



**ROBOT WIELOFUNKCYJNY**

**BORK FP EEN 9909 SI**

WYPRODUKOWANO W CHINACH

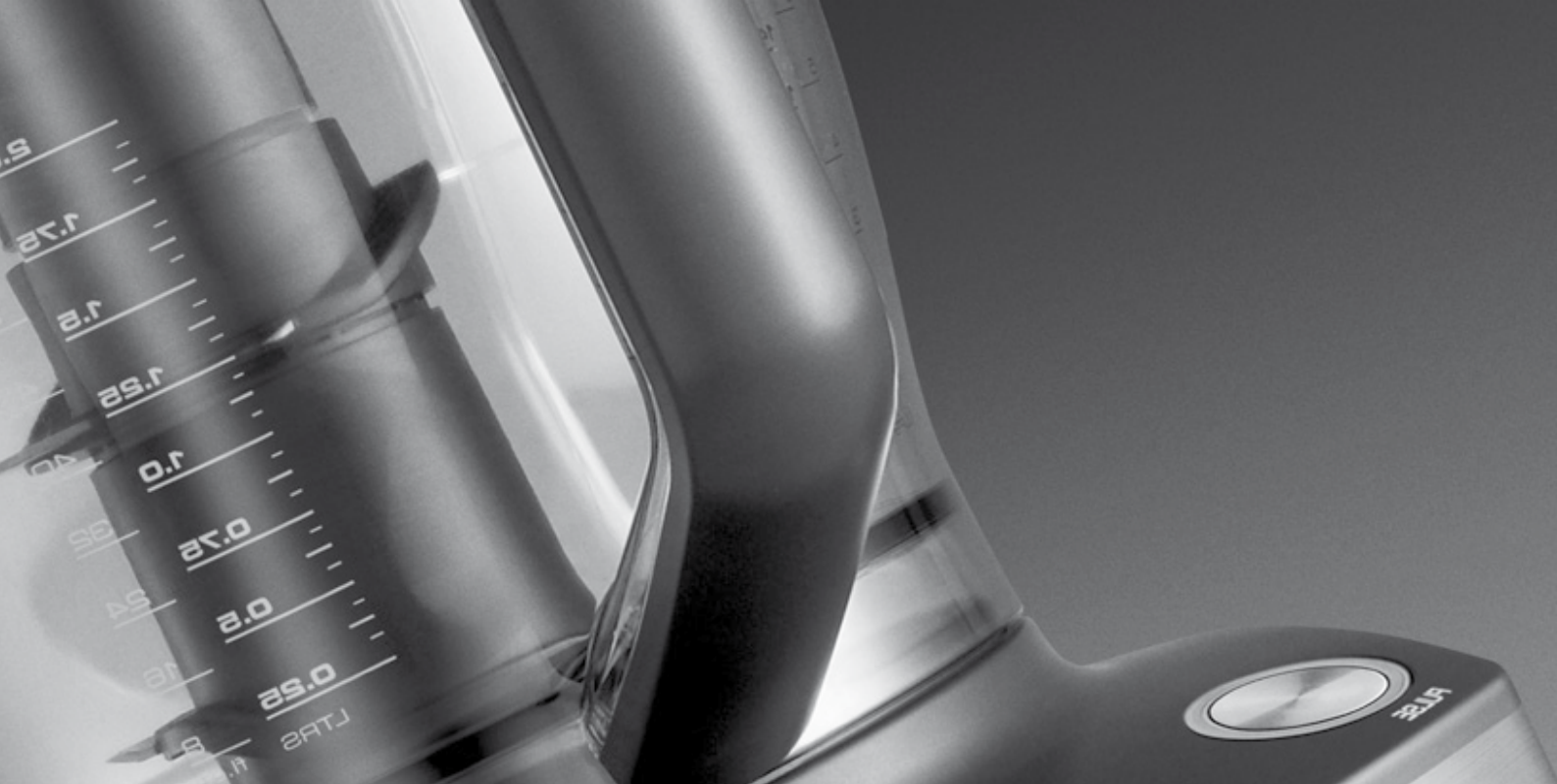
Dystrybutor:

**BORK**  
**POLSKA**  
ul. J. Conrada 63, 31-357 Kraków, tel/fax 012 2902560  
[www.bork.com.pl](http://www.bork.com.pl)

# **ROBOT WIELOFUNKCYJNY**

**FP EEN 9909 SI**

- 5** Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania, rekomendowane przez firmę BORK.
- 7** Parametry techniczne.
- 8** Części składowe robota wielofunkcyjnego.
- 10** Eksploatacja robota wielofunkcyjnego.
- 35** Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia.
- 38** Przepisy kulinarne.



# GRATULUJEMY

zakupu nowego robota wielofunkcyjnego FP EEN 9909 SI.

Y80WAP2

## TROSZYMY SIĘ O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH KLIENTÓW

Firma BORK kładzie szczególny nacisk na bezpieczeństwo. Podczas konstruowania i wytwarzania wszystkich urządzeń, przede wszystkim troszczymy się o bezpieczeństwo naszych klientów. Niemniej, należy pamiętać o tym, iż w czasie pracy z dowolnymi urządzeniami elektrycznymi trzeba zachować ostrożność. Przed pierwszym użyciem robota wielofunkcyjnego należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

### ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS OBSŁUGI ROBOTA WIELOFUNKCYJNEGO I INNYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH.

- Przed eksploatacją należy zdjąć opakowanie i usunąć z urządzenia wszystkie etykiety reklamowe.
- Podczas eksploatacji nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu. Należy się upewnić czy powierzchnia, na której znajduje się urządzenie jest równa, sucha i czysta.
- Drgania powstające podczas pracy urządzenia, mogą doprowadzić do jego przemieszczenia.
- Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach i w ich pobliżu. Przed eksploatacją należy sprawdzić czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane. Podczas montażu urządzenia należy postępować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Należy korzystać tylko z części wchodzących w skład kompletu robota wielofunkcyjnego.
- Przed przyłączeniem pojemnika miksera do podstawy silnika należy włożyć do niego komplet noży. Nie należy ustawiać kompletu noży bezpośrednio na podstawie silnika.
- Przed eksploatacją należy sprawdzić czy pokrywa pojemnika miksera została szczelnie zamknięta i umocowana na misie mini-roboty kuchennej. Nie należy pozostawiać robota wielofunkcyjnego bez dozoru podczas jego eksploatacji.
- Przed podłączeniem miksera lub mini-roboty kuchennej, przemieszczaniem urządzenia, czyszczeniem i przechowywaniem należy upewnić się czy przycisk na panelu układu sterowania został wyłączony (w tym celu należy nacisnąć przycisk STOP), a urządzenie zostało odłączone od sieci.
- Robot wielofunkcyjny nie powinien pracować nieprzerwanie z dużym obciążeniem dłużej niż minutę. Przepisy kulinarne umieszczone w niniejszej instrukcji obsługi nie wymagają pełnego obciążenia urządzenia.
- Należy zachować ostrożność podczas kontaktu z nożami miksera i tarczą mini-roboty kuchennej. Nieprawidłowa eksploatacja może doprowadzić do powstania różnych urazów.
- Nie należy wkładać palców do wnętrza pojemnika miksera i misy mini-roboty kuchennej podczas eksploatacji.
- Nie należy dotykać pojemnika miksera i misy mini-roboty kuchennej różnego rodzaju sprzętami kuchennymi, rękami, włosami lub odzieżą podczas eksploatacji urządzenia.
- Nie należy oddzielać pojemnika miksera i misy mini-roboty kuchennej od podstawy urządzenia podczas jego eksploatacji.
- Zanurzanie przewodu, wtyczki i podstawy urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania dań i napojów w warunkach domowych.
- Nie należy umieszczać w pojemniku miksera i mini - robota kuchennej gorących płynów. .

**UWAGA!** URZĄDZENIE NIE POWINNO PRACOWAĆ NIEPRZERWANIE Z DUŻYM OBCIĄŻENIEM DŁUŻEJ NIŻ 60 SEKUND.

## TROSZCZYMY SIĘ O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH KLIENTÓW

- Przed eksploatacją urządzenia należy się upewnić czy : silnik i noże są w całkowitym bezruchu, został wyłączony przycisk panelu układu sterowania (w tym celu należy nacisnąć przycisk STOP), a urządzenie jest odłączone od sieci.
- Czyszczenie urządzenia powinno być przeprowadzane regularnie, zgodnie ze wskazówkami znajdującymi się w niniejszej instrukcji obsługi.
- **Ważne środki bezpieczeństwa podczas używania dowolnych urządzeń elektrycznych.**
- Przed eksploatacją należy rozwinąć przewód na pełną długość.
- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki i korpusu robota wielofunkcyjnego w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy.
- Nie dopuszczać do zwisania przewodu z krawędzi stołu, stykania się z gorącymi powierzchniami, a także tworzenia się węzłów.
- Nie należy pozostawiać dzieci i osób starszych bez nadzoru podczas eksploatacji urządzenia.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Należy regularnie przeprowadzać przegląd urządzenia.
- Nie należy korzystać z robota wielofunkcyjnego w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia.
- W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek, należy przerwać eksploatację i udać się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Wszystkie usługi (za wyjątkiem czyszczenia) powinny być przeprowadzane w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Urządzenie należy wykorzystywać tylko zgodnie z przeznaczeniem. Robot wielofunkcyjny jest przeznaczony do wykorzystywania w warunkach domowych.
- Nie należy korzystać z urządzenia w środkach transportu lądowego, na statkach i poza pomieszczeniami zamkniętymi.
- Zainstalowanie filtra zasilania (wyłącznika awaryjnego) zwiększa bezpieczeństwo podczas korzystania z wszystkich urządzeń elektrycznych. W obwodzie zasilającym urządzenia zaleca się wykorzystywać filtry, których nominalny prąd szczytkowy nie

przekracza 30mA. Przed zamontowaniem filtra należy skonsultować się ze specjalistą.

### **NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.**

## PARAMETRY TECHNICZNE

### PARAMETRY TECHNICZNE:

Napięcie nominalne	230- 240V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Moc nominalna	825-900W

#### UWAGA!

Z POWODU CIĄGŁEGO ULEPSZANIA SWOICH URZĄDZEŃ, PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO ZMIANY CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNEJ, BEZ DODATKOWEGO POWIADOMIENIA O WPROWADZONYCH ZMIANACH.

### INFORMACJA O CERTYFIKACIE

Towar jest certyfikowany zgodnie z prawem o ochronie praw konsumentów.

### CZĘŚCI SKŁADOWE:

Robot wielofunkcyjny	1
Instrukcja obsługi	1
Karta gwarancyjna	1

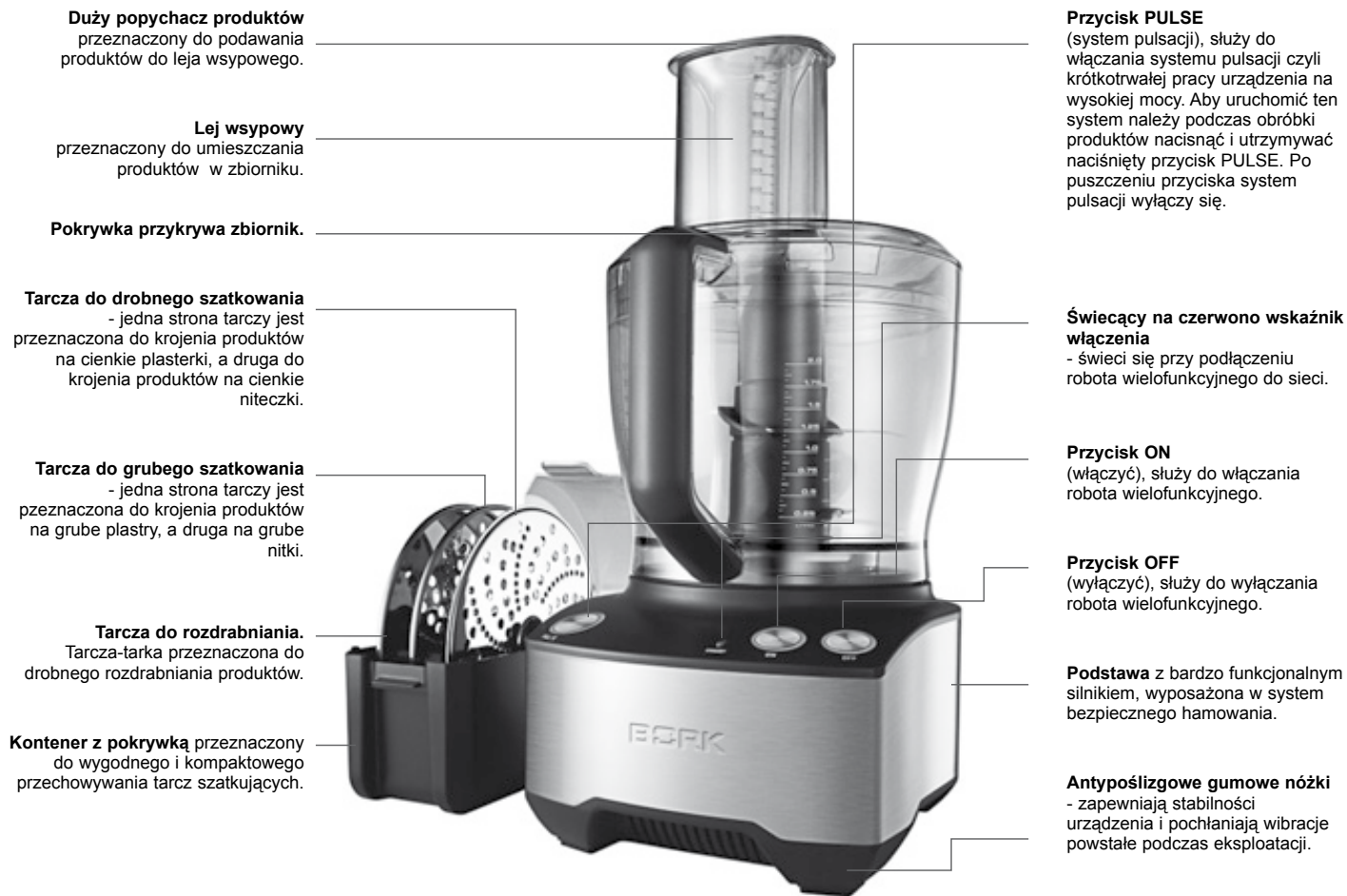
#### UWAGA!

UMOCOWANIE POKRYWKI NA POJEMNIKU W PRZYPADKU NIE PODŁĄCZENIA URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ MOŻE DOPROWADZIĆ DO WYJŚCIA URZĄDZENIA Z OBUDOWY.

#### UWAGA!

OSTRZA SYSTEMU NOŻY QUAD I KROJĄCE BRZEGI TARCZ SĄ BARDZO OSTRE, DLATEGO PODCZAS PRACY Z NIMI NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ. DO PODAWANIA PRODUKTÓW PRZEZ LEJ WSYPOWY NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ TYLKO POPYCHACZ PRODUKTÓW.

## CZĘŚCI SKŁADOWE ROBOTA WIELOFUNKCYJNEGO





## CZĘŚCI SKŁADOWE ROBOTA WIELOFUNKCYJNEGO

### **Mały popychacz produktów**

- przeznaczony do podawania produktów przez lej wyspowy. Może być także wykorzystywany jako miarka pojemnika podczas dodawania produktów.

### **Silikonowa uszczelka**

- zabezpiecza hermetyczne połączenie pokrywki z pojemnikiem.

**Oś**, którą wkłada się na walec silnika i wykorzystuje się do mocowania : systemu noży Quad..., tarcz szatkujących, końcówek do mieszania ciasta, zbiornika na produkty z pokrywką.

**Pojemnik z uchwytem na produkty** - mocuje się go na podstawie z silnikiem elektrycznym.

**System noży Quad ..** wykorzystuje się do rozdrabniania, mieszania i ubijania różnych produktów.

**Blokada systemu bezpiecznego hamowania** - wyłącza pracę silnika elektrycznego w przypadku braku zbiornika lub pokrywki.



**Design podstawy stworzony do wygodnego przenoszenia robota wielofunkcyjnego.**

**Komora do przechowywania sznura** - wbudowana w tylną część korpusu. Do kompaktowego przechowywania sznura zasilania.

Dodatkowe akcesoria (nie pokazane na rysunku):

**Końcówka do mieszania ciasta**, zabezpiecza cichą pracę urządzenia przy mieszaniu dowolnych składników.

**Dodatkowa pokrywka na pojemnik**, pozwala przez krótki okres czasu przechowywać produkty w pojemniku.

**Dwustronna szczotka do czyszczenia** (wąski koniec można wykorzystywać do czyszczenia trudnodostępnych miejsc systemu noży Quad..., a tęłą stronę można wykorzystać do czyszczenia końcówki do mieszania ciasta).

Plastikowa nasadka gwarantuje bardziej równomierną obróbkę produktów..



EKSPLOATAACJA



## MONTAŻ

Przed eksploatacją należy dokładnie zapoznać się z poszczególnymi częściami i usunąć etykiety reklamowe. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z noża Quad... i tarcz krojących, ponieważ ostrza i krojące brzoży tych końcówek są bardzo ostre. Przemyc pojemnik, pokrywkę i inne zdejmowane akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem, następnie dokładnie wypłukać w czystej wodzie i wysuszyć (patrz. rozdział "Warunki utrzymania i czyszczenia urządzenia").

### Krok 1.

Umieścić podstawę z silnikiem elektrycznym na suchej, równej powierzchni. Nałożyć na wał silnika oś. Na oś nałożyć pojemnik, przy czym jego uchwyt powinien być umieszczony zgodnie z symbolem znajdującym się na podstawie.

### Krok 2.

Przekręcić pojemnik zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.

### Krok 3.

Zainstalować na osi żądaną końcówkę - system noży Quad, końcówkę do mieszania ciasta lub tarczę szatkującą.

Aby zainstalować system noży Quad lub końcówki do mieszania ciasta należy nóż lub końcówkę nałożyć na oś.



Aby zamontować tarcze szatkujące należy obrócić tarczę do góry, stroną wykorzystywaną do obróbki produktów. Podtrzymując tarczę za gładkie brzożgi obiema rękami, należy nałożyć ją na oś do oporu.

**UWAGA!** W PRZYPADKU NIEPRAWIDŁOWEGO UMOCOWANIA POJEMNIKA I POKRYWKI ROBOT WIELOFUNKCYJNY NIE WŁĄCZY SIĘ.



#### Krok 4.

Umieścić pokrywkę na zbiorniku w taki sposób, aby lej wyspowy znajdował się trochę na prawo od uchwytu pojemnika. Podtrzymując uchwyt pojemnika i lej wyspowy, należy przekreślić pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do połączenia z symbolem znajdującym się na uchwycie pojemnika. Występ na pokrywce powinien trafić do rowku umieszczonego na uchwycie.

#### Krok 5.

Wstawić wtyczkę do gniazdka o napięciu 230/240V i włączyć gniazdko (jeśli się włącza).

**UWAGA!** ROBOT WIELOFUNKCYJNY ZOSTAŁ WYPOSAŻONY W SILIKONOWĄ USZCZELKĘ, ZABEZPIECZAJĄCĄ HERMETYCZNE POŁĄCZENIE ZBIORNIKA I POKRYWKI. USZCZELKA JEST ZDEJMOWANA I MOŻNA JĄ MYĆ (PATRZ. ROZDZIAŁ "WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA URZĄDZENIA").

Po podłączeniu robota do sieci włączy się czerwony wskaźnik świetlny odpowiadający za włączenia urządzenia. Robot został wyposażony w przyciski: ON(włączyć), OFF(wyłączyć) i przycisk PULSE (system pulsacji), zabezpieczający sterowanie procesem obróbki produktów.

Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk ON (włączyć). W celu wyłączenia silnika należy nacisnąć przycisk OFF(wyłączyć). Aby ustawić robot na maksymalną moc należy nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji). Po puszczeniu przycisku system pulsacji wyłączy się.

#### Krok 6.

Z pojemnika można zdjąć pokrywkę dopiero po całkowitym zatrzymaniu noży lub tarcz.

Przed zdjęciem pokrywy z pojemnika należy się upewnić czy przycisk OFF (wyłączyć) został naciśnięty, a robot został odłączony od sieci elektrycznej. Podtrzymując uchwyt pojemnika i lej wysypowy, należy przekręcić pokrywkę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara (patrz: symbol), a następnie zdjąć z pojemnika.

**UWAGA!** W PRZYPADKU NIESZCZELNEGO UMOCOWANIA POKRYWKI URZĄDZENIE WYŁĄCZY SIĘ AUTOMATYCZNIE. PRZED ZDJĘCIEM POKRYWKI, NALEŻY WYŁĄCZYĆ ROBOT ZA POMOCĄ PRZYCISKA OFF(WYŁĄCZYĆ).

### Krok 7.

Przed zdjęciem końcówki należy wymontować pojemnik, kręcąc w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara do momentu, gdy uchwyt nie pokryje się z symbolem umieszczonym na podstawie urządzenia. Zdjąć pojemnik z osi.

**UWAGA!** OSTRZA SYSTEMU NOŻY QUAD I TARCZE SZATKUJĄCE SĄ BARDZO OSTRE, DLATEGO PODCZAS PRACY Z NIMI NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ.

### Krok 8.

Demontaż tarcz: chwycić tarcze rękami za gładkie brzegi i unieść pionowo nad osią.

Zdjęcie systemu noży i końcówki do mieszania ciasta : zdjąć nóż Quad lub nasadkę do mieszania ciasta, chwytając za centralną, plastikową część, a następnie unieść nasadkę pionowo nad osią.

**UWAGA!** PRZED PRZYŁĄCZENIEM SYSTEMU NOŻY, NASADKI DO MIESZANIA CIASTA LUB TARCZY SZATKUJĄCEJ, NALEŻY UMOCOWAĆ POJEMNIK NA PODSTAWIE Z SILNIKIEM.

Produkty można wyciągać z pojemnika dopiero po całkowitym zatrzymaniu silnika i końcówek. Przed zdjęciem pokrywy z pojemnika należy się upewnić, że naciśnięty jest przycisk OFF(wyłączyć), a robot został odłączony od sieci. Następnie należy wymontować pojemnik oraz końcówki (system noży Quad, końcówkę do mieszania ciasta lub tarczę szatkującą) i wyciągnąć produkty.

**UWAGA!** NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS WYCIĄGANIA PRODUKTÓW Z POJEMNIKA. PRZED DEMONTAŻEM ROBOTY NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ CZY SILNIK I KOŃCÓWKI SIĘ CAŁKOWICIE ZATRZYMAŁY. PRZED ZDJĘCIEM POKRYWKI ZE ZBIORNIKA NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ ŻE PRZYCISK OFF(WYŁĄCZYĆ) JEST NACIŚNIĘTY, A ROBOT JEST ODŁĄCZONY OD SIECI. ABY WYCIĄGNĄĆ OBRABIANE PRODUKTY NALEŻY ZDJĄĆ POJEMNIK Z PODSTAWY, A NASTĘPNIE WYMONTOWAĆ KOŃCÓWKĘ.

### SYSTEM AUTOMATYCZNEGO ZABEZPIECZENIA PRZED PRZEGRZANIEM.

Robot został wyposażony w system automatycznego wyłączania przed przegrzaniem. Jeśli robot wielofunkcyjny jest przeciążony lub pracuje zbyt długo bez przerwy, to może się przegrzać silnik. W takim przypadku należy wyłączyć robot, odłączyć od sieci i dać urządzeniu ostygnąć w czasie około 30 minut. Po tym jak silnik ostygnie można kontynuować pracę.

Niektóre lepkie lub gęste mieszanki takie jak ciasto mogą spowalniać obracanie się końcówek. W takim przypadku nie należy eksploatować robota powyżej 1 minuty.

Jeśli podczas eksploatacji zatnie się końcówka należy nacisnąć przycisk OFF (wyłączyć) i odłączyć robot od sieci. Zdjąć pokrywkę ze zbiornika i wymontować końcówkę. Ponownie nałożyć pokrywkę i kontynuować pracę. Jeśli końcówka się zatnie ponownie to możliwe, że zbiornik jest przeciążony. W takim przypadku należy wyciągnąć część produktów ze zbiornika i przeprowadzać obróbkę mniejszymi porcjami.

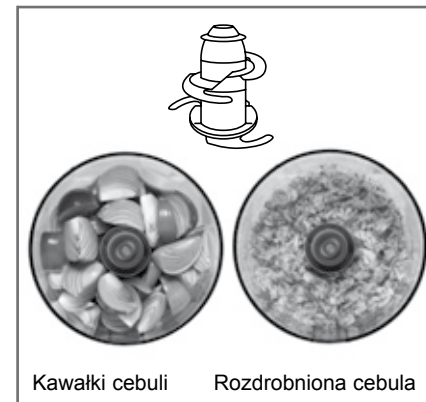
Robot może obrabiać produkty na różne sposoby - wszystko zależy od wykorzystywanych końcówek.

**UWAGA! ROBOT NIE WŁĄCZY SIĘ W PRZYPADKU ŹLE ZAMONTOWANEGO ZBIORNIKA I POKRYWKI. W PRZYPADKU WŁĄCZENIA ROBOTA Z NIEPRAWIDŁOWO ZAMONTOWANĄ POKRYWKĄ NALEŻY NATYCHMIAST ODŁĄCZYĆ ROBOT OD SIECI I UDAĆ SIĘ DO NAJBLIŻSZEGO AUTORYZOWANEGO CENTRUM SERWISOWEGO..**

### PODSTAWOWE SPOSOBY OBRÓBKI PRODUKTÓW.

#### ROZDRABNIANIE ZA POMOCĄ NOŻA QUAD.

Nóż Quad przeznaczony jest do rozdrabniania surowych lub gotowanych produktów do otrzymania żądanej konsystencji - od grubego do drobnego rozdrabniania. Unikalny system czterech noży pozwala znacznie skrócić czas obróbki produktów. Rezultat zależy od rodzaju produktów i czasu obróbki. Przed umieszczeniem produktów w zbiorniku należy zainstalować system noży Quad.

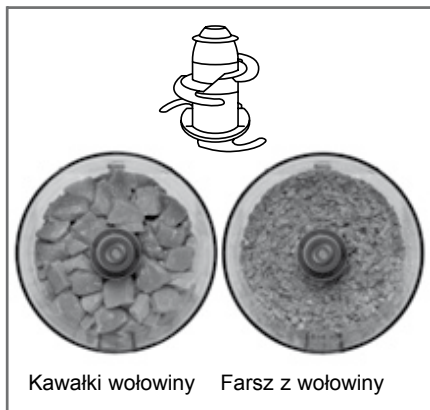


#### SUROWE WARZYWA, OWOCE I GOTOWANE MIĘSO.

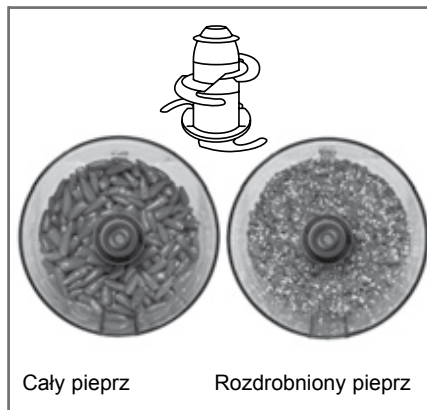
Pociąć produkty na równe kawałki o rozmiarze 2,5cm. Jednorazowo należy poddawać obróbce nie więcej niż dwie szklanki produktów. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) przez 1-2 sekundy, dopóki produkty nie będą rozdrabniane do żądanego rozmiaru lub konsystencji.

**UWAGA! PODCZAS MIESZANIA PRODUKTÓW NALEŻY CAŁY CZAS OBSERWOWAĆ POWSTAJĄCĄ KONSYSTENCJĘ. W CELU BARDZIEJ RÓWNOMIERNEGO ROZDRABNIANIA NALEŻY ZA POMOCĄ SPECJALNEJ ŁOPATKI OCZYŚCIĆ PRODUKTY ZE ŚCIANEK POJEMNIKA. NACISNAĆ PRZYCISK OFF (WYŁĄCZYĆ), ZDJĄĆ POKRYWKĘ I OCZYŚCIĆ PRODUKTY ZE ŚCIANEK ZBIORNIKA.**



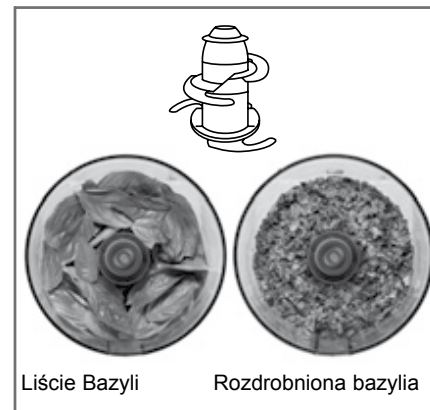
**SUROWE MIĘSO, KURCZAK I RYBA.**

Pociąć produkty na równe kawałki o rozmiarze 2,5 cm. Upewnić się, że wszystkie kości zostały usunięte. Produkty przed obróbką dobrze by było ochłodzić, ponieważ gęste produkty obrabia się łatwiej. Za jeden raz należy poddawać obróbce maksymalnie dwie filiżanki. Nacisnąć przycisk ON(włączyć) i obrabiać produkty do pełnego rozdrobnienia i otrzymaniażądanego rozmiaru lub konsystencji.

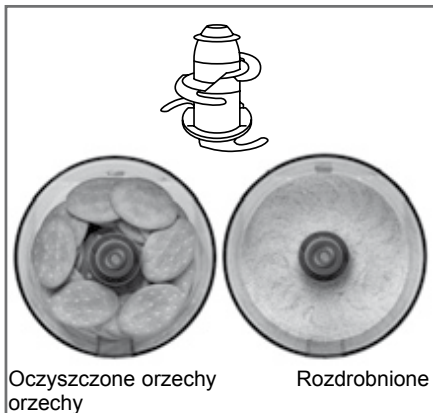
**CZOSNEK, PIEPRZ LUB IMBIR.**

Czosnek podzielić na ząbki i oczyścić. Pieprz postawić cały (z miękkiego pieprzu należy usunąć nasioną). Imbir wyczyścić i pokroić na równe kawałki o rozmiarze 2,5cm. Obrabiać do otrzymaniażądanego rozmiaru lub konsystencji. Do rozdrobnionego czosnku lub pieprzu należy dodać niewielką ilość oleju roślinnego i przechowywać w lodówce w szczelnym pojemniku (nie więcej niż 1 tydzień).

Czosnek, pieprz lub imbir należy dodawać do produktów przez lej wyspowy podczas obróbki.

**PRZYPRAWY.**

Zielinę przemyć i wysuszyć. Usunąć grube łodygi. Jednorazowo należy poddawać obróbce nie więcej niż cztery szklanki (2 wiązki). Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) od 1-2 sekund, dopóki nie zostaną zmielone dożądanego rozmiaru i konsystencji.

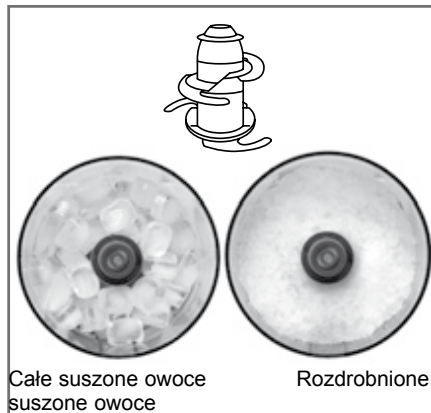


Oczyszczone orzechy

Rozdrobnione orzechy

## ORZECHY.

Jednorazowo poddawać obróbce nie więcej niż 2 szklanki (250g) oczyszczonych orzechów. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) od 1-2 sekund, dopóki produkty nie zostaną zmielone do otrzymania żądanej konsystencji.



Całe suszone owoce

Rozdrobnione suszone owoce

## SUSZONE OWOCY.

Suszone owoce mogą być lepkie, dlatego należy włożyć je na 10 minut do zamrażalnika (pozwoli to uniknąć przywierania owoców do noża). Maksymalna ilość obrabianych produktów wynosi 2 szklanki. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) od 1-2 sekund, do momentu otrzymania żądanej konsystencji.

## SKÓRKA OWOCÓW CYTRUSOWYCH.

Zdjąć z owoców skórkę i pociąć produkty na równe kawałki o rozmiarze 2,5 cm. Jednorazowo należy poddawać obróbce maksymalnie 2 filiżanki owoców i 1/2 szklanki cukru. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) od 1-2 sekund, dopóki produkty, do momentu otrzymania żądanej konsystencji.

## JAJKA GOTOWANE NA TWARDO.

Po ugotowaniu jajek na twardo należy im dać ostygnąć, a następnie usunąć skorupkę i przekroić na pół. Jednorazowo nie należy poddawać obróbce więcej niż 12 jaj. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) od 1-2 sekund, dopóki jaja nie zostaną rozdrobnione do żądanej konsystencji.

**UWAGA!** PRZED DODANIEM ROZDROBNIONYCH OWOCÓW DO CIASTA, NALEŻY ZMIKSOWAĆ JE Z NIEWIELKĄ ILOŚCIĄ MĄKI (ZGODNIE Z PRZEPISEM).



## OKRUCHY CHLEBA.

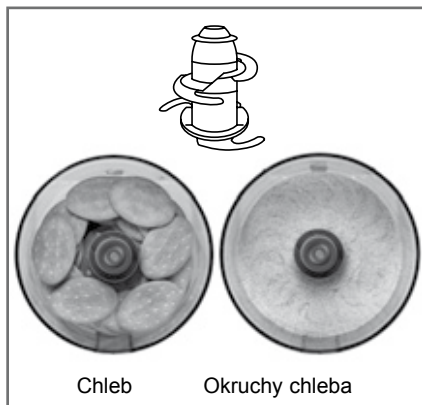
Pokruszyć czerstwy chleb (świeży będzie się przyklejał do noży). Jednorazowo poddawać obróbce nie więcej niż 2 szklanki. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) przez 1-2 sekund, dopóki chleb nie zostanie rozdrobniony do żądanej konsystencji.

**UWAGA!** 700G POKROJONEGO CHLEBA TO 10 SZKLANEK. OKRUCHY CHLEBA NALEŻY ZAMRAŻAĆ PORCJAMI PO 1 SZKLANCE.

**UWAGA!** PODCZAS OBRÓBK CHLEBOWEGO MIĘSZU MOŻNA OTRZYMAĆ DROBNE OKRUSZKI PODCZAS GDY PRZY OBRÓBCE CHLEBOWEJ SKÓRKI UZYSKUJE SIĘ DUŻE OKRUSZKI.

## PANIEROWANE SUCHARKI.

Podzielić chleb na kawałki i smażyć w piekarniku do otrzymania złotego koloru (tak aby były chrupiące). Nie należy smażyć chleba ponownie. Jednorazowo należy poddawać obróbce maksymalnie 2 szklanki. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) od 1-2 sekund, do uzyskania żądanej konsystencji.



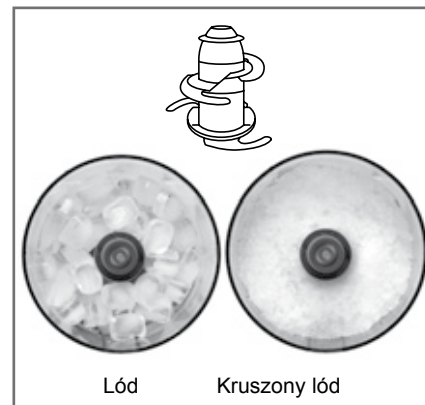
## OKRUCHY Z HERBATNIKÓW.

Połamać herbatniki na cztery części. Odmierzyć żądaną ilość i umieścić w zbiorniku. Jednorazowo należy poddawać obróbce maksymalnie 2 szklanki. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) od 1-2 sekund, do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

## OKRUCHY Z KEKSA.

Pociąć keksa na nieduże kawałki. Odmierzyć

**UWAGA!** OKRUCHY Z HERBATNIKÓW MOŻNA WYKORZYSTAĆ DO PRZYGOTOWANIA CIASTA.



żądaną ilość i umieścić w zbiorniku. Jednorazowo poddawać obróbce maksymalnie 2 szklanki produktu. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) dopóki produkty nie zostaną zmielone do żądanego rozmiaru i konsystencji.

## KRUSZONY LÓD.

Włożyć kostkę lodu do zbiornika, tak aby noże zostały całkowicie zakryte. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) dopóki lód nie zostanie rozdrobniony do żądanej konsystencji. Przy przygotowaniu napoju lub koktajlu należy podczas obróbki dodać przez lej wyspowy sok owocowy, syrop lub likier.

## SOSY JAJECZNE- MAJONEZ, SOS HOLENDERSKI.

Umieścić w zbiorniku nie mniej niż 6 żółtek jajek (lub 4 całe jaja) z przyprawami i octem. Nacisnąć przycisk ON(włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania lekkiej mieszanki, podobnej w konsystencji do śmietany (około 2 minut).

## MAJONEZ.

Podczas obróbki składników dodawać stopniowo przez lej wyspowy olej roślinny i miksować do otrzymania żądanej konsystencji. Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia zbiornika.

## SOS HOLENDERSKI.

Podczas obróbki składników należy stopniowo dodawać przez lej wyspowy gorące masło śmietankowe i miksować do otrzymania żądanej konsystencji. Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia zbiornika.

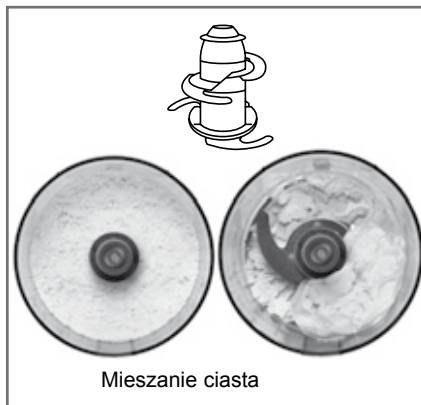
## SOSY DO PUDDINGU I PASTY.

Umieścić składniki w zbiorniku. Nacisnąć przycisk ON(włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania żądanej konsystencji.

Raz na jakiś czas należy zdejmować pokrywkę i oczyszczać boczne powierzchnie zbiornika.

## MIESZANIE CIASTA.

Podczas przygotowywania ciasta należy mieszać składniki za pomocą specjalnej nasadki.



## CIASTO DO WYPIEKU I BUŁECZEK.

Umieścić mąkę i schłodzone masło śmietankowe w zbiorniku. Jednorazowo należy poddawać obróbce maksymalnie 3 filiżanki/ 450g mąki. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) dopóki masło i mąka nie stworzą jednorodnej konsystencji. Kontynuować miksowanie. Podczas obróbki dodać przez lej wyspowy płyn. Miksować do powstania ciasta.

## CIASTO NA CHLEB.

Umieścić w zbiorniku sproszkowane składniki i drożdże. Jednorazowo obrabiać maksymalnie 3 filiżanki/450g mąki. Nacisnąć i utrzymywać

przycisk PULSE (system pulsacji) do uzyskania jednorodnej masy. Jeśli wg przepisu konieczne jest dodanie oleju, to należy go dodawać podczas obróbki przez lej wyspowy. Kontynuować miksowanie do otrzymania miękkiego elastycznego ciasta. Nie należy poddawać produktów zbyt długiej obróbce.

Wyłożyć ciasto na deskę posypaną mąką i kontynuować mieszanie ciasta rękami przez około 20 minut (do otrzymania miękkiego i plastycznego ciasta). Umieścić ciasto w dużej, posmarowanej masłem brytfance i umieścić w ciepłym miejscu (ciasto powinno dwukrotnie zwiększyć swoją objętość). Następnie ponownie wyłożyć ciasto na lekko posypaną mąką deskę i dokładnie zagnieść rękami. Włożyć gotowe ciasto do brytfanki, umieścić w ciepłym miejscu, a następnie piec w piekarniku.

**CIASTO DO PIECZENIA.**

Umieścić roztopione masło śmietankowe i cukier w zbiorniku.

Nacisnąć przycisk ON (włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania masy o konsystencji zbliżonej do śmietany. W czasie obróbki dodawać przez lej wyspowy jajka (po jednym), dokładnie mieszając po dodaniu każdej porcji. Następnie dodać do zbiornika suche składniki i nacisnąć przycisk PULSE (system pulsacji). W razie potrzeby należy dodać przez lej wyspowy suszone owoce, orzechy itp. i za pomocą systemu pulsacji miksować do otrzymania jednorodnej masy.

**RZADKIE CIASTO DO PIECZENIA.**

Umieścić w zbiorniku roztopione i płynne produkty. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) do całkowitego zmiksowania. Od czasu do czasu należy ściągać pokrywkę i za pomocą specjalnej łopatki czyścić boczne powierzchnie zbiornika. Nie należy zbyt długo przeprowadzać obróbki produktów. W razie potrzeby należy dodać przez lej wyspowy suszone owoce, orzechy itp. i za pomocą systemu pulsacji miksować do otrzymania jednorodnej masy.

**PRZYGOTOWANIE PIURE ZA POMOCĄ NOŻA QUAD.**

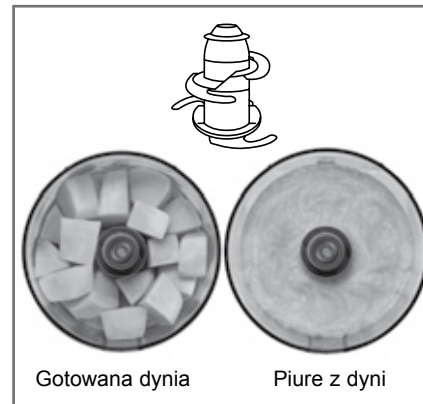
Za pomocą noża Quad można otrzymać z surowych i gotowanych produktów piure i przygotować jedzenie dla małych dzieci.

Unikalny system czterech noży pozwala znacznie skrócić czas obróbki produktów. Przed umieszczeniem produktów w zbiorniku należy zainstalować system noży Quad.

**UWAGA! PO SPORZĄDZENIU PIURE NALEŻY ZDJĄĆ I OCZYŚCIĆ ŁOPATKĄ NÓŻ QUAD ORAZ WEWNĘTRZNE ŚCIANKI ZBIORNIKA.**

**GOTOWANE WARZYWA.**

Pokroić warzywa na równe kawałki o rozmiarze 2,5 cm. Przed obróbką należy się upewnić czy warzywa zostały dobrze ugotowane. Jednorazowo można obrabiać maksymalnie 2 filiżanki. Nacisnąć przycisk ON (włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania żądanej konsystencji.

**WARZYWNE ZUPY PIURE.**

Warzywa przygotować w podany wyżej sposób. Podczas obróbki produktów należy stopniowo dodawać przez lej wyspowy maksymalnie 2 filiżanki bulionu i śmietany lub mleka. Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu zapelnienia zbiornika.

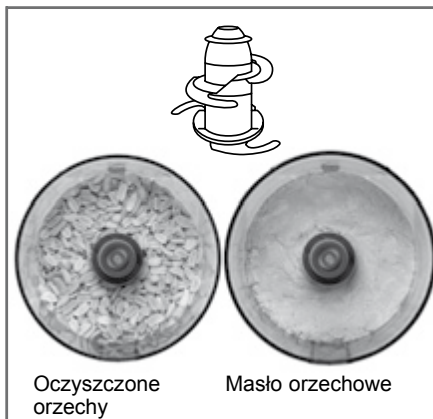
**UWAGA! W CELU UZYSKANIA BARDZIEJ PŁYNNEGO PIURE NALEŻY PODCZAS OBRÓBKİ DODAĆ PRZEZ LEJ WYSPOWY WYWAR Z WARZYW.**

**GOTOWANE MIĘSO I PASZTET.**

Pokroić gotowane mięso na równe kawałki o wielkości 2,5cm. Do przygotowania pasztetu z pieczeni kurczaka nie jest konieczne krojenie pieczeni z kurczaka. Jednorazowo należy poddawać obróbce maksymalnie 2 filiżanki. Nacisnąć przycisk ON(włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania piure o żądanej konsystencji. Do piure należy podczas obróbki dodać przez lej wyspowy śmietaną.

**UWAGA!** W CELU UZYSKANIA BARDZIEJ PŁYNNEGO PIURE NALEŻY PODCZAS OBRÓBKI DODAĆ PRZEZ LEJ WSYPOWY WYWAR Z WARZYW.

**UWAGA!** PODCZAS OBRÓBK ORZEŠKÓW ZIEMNYCH POWINNA POWSTAĆ SZARA MASA. Z 2 FILIŻANEK ORZEŠKÓW ZIEMNYCH MOŻNA OTRZYMAĆ 1 FILIŻANKĘ MASŁA ORZECHOWEGO. PODCZAS PRZECHOWYWANIA Z MASŁA ORZECHOWEGO MOŻE SIĘ WYODRĘBNIĆ MASŁO ROŚLINNE, DLATEGO NALEŻY JE POMIESZAĆ PRZED PODANIEM.

**MASŁO ORZECHOWE.**

Jednorazowo obrabiać maksymalnie 2 filiżanki (250g) masła. Nacisnąć przycisk ON(wyłączyć) i obrabiać orzechy ziemne do otrzymania żądanej konsystencji.

**ŚWIEŻE OWOCE.**

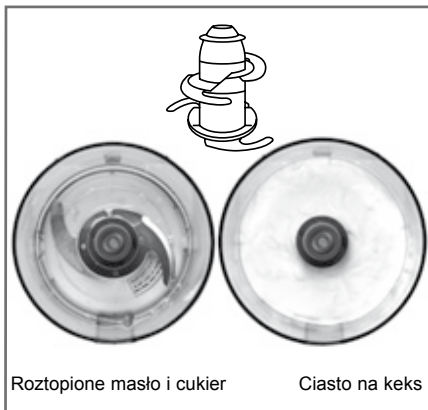
Obrać i pokroić owoce na równe kawałki o rozmiarze 2,5cm. Należy się upewnić czy zostały usunięte wszystkie pestki. Przed przystąpieniem do obróbki należy ugotować twarde i miękkie owoce (na przykład jabłka i gruszki). Jednorazowo należy obrabiać

maksymalnie 2 filiżanki. Nacisnąć przycisk ON(włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania żądanej konsystencji piure.

**JEDZENIE DLA DZIECI.**

Pociąć ugotowane produkty (mięso i/lub warzywa) na równe kawałki o rozmiarze 2,5 cm. Jednorazowo należy obrabiać maksymalnie 2 filiżanki. Nacisnąć przycisk ON(włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania piure o żądanej konsystencji.

**UWAGA!** JEŚLI OTRZYMANA MASA JEST ZBYT GĘSTA NALEŻY PODCZAS OBRÓBKI DODAĆ BULION. W RAZIE KONIECZNOŚCI NALEŻY ZAMROZIĆ MASĘ W POJEMNIKU NA LÓD.

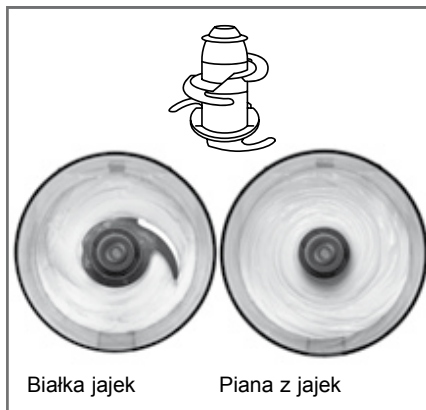


### MIKSOWANIE I UBIJANIE ZA POMOCĄ NOŻA QUAD.

Za pomocą noża Quad można mieszać różne składniki na przykład do przygotowania ciasta, sosów na bazie jajek (majonez), ubijać białka jajek i śmietanę. Przed umieszczeniem produktów w zbiorniku należy zainstalować system noży Quad.

### KEKSY MAŚLANE.

Umieścić w zbiorniku stopione masło i cukier. Nacisnąć przycisk ON (włączyć) i obrabiać do otrzymania masy konsystencją zbliżoną do śmietany.



W czasie obróbki należy przez lej wyspowy dodawać jajka (po jednym). Po dodaniu każdego jajka należy włączyć miksowanie. Dodać do zbiornika suche składniki i nacisnąć przycisk PULSE (system pulsacji). Raz na jakiś czas należy zdjąć pokrywkę i za pomocą specjalnej łopatki wyczyścić wewnętrzną część zbiornika. W razie potrzeby należy dodać przez lej wyspowy suszone owoce, orzechy itp. i za pomocą systemu pulsacji miksować do otrzymania jednorodnej masy.

### SZYBKE MIESZANIE KEKSÓW I CIASTA.

Wykorzystywać te sposoby do przygotowania płynnego ciasta, keksów i naleśników. Umieścić wszystkie składniki (zaczynając od płynnych) w zbiorniku, nie przekraczając maksymalnego poziomu zapelnienia zbiornika. Nacisnąć przycisk ON (włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania jednorodnej konsystencji. Od czasu do czasu należy zdjąć pokrywkę i za pomocą specjalnej łopatki wyczyścić wewnętrzną powierzchnię zbiornika. Nie należy zbyt długo obrabiać produktów.

### BIĄŁKA JAJEK.

Należy się upewnić czy w zbiorniku i na nożu Quad nie ma pozostałości tłuszczu. Umieścić w zbiorniku najmniej 6 jajek i szczyptę soli. Nacisnąć przycisk ON (włączyć) i ubijać białka przez około minutę do otrzymania piany. Aby ustabilizować pianę z jajek należy podczas ubijania dodać 1 łyżkę stołową soku z cytryny.

**UWAGA! NIE NALEŻY ZBYT DŁUGO UBIJAĆ BIAŁKA JAJEK (NA PRZYKŁAD DO PRZYGOTOWANIA MERENGI LUB TORTU Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI). DODATKOWA INFORMACJA PATRZ. ROZDZIAŁ "RADY DOTYCZĄCE OBRÓBKİ PRODUKTÓW".**

**MROŻONE OWOCE.**

Umieścić w zbiorniku dojrzałe owoce i syrop cukrowy i obrabiać do otrzymania jednorodnej masy. Powstałą masę przelać do plastikowego półmiska i zamrozić do stwardnienia. Następnie umieścić zamrożoną masę w zbiorniku. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) do momentu otrzymania jednorodnej konsystencji.

Następnie ponownie umieścić masę w zamrażalniku. W celu skruszenia dużych kawałków lodu należy 2-3 razy powtarzać ten proces.

Wbić białka jajek (patrz. rozdział "Białka jajek"). Dodać do jajecznej piany zmrożone owocowe piure. Nacisnąć i utrzymywać przycisk PULSE (system pulsacji) do otrzymania jednorodnej masy. Zamrozić i podawać.

**MLECZNE KOKTAJLE.**

Umieścić w zbiorniku mleko, przyprawy korzenne i lody. Nacisnąć przycisk ON (włączyć) i obrabiać składniki do otrzymania piankowej masy. Nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia zbiornika.

**BITA ŚMIETANA.**

Umieścić w zbiorniku 600ml dobrze schłodzonej śmietany. Nacisnąć przycisk ON (włączyć) i obrabiać śmietanę do otrzymania żądanej konsystencji.

**KROJENIE I ROZDRABNIANIE ZA POMOCĄ DYSKÓW KROJĄCYCH.**

Dyski krojące przeznaczone są do cięcia produktów na plasterki lub cienkie paseczki, a także do drobnego rozdrabniania. Jedną stronę dysku należy wykorzystywać do szatkowania- na cienkie lub grube plastry, a drugą do krojenia - na cienkie lub grube paseczki. Należy prawidłowo zainstalować dysk krojący - żądana strona powinna być obrócona do góry.

**Krok 1.**

Zainstalować w zbiorniku dysk do drobnego lub grubego szatkowania.

**Krok 2.**

Przygotować produkty zgodnie ze wskazówkami opisanymi w poniższych przepisach.

**Krok 3.**

Umieścić produkty w leju wyspowym. Produkty powinny swobodnie wchodzić do leja wyspowego, ale nie powinny spadać w dół.

**Krok 4.**

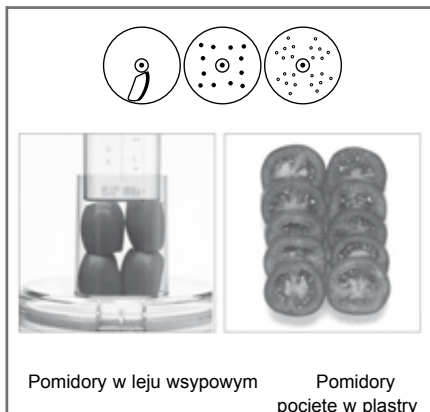
Nacisnąć przycisk ON(włączyć) i obrabiać produkty przepychając je przez lej wyspowy za pomocą popychacza produktów. Przepychanie produktów ze zbyt dużą siłą

może doprowadzić do uszkodzenia dysków krojących. Miękkie produkty takie jak pomidory czy banany, należy delikatnie przepychać, ziemniaki i jabłka z troszkę większą siłą, a najmocniej ser Parmezan lub salami.

**Krok 5.**

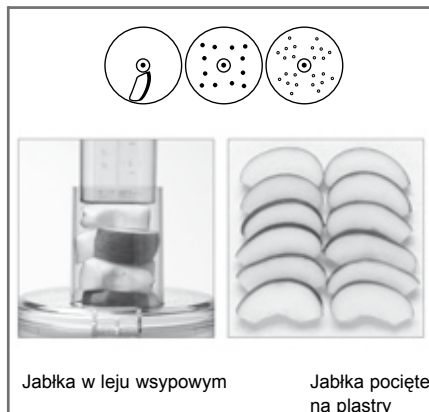
Powtarzać ten proces do momentu, dopóki wszystkie produkty nie zostaną pocięte lub rozdrobnione.

**UWAGA! DO PRZEPYCHANIA PRODUKTÓW PRZY SZATKOWANIU I ROZDRABNIANIU NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ TYLKO SPECJALNY POPYCHACZ. NIGDY NIE NALEŻY PRZEPYCHAĆ PRODUKTÓW PRZEZ LEJ WSYPOWY PALCAMI LUB ŁOPATKĄ. PRZED ZDJĘCIEM ZE ZBIORNIKA POKRYWKI NALEŻY ZACZEKAĆ AŻ OBRACAJĄCY SIĘ DYSK CAŁKOWICIE SIĘ ZATRZYMA.**

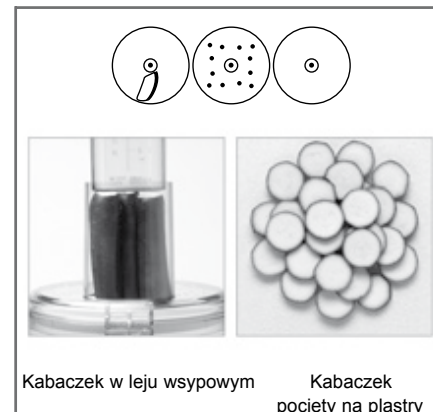


### OKRĄGŁE OWOCE I WARZYWA.

Przygotować owoce lub warzywa - umyć, usunąć ziarna i pestki (jeśli jest to konieczne). Niewielkie owoce i warzywa (np. kiwi, drobne pomidory) podciąć na kawałki jednej długości.



Duże owoce i warzywa (na przykład jabłka) pociąć na połówki lub ćwiartki tak, aby zmieściły się do lejka wyspowego. Należy wkładać je do lejka wyspowego płaską, przyciętą stroną w kierunku tnącego dysku.



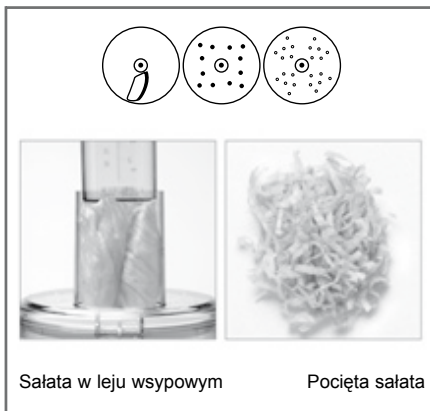
### DŁGIE OWOCE I WARZYWA.

Przygotować owoce lub warzywa - umyć, usunąć ziarna i pestki (jeśli jest to konieczne). Pokroić produkty na kawałki nie dłuższe niż 10cm..

Włożyć produkty pionowo do lejka wyspowego płasko naciętą stroną w kierunku tnącego dysku.

Długie, cienkie warzywa należy wkładać za pomocą popychacza produktów.

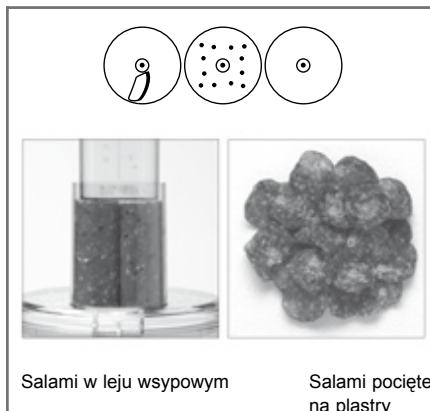




## WARZYWA LIŚCIASTE.

Kapustę przemyć i otrząpać z wody. Pociąć na kawałki, mieszczące się w leju wyspowym. Sałatę rozebrać na liście, przemyć i wysuszyć, a następnie szczelnie zwinąć i włożyć pionowo do leja wyspowego. Pociąć lub rozdrobnić.

**UWAGA! NIE ZALECA SIĘ SZATKOWANIA SZPINAKU ZA POMOCĄ DYSKÓW TNAĆCYCH. SZPINAK NALEŻY PRZEMYĆ, OSUSZYĆ, A NASTĘPNIE ROZDRABNIAĆ ZA POMOCĄ NOŻA QUAD.**



## SER.

Miękkie sery jak np. Mocarella należy dobrze schłodzić w zamrażalniku w przeciwnym wypadku podczas rozdrabniania ser będzie się przyklejał do dysku. Twarde sery, na przykład Parmezan, nie powinny być zeszcłe inaczej może zostać uszkodzony dysk. Okrągłe sery, takie jak Mocarella należy pociąć na kawałki mieszczące się w leju wyspowym i wkładać płaską stroną w kierunku dysku tnącego.

## SALAMI.

Pociąć salami na kawałki mieszczące się w leju wyspowym (nie większe niż 10cm)

i włożyć do leja wyspowego płaską stroną w kierunku dysku.

## ŚWIEŻE MIĘSO.

Pociąć mięso na kawałki, mieszczące się w leju wyspowym, a następnie lekko zamrozić. Zalecane kawałki: filet świniny i baraniny, grube, bezkostne kawałki części fileta. Włożyć mięso pionowo do leja wyspowego i pociąć.

## SŁONINA.

Zdjąć skórę ze słoniny i pociąć na kawałki mieszczące się w leju wyspowym. Lekko zamrozić w przeciwnym wypadku słonina będzie się przyklejać do dysku podczas obróbki i może się zaciąć nasadka. Włożyć do leja wyspowego i rozdrabniać.

## CZEKOLADA.

Połamać tabliczkę na kawałki. Schłodzić tak, aby kawałki stały się twarde. Włożyć do leja wyspowego i rozdrabniać.

Dodatkowa informacja dotycząca przygotowania i obróbki produktów znajduje się w rozdziale "Podstawowe sposoby obróbki produktów".

Konkretne przepisy znajdują się w rozdziale "Przepisy".



WARZYWA	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Awokado	Piure Zastosowanie: Guakamole		
Asparagus (gotowany)	Piure Zastosowanie: sos		
Burak	Piure Zastosowanie: Zupy-piure		Duże lub małe rozdrabnianie Zastosowanie: sałatki
Brokuły (gotowane)			
Kapusta		Grube plastry/grube paski Zastosowanie: jarzynka	Duże lub drobne rozdrobnienie Zastosowanie: sałatki
Marchew	Rozdrobnienie Zastosowanie: zupa jarzynowa	Grube plastry/grube paski Zastosowanie: jarzynka	Duże lub drobne rozdrobnienie Zastosowanie: sałatki
Kalafior (gotowany)	Piure Zastosowanie: zupa z kalafiora	Grube plastry Zastosowanie: jarzynka	
Papryka strączkowa	Rozdrobnienie Zastosowanie: przyprawa		
Bakłażany (młode)			Grube plastry Zastosowanie: jarzynka

WARZYWA	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Czosnek	Rozdrabnianie Zastosowanie: przyprawa		
Imbir	Rozdrabnianie Zastosowanie: przyprawa		
Zioła	Rozdrobnienie Zastosowanie: przyprawa, sos peso	Grube plastry Zastosowanie: Zupa warzywna	
Pora		Grube plastry Zastosowanie: Zupa warzywna	
Salata		Grube plastry Zastosowanie: Sałatka	
Grzyby	Rozdrobnienie Zastosowanie: zupa warzywna	Grube plastry Zastosowanie: Sałatka, zupa jarzynowa, sos grzybowy	
Grzyby (gotowane)	Piure Zastosowanie: Zupa grzybowa		
Cebula	Rozdrabnianie Zastosowanie: Zupy, sosy	Grube plastry Zastosowanie: sałatka	

Należy uważać, aby poziom zapelnienia zbiornika nie przekroczył poziomu maksymalnego "MAX" (objętość 2l). Zawsze w pierwszej kolejności należy umieszczać w zbiorniku suche lub gęste składniki, a następnie dodawać płyn.

W celu uniknięcia zbytecznej obróbki produktów, konieczne jest kontrolowanie otrzymanej konsystencji - od czasu do czasu należy zdejmować pokrywkę i za pomocą specjalnej łopatkę oczyszczać z mieszaniny boczne powierzchnie zbiornika.

WARZYWA	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Pasternak	Rozdrobnienie Zastosowanie: Zupa jarzynowa		
Pasternak (gotowany)	Piure Zastosowanie: jarzynka		
Groszek (gotowany)	Piure Zastosowanie: Jarzynka, jedzenie dla dziecka		
Ziemniak (gotowany)	Piure Zastosowanie: Jarzynka		
Dynia			Duże lub drobne rozdrobnienie Zastosowanie: sałatka
Dynia (gotowana)	Piure Zastosowanie: Zupa z dyni		
Szpinak (gotowany)	Piure Zastosowanie: Sos ze szpinaku		
Brokiew	Rozdrobnienie Zastosowanie: Zupa warzywna		

OWOCE	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Jabłka	Rozdrabnianie Zastosowanie: Sałatka owocowa	Grube plastry Zastosowanie: Szarlotka	Grube rozdrabnianie Zastosowanie: Nadzienie owocowe
Jabłka (gotowane)	Piure Zastosowanie: Sos jabłkowy		
Banany	Piure Zastosowanie: Jedzenie dla dziecka	Grube plastry Zastosowanie: Sałatka z owoców	
Jagody	Piure Zastosowanie: Sos do deserów		
Sałata		Grube plastry Zastosowanie: Sałatka	
Cytrusowe	Rozdrabnianie Zastosowanie: Sałatka owocowa		

OWOCE	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Skórka pomarańczowa	Rozdrobnienie Zastosowanie: Nadzienie owocowe		
Suche owoce	Rozdrobnienie Zastosowanie: Nadzienie owocowe		
Kiwi	Rozdrobnienie Zastosowanie: Sałatka owocowa Piure Zastosowanie: Sos do deserów	Grube plastry Zastosowanie: Dekoracja deserów	
Mango	Rozdrobnienie Zastosowanie: Sałatka owocowa Piure Zastosowanie: Sos do deserów		
Dynia(miodowa/tajska)	Rozdrobnienie Zastosowanie: Sałatka owocowa Piure Zastosowanie: Sos do deserów		
Gruszka	Rozdrobnienie Zastosowanie: Sałatka owocowa	Grube plastry Zastosowanie: Ciasto	
Gruszka (gotowana)	Piure Zastosowanie: Jedzenie dla dziecka		
Ananas	Rozdrobnienie Zastosowanie: Sałatka owocowa		

OWOCE	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Owoce z pestkami (pestki przed obróbką należy koniecznie usunąć): morela, nektarynki, brzoskwinia, śliwka	Rozdrobnienie Zastosowanie: Sałatka owocowa Piure Zastosowanie: Sos do deserów		
Truskawka	Piure Zastosowanie: Sos do deserów		

RESZTA PRODUKTÓW	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	NASADKA DO MIESZANIA CIASTA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Ciasto	Mieszanie Ciasteczka, naleśniki	Grube plastry Zastosowanie: szarlotka	Duże rozdrabnianie Zastosowanie: Nadzienie owocowe	
Okruszy chleba	Okruszki Zastosowanie: Posypka, wypełnienie			
Okruszy ciasta	Okruszki Zastosowanie: posypka			
Ser		Cienkie plastry/ cienkie paski Zastosowanie: Dekoracja dań, jarzynka		Grube lub drobne rozdrabnianie Zastosowanie: Ser tarty

RESZTA PRODUKTÓW	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	NASADKA DO MIESZANIA CIASTA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Czekolada				Duże lub drobne rozdrabnianie Zastosowanie: desery
Śmietana	Ubijanie Zastosowanie: Dekoracja deserów			
Ser śmietankowy	Mieszanie Zastosowanie: Sos, śmietanowy keks			
Ciasto			Mieszanie Zastosowanie: Wypieki, bułeczki, chleb	
Białka z jajek	Ubijanie Zastosowanie: Piana z jajek (białek nie zaleca się zbyt długo ubijać)			
Jajka, ugotowane na twardo	Rozdrabnianie Zastosowanie: Farsz do sandwichy			
Jajka (całe lub żółtka)	Ubijanie Zastosowanie: majonez			

RESZTA PRODUKTÓW	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	NASADKA DO MIESZANIA CIASTA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Lód	Kruszenie Zastosowanie: Mieszanie napojów, koktajle			
Mięso	Rozdrabnianie/farsz Zastosowanie: Kotlety, hamburgery	Grube/Cienkie plastry Zastosowanie: Smażone kawałki, beufstrogonow		
Mięso (gotowane)	Rozdrabnianie Zastosowanie: Napełnienie dla sandwiczu Piure Zastosowanie: Paszтет, jedzenie dla dzieci			
Mięso (przysmaki)		Grube/Cienkie plastry Zastosowanie: Sandwicze, zakąski		
Orzechy	Rozdrabnianie Zastosowanie: Peso Piure Zastosowanie: Masło orzechowe			



RESZTA PRODUKTÓW	NÓŻ QUAD	DYSK DO SZATKOWANIA	NASADKA DO MIESZANIA CIASTA	DYSK DO ROZDRABNIANIA
Lody owocowe	Mieszanie Zastosowanie: desery			
Słonina	Rozdrabnianie Zastosowanie: farsz			

**Rady dotyczące obróbki produktów.**

- W przypadku gdy konieczne jest zmielenie owoców do ciasta to obróbkę należy rozpocząć od owoców, a następnie stopniowo dodawać mąkę (wg przepisu) tak aby owoce nie przylepiały się do noży.
- Rozdrabniać można tylko czerstwy chleb, świeży może się przyklejać do noży.
- Po obróbce piure należy dodać do niego płyn.
- Podczas obróbki produktów płynny należy dodawać przez lej wyspowy.
- Podczas przechowywania masła orzechowego z mieszaniny wyodrębni się prawdziwe masło, dlatego przed każdym użyciem należy je pomieszać.
- W przypadku gdy do obrabianych produktów trzeba dodać składniki to jeżeli tylko mieszanina nie przekracza maksymalnego poziomu zapełnienia zbiornika nie trzeba wyciągać części produktów ze zbiornika.
- Przy mieszaniu suchych (lub gęstych) i płynnych składników proces mieszania będzie zachodził bardziej równomiernie, jeśli w pierwszej kolejności umieści się w zbiorniku suche lub gęste składniki, a następnie doda się płyny.
- Bardzo dobrze jest wykorzystywać pianę z białka jajka do nadania lekkości daniom tj. np. lody owocowe.
- Przed przystąpieniem do szatkowania lub rozdrabniania produktów należy koniecznie przyciąć produkty i włożyć do leja wyspowego płaskim końcem w dół.
- Miękkie produkty przed szatkowaniem i rozdrabnianiem należy zamrażać (np. mięso) do lekkiego zatwardzenia.
- Po zakończeniu obróbki należy nacisnąć przycisk OFF (wyłączyć) i odłączyć robot od sieci.



**OBSŁUGA**

### WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA URZĄDZENIA.

#### Czyszczenie podstawy z silnikiem.

Po każdym użyciu należy przetrzeć podstawę z silnikiem czystą, wilgotną serwetką a następnie suchą serwetką.

#### Czyszczenie roboczego zbiornika i pokrywki.

Przemyć zbiornik i pokrywkę w ciepłej wodzie z mydłem z dodatkiem delikatnych środków myjących. Nie należy używać środków chemicznych i silnie ścierających, ponieważ mogą one uszkodzić plastikowe powierzchnie.

#### Czyszczenie silikonowej uszczelki.

Robot wielofunkcyjny został wyposażony w silikonową uszczelkę zabezpieczającą połączenie zbiornika i pokrywki. Uszczelkę można zdjąć i umyć. Dla prawidłowej pracy urządzenia konieczne jest prawidłowe zainstalowanie uszczelki.

#### Demontaż uszczelki.

Podważyć uszczelkę w rowku, w którym się znajduje palcami lub tępym przedmiotem, na przykład końcem plastikowej łopatkii i chwycić za kraj. Następnie lekkim ruchem zdjąć uszczelkę. Użycie zbyt dużej siły podczas wyciągania uszczelki może doprowadzić do jej



uszkodzenia lub zepsucia. Przemyć uszczelkę w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego, a następnie opłukać czystą wodą i wysuszyć.

#### Montaż uszczelki.

##### Krok 1.

Aby prawidłowo zamontować uszczelkę jej gładka strona powinna być skierowana na zewnątrz, a chropowata w kierunku zbiornika.

##### Krok 2.

Gładka strona uszczelki ma grubą i cienką część. Należy się upewnić że cienka strona



uszczelki znajduje się nad jej grubą częścią. (patrz. rysunek 1a).

##### Krok 3.

Po prawidłowym umieszczeniu uszczelki, należy jej niewielką część włożyć w rowek. Pozostałą część uszczelki należy dokładnie rozciągnąć wzdłuż brzegu pokrywki i umieścić w rowku. Należy się upewnić czy silikonowa uszczelka została prawidłowo zainstalowana (patrz rysunek 1)..

## WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA URZĄDZENIA.

### **Czyszczenie noża Quad, nasadki do mieszania ciasta, obracających się dysków i dodatkowej pokrywki do przechowywania.**

Przemyć zbiornik i pokrywkę. Do usuwania resztek produktów z noży, dysków a także podpory noży i dysków należy wykorzystywać dwustronną szczotkę. W celu zabezpieczenia przed skażeniem nie należy zostawiać systemu noży Quad lub dysków w nieprzeźroczystej wodzie z mydłem. Nóż Quad, nasadkę do mieszania ciasta, obracające się dyski i dodatkową pokrywkę do przechowywania można myć w zmywarce (tylko na górnej półce).

**UWAGA! WĄSKI KONIEC DWUSTRONNEJ SZCZOTKI MOŻNA WYKORZYSTYWAĆ DO CZYSZCZENIA TRUDNODOSTĘPNYCH MIEJSC NOŻA QUAD I NASADKI DO MIESZANIA CIASTA.**

### **Usuwanie plam i nieprzyjemnych zapachów.**

Produkty o silnym zapachu, takie jak czosnek, ryba, niektóre warzywa (np. marchewka) mogą pozostawiać plamy lub być przyczyną powstawania nieprzyjemnego zapachu w misie mini-roboty kuchennego, pokrywce, czy pojemniku miksera. Aby je usunąć, należy misę i pokrywkę zalać na 5 minut roztworem składającym się

z 2 litrów wody i 100ml wybielacza. Następnie należy umyć części w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego, a następnie dokładnie opłukać i wysuszyć.

### **Przechowywanie.**

Należy się upewnić, że robot został wyłączony i odłączony od sieci.

Należy się upewnić czy wszystkie części robota wielofunkcyjnego są czyste i suche.

Zainstalować trzpień na podstawie z silnikiem. Na trzpieniu należy zamontować zbiornik, ale **NIE NALEŻY GO OBRACAĆ** zgodnie z ruchem wskazówek zegara do umocowania. Dokładnie chwycić nóż Quad za centralną plastikową podporę umieścić go na górze trzpienia i nacisnąć w dół do pełnego montażu.

Zainstalować pokrywkę na zbiorniku, ale **NIE NALEŻY OBRACAĆ** jej zgodnie z ruchem wskazówek zegara do umocowania.

Zamontować popychacz wyposażony w miarkę w leju wysypowym.

Nie należy przechowywać robota wielofunkcyjnego z zainstalowanym zbiornikiem lub pokrywką ponieważ wtedy zablokowany wyłącznik będzie niepotrzebnie dociśnięty.

Umieścić dysk w kontenerze do przechowywania i schować go w miejscu niedostępnym przez dzieci. Nie zaleca się przechowywania dysku w szufladzie razem z innymi kuchennymi przybarami.

Nasadki do mieszania ciasta, łopatki, szczotki do czyszczenia i dodatkową pokrywkę do przechowywania można przechowywać w dowolnym miejscu.

Robot wielofunkcyjny należy przechowywać w pozycji pionowej na stole kuchennym lub w kuchennej szafie.

Nie należy ustawiać przedmiotów na robocie wielofunkcyjnym.

**UWAGA! NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS PRACY Z NOŻEM QUAD I OBRACAJĄCYMI SIĘ DYSKAMI. NIE NALEŻY ZANURZAĆ PODSTAWY Z SILNIKIEM, SZNURA ZASILANIA LUB JEGO WTYCZKI W WODZIE LUB INNEJ CIECZY. NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ ROBOTA WIELOFUNKCYJNEGO Z ZAINSTALOWANYM ZBIORNIKIEM LUB POKRYWKĄ PONIEWAŻ WTEDY ZABLOKOWANY WYŁĄCZNIK BĘDZIE NIEPOTRZEBNIE DOCIŚNIĘTY. NIE NALEŻY UMIESZCZAĆ JAKICHKOLWIEK ELEMENTÓW ROBOTA W MIKROFALÓWCE.**







PRZEPISY KULINARNE

### SOS MEKSYKAŃSKI

**1 duże awokado, bez skórki i pestki, pokrojone na części**

**40ml soku cytrynowego**

**0,5 szklanki śmietany**

**1 łyżeczka drobno pokrojonego czosnku**

**1 łyżeczka sosu paprykowego**

1. Włożyć do pojemnika miksera awokado, dodać sok cytrynowy, śmietanę, czosnek i sos paprykowy.
2. Wymieszać w mikserze do jednolitej konsystencji na 2 prędkości.

Podawać z chrupiącym chlebem lub warzywami.

**UWAGA!** Danie według tego przepisu można również przygotować za pomocą mini-roboty kuchennej, zainstalowawszy uprzednio w nim nóż do rozdrabniania.

### SOS

**1 szklanka świeżych liści bazylii**

**1 drobno pokrojony ząbek czosnku**

**40ml soku cytrynowego**

**60g orzechów cedrowych**

**0,25 szklanki masła oliwkowego**

**0,25 szklanki białego sera**

**60g twardego sera parmezan**

1. Włożyć do miksera liście bazylii, czosnek, dodać sok cytrynowy, dodać orzechy cedrowe; mieszać na wysokiej szybkości do pełnego rozdrobnienia.
2. Dodać w procesie obróbki masło i mieszać aż do otrzymania jednolitej masy. Dodać twarde ser i wszystko wymieszać
3. Przed podaniem schłodzić.

**PODAWAĆ!** z tostami z chleba tureckiego.

**ZUPA POMIDOROWA**

1 łyżka stołowa masła

2 rozdrobnione ząbki czosnku

1 cebula, bez łupin, pokrojona w kostkę

2x410g pomidorów, przekrojonych na pół

1 łyżka stołowa pasty pomidorowej

2 łyżki stołowe palonego cukru

3 szklanki (750 ml) warzywnego bulionu lub wody

1. W dużym rondelku podgrzać masło, dodać czosnek i cebulę, przez 2-3 minuty gotować na średnim ogniu, do momentu aż cebula rozmięknie.
2. Pomieszać pomidory, pastę pomidorową i cukier trzcinowy.
3. Wyłożyć wszystko na patelnię z dodatkiem mieszanki cebulowej, dodać bulion warzywny lub wodę i doprowadzić do wrzenia, następnie zmniejszyć ogień i gotować na małym ogniu z otwartą pokrywką przez 20 minut, do momentu gdy ilość płynu nie zmniejszy się do jednej trzeciej.
4. Schłodzić mieszankę, a następnie podzielić ją na trzy części i mieszać w pojemniku miksera.
5. Mieszać do powstania jednolitej masy na 4 prędkości.

**ZUPA Z DYNI.**

2 łyżki stołowe masła roślinnego

1 cebula, pokrojona na kawałeczki

2 rozdrobnione ząbki czosnku

400g dyni, bez skórki i pociętej na kawałeczki.

4 szklanki (1litr) rosołu z kury

1. W dużym rondelku podgrzać masło, dodać cebulę i czosnek i dusić przez 5 minut.
2. Dodać dynię i obtoczyć ją w mieszance cebulowej, następnie dodać bulion i doprowadzić do wrzenia.
3. Zmniejszyć ogień i dusić pod pokrywką przez 20 minut do czasu, gdy dynia nie będzie gotowa.
4. Schłodzić mieszankę, podzielić ją na części i mieszać w pojemniku miksera.
5. Mieszać do powstania jednolitej masy na 4 prędkości.
6. Przełożyć piure w rondelku i podgrzać. Przed podaniem na stół dodać przyprawy.



## NALEŚNIKI

1,25 szklanki mleka

1 jajko (60g)

2 łyżki stołowe zmiękczonego masła śmietankowego

1 łyżeczka olejku waniliowego

1,5 szklanki mąki pszennej

0,25 łyżeczki soli

**Masło śmietankowe do posmarowania.**

1. Nalać do dzbanka miksera mleko, dodać jajko, masło śmietankowe, mąkę i sól.
2. Zamieszać mieszankę na 3 prędkości, do powstania jednolitej masy.
3. Rozgrzać niewielką patelnię na średnim ogniu. Patelnię należy posmarować masłem. Wylać na patelnię niewielką ilość ciasta, następnie ruchami okrężnymi rozłożyć ciasto na całej powierzchni patelni.
4. Smażyć do pojawienia się na cieście pęcherzyków z dziurkami.
5. Ostrożnie odwrócić naleśnik na drugą stronę i smażyć do momentu kiedy jego skórka nie nabierze złotego koloru.
6. Zdjąć naleśnik z patelni. Następne placki przygotowywać wykorzystując pozostałe masło.

Podawać z syropem klonowym i lodami.

## NALEŚNIKI

3 jajka (po 60g), lekko ubite

1,25 szklanki mleka

2 łyżki stołowe rozmiękczonego masła śmietankowego

1 łyżeczka olejku waniliowego

1,5 szklanki mąki pszennej

0,25 łyżeczki soli

**Masło śmietankowe do posmarowania.**

1. Wlać do pojemnika miksera mleko, dodać jajka, masło śmietankowe, mąkę i sól.
  2. Wymieszać w mikserze na 3 prędkości do powstania jednolitego ciasta.
  3. Posmarować lekko patelnię masłem i rozgrzać na średnim ogniu.
  4. Rozlać na patelnię tyle masła, aby cienka warstwa pokryła jej całą powierzchnię.
  5. Naleśniki smażą się od 1-2 minut, w przypadku dłuższego smażenia staną się twarde.
  6. Ostrożnie odwrócić naleśniki i smażyć do powstania złotej skórki.
- Podawać z sosem malinowym.

## SOS MALINOWY

250g świeżych lub mrożonych malin

0,25 szklanki cukru

2 łyżki stołowe likieru Grand Marnier lub likieru pomarańczowego

2 łyżki stołowe wody

1. Włożyć maliny i cukier do pojemnika miksera, dodać likier i wodę.
2. Mieszać do powstania jednolitej masy na 3 prędkości.

Przed podaniem połączyć naleśniki sosem.

### **MARGARITA**

**60ml tekili**

**60ml likieru pomarańczowego**

**80ml soku z limonek**

**12 kostek lodu**

1. Wlać do pojemnika miksera tekilę, likier pomarańczowy, sok z limonek, dodać kostki lodu.
2. Mieszać na 5 prędkości do otrzymania jednolitej konsystencji (cały lód powinien być rozkruszony).

Podawać w pucharkach z brzegami posypanymi solą.

### **DAICIRIS**

**Przepis podstawowy.**

**Owoce (około jednej szklanki)**

**120ml białego rumu, wódki lub wiśniówki**

**60ml syropu cukrowego**

**1 szklanka kostek lodu**

1. Umieścić wszystkie składniki w pojemniku miksera.
2. Mieszać na 5 prędkości do powstania jednolitej masy.

Do przygotowania niniejszego koktajlu można wykorzystywać świeże owoce i jagody. W przypadku wykorzystywania mrożonych owoców, przed przystąpieniem do przygotowywania koktajlu należy je rozmrozić. Przed przystąpieniem do mieszania należy usunąć z owoców twardą skórkę i pestki. Większe owoce należy na początku pociąć na kawałki.

### KOKTAJL OWOCOWY

250ml soku ananasowego

1 banan, bez skórki, pokrojony na kawałki

1 pomarańcza, bez skórki, pokrojona  
na 4 części

250ml wody sodowej

2 łyżki stołowe miąższu z marakuji

1. Umieścić w dzbanku miksera kawałki banana, pomarańczy, dodać sok ananasowy.
2. Mieszać do powstania jednolitej konsystencji na 5 prędkości.
3. Dodać do mieszanki miąższ z marakuji, wodę sodową i podawać.

### KOKTAJL Z DYNI I ANANASA

1 szklanka pokrojonej na kawałeczki dyni

1 szklanka ananasa z puszki wraz z sokiem

1 szklanka kostek lodu

Liście mięty (jako przyprawa)

1. Umieścić w pojemniku miksera części dyni, kostki lodu, dodać części ananasa wraz z sokiem.
  2. Wymieszać wszystkie składniki na 5 prędkości do otrzymania jednolitej masy.
- Podawać razem z pokrojonymi liśćmi mięty.

### **MUS Z OWOCU MANGO**

**1 owoc mango, bez skórki, pokrojony na kawałki**

**0,75 szklanki nie aromatyzowanego jogurtu**

**120ml soku pomarańczowego**

1. Umieścić w pojemniku miksera kawałki mango, dodać sok pomarańczowy i jogurt.
2. Mieszać w mikserze na 5 prędkości do otrzymania jednolitej konsystencji.

Nie należy od razu podawać.

### **MUS Z MALIN**

**150g malin**

**250ml mleka**

**2 kulki lodów waniliowych**

**Owoce maliny do dekoracji.**

1. Umieścić w pojemniku dzbanka miksera owoce malin, lody, dodać mleko.
2. Mieszać w mikserze na 5 prędkości do otrzymania jednolitej konsystencji.

Podawać, dekorując z wierzchu owocami malin.

### **PASZTET Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA.**

**1 łyżeczka skórki cytrynowej**

**1 łyżka stołowa soku cytrynowego**

**75g sera topionego**

**75g wędzonej ryby (łosoś, pstrąg lub makrela),  
bez łusek i ości**

**1 łyżeczka chrzanu ze śmietaną**

**1 łyżeczka świeżej, zielonej pietruszki**

**Biały pieprz do smaku.**

1. Przygotować mini-robotę kuchennego, zainstalować w nim nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć do miski mini-roboty kuchennego skórkę cytrynową, ser topiony, dodać sok i obrabiać do pełnego rozdrobnienia i otrzymania jednolitej masy (2 prędkość).
3. Dodać rybę, sos chrzanowy, pietruszkę i pieprz i obrabiać 10-15 sekund.
4. Wyczyścić łopatką ścianki miski z mieszanki.
5. Obrabiać mieszankę do otrzymania jednolitej konsystencji z użyciem funkcji Pulse.
6. Zamknąć pokrywkę i schłodzić.

Podawać z tostami lub czarnym chlebem.

### PRZYPRAWA ZE ŚWIEŻYCH ZIOŁ

0,75 szklanki mieszanki świeżych przypraw  
(pietruska, kolender, mięta, cebula,  
rozmaryn, bazylija)

1 ząbek czosnku (według smaku)

2 łyżki stołowe aromatyzowanego octu

1. Przygotować mini-robotę kuchennego, zainstalować w nim nóż do rozdrabniania.
2. Umieścić w misie mini-roboty kuchennego zioła i czosnek i obrabiać do pełnego rozdrobnienia (2 prędkość).
3. Dodać masło i ocet i obrabiać do otrzymania jednolitej masy.

Podawać z baraniną, kurczakiem lub rybą.

**UWAGA!** Sos pozostawiony na jakiś czas może zgęstnieć. W takim przypadku należy dodać do niego trochę ciepłej wody i pomieszać.

### MAJONEZ

2 żółtka

1 łyżeczka proszku gorczycy

1 łyżka stołowa octu

Sól i biały pieprz do smaku.

0,5 szklanki masła roślinnego

1. Przygotować mini-robotę kuchennego, zainstalować w nim nóż do rozdrabniania.
2. Umieścić w misie mini-roboty kuchennego żółtka, proszek gorczycy, sól, pieprz i obrabiać 10-15 sekund wykorzystując funkcję mieszania (przycisk 1).
3. W procesie obróbki przez lej wyspowy dodać masło i obrabiać mieszankę do uzyskania jednolitej konsystencji. Nie przerywać procesu obróbki.
4. Spróbować sos i w razie konieczności dodać sól, pieprz do smaku.
5. Przełożyć sos do słoika, zamknąć go pokrywką i wstawić do lodówki.

### SOS SATE

2 ząbki czosnku

1 mała cebula

2 łyżeczki masła arachidowego

0,5 szklanki orzechów ziemnych

1 mała papryka, przekrojona na pół  
z usuniętymi pestkami

0,75 szklanki wody

2 łyżki stołowe soku cytrynowego

1 łyżka stołowa ciemnego sosu sojowego

2 łyżki stołowe mleka kokosowego

1 łyżka stołowa cukru trzcinowego

1. Przygotować mini-robotę kuchennego, zainstalować w nim nóż do rozdrabniania
2. Włożyć do misy mini-roboty kuchennego cebulę i czosnek, poszatkować wykorzystując funkcję rozdrabniania.
3. Podgrzać masło na patelni, dusić mieszankę cebuli i czosnku do momentu, aż nie nabiorą złotej barwy.
4. Umieścić pozostałe składniki w misie mini-roboty kuchennego i obrabiać je do otrzymania jednolitej masy.
5. Umieścić otrzymaną mieszankę w rondelku na duszonej cebuli i czosnku i płynnie mieszać na słabym ogniu tak, aby mieszanka odgrzała się.

Podawać na stół od razu lub przykryć pokrywką i włożyć do lodówki.

### RYBA W STYLU TANDOORI

Skórka i sok z 1 cytryny

125g jogurtu naturalnego

1 cebula, pokrojona na ćwiartki

4 ząbki czosnku

1 łyżka stołowa mielonego kminku

1 łyżka stołowa mielonej kolendry

0,5 łyżeczki papryki

Szczypta ostrej czerwonej papryki strączkowej

4 części łososia atlantyckiego (lub łososia).

1. Przygotować mini-robotę kuchenną i umieścić w niej nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć do miski mini-roboty kuchennej skórkę z cytryny, czosnek i przyprawy, dodać sok, jogurt i obrabiać do pełnego rozdrobnienia i otrzymania jednolitej masy (przycisk 2).
3. Włożyć części łososia do małego ceramicznego lub szklanego talerzyka z pokrywką. Wyłożyć na niego otrzymaną mieszankę, przykryć pokrywką i trzymać w lodówce przez 2 godziny.
4. Przygotować łososia na wcześniej rozgrzanym grillu lub barbekiu. Smażyć z każdej strony przez 3 minuty, do momentu kiedy ryba będzie gotowa.

### HAMBURGERY NADZIEWANE BARANINĄ.

1 łyżka stołowa świeżej jarzyny (pietruszka, kolendra lub rozmaryn)

1 kawałek chleba bez skórki

Połowa małej cebuli, przeciętej na pół

200g baraniny, pociętej na kawałki

1 łyżka stołowa sosu mięsnego

Sól i pieprz do smaku.

1. Przygotować mini-robotę kuchenną, zainstalować w niej nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć do miski mini-roboty kuchennej jarzynę, chleb, cebulę i baraninę (podzielić te składniki na dwie części) i obrabiać w czasie 10-15 sekund, wykorzystując funkcję mieszania (przycisk 5).
3. Włożyć przygotowane do obróbki składniki do pojemnika miksera, dodać sos mięsny i przyprawy i dobrze wymieszać.
4. Z otrzymanej mieszanki zrobić 3-4 hamburgery, przykryć je pokrywką i schładzać w lodówce przez 20-30 minut.
5. Przygotować hamburgery na uprzednio rozgrzanym grillu lub smażyć na patelni (przez 5 minut każdą stroną) do momentu kiedy będą gotowe.

**2 ŁODYGI SELERA****2 cebule****1/4 główki czerwonej kapusty bez liści,  
owiniętej pęczkami****1/4 główki białej kapusty, zwiniętej w pęczek****2 oczyszczone marchwie****2 zielone jabłka, oczyszczone ze skórki,  
pokrojone w ćwiartki****1 hiszpański pieprz strączkowy****Misa z kawałkami konserwowanego ananasa  
o pojemności 210g****Misa kukurydzy o pojemności 125g****1 misa majonezu**

1. Przygotować mini-robotę kuchennego, włożyć do niego nóż do rozdrabniania.
2. Za pomocą przyciska 3, rozdrobnić jarzynę, kapustę, cebulę włożyć do dużego pojemnika.
3. Przeszawić tarczę stroną do szatkowania i obrobić marchew.
4. Wyciągnąć tarczę i zainstalować nóż do rozdrabniania. Za pomocą przyciska Pulse obrobić w robocie kuchennym jabłko, pieprz i kukurydzę.
5. Dodać rozdrobnioną mieszankę, kukurydzę i majonez do pociętych warzyw i wszystko wymieszać.

Włożyć sałatę do lodówki. Podawać schłodzone.



**TORTY****Tort z marchwi i cukini****3 nieduże kabaczki lub cukinie****2 marchwie****3 jajka po 60g****2 szklanki cukru kryształowego, drobnego****3 łyżeczki cukru waniliowego****0,5 szklanki masła****1 szklanka drobno pociętych orzechów włoskich****2,5 szklanki mąki na naleśniki****0,25 łyżeczki suchych drożdży****1 łyżeczka soli****2 łyżeczki cynamonu**

1. Przygotować mini-robotę kuchenną, zainstalować w niej nóż do rozdrabniania.
2. Zetrzeć na tarce cukinię i marchew.
3. Ubić jajka w misie miksera, do zbielenia. Dodać cukru, wanilii i masła. Obrobić mieszankę, tak aby lekko zgęstniała. Dodać orzechów włoskich, cukinię i marchew, mąkę, suche drożdże, sól i cynamon, mieszać do otrzymania jednolitej masy.
4. Rozlać mieszankę do 2 dobrze posmarowanych masłem 20cm brytfanek z karbowaną podstawą na torty.
5. Piec 40-45 minut we wcześniej przygotowanym, rozgrzanym do 180°C piekarniku (lub do momentu aż będzie gotowe).

Pierwszy posiłek dziecka, bardzo silnie wpływa na jego przyzwyczajenia dotyczące wyboru produktów spożywczych w dalszym życiu. Mini-robot kuchenny idealnie nadaje się do przygotowywania jedzenia małym dzieciom.

### **Pierwszy posiłek.**

Niniejsze przepisy doskonale się nadają dla dzieci, zaczynających jeść samodzielnie.

Dania zaproponowane w przepisach kulinarnych są proste w przygotowaniu. Można je podawać dzieciom do 1 roku życia.

### **ZŁOTE PIURE**

**Półowa małego słodkiego ziemniaka, oczyszczonego ze skórki i pokrojonego na części**

**3 młode dynie, bez skórki i pocięte na pół**

1. Przygotować mini-robotą kuchennego, zainstalować w nim nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć do miski mini-roboty kuchennego słodkiego ziemniaka i grubo go poszatkować (czas obróbki: 5-10 sekund, przycisk 4).
3. Włożyć poszatkowanego słodkiego ziemniaka i dynię do mikrofalówki lub na parę w celu zmiękczenia. Schłodzić jabłko.
4. Ponownie włożyć ochłodzone warzywa do miski mini-roboty kuchennego i przygotować jednolite piure (przycisk 4).

### **AWOKADO Z GRUSZKĄ**

**Półowa dojrzałej gruszki, oczyszczonej ze skórki i pokrojonej na kawałki.**

**Półowa awokado, bez skórki i pestek.**

1. Przygotować mini-robotą kuchennego, zainstalować w nim nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć składniki do miski mini-roboty kuchennego i przygotować jednolite piure (przycisk 4).

Produkty należy wkładać do leja wysypowego powoli, w przeciwnym wypadku owoce stracą kolor.

### **JABŁKO Z BANANOWYM KREMEM**

**Półówka małego jabłka z wyciągniętym środkiem**

**1 mały banan, bez skórki i pocięty w plasterki**  
**0,5 szklanki przygotowanego kremu dla dziecka**

1. Rozmiękczyć, a następnie schłodzić jabłko.
2. Przygotować mini-robotą kuchennego, zainstalować w nim nóż do rozdrabniania.
3. Włożyć schłodzone jabłko do miski mini-roboty kuchennego i zrobić jednolite piure (przycisk 4).
4. Wymieszać owoce z kremem.

Produkty należy wkładać do leja wysypowego powoli, w przeciwnym wypadku owoce stracą kolor.

Wraz z wiekiem rozwijają się u dzieci organy trawienne i mogą one trawić takie produkty żywnościowe jak: jajka, rybę czy biały ser.

Im większe dziecko tym mniej lubi przetarte jedzenie. Aby konsystencja posiłku nie przypominała miążgi, należy krócej przygotowywać go w mini-robotce kuchennym.

Niniejsze przepisy zostały przeznaczone dla dzieci, które skończyły 1 rok życia.

### RYBA DO SZYBKIEGO PRZYGOTOWANIA

#### 100g tuńczyka lub innej suszonej ryby, z wyciągniętymi ościami

##### 1 cukinia, pokrojona w plasterki

1. Przygotować mini-robotę kuchenną, zainstalować w niej nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć składniki do miski mini-roboty kuchennej i zrobić jednolitą masę (przycisk 4).

Podawać schłodzone lub ciepłe.

### KREM Z KURCZAKA Z MORELAMI

#### 5 suszonych moreli

#### 75g kurczaka, bez kości, pociętego na kawałeczki

#### 200ml rosółu z kury lub wody

#### 1 łyżka stołowa naturalnego jogurtu

1. Przygotować mini-robotę kuchenną, zainstalować w niej nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć do miski mini-roboty kuchennej morele i grubo je poszatkować (wykorzystując przycisk 4).
3. W niedużym rondelku wymieszać morele, kurczaka i rosół, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować przez 10-12 minut do czasu, aż kurczak nie będzie gotowy. Trochę schłodzić.
4. Włożyć składniki do miski mini-roboty kuchennej i stworzyć jednolitą masę (przycisk 4). Dodać jogurt i mieszać w mini-robotce kuchenną (wykorzystać przycisk 4).

Przed podaniem, podgrzać.

### MUSLE DLA DZIECI.

#### 1 łyżka stołowa płatków owsianych

#### 2 łyżki stołowe ziaren ryżu

#### 1 łyżeczka rodzynek

#### Półówka małego jabłka, bez skóry, pociętego na plasterki

#### 4 łyżki stołowe jałowego mleka

1. Przygotować mini-robotę kuchenną, zainstalować w niej nóż do rozdrabniania.
2. Włożyć do miski mini-roboty kuchennej płatki owsiane, ziarna ryżu, rodzynek i jabłko i grubo poszatkować (czas obróbki: 5-10 sekund, przycisk 4).
3. Kontynuować obróbkę. W celu osiągnięcia żądanej konsystencji dodać mleko przez lej wyspowy.

Przed podaniem podgrzać.



