnak:



Nyomja meg a „Start/Stop” gombot (B4), hogy bármely fokozaton elindítsa vagy leállítsa a keverést

### 1. ELSŐ HASZNÁLAT

A Coach egy intelligens készülék, amely segít Önnek a sütésben, hogy bármit sikerrel elkészíthessen. Nyolc alapvető receptet kínál, amelyek mindössze néhány érintéssel elérhetők.

A könnyen használható digitális kijelzővel és kapacitív érintőgombokkal bármit elkészíthet, amit szeretne – méghozzá garantált eredménnyel és sikerrel!

Kapcsolja be a Coach robotgépet az O/I főkapcsoló (A9) segítségével, és használja a kézi üzemmódot (további információ a következő oldalon), vagy próbálja ki egy automatikus programot.

A Coach gondoskodik a hozzávalók előkészítéséről és összekeveréséről, és még több szolgáltatáshoz férhet hozzá a mobilalkalmazáson keresztül. Az alkalmazásban több száz receptet találhat, amelyeket lépésről lépésre követhet. Fedezze fel továbbá a 21 alapvető, bevált készítményt, a tippeket és trükköket, és még sok minden mást! Kövesse a lépéseket – ennél nem is lehetne egyszerűbb!

Töltse le a Coach alkalmazást. Ingyenesen letölthető az App Store (iPhone/iPad) és a Google Play (Android) áruházból.



### 2. TERMÉKJELLEMZŐK

#### 8 PROGRAM

Minden programnál egyszerűen tegye a hozzávalókat az edénybe, és válassza ki a programot a nyíl érintőgombokkal (B1/B2). Ha kiválasztotta a programot, nyomja meg a „Start/Stop” (B4) gombot, és a program automatikusan elindul. Egy időzítő valós időben mutatja, hogy mennyi idő, mire elkészül. Amikor a program lejár, a gép automatikusan leáll, és hangjelzést ad.



Ha ez a mozgó logó jelenik meg a kijelzőn a készülék jelzésekor, akkor fokozatosan adja hozzá a csillaggal (\*) jelölt hozzávalókat a recept alapján, majd nyomja meg újra a „Start/Stop” (B4) gombot a befejezéshez. A további részleteket lásd lentebb, vagy nézze meg a Gyors üzembe helyezési útmutatót.





Tojásfehérjéhez:  
1–6 db tojás

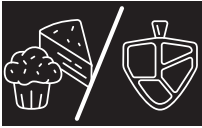




Tojásfehérjéhez:  
6–10 db tojás





Tejszínhabhoz:  
200–800 ml tejszín minimum  
30 %-os zsírtartalommal.

		<b>50 cl–2 l tésztához optimalizálva</b>		
<b>Gofri, amerikai palacsinta, palacsinta</b>		<b>20 amerikai palacsinta</b>	<b>12 palacsinta</b>	<b>12 gofri</b>
Liszt		250 g	300 g	300 g
Sütőpor		11 g	/	11 g
Cukor		30 g	30 g	75 g
Tojás		2	3	2
Olaj		2 cl	3 cl	5 cl
Tej		15 cl	20 cl	20 cl
 **Tej		18 cl	40 cl	38 cl
<b>SÜSSE</b>		1 percig az egyik oldalát, fordítsa meg, és süsse 30 másodpercig a másik oldalát		Gofrisütőben süsse

		<b>600 g–2,7 kg tésztához optimalizálva</b>			
<b>Sütemény</b>		<b>Édes sütemény</b>		<b>Sós sütemény</b>	
		<b>6 személyre</b>	<b>8 személyre</b>	<b>6 személyre</b>	<b>8 személyre</b>
Liszt		180 g	220 g	185 g	245 g
Sütőpor		3 g	5 g	6 g	11 g
Tojás		3	4	3	4
Cukor		150 g	200 g	/	/
Olvasztott vaj		150 g	200 g	/	/
Olívaolaj		/	/	9 cl	12,5 cl
Tej		/	/	9 cl	12,5 cl
Só/bors		/	/	1 csipet	1 csipet
<b>SÜSSE</b>		50 percig 180° C-on	1 óráig 180° C-on	45 percig 180° C-on	55 percig 180° C-on

		<b>200–700 g tésztához optimalizálva</b>	
<b>Omlós tészta</b>		<b>27 cm átmérőjű pitéhez vagy süteményhez</b>	
Liszt		220 g	
Puha vaj		100 g	
 *Tojássárgája		1	
*Víz		4 cl	
Hagyja állni 30 percet, mielőtt felhasználja pitéhez, kekszhez vagy bármilyen más recepthez.			

		<b>500 g–1,8 kg tésztához optimalizálva</b>	
<b>Fehér kenyér</b>		<b>870 g kenyértésztához</b>	
Liszt		500 g	
Sütőpor		10 g	
Só		20 g	
Víz		34 cl	
Hagyja állni 45 percig, majd formázza meg a kenyeret, hagyja újra állni 90 percig, majd süsse 25 percig 250 °C-on			



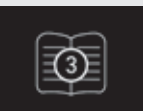
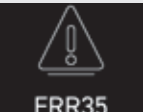
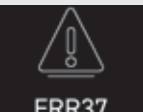
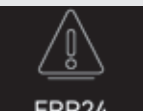
		<b>250 g–1,2 kg tésztához optimalizálva</b>	
<b>Pizzatészta</b>		<b>28 cm átmérőjű pizzához</b>	
Liszt		150 g	
Só		1 csipet	
Friss élesztő		6 g	
Olívaolaj		1,5 dl	
Víz		9 cl	
Hagyja állni 2 órát, majd nyújtsa ki, és helyezze rá a kívánt feltéteket			

## KÉZI ÜZEMMÓD

Válassza ki a kívánt sebességfokozatot a sebességszabályozóval (B8), majd nyomja meg a „Start” gombot a sebességszabályozó közepén (B4). Ekkor elindul egy időzítő a kijelzőegységen (B3).

A „Start” gomb (B4) megnyomása előtt is beállíthatja az időzítőt: válassza a jobbra mutató nyíl érintőgombot (B2) az idő növeléséhez, maximum 30 percig. Válassza a balra mutató nyilat (B1) az idő csökkentéséhez. Ha megvan a kívánt időtartam, nyomja meg a „Start” gombot (B4), és az időzítő lejártakor a készülék automatikusan leáll, és hangjelzést ad.

### MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

	PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
	A motor túlmelegedett	A keverék mennyisége meghaladja a készülék kapacitását	Hagyja hűlni a motort 30 percig Csökkentse a keverék mennyiségét
	A motor túlterhelt	A készülék súlyosan túlterhelt	Csökkentse a keverék mennyiségét. Nyomja meg a „Start/ Stop” gombot, vagy tekerje el a forgatható gombot a kilépéshez. Hagyja hűlni a motort 30 percig
	Már 30 perce használja a készüléket	Automatikus leállás	Nyomja meg a „Start/ Stop” gombot, vagy tekerje el a forgatható gombot a kilépéshez
	Az elektromos elosztó nem működik	Elektromos hiba Húzza ki a készüléket a konnektorból.	Forduljon a szervizközpontoz.
	A motor elektronikus vezérlése nem működik	Elektromos hiba	Húzza ki a készüléket a konnektorból. Forduljon a szervizközpontoz.
	A motor zárolva van	Motorhiba	Húzza ki a készüléket a konnektorból. Forduljon a szervizközpontoz.



### A készülék továbbra sem működik?

Forduljon egy hivatalos szervizközpontoz (ezek listáját lásd a szervizkézikönyvben).

### ÚJRAHASZNOSÍTÁS

#### A CSOMAGOLÁS ÉS A KÉSZÜLÉK LESELEJTÉSE

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, így az adott területen érvényben lévő újrahasznosítási intézkedéseknek megfelelően kell leselejtezni. A készülék leselejtésekor forduljon a megfelelő helyi szolgáltatóhoz.

#### ÓVJA A KÖRNYEZETET!



##### Első a környezetvédelem!

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➔ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Здравейте и Ви благодарим, че избрахте нашата кухненска машина Соасн за помощник в успешното печене. В инструкциите по-долу ще намерите цялата необходима информация, за да работите успешно с нея. Надяваме се да останете доволни.

**Предупреждение: с този уред се предоставя и брошура с инструкции за безопасност. Преди да използвате уреда за първи път, моля, прочетете внимателно тази брошура и следните инструкции за употреба внимателно и ги пазете на сигурно място.**

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### A: Моторен модул

**A1:** Изход за смесване с бъркалка за смесване и приставка за тесто

**A2:** Изход за смесване с телена бъркалка

**A3:** Нискоскоростен изход

**A4:** Високоскоростен изход за блендер/ миничопър/ мелничка

**A5:** Високоскоростен изход за кухненски робот

**A6:** Капак на нискоскоростния изход

**A7:** Капак на високоскоростния изход

**A8:** Бутон за освобождаване на главата

**A9:** Превключвател на захранването O/I

### B: Интерфейс

**B1:** Ляв сензорен бутон

**B2:** Десен сензорен бутон

**B3:** Дисплей

**B4:** Start/Stop (Старт/стоп)

**B5:** Стоп

**B6:** Импулсен режим

**B7:** Скорост за смесване

**B8:** Скорости от 1 до 8

### C: Сглобка на купата

**C1:** Капак с предпазител против пръски

**C2:** Предпазител против пръски

**C3:** Купа

### D: Аксесоари

**D1:** Телена бъркалка

**D2:** Приставка за тесто

**D3:** Бъркалка за смесване

**D4:** Стъргалка за тесто

**D5:** Миничопър\*

\*в зависимост от модела

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ ЗА УРЕДА

**Мощност:** 1200 W

**Макс. време на работа:** до 30 минути

**Диапазон на продължителност на работа:** регулируем на стъпки от 10 секунди до 2 минути  
регулируем на стъпки от 30 секунди до 30 минути

**Брой скорости:** импулсен режим: скорост, която да се използва в импулсен режим Скорост на смесване: Много бавна скорост за смесване на деликатни съставки, като белтъци. Скорости от 1 до 8: избират се в зависимост от избраната рецепта.

**Режим на готовност:** уредът преминава в режим на готовност след 15 минути без активност. За да включите отново уреда, натиснете бутона Start/ Stop (Старт/Стоп) (B4) или изберете скорост на копчето (B8), или изберете «импулсен» режим (B6).

## ПЪРВИ СЪПКИ

Преди да използвате уреда за първи път, измийте всички части на уреда със сапунена вода, с изключение на моторния модул (вижте раздел «Почистване»). Препоръчваме Ви да измиете всички аксесоари (D1), (D2) и (D3) в съдомиялна машина поне веднъж. Изплакнете и подсушете. Поставете уреда върху равна, чиста и суха повърхност, уверете се, че селекторът за скоростта е в положение

„Stop“ (Стоп) (B5) и след това включете уреда в контакта. Изберете превключвателя на захранването O/I (A9), за да стартирате уреда. Никога не премествайте уреда, като го носите хванат за аксесоар, закрепен отгоре (например миничопър).

## СГЛОБЯВАНЕ:

Следвайте диаграми от 1.1 до 1.9

## ИЗПОЛЗВАНЕ:

За да стартирате уреда, завъртете селектора за скоростта (B8) на избраната скорост и натиснете бутона «Start/Stop» (Старт/стоп) (B4) в центъра на селектора.

Важно: уредът ще стартира само ако капакът на високоскоростния изход (A7) и главата са заключени. Ако отключите капака (A7) и/или главата по време на работа, уредът ще спре незабавно. Поставете капака (A7) и/или заключете главата, натиснете «start» (старт) (B4) или изберете копчето за управление (B8), за да рестартирате машината.

Уредът преминава в режим на готовност след 15 минути без активност. За да включите отново уреда, натиснете бутона „Start/Stop“ (Старт/стоп) (B4) или изберете скорост на копчето (B8), или изберете импулсен режим (B6).

През фунията на капака (C2) по време на приготвянето на рецептата могат да се добавят хранителни продукти. За да спрете уреда, натиснете централната част на селектора за скоростта „Start/Stop“ (Старт/стоп) (B4) и върнете селектора в положение „Stop“ (Стоп) (B5)

## РАЗГЛОБЯВАНЕ

Изчакайте уредът да спре напълно, след което извършете стъпките за сглобяване в обратен ред: диаграми от 1.9 до 1.1.

## ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

Изключете уреда от контакта.

Не потапяйте уреда (A) във вода и не го поставяйте под течаща вода. Избърсвайте го със суха или леко влажна кърпа.


Разгlobeте напълно и изплакнете аксесоарите скоро след употреба.

Измийте, изплакнете и подсушете аксесоарите. Направете справка с таблицата за почистване.





**Боравете с всички ножове внимателно, за да избегнете нараняване (диаграма 2.4).**

## СЪВЕТИ





Всички модели включват следните приставки: телена бъркалка, бъркалка за смесване и приставка за тесто. В зависимост от модела те може да включват и миничопър. По-долу ще намерите идеи за рецепти, препоръчителни скорости и времена на употреба.

<p>ТЕЛЕНА БЪРКАЛКА (D1)</p> 	За разбиване на яйца, сметана и емулгиране на смеси. Моля, вижте подробни рецепти по-долу. <b>Никога не използвайте телената бъркалка за месене на тесто или тежки смеси.</b>			
				
	Белтъци	Макс. 10 бр.	V8	1 мин 45 сек
	Майонеза	Макс. 1 l	V7	4 мин
	Смес за катми	Макс. 2 l	V1-V3 V5 V6 V4	5 сек 30 сек 1 мин 2 мин
Бита сметана	Макс. 800 ml	V5 V6 V7	2 мин 30 сек 75 сек 10 – 40 сек	

Белтъци	5 белтъка 10 g захар	За най-добри резултати използвайте яйца със стайна температура. Добавете белтъци към купата с капака. Стартирайте уреда на скорост 7. След 40 секунди добавете захар. Превключете уреда на скорост 8 за 50 секунди.
Бита сметана	250 g течна пълномаслена сметана (с минимум 30% масленост и студена) 20 g пудра захар	Поставете купата и телената бъркалка в хладилника за 5 минути, преди да започнете да приготвяте разбитата сметана. Добавете сметаната и пудрата захар в купата с поставен капак и стартирайте уреда на скорост 5 за 2 минути и 30 секунди, след което го превключете на скорост 6 за 75 секунди, а после на скорост 7 за 10 до 40 секунди. Проверете консистенцията на разбитата сметана 30 секунди преди края, защото тя може бързо да се промени.
Майонеза	2 жълтъка 20 g горчица 1 щипка сол 250 ml олио	Поставете жълтъците, горчицата и солта в купата с поставен капак и стартирайте уреда на скорост 7. Добавете олиото много бавно и постепенно през отвора на капака в продължение на 3 минути. След 3 минути извадете купата от уреда и оберете майонезата от стените на купата с шпатула, след което направете 3 до 4 оборота, за да получите гладка смес.
Смес за катми	300 g брашно тип 45 3 яйца 30 g захар 30 ml олио 600 ml мляко	Поставете брашното, яйцата, захарта, олиото и 200 ml прясно мляко в купата с поставен капак и пуснете уреда на скорост 1 за 5 секунди, след което на скорост 3 за 5 секунди, а после на скорост 5 за 30 секунди и накрая на скорост 6 за 1 минута. Оберете сместа от стените на купата, след което стартирайте уреда отново на скорост 4. Добавете постепенно останалите 400 ml прясно мляко през отвора на капака за 2 минути. Извадете купата от уреда и прецедете сместа през фина цедка. Оставете да почине за 1 час, преди да започнете да правите Вашите палачинки. Намажете тиган с малко олио, загрейте на средна степен и сипете в него един черпак от сместа. Печете 1 минута от едната страна и 30 секунди от другата.

<p>ПРИСТАВКА ЗА ТЕСТО (D2)</p> 	За приготвяне на тесто с мая: тесто за хляб, пица и бриош и прясна паста.			
	Рецепта			
	Тесто за бял хляб	Макс. 1,8 kg (1 kg брашно)	V1 V2	1 мин 10 мин
	Тесто за бриош	Макс. 2,5 kg (750 g брашно)	V5	20 мин
Тесто за паста	Макс. 1 kg (600 g брашно)	V2	5 мин	

Тесто за бял хляб	500 g брашно 340 g вода 20 g прясна мая 10 g сол	В отделна купа оставете маята да се разтвори във водата за 5 минути. Добавете брашното и солта в купата с поставен капак и стартирайте уреда на скорост 1. Добавете постепенно водата и маята в продължение на 1 мин. Превключете на скорост 2 за 10 минути. Оставете тестото да втаса за 45 минути на 30°C. Оформете хляба и го оставете да втаса отново за 90 минути на 30°C. Загрейте предварително фурната си до 230°C. Намажете повърхността на хляба с вода и направете резки с нож. Печете при 230°C в продължение на 25 минути.
-------------------	---	---

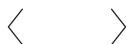
<p>БЪРКАЛКА ЗА СМЕСВАНЕ (D3)</p> 	За смесване на смеси за кекс и сладки, ронливо маслено тесто и тесто за маслени бисквити. <b>Никога не използвайте бъркалката за смесване за месене на тежко тесто (с мая).</b>			
	Рецепта			
	Смес за кекс	Макс. 2,7 kg	V1 V8 Импулсен режим	30 сек 2 мин и 30 сек 15 сек
Ронливо маслено тесто	Макс. 700 g	V5	5 мин	

Смес за кекс	180 g брашно 3 g бакпулвер 3 яйца 150 g меко масло 150 g захар	Извадете маслото 1 час преди приготвянето на тестото или го сложете в микровълнова фурна за 15 секунди, за да омекне, без да го разтопявате. Загрейте предварително фурната си до 180°C. Поставете брашното, бакпулвера, яйцата, мекото масло и захарта в купата с капак. Стартирайте уреда на скорост 1 за 30 секунди, след това превключете на скорост 8 за 2 минути и 30 секунди, после оберете тестото от стените на купата и накрая стартирайте уреда в импулсен режим за 15 секунди или докато всички парченца масло бъдат разбити. Намажете с масло и покрийте форма за кекс с хартия за печене. Изсипете сместа и печете на 180°C за 1 час. Оставете кекса да изстине за 10 минути, преди да го извадите от формата.
--------------	--	--

<p>МИНИЧОПЪР (D5)</p> 	За накълцване на билки, лук или дребни продукти.			
	Рецепта			
Смокини	60g	Импулсен режим	3 сек	

## СОАШ: ЗА ДА ПЕЧЕТЕ УСПЕШНО

Когато са активни за използване, ще светнат следните бутони за управление:



Трябва да натиснете бутона „Start/Stop“ (Старт/стоп) (B4), за да стартирате или спрете смесването, независимо от скоростта

### 1. УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

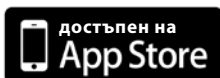
Coach е интелигентен уред, който Ви помага да печете и успешно да пригответе всичките си рецепти. Той предлага 8 основни рецепти с правилната комбинация от време и скорост, до всяка от които можете да получите достъп само с няколко докосвания.

С неговия лесен за използване дигитален дисплей и капацитивни сензорни бутони ще можете да пригответе всичко, което Ви харесва: гарантирани резултати и успех!

Включете Вашия Coach, като използвате превключвателя на захранването 0/I (A9), и използвайте ръчния режим (за повече информация отидете на следващата страница) или опитайте с автоматична програма.

Coach се грижи за приготвянето и смесването на съставките, а Вие можете да получите достъп до още повече услуги чрез мобилното приложение. В приложението открийте стотици рецепти, които можете да следвате стъпка по стъпка, 21 основни рецепти с проверени резултати, съвети, трикове и още! Следвайте стъпките – не може да бъде по-лесно!

Изтеглете приложението Coach. Може да се изтегли безплатно от App Store (iPhone/iPad) и Google Play (Android).



### 2. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

8 ПРОГРАМИ

За всяка програма просто добавете Вашите съставки в купата, изберете програмата с докосване на сензорните бутони със стрелки (B1/B2). След като сте избрали програмата, натиснете „Start/Stop“ (Старт/стоп) (B4) и програмата ще стартира автоматично. Таймер ще покаже в реално време колко време ще отнеме изпълнението на програмата. Когато програмата свърши, машината спира автоматично и издава звуков сигнал.



Ако това анимирано лого се появи на дисплея, когато уредът издава звуков сигнал, ще трябва да добавите съставките със звезда (\*) постепенно, според рецептата, и да натиснете отново бутона „Start/Stop“ (Старт/стоп) (B4), за да завършите програмата. За повече информация вижте тук или направете справка с Вашето ръководство за бърз старт.



За белтъци:  
От 1 до 6 яйца






За белтъци:  
От 6 до 10 яйца





За бита сметана:  
От 200 ml до 800 ml сметана  
с минимум 30% масленост.

		Оптимизирана за 0,5 cl до 2 l смес		
		20 палачинки	12 катми	12 гофрети
Гофрети, палачинки и катми				
Брашно		250 g	300 g	300 g
Бакпулвер		11 g	/	11 g
Захар		30 g	30 g	75 g
Яйца		2	3	2
Олио		2 cl	3 cl	5 cl
Мляко		15 cl	20 cl	20 cl
		*Мляко		
		18 cl	40 cl	38 cl
ПЕЧЕНЕ		1 минута от едната страна, обърнете, после 30 секунди от другата страна		Пече се в уред за приготвяне на гофрети

		Оптимизирана за 600 g до 2,7 kg смес			
		Сладък кекс		Солен кекс	
Парчета		6 души	8 души	6 души	8 души
Брашно		180 g	220 g	185 g	245 g
Бакпулвер		3 g	5 g	6 g	11 g
Яйца		3	4	3	4
Захар		150 g	200 g	/	/
Разтопено масло		150 g	200 g	/	/
Зехтин		/	/	9 cl	12,5 cl
Мляко		/	/	9 cl	12,5 cl
Сол/черен пипер		/	/	1 щипка	1 щипка
ПЕЧЕ СЕ		50 минути 180° C	1 час 180° C	45 минути 180° C	55 минути 180° C

		<b>Оптимизирана за 200 г до 700 г тесто</b>	
<b>Ронливо маслено тесто</b>		<b>За форма за пай или бисквити с диаметър 27 cm</b>	
Брашно		220 g	
Меко масло		100 g	
	*Жълтък	1	
	*Вода	4 cl	
Оставете да почине за 30 минути, преди да използвате за пай, бисквити или друга рецепта.			

		<b>Оптимизирана за 500 г до 1,8 kg тесто</b>	
<b>Бял хляб</b>		<b>За 870 г тесто за хляб</b>	
Брашно		500 g	
Бакпулвер		10 g	
Сол		20 g	
Вода		34 cl	
Оставете да почине за 45 минути, след това оформете хляба, оставете да почине още за 90 минути, преди да опечете хляба за 25 минути на 250°C			

		<b>Оптимизирана за 250 г до 1,2 kg тесто</b>	
<b>Тесто за пица</b>		<b>За тесто за пица с диаметър 28 cm</b>	
Брашно		150 g	
Сол		1 щипка	
Прясна мая		6 g	
Зехтин		1,5 d	
Вода		9 cl	
Оставете да почине за 2 часа, преди да разточите тестото и да го гарнирате с продукти за топинг по Ваше желание			

## MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ)

Можете да изберете желаната от Вас скорост благодарение на селектора за скоростта (B8) и да щракнете върху бутона «Start» (Старт) в центъра на селектора (B4). На дисплея ще се стартира таймер (B3).

Можете също така да зададете време на таймера, преди да щракнете върху бутона «Start» (Старт) (B4): изберете сензорния бутон със стрелка, сочеща надясно (B2), за да увеличите времето до период от 30 минути. Изберете бутона със стрелка, сочеща наляво (B1), за да намалите времето. След като зададете желаното от Вас време, натиснете бутона за стартиране (B4) и след изтичане на зададеното време уредът ще спре автоматично и ще издаде звуков сигнал.

## КАКВО ДА ПРАВИТЕ, АКО УРЕДЪТ ВИ НЕ РАБОТИ

	ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
	Двигателят е прегрял	Количеството на сместа е по-голямо от вместимостта на уреда	Оставете двигателя да изстине за 30 мин Намалете количеството на сместа
	Двигателят е претоварен	Уредът е силно претоварен	Намалете количеството на заготовката. Натиснете бутона «start/stop» (старт/стоп) или завъртете въртящото се копче, за да излезете. Оставете двигателя да изстине за 30 мин
	Уредът е работил 30 мин	Автоматично спиране	Натиснете бутона «start/stop» (старт/стоп) или завъртете въртящото се копче, за да излезете
	Електронната захранваща платка не работи	Електронна повреда Изключете уреда от контакта.	Свържете се със сервизен център.
	Електронното управление на двигателя не работи	Електронна повреда	Изключете уреда от контакта. Свържете се със сервизен център.
	Двигателят е блокирал	Повреда на двигателя	Изключете уреда от контакта. Свържете се със сервизен център.



## Все още ли не работи Вашият уред?

Свържете се с одобрен сервизен център (вижте списъка в сервизната брошура).

## РЕЦИКЛИРАНЕ

### ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВКАТА И УРЕДА

Опаковката е направена от безопасни за околната среда материали и следователно може да се изхвърля в съответствие с мерките за рециклиране, които са в сила във Вашия регион. За да изхвърлите уреда, направете справка със съответната служба във Вашия регион.

### ПАЗЕТЕ ОКОЛНАТА СРЕДА!



#### Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➔ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.



Pozdrav! Hvala na odabiru našeg kuhinjskog robota Coach koji će vam pomoći pri pečenju. U sljedećim uputama za uporabu pronaći ćete sve informacije potrebne za njegovu uporabu. Nadamo se da će vam se svidjeti.

**Upozorenje: uz ovaj uređaj isporučuje se i sigurnosna knjižica. Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte ovu knjižicu i sljedeće upute za uporabu i čuvajte ih na sigurnom mjestu.**

## OPIS UREĐAJA

### A: Jedinica motora

- A1: Otvor za metlicu i kuku za miješanje
- A2: Otvor za pjenjaču
- A3: Otvor za nisku brzinu
- A4: Otvor za brzi blender / mini sjeckalicu / mlinac
- A5: Otvor za brzi multipraktik
- A6: Poklopac za otvor za nisku brzinu
- A7: Poklopac za otvor za visoku brzinu
- A8: Tipka za otpuštanje glave
- A9: Tipka za uključivanje/isključivanje O/I

### B: Sučelje

- B1: Lijeva dodirna tipka
- B2: Desna dodirna tipka
- B3: Zaslon za prikaz

### B4: Pokretanje/zaustavljanje

- B5: Zaustavljanje
- B6: Pulsiranje
- B7: Brzina za dodavanje sastojaka
- B8: Brzine od 1 do 8

### C: Postavljanje posude

- C1: Poklopac zaštite od prskanja
- C2: Zaštita od prskanja
- C3: Zdjela

### D: Dodaci

- D1: Pjenjača
- D2: Kuka za tijesto
- D3: Metlica
- D4: Strugalica za tijesto
- D5: Mini sjeckalica\*

\*ovisno o modelu

## TEHNIČKI PODACI O UREĐAJU

<b>Snaga:</b>	1200 W
<b>Maks. vrijeme rada:</b>	do 30 minuta
<b>Raspon duljine rada:</b>	prilagodljivo u koracima od 10 sekundi do 2 minute prilagodljivo u koracima od 30 sekundi do 30 minuta
<b>Broj brzina:</b>	Pulsiranje: brzina impulsa Brzina za dodavanje sastojaka: veoma niska brzina radi dodavanja osjetljivih sastojaka kao što su bjelanjci. preparation. Brzine od 1 do 8: odabiru se ovisno o odabranom načinu pripreme.
<b>Način pripravnosti:</b>	uređaj prelazi u način pripravnosti nakon 15 minuta neaktivnosti. Da biste ponovno uključili uređaj, pritisnite tipku Pokretanje/zaustavljanje (B4) ili odaberite brzinu na ručici (B8) ili pak odaberite način « pulsiranje » (B6).

## POČETAK RADA

Prije prve uporabe uređaja otopinom sredstva za čišćenje operite sve dijelove jedinice osim jedinice motora (pogledajte odjeljak «Čišćenje»). Preporučujemo da sve nastavke (D1), (D2) i (D3) barem jednom operete u perilici posuđa. Isperite i osušite.

Uređaj stavite na ravnu, čistu i suhu površinu, provjerite je li ručica za odabir brzine u položaju „Zaustavljanje” (B5), a zatim uključite uređaj u utičnicu. Odaberite tipku za uključivanje/isključivanje O/I (A9) da biste pokrenuli jedinicu. Uređaj nemojte nikada pomicati tako da ga nosite držeći nastavak pričvršćen za vrh (primjerice, mini sjeckalicu).

## SASTAVLJANJE:

Pratite slike od 1.1 do 1.9

## UPORABA:

Da biste pokrenuli uređaj, zakrenite ručicu za odabir brzine (B8) na odabranu brzinu i pritisnite sredinu ručice u položaj «Pokretanje/zaustavljanje» (B4).

Važno: uređaj će se pokrenuti samo ako su poklopac za izlaz za visoku brzinu (A7) i glava zaključani. Ako otključate poklopac (A7) i/ili glavu tijekom rada, uređaj će odmah prestati s radom. Postavite poklopac (A7) i/ili zaključajte glavu, pritisnite «Pokretanje» (B4) ili odaberite kontrolnu ručicu (B8) da biste ponovno pokrenuli uređaj.

Uređaj prelazi u način pripravnosti nakon 15 minuta neaktivnosti. Da biste ponovno uključili uređaj, pritisnite tipku „Pokretanje/zaustavljanje” (B4) ili odaberite brzinu na ručici (B8) ili pak odaberite način pulsiranja (B6).

Hranu je moguće tijekom pripreme dodati kroz lijevak na poklopcu (C2). Da biste zaustavili uređaj, pritisnite sredinu ručice za odabir brzine „Pokretanje/zaustavljanje” (B4) i vratite ručicu u položaj „Zaustavljanje” (B5)

## RASTAVLJANJE

Pričekajte da se uređaj u potpunosti zaustavi, a zatim ponovite korake za sastavljanje obrnutim redoslijedom: slike od 1.9 do 1.1.

## ČIŠĆENJE UREĐAJA

Uređaj iskopčajte iz utičnice.

Uređaj (A) nemojte uranjati u vodu ili ga stavljati ispod vode koja teče. Obrišite ga suhom ili lagano vlažnom krpom.





Nastavke u potpunosti rastavite i isperite odmah nakon uporabe.

Operite, isperite i osušite nastavke. Pogledajte tablicu s uputama za čišćenje





**Svim oštricama rukujte oprezno da biste spriječili ozljede (slika 2.4).**

## SAVJETI





Svi modeli dolaze s nastavcima za pjenjaču, metlicu i kuku za tijesto. Ovisno o modelu, mogu obuhvaćati i mini sjeckalicu. U nastavku ćete pronaći ideje za recepte, preporučene brzine i trajanje upotrebe.

PJENJAČA (D1) 	Služi za tučenje jaja, vrhnja i krema te povezivanje smjesa. Detaljne recepte pronađite u nastavku. <b>Pjenjaču nikada nemojte upotrebljavati da biste mijesili tijesto ili guste smjese.</b>		
			
Bjelanjci	Maks. 10	V8	1 min 45
Majoneza	Maks. 1 l	V7	4 min
Smjesa za palačinke	Maks. 2 l	V1-V3	5 s
		V5	30 s
		V6	1 min
		V4	2 min
Tučeno vrhnje	Maks. 800 ml	V5	2 min 30
		V6	75 s
		V7	10 - 40 s

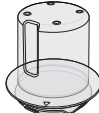



Bjelanjci	5 bjelanjaka 10 g šećera	Za najbolje rezultate iskoristite jaja sobne temperature. Dodajte bjelanjke u zdjelu s poklopcem. Pokrenite uređaj na brzini 7. Nakon 40 sekundi dodajte šećer. Uređaj postavite na brzinu 8 na 50 sekundi.
Tučeno vrhnje	250 g slatkog punomasnog vrhnja (minimalno 30 % masnoće, mora biti hladno) 20 g šećera u prahu	Stavite posudu i nastavak s pjenjačom u hladnjak na 5 minuta prije nego što počnete s pripremom tučenog vrhnja. Dodajte vrhnje i šećer u prahu u posudu s poklopcem te pokrenite uređaj na brzini 5 na 2 minute i 30 sekundi, a zatim na brzini 6 na 75 sekundi te brzini 7 na 10 do 40 sekundi. Provjerite konzistenciju vrhnja tijekom pripreme, naročito 30 sekundi prije završetka, jer se može brzo promijeniti.
Majoneza	2 žumanjka 20 g senfa 1 prstohvat soli 250 ml ulja	Dodajte žumanjke, senf i sol u posudu s poklopcem i pokrenite uređaj na brzini 7. Kroz otvor na poklopcu postupno dodavajte ulje tijekom 3 minute. Nakon 3 minute skinite posudu s uređaja i postružite stranice s pomoću lopatice te izravajte majonezu tako da je 3 do 4 lagano promiješate.
Smjesa za palačinke	300 g brašna tipa 45 3 jaja 30 g šećera 30 ml ulja 600 ml mlijeka	Dodajte brašno, jaja, šećer, ulje i 200 ml mlijeka u zdjelu s poklopcem i pokrenite uređaj na brzini 1 na 5 sekundi, zatim na brzini 3 na 5 sekundi, na brzini 5 na 30 sekundi i konačno na brzini 6 na 1 minutu. Postružite stranice zdjele, a zatim ponovno pokrenite uređaj na brzini 4. Tijekom 2 minute postupno dodavajte preostalih 400 ml mlijeka kroz otvor na poklopcu. Skinite zdjelu s uređaja i pripremljenu smjesu procijedite kroz fino sito. Pustite smjesu da odstoji 1 sat prije pripreme palačinki. Tavu premažite s malo ulja, zagrijte je na srednjoj vatri i dodajte grabilicu smjese. Pecite 1 minutu s jedne strane i 30 sekundi s druge strane.

<b>KUKA ZA TIJESTO (D2)</b> 	Služi za pripremu tijesta s kvascem: tijesta za kruh, pizzu i brioš te svježe tjestenine.			
	Recept			
	Tijesto za bijeli kruh	Maks. 1,8 kg (1 kg brašna)	V1 V2	1 min 10 min
	Tijesto za brioš	Maks. 2,5 kg (750 g brašna)	V5	20 min
	Tijesto za tjesteninu	Maks. 1 kg (600 g brašna)	V2	5 min

Tijesto za bijeli kruh	500 g brašna 340 g vode 20 g svježeg kvasca 10 g soli	U posebnoj posudi ostavite kvasac da se rastopi u vodi na 5 minuta. Dodajte brašno i sol u posudu s poklopcem i pokrenite uređaj na brzinu 1. Postupno kroz 1 minutu dodavajte vodu i kvasac. Prijedite na brzinu 2 na 10 minuta. Pustite kvasac da se diže 45 minuta pri temperaturi od 30 °C. Oblikujte kruh i ostavite ga da se ponovno diže 90 minuta pri temperaturi od 30 °C. Zagrijte pećnicu na temperaturu od 230 °C. Premažite površinu kruha vodom i zarezite ga nožem. Pecite pri temperaturi od 230 °C 25 minuta.
------------------------	--	--

<b>METLICA (D3)</b> 	Služi za miješanje smjesa za biskvit i kolačiće, prhkog tijesta i tijesta za prhke kolačiće. <b>Metlicu nikada nemojte upotrebljavati da biste mijesili gusto tijesto (s kvascem).</b>			
	Recept			
	Smjesa za biskvit	Maks. 2,7 kg	V1 V8 Pulsiranje	30 s 2 min 30 s 15 s
Prhko tijesto	Maks. 700 g	V5	5 min	

Smjesa za biskvit	180 g brašna 3 g praška za pecivo 3 jaja 150 g omekšalog maslaca 150 g šećera	Izvadite maslac 1 sat prije pripreme tijesta ili ga stavite u mikrovalnu pećnicu na 15 sekundi da biste ga omekšali, ali ne rastopili. Zagrijte pećnicu na 180 °C. Dodajte brašno, prašak za pecivo, jaja, omekšali maslac i šećer u zdjelu s poklopcem. Pokrenite uređaj na brzini 1 na 30 sekundi, zatim na brzini 8 na 2 minute i 30 sekundi, nakon toga postružite stranice zdjele i pokrenite uređaj u načinu Pulsiranje na 15 sekundi ili sve dok više nisu vidljivi komadići maslaca. Maslacem premažite kalup za pečenje i stavite papir za pečenje. Ulijte smjesu i pecite pri temperaturi od 180 °C 1 sat. Pustite da se ohladi 10 minuta prije nego što biskvit izvadite iz kalupa.
-------------------	---	--

<b>MINI SJECKALICA (D5)</b> 	Služi za rezanje začinskog bilja i luka ili male pripreme.			
	Recept			
	Smokve	60g	Pulsiranje	3 s

## COACH: POMOĆ PRI PEČENJU

Sljedeće kontrolne tipke početak će svijetliti kada budu dostupne za upotrebu:



Trebali biste pritisnuti „Pokretanje/zaustavljanje” (B4) da biste pokrenuli ili zaustavili miješanje pri bilo kojoj brzini

### 1. PRVA UPORABA

Coach je pametan uređaj koji pomaže pri pečenju i uspješnoj pripremi. Pruža 8 osnovnih priprema s odgovarajućim kombinacijama vremena i brzine dostupnih uz nekoliko dodira.

Uz jednostavan digitalan zaslon i capacitivne dodirne tipke moći ćete pripremiti sve što želite, a pri tome postići odlične rezultate i uspjeh!

Uključite Coach putem prekidača za uključivanje/isključivanje O/I (A9) i upotrijebite ručni način rada (da biste saznali više, pogledajte sljedeću stranicu) ili isprobajte automatski program.

Coach će se pobrinuti za pripremu i miješanje sastojaka, a vi ćete moći pristupiti dodatnim uslugama putem aplikacije za mobilne uređaje. U aplikaciji ćete otkriti stotine recepata koje možete pratiti korak po korak. Tu su 21 osnovna priprema s provjerenim rezultatima, savjeti i trikovi i još mnogo toga! Pratite korake – ne može biti lakše!

Preuzmite aplikaciju Coach. Besplatno je možete preuzeti u trgovinama App Store (iPhone/iPad) i Google Play (Android).



### 2. ZNAČAJKE PROIZVODA

#### 8 PROGRAMA

U svakom programu jednostavno dodajte sastojke u zdjelu i odaberite program dodiranjem tipke sa strelicom (B1/B2). Nakon odabira programa pritisnite tipku „Pokretanje/zaustavljanje” (B4) i program će se automatski pokrenuti. Mjerač vremena u stvarnom će vremenu prikazivati koliko je vremena preostalo. Kada se program završi, uređaj će se automatski zaustaviti i oglasiti.



Ako se na zaslonu prilikom oglašavanja uređaja pojavi ovaj animirani logotip, trebate postupno dodavati sastojke sa zvjezdicom (\*) prateći recept te ponovno pritisnuti tipku „Pokretanje/zaustavljanje” (B4) da biste završili program. Da biste saznali više, pogledajte ovdje u nastavku ili u Vodiču za brzi početak.





Ako je riječ o bjelanjcima: od 1 do 6 jaja






Ako je riječ o bjelanjcima: od 6 do 10 jaja





Ako je riječ o tučenom vrhnju: 200 ml do 800 ml vrhnja s min. 30 % masnoće.

		Optimizirano za od 50 cl do 2 l smjese			
<b>Vafl i, američke palačinke i palačinke</b>		<b>20 američkih palačinki</b>	<b>12 palačinki</b>	<b>12 vafla</b>	
Brašno		250 g	300 g	300 g	
Prašak za pecivo		11 g	/	11 g	
Šećer		30 g	30 g	75 g	
Jaja		2	3	2	
Ulje		2 cl	3 cl	5 cl	
Mlijeko		15 cl	20 cl	20 cl	
		*Mlijeko	18 cl	40 cl	38 cl
<b>PEČENJE</b>		1 minuta s jedne strane, okretanje, 30 sekundi s druge strane		Pecite u uređaju za pečenje vafla	

		Optimizirano za od 500 g do 2,7 kg smjese			
<b>Kolači</b>		<b>Slatki kolači</b>		<b>Slani kolači</b>	
		<b>6 osoba</b>	<b>8 osoba</b>	<b>6 osoba</b>	<b>8 osoba</b>
Brašno		180 g	220 g	185 g	245 g
Prašak za pecivo		3 g	5 g	6 g	11 g
Jaja		3	4	3	4
Šećer		150 g	200 g	/	/
Otopljeni maslac		150 g	200 g	/	/
Maslinovo ulje		/	/	9 cl	12,5 cl
Mlijeko		/	/	9 cl	12,5 cl
Sol/papar		/	/	1 prstohvat	1 prstohvat
<b>PEČENJE</b>		50 minuta 180 °C	1 sat 180 °C	45 minuta 180 °C	55 minuta 180 °C

		Optimizirano za od 200 g do 700 g tijesta	
<b>Prhko tijesto</b>		<b>Za kalup ili posudu za kolače promjera 27 cm</b>	
Brašno		220 g	
Omekšali maslac		100 g	
		*Žumanjak	1
		*Voda	4 cl
Ostavite tijesto da odmori 30 minuta prije nego što ga upotrijebite za pitu, keksiće ili neki drugi recept.			

		Optimizirano za od 500 g do 1,8 kg tijesta	
<b>Bijeli kruh</b>		<b>Za 870 g tijesta za kruh</b>	
Brašno		500 g	
Prašak za pecivo		10 g	
Sol		20 g	
Voda		34 cl	
Ostavite tijesto da odmori 45 minuta, oblikujte kruh, ostavite ga da odmori još 90 minuta prije nego što ga stavite na pečenje na temperaturi do 250 °C 25 minuta			

		Optimizirano za od 250 g do 1,2 kg tijesta	
<b>Tijesto za pizzu</b>		<b>Za tijesto za pizzu promjera 28 cm</b>	
Brašno		150 g	
Sol		1 prstohvat	
Svježi kvasac		6 g	
Maslinovo ulje		1,5 d	
Voda		9 cl	
Ostavite tijesto da odmori 2 sata prije nego što ga razvaljate i na njega stavite dodatke			

## RUČNI NAČIN RADA

Zahvaljujući ručici za odabir brzine (B8) možete odabrati brzinu po izboru i kliknuti tipku « Pokretanje » na sredini ručice za odabir (B4). Na zaslonu prikaz (B3) prikazat će se mjerač vremena.

Mjerač vremena možete postaviti i prije nego što kliknete « Pokretanje » (B4): odaberite tipku sa strelicom udesno (B2) da biste povećali vrijeme do maksimalno 30 minuta. Odaberite tipku sa strelicom ulijevo (B1) da biste smanjili vrijeme. Kada budete zadovoljni, pritisnite tipku za pokretanje (B4) i pri završetku mjerača vremena uređaj će se automatski zaustaviti i oglasiti.

### ŠTO UČINITI AKO UREĐAJ NE RADI

	PROBLEM	UZROK	RJEŠENJE
	Motor se pregrijao	Količina koju želite pripremiti premašuje kapacitet uređaja	Pustite motor da se ohladi na 30 min Smanjite količinu koju želite pripremiti
	Motor je preopterećen	Uređaj je iznimno preopterećen	Smanjite količinu koju želite pripremiti. Pritisnite « Pokretanje/ zaustavljanje » ili zakrenite ručicu da biste izašli. Pustite motor da se ohladi na 30 min
	Uređaj je radio 30 min	Automatsko zaustavljanje	Pritisnite « Pokretanje/ zaustavljanje » ili zakrenite ručicu da biste izašli
	Elektronička matična ploča ne radi	Kvar elektronike Isključite uređaj iz napajanja.	Obratite se centru za popravke.
	Elektroničko upravljanje motorom ne radi	Kvar elektronike	Isključite uređaj iz napajanja. Obratite se centru za popravke.
	Motor je zaključan	Kvar motora	Isključite uređaj iz napajanja. Obratite se centru za popravke.



### Uređaj i dalje ne radi?

Obratite se ovlaštenom servisu (pogledajte popis u servisnoj knjižici).

### RECIKLIRANJE

#### ODLAGANJE PAKIRANJA I UREĐAJA U OTPAD

Pakiranje je izrađeno od materijala sigurnih za okoliš i stoga se može odložiti u otpad u skladu s mjerama recikliranja u vašem području. Da biste uređaj odložili u otpad, provjerite pravila odgovarajuće usluge u vašem području.

#### ZAŠTITA OKOLIŠA:



##### Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- ➔ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.