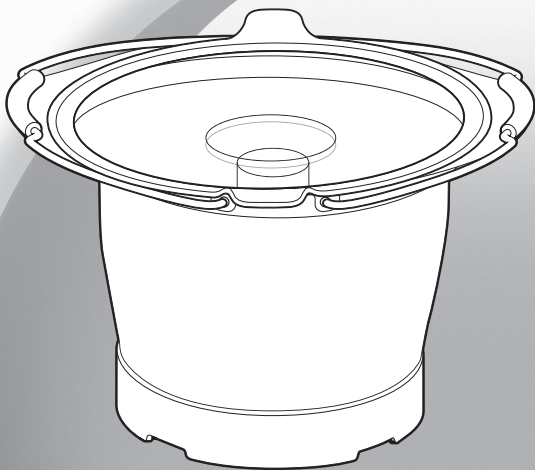


companion



FR

NL

DE

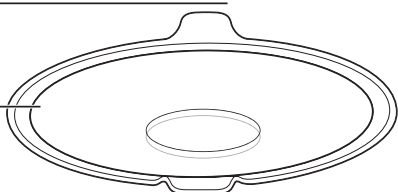
IT

ES

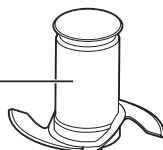
PT

N

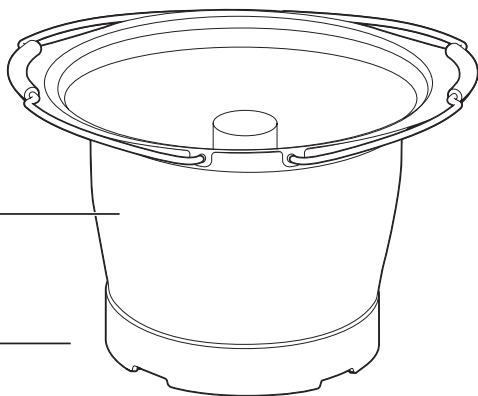
N1

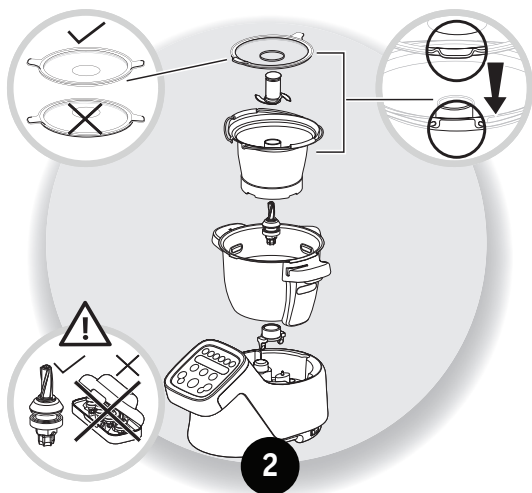
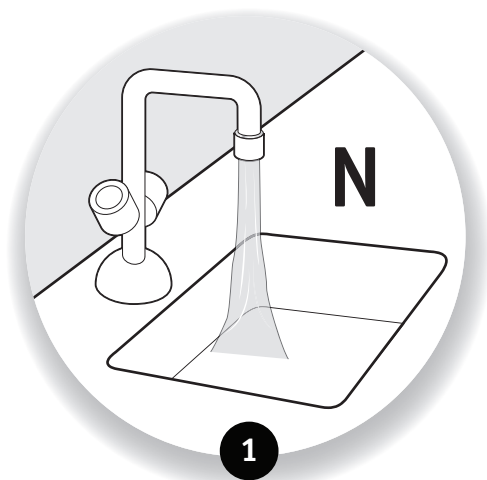


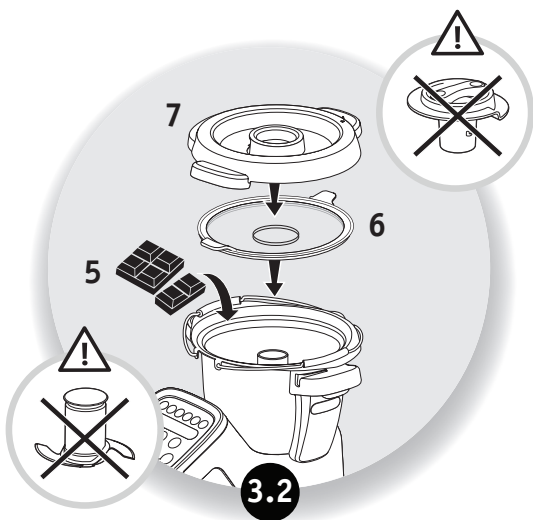
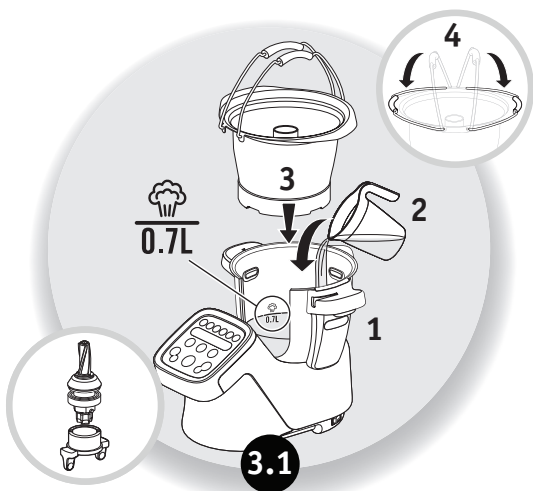
N2

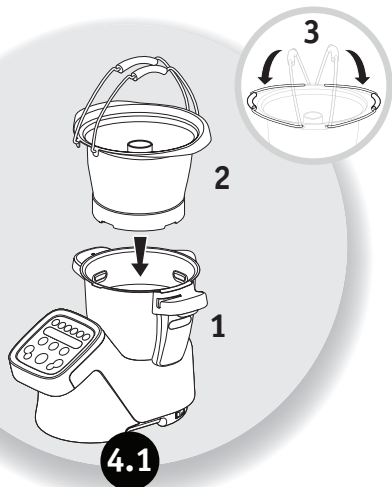


N3

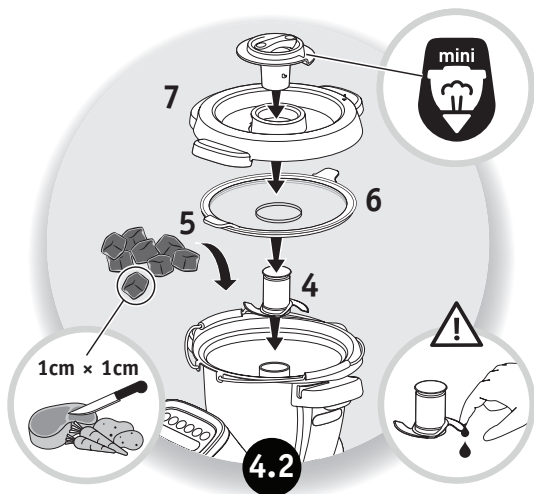


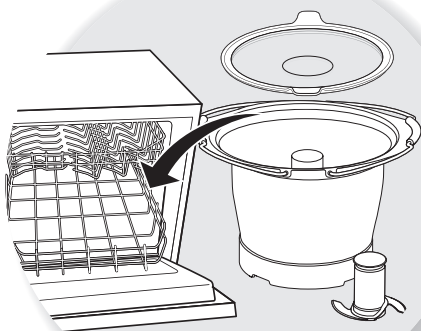






4





5

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- Lisez attentivement le paragraphe “Consignes de sécurité” du mode d’emploi de votre appareil et ce livret avant la première utilisation et conservez-le.
- Lors de l’utilisation de l’appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, couteau, couvercle en verre). Elles peuvent occasionner des brûlures.
- Manipulez l’appareil par les pièces plastiques (poignées).
- Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution le couvercle par ses poignées (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc.).



Nous vous remercions d’avoir choisi cet accessoire qui s’utilise en complément du robot chauffant Companion.

En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d’utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre accessoire.

DESCRIPTION DE L’APPAREIL :

N Accessoire mini bol

N1 : Couvercle en verre

N2 : Couteau hachoir

N3 : Bol

FR UTILISATION DU MINI BOL :

Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments **N** à l'eau chaude savonneuse (**Fig.1**).

Pour utiliser le mini bol Companion, vous devez le placer à l'intérieur du bol de Companion. Celui-ci doit être muni de son entraineur commun (**D3 à D5**). Aucun accessoire (**F**) Companion ne doit se trouver à l'intérieur du bol (**D**). (**Fig.2**)

Pour de plus grandes quantités, faites cuire les ingrédients dans le panier vapeur (**F5**) de votre Companion, puis procédez au mixage dans le mini bol. Pour davantage de recettes, veuillez vous référer au livre de recettes fourni avec votre accessoire.

POUR LA FONTE AU BAIN MARIE : (**Fig.3**)

1. Placez le bol de Companion (**D**) muni de son entraineur (**D3 à D5**) sur le bloc moteur (**A**). (**Fig.3.1-1**)
2. Ajoutez 0.7 L d'eau chaude dans le bol Companion (**D**) (**Fig.3.1-2**)
3. Placez le mini bol (**N3**) à l'intérieur du bol Companion. (**Fig.3.1-3**)
4. Rabattez les deux anses du mini bol. (**Fig.3.1-4**)
5. Ajoutez les ingrédients à fondre en morceaux dans le mini bol. (**Fig.3.2-5**)
6. Placez le couvercle (**N1**) (**Fig.2**) sur le mini bol (**Fig.3.2-6**)
7. Placez ensuite le couvercle Companion (**E**) sans son bouchon. (**Fig.3.2-7**)

Préparation	Type d'ingrédients	 MAX	 MAX	 MAX	Conseils
Chocolat fondu	Chocolat en carrés	400 g	15 min	65°C	Mélangez 30s avec une cuillère dès la sonnerie pour homogénéiser

POUR HACHER : (Fig.4)

1. Placez le bol de Companion **(D)** muni de son entraîneur **(D3 à D5)** sur le bloc moteur **(A)**. **(Fig.4.1-1)**
2. Placez le mini bol **(N3)** à l'intérieur du bol Companion **(Fig.4.1-2)**
3. Rabattez les deux anses du mini bol **(N3)** **(Fig.4.1-3)**
4. Placez le couteau hachoir **(N2)** à l'intérieur du mini bol **(Fig.4.2-4)**
5. Ajoutez les ingrédients à hacher **(Fig.4.2-5)**
6. Placez le couvercle **(N1)** **(Fig.2)** sur le mini bol **(Fig.4.2-6)**
7. Placez ensuite le couvercle Companion **(E)** muni de son bouchon. **(Fig.4.2-7).**

Type d'ingrédients	 MAX	 MAX	 MAX	Conseils
Persil	40 g	12	30 s	/
Oignon/échalote	150 g	11	12 s	Coupé en 4.
Ail	100 g	12	2 x 10 s	Raclez les parois au bout de 10 s.
Bœuf tendre	300 g	12	10 s	En dés de 1 cm.
Jambon en tranches	200 g	12	2 x 3 s	Taillées en carré de 1 cm. Raclez les parois au bout de 3 s.
Noisettes/ amandes	250 g	12	40 s	
Biscottes	60 g	10 + 12	2 x 30 s	Cassées en 2.
Parmesan	100 g	12	40 s	En dés de 1 cm.
<u>Préparation apéritive Houmous</u> -1/2 gousse d'ail -270 g de pois chiche en conserve -30 g de jus de citron -50 g d'huile d'olive -2 pincées de cumin -Sel et poivre	500 g	12	120 s	Mettez les ingrédients dans l'ordre de la recette.
<u>Préparation bébé</u> 300 g de carottes cuites 150 g de pommes de terre cuites 100 g de poulet cuit 250 g d'eau	800 g / 0.8 L	12	120s	Mettez les ingrédients dans l'ordre de la recette. Raclez les parois au bout de 30 s. Mixez entre 40 s et 120 s selon l'âge de l'enfant.

- Pour vous faciliter le nettoyage, l'ensemble des éléments du mini bol passe au lave vaisselle **(Fig.5)**.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre accessoire, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
- En cas d'entartrage du bol, utilisez un chiffon propre avec un peu de vinaigre et frottez le mini bol jusqu'à ce que les traces disparaissent. Nettoyez ensuite le mini bol avec du produit vaisselle.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN:

- Lees de sectie “Veiligheidsvoorschriften” die in deze gebruiksaanwijzing is vermeld aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het voor latere raadpleging.
- Tijdens de werking van het apparaat kunnen er bepaalde onderdelen zeer warm worden (de RVS-wand van de kom, het mes of het glazen deksel). Deze kunnen brandwonden veroorzaken.
- Houd het apparaat bij de kunststof delen vast (handgrepen).
- Uw apparaat geeft stoom af, dat brandwonden kan veroorzaken. Wees voorzichtig wanneer u het deksel via de handgrepen vastneemt (indien nodig, gebruik een ovenwant, pannenlap, etc.).

NL



Hartelijk dank voor uw keuze van dit accessoire dat samen met de multifunctionele Companion keukenmachine gebruikt kan worden.

Lees deze handleiding volledig door voor handige tips zodat u het maximale uit uw accessoire kunt halen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

N Kleine kom-accessoire

N1 : Glazen deksel

N2 : Hakmes

N3 : Kom

DE KLEINE KOM GEBRUIKEN:

Voor **ingebruikname**, maak alle onderdelen **N**, schoon in een warm sopje. (Afb.1)

NL

Om de kleine kom te gebruiken, breng het binnenin de Companion kom aan. Zorg dat de gewone aandrijving (**D3 tot D5**) in de kom is geïnstalleerd. Er mag zich geen ander Companion accessoire (**F**) in de kom bevinden (**D**). (Afb.2)

Voor grotere hoeveelheden, kook de ingrediënten in de stoommand (**F5**) van uw Companion en meng de bereiding vervolgens in de kleine kom. Voor meer recepten, raadpleeg het receptenboek dat met uw accessoire is meegeleverd.

AU BAIN-MARIE SMELTEN: (Afb.3)

1. Breng de Companion kom (**D**) samen met de aandrijving (**D3 tot D5**) aan op het motorblok (**A**). (Afb.3.1-1)
2. Giet 0,7 L warm water in de Companion kom (**D**). (Afb.3.1-2)
3. Plaats de kleine kom (**N3**) in de Companion kom. (Afb.3.1-3)
4. Duw de twee hengsels van de kleine kom omlaag. (Afb.3.1-4)
5. Snij de te smelten ingrediënten in stukjes en doe ze in de kleine kom. (Afb.3.2-5)
6. Plaats het deksel (**N1**) (Afb.2) op de kleine kom. (Afb.3.2-6)
7. Breng vervolgens het Companion deksel (**E**) zonder de dop aan. (Afb.3.2-7)

Bereiding	Type ingrediënt	 MAX	 MAX	 MAX	Tips
Gesmolten chocolade	Chocoladereep	400 g	15 min	65°C	Na het horen van een geluidssignaal, roer gedurende 30 seconden met een lepel om de bereiding homogeen te maken.

HAKKEN: (Afb.4)

1. Breng de Companion kom **(D)** samen met de aandrijving **(D3 tot D5)** aan op het motorblok **(A)**. **(Afb.4.1-1)**
2. Plaats de kleine kom **(N3)** in de Companion kom. **(Afb.4.1-2)**
3. Duw de twee hengsels van de kleine kom **(N3)** omlaag **(Afb.4.1-3)**
4. Breng het hakmes **(N2)** binnenin de kleine kom aan. **(Afb.4.2-4)**
5. Voeg de te hakken ingrediënten toe **(Afb.4.2-5)**
6. Plaats het deksel **(N1)** **(Afb.2)** op de kleine kom. **(Afb.4.2-6)**
7. Breng vervolgens het Companion deksel **(E)** met de dop aan. **(Afb.4.2-7)**.

Type ingrediënt	 MAX	 MAX	 MAX	Tips
Peterselie	40 g	12	30 s	/
Ui/sjalot	150 g	11	12 s	Snij in 4.
Look	100 g	12	2 x 10 s	Schraap de wanden na 10 seconden af.
Mals rundvlees	300 g	12	10 s	In blokjes van 1 cm.
Plakjes ham	200 g	12	2 x 3 s	In vierkantjes van 1 cm. Schraap de wanden na 3 seconden af.
Noten / amandelen	250 g	12	40 s	
Beschuit	60 g	10 + 12	2 x 30 s	In 2 gebroken.
Parmezaanse kaas	100 g	12	40 s	In blokjes van 1 cm.
<u>Hummus bereiden</u> -1/2 knoflookteentje -270 g kikkererwten in blik -30 g citroensap -50 g olijfolie -2 snufjes komijn -Zout en peper	500 g	12	120 s	Voeg de ingrediënten in de aangegeven volgorde van het recept toe.
<u>Babypapje bereiden</u> 300 g gekookte wortelen 150 g gekookte aardappelen 100 g gekookte kip 250 g water	800 g / 0,8 L	12	120s	Voeg de ingrediënten in de aangegeven volgorde van het recept toe. Schraap de wanden na 30 seconden af. Meng circa 40 tot 120 seconden afhankelijk van de leeftijd van het kind.

REINIGING

- Alle onderdelen van de kleine kom zijn vaatwasserbestendig voor een eenvoudige reiniging **(Afb.5)**.
- Voor een langdurig mooi uiterlijk en lange levensduur van het deksel van uw accessoire, was het met de hand. Gebruik nooit een schuursponsje om krassen te vermijden.
- Als er kalkaanslag op de kom waarneembaar is, verwijder het met een schone doek bevochtigd met een beetje azijn. Maak de kleine kom vervolgens schoon in een warm sopje.

SICHERHEITSHINWEISE:

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch aufmerksam den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ in der Bedienungsanleitung Ihres Gerätes und in diesem Heft und bewahren Sie es auf.
- Während des Betriebs werden einige Elemente des Gerätes sehr heiß (Edelstahlwände des Behälters, Messer, Glasdeckel). Sie können Verbrennungen verursachen.
- Fassen Sie das Gerät an den Kunststoffteilen an (Griffe).
- Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel an seinen Griffen anfassen. (Benutzen Sie gegebenenfalls einen Handschuh, Topflappen usw.)



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Zubehör entschieden haben, das in Kombination mit dem Companion Multikocher benutzt wird.

Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Gebrauchstipps, die Ihnen das Potenzial Ihres Zubehörs vor Augen führen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

N Zubehör Mini-Behälter

N1 : Glasdeckel

N2 : Hackmesser

N3 : Behälter

BENUTZUNG DES MINI-BEHÄLTERS:

Reinigen Sie **vor dem ersten Gebrauch** alle Elemente **(N)** mit heißem Seifenwasser **(Abb.1)**.

Um den Companion Mini-Behälter zu benutzen, müssen Sie ihn in den Companion Behälter stellen. Dieser muss mit seinem Mitnehmer versehen sein **(D3 bis D5)**. Im Behälter **(D)** darf sich kein Zubehörteil **(F)** befinden **(Abb. 2)**.

Bei größeren Mengen garen Sie die Zutaten erst in dem Dampfkorb **(F5)** Ihres Companion und pürieren Sie die Zutaten dann im Mini-Behälter. Für weitere Rezepte lesen Sie bitte das mit Ihrem Zubehörteil gelieferte Rezeptheft.

SCHMELZEN IM WASSERBAD: (Abb. 3)

1. Stellen Sie den Companion Behälter **(D)** mit seinem Mitnehmer **(D3 bis D5)** auf den Motorblock **(A)**. **(Abb. 3.1-1)**
2. Geben Sie 0,7 l heißes Wasser in den Companion Behälter **(D)**. **(Abb. 3.1-2)**
3. Stellen Sie den Mini-Behälter **(N3)** in den Companion Behälter. **(Abb. 3.1-3)**
4. Klappen Sie die beiden Bügel des Mini-Behälters um. **(Abb. 3.1-4)**
5. Geben Sie die Zutaten, die Sie schmelzen möchten, in den Mini-Behälter. **(Abb. 3.2-5)**
6. Setzen Sie den Deckel **(N1)** **(Abb. 2)** auf den Mini-Behälter. **(Abb. 3.2-6)**
7. Setzen Sie dann den Companion Deckel **(E)** ohne seinen Dampfregler auf den Behälter. **(Abb. 3.2-7)**

Gericht	Art der Zutaten	 MAX	 MAX	 MAX	Tipps
Geschmolzene Schokolade	Schokolade in Quadraten	400 g	15 min	65°C	Nach dem Signalton 30 s mit einem Löffel umrühren, um eine homogene Masse zu erhalten.

ZUM ZERKLEINERN: (Abb. 4)

1. Stellen Sie den Companion Behälter **(D)** mit seinem Mitnehmer **(D3 bis D5)** auf den Motorblock **(A)**. **(Abb. 4.1-1)**
2. Stellen Sie den Mini-Behälter **(N3)** in den Companion Behälter. **(Abb. 4.1-2)**
3. Klappen Sie die beiden Bügel des Mini-Behälters **(N3)** um. **(Abb. 4.1-3)**
4. Setzen Sie das Hackmesser **(N2)** in den Mini-Behälter ein. **(Abb. 4.2-4)**
5. Geben Sie die Zutaten zum Zerkleinern in den Mini-Behälter **(Abb. 4.2-5)**
6. Setzen Sie den Deckel **(N1)** **(Abb. 2)** auf den Mini-Behälter. **(Abb. 4.2-6)**
7. Setzen Sie dann den Companion Deckel **(E)** mit seinem Dampfgregler auf den Behälter. **(Abb. 4.2-7).**

Art der Zutaten	 MAX	 MAX	 MAX	Tipps
Petersilie	40 g	12	30 s	/
Zwiebel/Schalotte	150 g	11	12 s	In Viertel schneiden
Knoblauch	100 g	12	2 x 10 s	Innenwände nach 10 s abschaben.
Zartes Rindfleisch	300 g	12	10 s	In 1 cm großen Würfeln.
Schinkenscheiben	200 g	12	2 x 3 s	In 1 cm große Quadrate geschnitten. Innenwände nach 3 s abschaben.
Haselnüsse/Mandeln	250 g	12	40 s	
Zwieback	60 g	10 + 12	2 x 30 s	In Hälften gebrochen.
Parmesan	100 g	12	40 s	In 1 cm großen Würfeln.
<u>Zubereitung von Hummus</u> - 1/2 Knoblauchzehe - 270 g Kichererbsen aus der Dose - 30 g Zitronensaft - 50 g Olivenöl - 2 Prisen Kümmel - Salz und Pfeffer	500 g	12	120 s	Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Mini-Behälter.
<u>Baby-Mahlzeit</u> 300 g gegarte Karotten 150 g gegarte Kartoffeln 100 g gegartes Hühnerfleisch 250 g Wasser	800 g/0,8 l	12	120 s	Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Mini-Behälter. Innenwände nach 30 s abschaben. Je nach Alter des Kindes zwischen 40 s und 120 s pürieren.

REINIGUNG

- Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können alle Elemente des Mini-Behälters in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden (**Abb. 5**).
- Damit das Erscheinungsbild und die Langlebigkeit des Deckels Ihres Zubehörs erhalten bleibt, waschen Sie ihn manuell ab. Benutzen Sie nicht die scheuernde Seite des Schwamms, um Kratzer zu vermeiden.
- Falls sich Ablagerungen im Behälter gebildet haben, benutzen Sie ein sauberes Tuch mit etwas Essig und reiben Sie den Mini-Behälter ab, bis alle Spuren der Ablagerungen beseitigt sind. Reinigen Sie anschließend den Mini-Behälter mit einem Geschirrspülmittel.

DE

NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il paragrafo "Norme di sicurezza" nel manuale di istruzioni dell'apparecchio e in questo libretto e conservarlo.
- Durante l'uso dell'apparecchio, alcune parti raggiungono temperature elevate (pareti interne del recipiente, lame, coperchio in vetro). Fare attenzione al rischio di ustioni.
- Manipolare l'apparecchio tramite le parti in plastica (impugnature).
- L'apparecchio emette del vapore suscettibile di causare ustioni. Manipolare il coperchio tramite le impugnature (se necessario, utilizzare guanti o presine).

IT



Vi ringraziamo per aver scelto questo accessorio, da utilizzare in combinazione con il robot riscaldante Companion.

Questo manuale contiene suggerimenti per l'uso che vi faranno scoprire il potenziale dell'accessorio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

N Accessorio mini recipiente

N1 : Coperchio in vetro

N2 : Lama tritatutto

N3 : Recipiente

UTILIZZO DEL MINI RECIPIENTE

Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti **N**, con acqua calda e detersivo (**Fig. 1**).

Per utilizzare il mini recipiente Companion è necessario posizionarlo all'interno del recipiente del Companion, munito del perno di trasmissione comune (**da D3 a D5**). All'interno del recipiente (**D**) non deve essere presente alcun accessorio (**F**) (**Fig. 2**).

Per quantità maggiori, fare cuocere gli ingredienti nel cestello vapore (F5) del Companion, quindi procedere alla miscelazione nel mini recipiente. Per ulteriori ricette, consultare il ricettario fornito insieme all'accessorio.

PER LO SCIOGLIMENTO A BAGNOMARIA (Fig. 3)

1. Posizionare il recipiente del Companion (D) munito di perno (da D3 a D5) sul blocco motore (A). (Fig. 3.1-1)
2. Aggiungere 0,7 L d'acqua calda nel recipiente Companion (D). (Fig. 3.1-2)
3. Posizionare il mini recipiente (N3) all'interno del recipiente Companion. (Fig. 3.1-3)
4. Abbassare i due manici del mini recipiente. (Fig. 3.1-4)
5. Aggiungere gli ingredienti da sciogliere a pezzetti nel mini recipiente. (Fig. 3.2-5)
6. Posizionare il coperchio (N1) (Fig. 2) sul mini recipiente. (Fig. 3.2-6)
7. Quindi posizionare il coperchio Companion senza il tappo. (Fig. 3.2-7)

Preparazione	Tipo di ingredienti	 MAX	 MAX	 MAX	Suggerimenti
Cioccolato fuso	cioccolato a dadini	400 g	15 minuti	65°C	Dalla suoneria, mescolare per 30 secondi con un cucchiaino per omogeneizzare la preparazione.

PER TRITARE (Fig. 4)

1. Posizionare il recipiente del Companion (D) munito di perno (da D3 a D5) sul blocco motore (A). (Fig. 4.1-1)
2. Posizionare il mini recipiente (N3) all'interno del recipiente Companion. (Fig. 4.1-2)
3. Abbassare i due manici del mini recipiente (N3). (Fig. 4.1-3)
4. Posizionare la lama tritatutto (N2) all'interno del mini recipiente. (Fig. 4.2-4)
5. Aggiungere gli ingredienti da tritare. (Fig. 4.2-5)
6. Posizionare il coperchio (N1) (Fig. 2) sul mini recipiente. (Fig. 4.2-6)
7. Quindi posizionare il coperchio Companion (E) munito di tappo. (Fig. 4.2-7).

Tipo di ingredienti	 MAX	 MAX	 MAX	Suggerimenti
Prezzemolo	40 g	12	30 secondi	/
Cipolla/scalogno	150 g	11	12 secondi	Tagliato in 4
Aglione	100 g	12	2 x 10 secondi	Raschiare le pareti dopo 10 secondi.
Manzo tenero	300 g	12	10 secondi	A dadini da 1 cm.
Prosciutto a fette	200 g	12	2 x 3 secondi	A dadini da 1 cm. Raschiare le pareti dopo 3 secondi.
Nocciole/mandorle	250 g	12	40 secondi	
Biscotti	60 g	10 + 12	2 x 30 secondi	Spezzati a metà.
Parmigiano	100 g	12	40 secondi	A dadini da 1 cm.
<u>Ricetta per aperitivo all'humus</u> -1/2 spicchio d'aglio -270 g di ceci in scatola -30 g di succo di limone -50 g di olio d'oliva -2 prese di cumino -Sale e pepe	500 g	12	120 secondi	Versare gli ingredienti nell'ordine della ricetta
<u>Ricetta per neonati</u> 300 g di carote cotte 150 g di patate cotte 100 g di pollo cotto 250 g d'acqua	800 g / 0,8 L	12	120 secondi	Versare gli ingredienti nell'ordine della ricetta Raschiare le pareti dopo 30 secondi. Miscelare da 40 a 120 secondi a seconda dell'età del bambino.

PULIZIA

- Per facilitare la pulizia, tutte le parti del mini recipiente possono essere lavate in lavastoviglie (**Fig. 5**).
- Per preservare l'aspetto e la durata del coperchio dell'accessorio, lavarlo a mano. Non usare il lato abrasivo della spugna per evitare i graffi.
- Se il mini recipiente presenta macchie di calcare, usare un panno pulito con un po' di aceto e sfregarle finché non scompaiono. Quindi pulire il mini recipiente con del detersivo per piatti.

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

- Lea atentamente el aparato titulado "Medidas de seguridad" del manual de instrucciones de el aparato y el folleto antes de utilizarlo por primera vez, y consérvelos.
- Algunas partes (p. ej., superficie inoxidable del bol, cuchilla, tapa de vidrio) alcanzan temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento y pueden ocasionar quemaduras.
- Manipule el aparato por sus partes de plástico (asas).
- El vapor desprendido por su aparato puede ocasionar quemaduras. Agarre la tapa con cuidado por sus asas (si es necesario, utilice guantes, manoplas, etc.).

ES



Le agradecemos haber elegido este accesorio, el cual se utiliza con el robot de cocina con calentador Companion.

Al ojear este manual, encontrará las instrucciones de utilización que le permitirán entrever el potencial de su accesorio.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

N Minibol (accesorio)

N1 : Tapa de vidrio

N2 : Cuchilla picadora

N3 : Bol

MODO DE EMPLEO DEL MINIBOL:

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas (**N**) con agua caliente jabonosa (**Img. 1**).

Para poder utilizar el minibol Companion, debe colocarlo en el interior del bol Companion. Este debe venir con su eje de arrastre común (**D3 a D5**). No debe haber ningún accesorio (**F**) Companion en el interior del bol (**D**). (**Img. 2**).

Para cantidades más grandes, cocine los ingredientes en la cesta de cocción al vapor **(F5)** de su Companion y proceda a mezclarlas en el minibol. Para más recetas, consulte el libro de recetas que se incluye con su accesorio.

PARA LA FUENTE AL BAÑO MARÍA: (Img. 3)

1. Coloque el bol **(D)** de Companion con su eje de arrastre **(D3 a D5)** sobre el bloque del motor **(A)**. (Img. 3.1-1).
2. Añada 0,7 L de agua caliente en el bol Companion **(D)**. (Img. 3.1-2).
3. Coloque el minibol **(N3)** en el interior del bol Companion. (Fig.3.1-3).
4. Pliegue las dos asas del minibol. (Img.3.1-4).
5. Añada los ingredientes a fundir ya troceados en el minibol. (Img. 3.2-5).
6. Ponga la tapa **(N1; img. 2)** en el minibol. (Img. 3.2-6).
7. A continuación, ponga la tapa Companion **(E)** con su capucha. (Img. 3.2-7).

ES

Preparación	Tipo de ingredientes	 MÁX	 MÁX	 MÁX	Consejos
Fondue de chocolate	Chocolate en tabletas	400 g	15 min	65 °C	Cuando suene, mezcle durante 30 s con una cuchara para homogeneizar.

PARA PICAR: (Img. 4)

1. Coloque el bol **(D)** de Companion con su eje de arrastre **(D3 a D5)** sobre el bloque del motor **(A)**. (Img. 4.1-1)
2. Coloque el minibol **(N3)** en el interior del bol Companion. (Img. 4.1-2).
3. Pliegue las dos asas del minibol **(N3)** (Img. 4.1-3).
4. Coloque la cuchilla picadora **(N2)** en el interior del minibol. (Img. 4.2-4).
5. Añada los ingredientes a picar. (Img. 4.2-5).
6. Ponga la tapa **(N1; img. 2)** en el minibol. (Img. 4.2-6).
7. A continuación, ponga la tapa Companion **(E)** con su capucha. (Img. 4.2-7).

Tipo de ingredientes	 MÁX	 MÁX	 MÁX	Consejos
Perejil	40 g	12	30 s	/
Cebolla/chalote	150 g	11	12 s	Cortado en 4.
Ajo	100 g	12	2 x 10 s	Rebañe los lados tras 10 s.
Ternera	300 g	12	10 s	En trozos de 1 cm.
Jamón en lonchas	200 g	12	2 x 3 s	Cortadas en trozos de 1 cm. Rebañe los lados tras 3 s.
Avellanas/almendras	250 g	12	40 s	
Biscotes	60 g	10 + 12	2 x 30 s	Romper en 2.
Parmesano	100 g	12	40 s	En trozos de 1 cm.
<u>Preparación de humus</u> - 1/2 diente de ajo - 270 g de garbanzos en conserva - 30 g de zumo de limón - 50 g de aceite de oliva - 2 pizcas de comino - Sal y pimienta	500 g	12	120 s	Añada los ingredientes en el orden de la receta.
<u>Preparación para bebé</u> 300 g de zanahorias cocidas 150 g de patatas cocidas 100 g de pollo troceado 250 g de agua	800 g / 0,8 L	12	120 s	Añada los ingredientes en el orden de la receta. Rebañe los lados tras 30 s. Mezcle de 40 a 120 s, en función de la edad del niño.

LIMPIEZA

- Para hacer más fácil la limpieza, todos los elementos del minibol son aptos para lavarse en el lavavajillas (**Img. 5**).
- Lave la tapa a mano a fin de preservar su aspecto y longevidad. No utilice el lado abrasivo del estropajo para evitar arañazos.
- En caso de incrustaciones en el bol, utilice un paño limpio con un poco de vinagre y frote el minibol hasta que los restos desaparezcan. Lave a continuación el minibol con líquido lavavajillas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

- Leia com atenção o parágrafo "Instruções de segurança" do manual de utilização do seu aparelho e este manual antes da primeira utilização, e guarde-o.
- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (parede em inox da taça, lâmina, tampa de vidro). Podem dar origem a queimaduras.
- Manuseie o aparelho através das peças de plástico (pegas).
- O seu aparelho emite vapor que pode dar origem a queimaduras. Manuseie com cuidado a tampa pelas pegas (se for necessário, utilize luvas, pegas de tecido, etc.).

PT



Agradecemos a sua preferência por este acessório, que se utiliza como complemento do robot de cozinha Companion.

Ao ler este manual, irá descobrir conselhos de utilização que lhe darão a conhecer o potencial do seu acessório.

DESCRIÇÃO DO APARELHO:

N Acessório mini taça

N1 : Tampa de vidro

N2 : Lâmina picadora

N3 : Taça

UTILIZAÇÃO DA MINI TAÇA:

Antes da primeira utilização, limpe todos os elementos **N**, com água quente e detergente para a loiça (**Imagem 1**).

Para utilizar a mini taça da Companion, deve colocá-la no interior da

taça principal da Companion. Esta deve ter o seu eixo comum **(D3 a D5)**. Não deverá haver qualquer acessório **(F)** da Companion dentro da taça **(D)**. **(Imagem 2)**

Para quantidades maiores, cozinhe os ingredientes no cesto do vapor **(F5)** da sua Companion, depois proceda à mistura na mini taça.

Para ainda mais receitas, consulte o livro de receitas fornecido com o seu acessório.

PARA DERRETER EM BANHO-MARIA: (Imagem 3)

1. Coloque a taça da Companion **(D)** com o respetivo eixo **(D3 a D5)** no bloco do motor **(A)**. **(Imagem 3.1-1)**
2. Adicione 0,7L de água quente na taça da Companion **(D)**. **(Imagem 3.1-2)**
3. Coloque a mini taça **(N3)** no interior da taça da Companion. **(Imagem 3.1-3)**
4. Baixe as duas pegas da mini taça. **(Imagem 3.1-4)**
5. Adicione os ingredientes a derreter em pedaços na mini taça. **(Imagem 3.2-5)**
6. Coloque a tampa **(N1)** **(Imagem 2)** na mini taça. **(Imagem 3.2-6)**
7. A seguir, coloque a tampa da Companion **(E)** sem a respetiva tampa reguladora de vapor. **(Imagem 3.2-7)**

Preparação	Tipo de ingredientes	 MAX	 MAX	 MAX	Conselhos
Chocolate derretido	Chocolate aos quadrados	400g	15 min	65 °C	Misture durante 30 segundos com uma colher, desde o aviso sonoro, para homogeneizar.

PARA PICAR: (Imagem 4)

1. Coloque a taça da Companion **(D)** com o respetivo eixo **(D3 a D5)** no bloco do motor **(A)**. **(Imagem 4.1-1)**
2. Coloque a mini taça **(N3)** no interior da taça da Companion. **(Imagem 4.1-2)**
3. Baixe as duas pegas da mini taça **(N3)**. **(Imagem 4.1-3)**
4. Coloque a lâmina picadora **(N2)** no interior da mini taça. **(Imagem 4.2-4)**

5. Adicione os ingredientes a picar. **(Imagem 4.2-5)**
 6. Coloque a tampa **(N1)** **(Imagem 2)** na mini taça. **(Imagem 4.2-6)**
 7. A seguir, coloque a tampa da Companion **(E)** com a respetiva tampa reguladora de vapor. **(Imagem 4.2-7).**

Tipo de ingredientes	 MAX	 MAX	 MAX	Conselhos
Salsa	40g	12	30 segundos	/
Cebola/chalotas	150g	11	12 segundos	Cortadas em 4.
Alho	100g	12	2 x 10 segundos	Raspe as paredes passados 10 segundos.
Carne de vaca tenra	300g	12	10 segundos	Em cubos de 1 cm.
Fiambre às fatias	200g	12	2 x 3 segundos	Cortado em cubos de 1 cm. Raspe as paredes passados 3 segundos.
Avelãs/amêndoas	250g	12	40 segundos	
Tostas	60g	10 + 12	2 x 30 segundos	Partidas ao meio.
Parmesão	100g	12	40 segundos	Em cubos de 1 cm.
<u>Preparação do aperitivo humus</u> - 1/2 dente de alho - 270g de grão-de-bico em conserva - 30g de sumo de limão - 50g de azeite - 2 pitadas de cominho - Sal e pimenta	500g	12	120 segundos	Insira os ingredientes pela ordem da receita.
<u>Preparação para bebé</u> 300g de cenouras cozidas 150g de batatas cozidas 100g de frango cozido 250g de água	800g / 0,8L	12	120s	Insira os ingredientes pela ordem da receita. Raspe as paredes passados 30 segundos. Misture entre 40 segundos e 120 segundos, de acordo com a idade da criança.

LIMPEZA

- Para facilitar a limpeza, todos os elementos da mini taça podem ser lavados na máquina de lavar loiça (**Imagem 5**).
- De modo a preservar o aspeto e longevidade da tampa do seu acessório, lave-a à mão. Não utilize o lado abrasivo da esponja, de modo a evitar riscos.
- No caso da descalcificação da taça, utilize um pano limpo com um pouco de vinagre e esfregue a mini taça até que as manchas desapareçam. A seguir, lave a mini taça com detergente para a loiça.

FR p. 1 - 4

NL p. 5 - 8

DE p. 9 - 12

IT p. 13 - 15

ES p. 16 - 18

PT p. 19 - 22



8080017810