

FUNZIONE	INGREDIENTE	ACCESSORIO	VELOCITA'	TEMPO	TEMPERATURA
TRITARE	Prezzemolo, basilico, erbe aromatiche	LAME	6	da 5 a 15 sec. secondo quantità	/
	Carote, cipolle, sedano		da 4 a 6	da 10 a 30 sec. secondo quantità	
	Verdure miste		3	da 5 a 10 sec. secondo quantità	
	Carne		8	secondo quantità	
	Salumi		5	secondo quantità	
Ghiaccio	6	da 5 a 20 sec. secondo quantità			
GRATTUGIARE	Formaggio	LAME	da 8 a 10	1 minuto	/
	Pane		da 8 a 10	30 secondi	
POLVERIZZARE	Legumi e cereali	LAME	10	da 2 a 3 min. secondo quantità	/
	Zucchero		10	20 secondi	
	Frutta secca		10	3 minuti	
MONTARE	Albumi	PALETTE	3	da 2 a 3 min. secondo quantità	/
	Panna		3	da 2 min. a 2 min. e 50 sec. s. q.	
IMPASTARE	Pasta all'uovo	LAME	Programma 1		/
	Pasta per pane o pizza				
	Pasta sfoglia				
	Pasta frolla				
	Pasta brisée				
OMOGENEIZZARE	Frullati e frappè	LAME	da 5 a 8	15 secondi	/
	Carne e pesce per i menù dei bimbi		da 6 a 10	15 secondi	
MANTECARE	Gelati	LAME	7 + 4	da 1 a 6 min.	/
	Sorbetti		da 1 a 9	3 min. + 10 sec.	
EMULSIONARE	Maionese	LAME	4	1 min.	/
	Frappè		7	da 10 a 20 sec. secondo quantità	
SOFFRIGGERE	Tritando	LAME	da 3 a 5	da 3 a 5 min. secondo quantità	95° - 100°
	Mescolando		1	5 min.	95° - 100°
CUOCERE	Tritando	a seconda della ricetta	da 3 a 5	a seconda della ricetta	95° - 100°
	Mescolando		1 - 1E - 1F	a seconda della ricetta	95° - 100°
	Col cestello		da 1 a 4	a seconda della ricetta	100°

LEGENDA DEI SIMBOLI:  LAME  PALETTE  CESTELLO