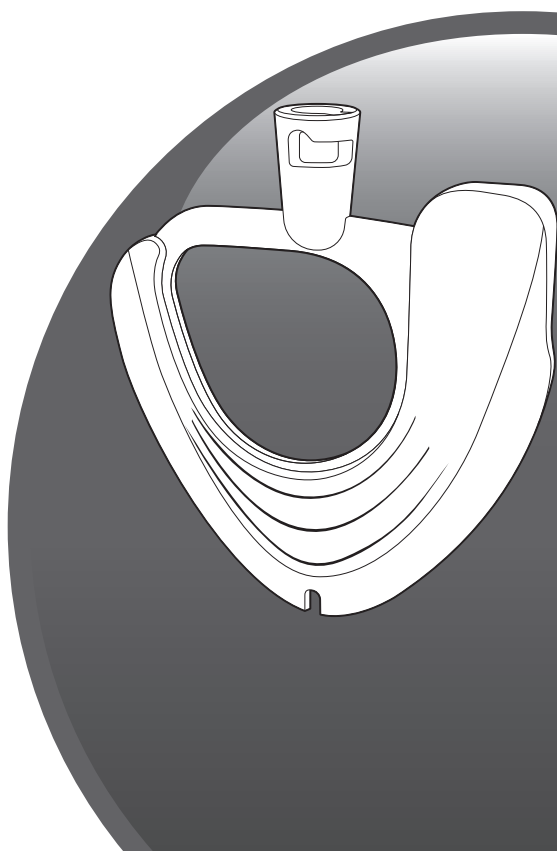


Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet+

Delica' Tool



FR

EN

NL

DE

ES

EL

IT

PT

TR

BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

ET

LV

LT

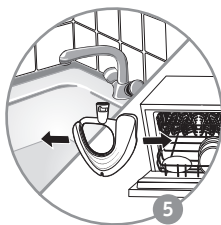
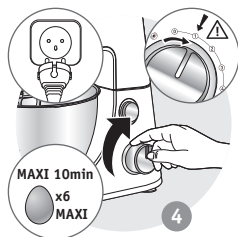
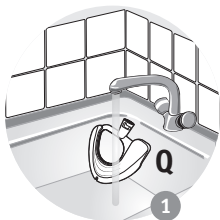
PL

RU

UK

AR

FA



Veillez lire attentivement le livret « Consignes de sécurité » de votre appareil et la notice avant la première utilisation.

Conservez les consignes de sécurité en lieu sûr pour toute consultation ultérieure.

CONSEILS D'UTILISATION POUR LE DELICA' TOOL (Q)

- Votre Delica' Tool est l'outil idéal pour réaliser parfaitement votre mousse au chocolat, mais aussi vos macarons, pavlova, biscuits à la cuillère, cheesecake, tiramisu, génoise, mousse de fruits, soufflés, sauce mousseline....
- Son design a été conçu pour réussir les préparations légères et aériennes. La structure robuste en inox formée d'un trou central permet un mélange aérien et harmonieux. Tous les ingrédients incorporés dans le bol seront délicatement intégrés au mélange grâce à la forme du silicone surmoulé.



- Pour le respect du mouvement naturel, utilisez **uniquement** la vitesse 1 de votre appareil.
- N'utilisez **jamais** votre Delica' Tool avec l'accessoire Flex Bowl (P).
- N'utilisez **jamais** votre Delica' Tool pour réaliser les pâtes lourdes (type pâte à pain, brioche...), les pâtes légères (type cake, quatre-quarts...), ainsi que pour travailler des préparations à base d'ingrédients durs tels que les amandes, noisettes...
- N'utilisez pas votre Delica' Tool **sans** ingrédients dans votre bol inox (B1).
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour nettoyer votre Delica' Tool.

RECETTE

Mousse au chocolat

Ingrédients :

200g de chocolat, 6 blancs d'œufs, 4 jaunes d'œuf, 25g de beurre, 40g de sucre.

- Faire fondre dans le Flex Bowl (P) ou au bain marie le beurre et le chocolat, puis laisser tiédir à température ambiante pour qu'il ne soit pas trop chaud. Dans le bol inox (B1), mettre les 6 blancs avec le sucre et mixez 90s en V8 avec le fouet multibrins (C3).
- Quand les blancs sont montés, mettre les jaunes dans le chocolat et remuez rapidement.
- Oter le fouet, verser le chocolat sur les blancs et placer le Delica' Tool (Q). Mélanger 40s en **V1**.
- Mettre votre préparation dans un saladier ou des verrines, et placer au réfrigérateur pendant minimum 4 heures avant de déguster.

NETTOYAGE FIG. 1 ET 5

Read the "Safety Advice" booklet and the instructions thoroughly and before using the product for the first time.

Keep the safety advice in a safe place for future reference.

INSTRUCTIONS FOR USE FOR THE DELICA 'TOOL (Q)

- Your Delica' Tool is the ideal tool for making perfect chocolate mousse, but also macarons, pavlova, ladyfingers, cheesecake, tiramisu, sponge cake, fruit mousse, soufflé, mousseline sauce, etc.
- It has been designed to achieve light and airy preparations. The robust stainless steel structure formed with a central hole allows an airy and even mixture to be achieved. All the ingredients incorporated in the bowl will be gently integrated into the mixture thanks to the shape of the overmoulded silicone.



- To respect the natural movement, use **only** speed 1 of your appliance.
- **Never** use your Delica' Tool with the Flex Bowl (P) accessory.
- **Never** use your Delica' Tool to make heavy pastes (such as dough, brioche etc.), light pastes (such as cake, pound cake etc.), or to work with hard ingredients such as almonds, hazelnuts, etc.
- Do not use your Delica' Tool **without** ingredients in your stainless steel bowl (B1).
- Do not use metal utensils to clean your Delica' tool.

RECIPE

Chocolate mousse

Ingredients:

200g of chocolate, 6 egg whites, 4 egg yolks, 25g of butter, 40g of sugar.

- Melt the butter and the chocolate in the Flex Bowl (P) or in a bain-marie then allow to cool to room temperature so that it is not too hot. Put the 6 egg whites and the sugar in the stainless steel bowl (B1) and mix for 90s at V8 with the wire whisk (C3).
- When the whites form peaks, add the yolks to the chocolate and stir quickly.
- Remove the whisk, pour the chocolate over the egg whites and put the Delica' Tool (Q) in place. Mix for 40s at V1.
- Put your preparation in a bowl or small glasses, and place in the refrigerator for a minimum of 4 hours before eating.

CLEANING FIG. 1 AND 5

Lees het boekje "Veiligheidsvoorschriften" van uw apparaat en de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname aandachtig door.

Bewaar de veiligheidsvoorschriften op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.

GEBRUIKSTIP VOOR DE DELICA' TOOL (Q)

- Uw Delica' Tool is het ideale keukengerei om op een perfecte manier chocolademousse, maar tevens macarons, pavlovataart, lange vingers, cheesecake, tiramisu, genoise, vruchtenmousse, soufflés, mousselinesaus,... te bereiden.
- Zijn ontwerp maakt het mogelijk om lichte en luchtige gerechten te bereiden. Een robuuste constructie van RVS met een gat in het midden voor luchtige en gelijkmatige mengsels. Alle ingrediënten binnenin de kom worden voorzichtig in het mengsel geïntegreerd door de specifieke vorm van het gegoten silicone.



- Voor natuurlijke bewegingen, gebruik **alleen** snelheid 1 van uw apparaat.
- Gebruik uw Delica' Tool **nooit** met het Flex Bowl (P) accessoire.
- Gebruik uw Delica' Tool **nooit** voor het bereiden van zwaar beslag (bijv. brooddeeg, brioche,...), licht beslag (bijv. cake, quatre-quarts,...) of voor het verwerken van harde basisingrediënten zoals amandelen, noten,...
- Gebruik uw Delica' Tool niet **zonder** ingrediënten in uw RVS kom (B1).
- Maak uw Delica' Tool niet schoon met een metalen voorwerp.

RECEPT

Chocolademousse

Ingrediënten:

200g chocolade, 6 eiwitten, 4 eierdooiers, 25g boter, 40g suiker.

- Laat de boter en de chocolade smelten in de Flex Bowl (P) of au bain-marie, en laat het mengsel vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur zodat het niet te warm is. Doe de 6 eiwitten en de suiker in de RVS kom (B1) en meng 90s op V8 met behulp van de garde (C3).
- Eenmaal de eiwitten zijn opgeklopt, voeg de eierdooiers aan de chocolade toe en roer het mengsel snel door.
- Haal de garde af, giet de chocolade over het eiwit en breng het Delica' Tool (Q) aan. Meng 40s op V1.
- Doe uw bereiding in een slakom of glaasje en zet het minstens 4 uur in de koelkast voor het opdienen.

REINIGING AFB. 1 EN 5

Bitte lesen Sie das Heft „Sicherheitshinweise“ und die Bedienungsanleitung Ihres Gerätes vor dem ersten Gebrauch.

DE

Bewahren Sie die Sicherheitshinweise zum Nachlesen an einem sicheren Ort auf.

TIPPS ZUR BENUTZUNG DER DELICA' TOOL (Q)

- Ihr Delica' Tool ist nicht nur das ideale Zubehör für die perfekte Zubereitung Ihrer Mousse au Chocolat, sondern auch für Macarons, Pavlova, Löffelbiskuits, Käsekuchen, Tiramisu, Tortenböden, Früchte-Mousse, Soufflés, Soße Mousseline....
- Das Design ist für das Gelingen leichter und luftiger Desserts ausgelegt. Die robuste Konstruktion aus Edelstahl mit einer zentralen Öffnung, ermöglicht eine luftige und gleichmäßige Mischung. Alle Zutaten, die in die Schüssel gegeben werden, werden dank der beschichteten Silikonform sorgfältig in die behutsam Mischung eingearbeitet.



- Um eine natürliche Bewegung zu beizubehalten, benutzen Sie **nur** die Geschwindigkeitsstufe 1 Ihres Gerätes.
- Benutzen Sie **niemals** das Delica' Tool mit dem Flex Bowl (P) Zubehör.
- Benutzen Sie **niemals** das Delica' Tool für die Zubereitung fester Teige (Brotteige, Brioche-Teige ...), leichter Teige (Kuchen, Rührkuchen ...) sowie die Verarbeitung harter Zutaten wie Mandeln, Haselnüsse ...
- Benutzen Sie Delica' Tool nicht in einer **leeren** Edelstahlschüssel (B1).
- Benutzen Sie zum Reinigen das Delica' Tool keine metallischen Utensilien.

REZEPT

Mousse au Chocolat

Zutaten:

200 g Schokolade, 6 Eiweiße, 4 Eigelbe, 25 g Butter, 40 g Zucker.

- Butter und Schokolade in der Flex Bowl (P) oder im Wasserbad schmelzen, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, damit die Zutaten nicht zu heiß sind. Die 6 Eiweiße mit dem Zucker in die Edelstahlschüssel (B1) geben und für 90 s auf V8 mit dem multisträgigen Schneebesen (C3) schlagen.
- Während die Eiweiße steif geschlagen werden, die Eigelbe in die Schokolade geben und schnell unterrühren.
- Schneebesen entfernen, die Schokolade auf die Eiweiße geben und das Delica' Tool (Q) installieren. Alles für 40 s auf V1 vermischen.
- Mischung in eine Schüssel oder in Glasschälchen geben und vor dem Verzehr für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

REINIGUNG ABB. 1 UND 5

Antes de usar el aparato por primera vez, lea detenidamente el folleto "Precauciones de seguridad" que lo acompaña así como las instrucciones. Guarde las precauciones de seguridad en un lugar seguro para consultarlas posteriormente.

RECOMENDACIONES DE USO PARA EL DELICA' TOOL (Q)

- Su accesorio Delica' Tool es la herramienta ideal para preparar perfectamente su mousse de chocolate, así como sus macarrones, pavlovas, bizcochos de soletilla, tartas de queso, tiramisús, bizcochos genoveses, mousses de frutas, suflés, salsas muselinas, etc.
- Fue diseñado para las preparaciones ligeras y aireadas. La estructura robusta de acero inoxidable con un agujero central permite una mezcla aireada y armónica. Todos los ingredientes incorporados en el cuenco se integrarán delicadamente a la mezcla gracias a la forma de la silicona sobremoldeada.



- Para cuidar el entorno natural, utilice **solamente** la velocidad 1 de su aparato.
- **Nunca** utilice su Delica' Tool con el accesorio Flex Bowl (P).
- **Nunca** utilice su Delica' Tool para elaborar las masas pesadas (como masa de pan, brioche, etc.) o ligeras (como tartas, panqués, etc.) ni para trabajar con preparaciones a base de ingredientes duros como almendras, nueces, etc.
- No utilice su accesorio Delica' Tool **sin** ingredientes en su cuenco de acero inoxidable (B1).
- No utilice utensilios metálicos para limpiar su accesorio Delica' Tool.

RECETA

Mousse de chocolate

Ingredientes:

200 g de chocolate, 6 claras de huevo, 4 yemas de huevo, 25 g de mantequilla, 40 g de azúcar.

- Derretir la mantequilla y el chocolate en el Flex Bowl (P) o en baño de María y dejar reposar a temperatura ambiente para que no esté demasiado caliente. Colocar las 6 claras en el cuenco de acero inoxidable (B1) junto con el azúcar y mezclar durante 90s a V8 con el batidor de varillas (C3).
- Cuando las claras estén montadas, colocar las yemas en el chocolate y remover rápidamente.
- Sacar el batidor, verter el chocolate sobre las claras y colocar el accesorio Delica' Tool (Q). Mezclar durante 40s a V1.
- Colocar la preparación en un cuenco para ensaladas o en vasos de vidrio y dejar en la nevera durante 4 horas antes de degustar.

LIMPIEZA FIG. 1 Y 5

Διαβάστε προσεκτικά φυλλάδιο «Οδηγίες ασφαλείας» και τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε πρώτη φορά τη συσκευή. Φυλάξτε τις οδηγίες ασφαλείας για να μπορείτε να ανατρέξετε ανά πάσα στιγμή.

EL

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ DELICA'TOOL (Q)

- Το εξάρτημα Delica'Tool είναι το ιδανικό εργαλείο για να φτιάξετε την τέλεια μους σοκολάτα, αλλά και μακαρόν, πάβλοβα, σαβαγιάρ, τσιζκέικ, τιραμισού, παντεσπάνι, μους φρούτων, σουφλέ, σάλτσα μουσλίν και πολλά άλλα.
- Έχει σχεδιαστεί ειδικά για ελαφρές και αέρινες παρασκευές. Η συμπαγής ανοξείδωτη κατασκευή με την τρύπα στη μέση επιτρέπει την ομοιόμορφη ενσωμάτωση του αέρα. Όλα τα υλικά μέσα στο μπολ ενσωματώνονται απαλά στο μείγμα χάρη στη φόρμα από σιλικόνη.



- Για να αξιοποιήσετε τη φυσική κίνηση, χρησιμοποιήστε **μόνο** την ταχύτητα 1 της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε **ποτέ** το εξάρτημα Delica'Tool με το Flex Bowl (P).
- Μη χρησιμοποιείτε **ποτέ** το Delica'Tool για βαριές ζύμες (όπως ζύμη για ψωμί, μπριός...), ελαφρές ζύμες (όπως κέικ, μπισκότα...), ούτε και για παρασκευές με σκληρά συστατικά όπως αμύγδαλα, φουντούκια...
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το Delica'Tool **χωρίς** υλικά μέσα στο ανοξείδωτο μπολ (B1).
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να καθαρίσετε το Delica'Tool.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Μους σοκολάτα

Συστατικά:

200g κουβερούρα, 6 ασπράδια, 4 κρόκοι, 25g βούτυρο, 40g ζάχαρη.

- Λιώστε το βούτυρο και τη σοκολάτα μέσα στο Flex Bowl (P) ή σε μπεν-μαρί και αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να μην είναι πολύ ζεστό. Ρίξτε τα 6 ασπράδια και τη ζάχαρη στο ανοξείδωτο μπολ (B1) και χτυπήστε για 90 δευτερόλεπτα στη ταχύτητα V8 με το φτερό (C3).
- Μόλις γίνουν μαρέγκα τα ασπράδια, ρίξτε τους κρόκους μέσα στη σοκολάτα και ανακατέψτε γρήγορα.
- Αφαιρέστε το φτερό, αδειάστε τη σοκολάτα στη μαρέγκα και τοποθετήστε το Delica'Tool (Q). Αναμείξτε για 40 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα **V1**.
- Αδειάστε την παρασκευή σε ένα μεγάλο μπολ ή σε ποτήρια και τοποθετήστε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες πριν δοκιμάσετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΙΚ. 1 ΚΑΙ 5

Leggere attentamente le "Norme di sicurezza" dell'apparecchio e le istruzioni prima del primo utilizzo.

Conservare le norme di sicurezza in un luogo sicuro per eventuali consultazioni future.

SUGGERIMENTI PER L'USO DEL DELICA' TOOL (Q)

- Il Delica' Tool è l'utensile ideale per realizzare alla perfezione mousse al cioccolato, amaretti, pavlove, savoiardi, cheesecake, tiramisù, pan di Spagna, mousse di frutta, soufflé, salsa mousseline...
- Il suo design è progettato per ottenere preparazioni leggere e ariose. La robusta struttura in acciaio inox dotata di foro centrale permette una miscelazione ariosa e uniforme. Tutti gli ingredienti versati nel recipiente saranno integrati delicatamente nella miscela grazie al rivestimento in silicone.



- Per imitare il movimento naturale, usarlo **esclusivamente** a velocità 1.
- **Non** usare il Delica' Tool con l'accessorio Flex Bowl (P).
- **Non** usare il Delica' Tool per preparare impasti densi (pane, brioche...), impasti leggeri (torte, plum cake...) e qualsiasi ricetta a base di ingredienti duri come mandorle e nocciole.
- Non usare il Delica' Tool **senza** ingredienti nel recipiente in acciaio inox (B1).
- Non usare utensili metallici per pulire il Delica' Tool.

RICETTA

Mousse al cioccolato

Ingredienti

200 g di cioccolato, 6 albumi, 4 tuorli, 25 g di burro, 40 g di zucchero.

- Fare fondere il burro e il cioccolato nel Flex Bowl (P) o a bagnomaria, quindi lasciarli intiepidire a temperatura ambiente. Versare i 6 albumi e lo zucchero nel recipiente in acciaio inox (B1) e mescolare per 90 secondi alla velocità V8 con la frusta multifilo (C3).
- Quando gli albumi sono montati a neve, incorporare i tuorli nel cioccolato e mescolare rapidamente.
- Rimuovere la frusta, versare il cioccolato sugli albumi e installare il Delica' Tool (Q). Mescolare per 40 secondi a V1.
- Trasferire la preparazione in un'insalatiera o dei vasetti e lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore prima di consumare.

PULIZIA FIG. 1 E 5

Leia com atenção o folheto "Instruções de segurança" do seu aparelho, e este manual antes da primeira utilização.

Guarde as instruções de segurança num local seguro para futuras referências.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO PARA O DELICA' TOOL (Q)

- O seu Delica' Tool é o acessório ideal para preparar na perfeição a sua mousse de chocolate, mas também os seus macarons, pavlova, biscoitos, cheesecake, tiramisu, pão de ló, mousse de frutas, soufflés, molho holandês...
- O seu design foi criado para ter sucesso nas preparações leves e arejadas. A estrutura robusta em inox com um orifício central permite uma mistura arejada e harmoniosa. Todos os ingredientes incorporados na taça serão integrados delicadamente na mistura, graças à forma do silicone moldado.



- Para respeitar o movimento natural, utilize **apenas** a velocidade 1 do seu aparelho.
- **Nunca** utilize o seu Delica' Tool com o acessório Flex Bowl (P).
- **Nunca** utilize o seu Delica' Tool para preparar massas pesadas (como a massa para pão, brioche...), massas leves (como queques ou bolo de iogurte...), bem como para trabalhar preparações à base de ingredientes duros, como amêndoas, avelãs...
- Não utilize o seu Delica' Tool **sem** ingredientes na taça inox (B1).
- Não utilize utensílios metálicos para limpar o seu Delica' Tool.

RECEITA

Mousse de chocolate

Ingredientes:

200g de chocolate, 6 claras de ovos, 4 gemas de ovos, 25g de manteiga, 40g de açúcar.

- Derreta a manteiga e o chocolate no Flex Bowl (P) ou em banho-maria, depois deixe arrefecer à temperatura ambiente, para que não fique demasiado quente. Na taça inox (B1), adicione as 6 claras de ovos com o açúcar e misture durante 90 segundos na velocidade v8 com o batedor (C3).
- Quando as claras estiverem em castelo, adicione as gemas no chocolate e mexa rapidamente.
- Retire o batedor, verta o chocolate sobre as claras e coloque o Delica' Tool (Q). Misture durante 40 segundos na **velocidade 1**.
- Coloque a sua preparação numa tigela ou tacinhas, e coloque no frigorífico durante, no mínimo, 4 horas, antes de degustar.

LIMPEZA IMAGENS 1 E 5

Ürünü ilk kez kullanmadan önce "Güvenlik Tavsiyeleri" kitapçığını ve talimatları iyice okuyun.

Tüm güvenlik tavsiyelerini gelecekte kullanmak üzere güvenli bir yerde saklayın.

DELİCA'TOOL AKSESUARINI İÇİN KULLANIM TALİMATLARI (Q)

- Delica' Tool aksesuarı mükemmel çikolatalı musların yanı sıra makaron, pavlova, kedi dili, cheesecake, tiramisu, pandispanya, meyveli mus, sufle, muselin sosu vb. yapmak için idealdir.
- Bu cihaz hafif ve havadar sonuçlar elde etmek için dizayn edilmiştir. Merkezi bir delikle oluşturulan sağlam paslanmaz çelik yapı, havadar ve homojen bir karışımın elde edilmesini sağlar. Kase içine dahil edilen tüm malzemeler, üst üste konmuş silikonun şekli sayesinde karışıma yavaşça entegre edilecektir.



- Doğal hareketi gözetmek için, **sadece** cihazınızın hız 1 ayarını kullanın.
- Delica' Tool aksesuarını **asla** Flex Bowl (P) aksesuarı ile kullanmayın.
- Delica' Tool aksesuarını **asla** yoğun harçlar (hamur, börek vb.), hafif harçlar (pasta, kek gibi) yapmak veya badem, fındık vb. gibi sert malzemelerle çalışmak için kullanmayın.
- Delica' Tool aksesuarını paslanmaz çelik kase (B1) 'de malzemeler **olmadan** kullanmayın.
- Bu aksesuarı temizlemek için metal aletler kullanmayın.

TARİF

Çikolatalı mus Malzemeler:

200 gr çikolata, 6 yumurta akı, 4 yumurta sarısı, 25 gr tereyağı, 40 gr şeker.

- Tereyağı ve çikolatayı Flex Bowl (P) veya bir benmaride eritin, sonra çok sıcak olmaması için oda sıcaklığına soğumaya bırakın. 6 yumurta akını ve şekeri paslanmaz çelik kaseye (B1) koyun ve çırpıcı (C3) ile 90 saniye V8 hızda karıştırın..
- Yumurta beyazları köpük haline geldiğinde sarısını çikolatanın içine ekleyin ve çabucak karıştırın.
- Çırpıcıyı çıkarın, çikolatayı yumurta akılarına ekleyin ve Delica' Tool aksesuarını (Q) yerine koyun. **V1'de** 40 saniye karıştırın.
- Karışımı bir kaseye veya küçük bardaklara koyun ve yemeden önce en az 4 saat buzdolabında bekletin.

TEMİZLİK ŞEK. 1 VE 5

Прочетете внимателно листовката „Съвети за безопасност“ и инструкциите, преди да използвате продукта за пръв път.

Запазете съветите за безопасност на сигурно място за бъдещи справки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА НА DELICA' (Q)

- Вашият инструмент Delica' Tool е идеален за приготвяне на съвършен шоколадов мус, но също така за сладкиши тип „макарон“, торта „Павлова“, котешки езичета, чийзкейк, тирамису, пандишпанена торта, плодов мус, суфле, муселинов сос и др.
- Той е предназначен за приготвяне на леки и въздушни смеси. Стабилната структура от неръждаема стомана, оформена с централен отвор, позволява постигането на въздушна и равномерна смес. Всички съставки в купата ще се съчетаят внимателно в сместа, благодарение на формата на силиконовия пласт.



- За да се съобразите с естественото движение, използвайте **само** 1-ва скорост на Вашия уред.
- Никога** не използвайте Вашия инструмент Delica' с аксесоара Flex Bowl (P).
- Никога** не използвайте Вашия инструмент Delica' за приготвяне на тежки смеси (като тесто, бриош и др.), леки теста (като за кекс, сладкиши и др.) или за работа с твърди съставки като бадеми, лешници и др.
- Не използвайте Вашия инструмент Delica' **без** съставки в купата от неръждаема стомана (B1).
- Не използвайте метални прибори за почистване на инструмента Delica'.

РЕЦЕПТА

Шоколадов мус

Съставки:

200 г шоколад, 6 белтъка, 4 жълтъка, 25 г масло, 40 г захар.

- Разтопете маслото и шоколада във Flex Bowl (P) или на водна баня, след което оставете сместа да изстине до стайна температура, за да не е прекалено горещо. Сложете 6-те белтъка и захарта в купата от неръждаема стомана (B1) и миксирате 90 секунди на V8 с телената бъркалка (C3).
- Когато белтъците образуват връхчета, добавете жълтъците към шоколада и разбъркайте бързо.
- Извадете бъркалката, излейте шоколада върху белтъците и поставете инструмента Delica' (Q) на мястото му. Миксирате 40 секунди на V1.
- Поставете сместа в купа или малки чаши и оставете в хладилника за минимум 4 часа преди ядене.

ПОЧИСТВАНЕ ФИГ. 1 И 5

Prije prvog korištenja proizvoda u cijelosti pročitajte brošuru "Sigurnosne napomene" i uputstva.

Brošuru sa sigurnosnim napomenama držite na sigurnom mjestu za buduće potrebe.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU DELICA NASTAVKA (Q)

- Vaš Delica nastavak idealan je nastavak za pripremu savršenog čokoladnog moussea, ali i macaronsa, Pavlova torte, kolača od plazme, torti od sira, tiramisua, spužvastih kolača, voćnog moussea, suflea, umaka, itd.
- Nastavak je predviđen za pripremu rijetkih i prozračnih smjesa. Robusna struktura od nehrđajućeg čelika oblikovana sa otvorom u sredini omogućava pripremu prozračne i ujednačene smjese. Svi sastojci u posudi lagano se miješaju u konzistentnu smjesu zahvaljujući obliku ukalupljenog silikona.



- Za prirodno kretanje koristite **samo** brzinu 1 vašeg aparata.
- **Nikada** ne koristite Delica nastavak s priborom fleksibilne posude (P).
- **Nikada** ne koristite Delica nastavak za pripremu gustih smjesa (kao što su tijesto, brioshi, itd.), rijetkih smjesa (kao što su kolači, pound kolač, itd.) ili smjesa s tvrdim sastojcima, kao što su bademi, lješnjaci, itd.
- Ne koristite Delica nastavak u posudi od nehrđajućeg čelika (B1) u kojoj **nema** sastojaka.
- Za čišćenje Delica nastavka ne koristite metalni pribor.

BS

RECEPT

Čokoladni mousse

Sastojci:

200 g čokolade, 6 bjelanjaka, 4 žumanjaka, 25 g maslaca, 40 g šećera.

- Rastopite maslac i čokoladu u fleksibilnoj posudi (P) ili u posudi na pari, a zatim sačekajte da se smjesa ohladi na sobnu temperaturu kako ne bi bila previše vruća. U posudu od nehrđajućeg čelika (B1) stavite 6 bjelanjaka i šećer i miješajte 90 sekundi na maksimalnoj brzini V8 s žičanu metlicu (C3).
- Kada se od pjene od bjelanjaka oblikuju vrhovi, dodajte žumanjke u čokoladu i brzo izmiješajte.
- Izvadite metlicu, prelijte čokoladu preko pjene od bjelanjaka i stavite Delica nastavak (Q) na njegovo mjesto. Miješajte 40 sekundi na brzini V1.
- Stavite smjesu u posudu ili u male čaše, a zatim u frižider najmanje 4 sata prije konzumacije.

ČIŠĆENJE SL. 1 I SL. 5

Před prvním použitím výrobku si pečlivě přečtěte brožuru „Bezpečnostní pokyny“ a také návod k použití.

Uchovejte si tuto brožuru na bezpečném místě pro příští použití.

NÁVOD K POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ DELICA' TOOL (Q)

- Příslušenství Delica' Tool je ideálním nástrojem pro přípravu nejen perfektní čokoládové pěny, ale také makronek, dortu Pavlova, piškotů, cheescau, tiramisu, ovocné pěny, suflé, mušelinového krému atd.
- Je navržen tak, aby usnadnil přípravu nejen výše uvedených pokrmů a díky tomu, je ideálním pomocníkem v kuchyni. Robustní konstrukce z nerezové oceli se středovým otvorem umožňuje přípravu nadýchaných a stejnoměrných směsí. Všechny ingredience obsažené v míse jsou do směsi jemně vmíchány, a to díky přizpůsobenému tvaru silikonu.



- Pro přirozený pohyb vašeho spotřebiče používejte **pouze** rychlost 1.
- **Nikdy** nepoužívejte příslušenství Delica' Tool s miskou Flex Bowl (P).
- **Nikdy** nepoužívejte příslušenství Delica' Tool pro výrobu těžkých směsí (jako je těsto, briošky atd.), lehkých směsí (jako je dort, piškotové těsto atd.), nebo pro zpracování tvrdých ingrediencí, jako jsou mandle, lískové ořechy atd.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství Delica' Tool v míse z nerezové oceli (B1) naprázdno a **bez** přísad.
- K čištění příslušenství Delica' Tool nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo nástroje.

RECEPT

Čokoládová pěna

Přísady:

200 g čokolády, 6 vaječných bílků, 4 žloutky, 25 g másla, 40 g cukru.

- V misce Flex Bowl (P) nechte změknout máslo a čokoládu nebo oboje rozpuste ve vodní lázni. Poté směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu, aby nebyla příliš horká. Do mísy z nerezové oceli (B1) dejte 6 vaječných bílků a cukr a oboje pomocí šlehač metly (C3) po dobu 90 sekund při maximální rychlosti šlehejte.
- Poté co jsou bílky dostatečně vyšlehány, přidejte do čokolády žloutky a směs rychle promíchejte.
- Následně odstraňte z přístroje šlehač metlu, nalijte čokoládu na bílky a nainstalujte na přístroj příslušenství Delica' Tool (Q). Směs nechte míchat při **rychlosti 1** po dobu 40 s.
- Čokoládovou pěnu dejte do misky nebo malých sklenic a před podáváním ji dejte na 4 hodiny do ledničky.

ČIŠTĚNÍ OBR. 1 A 5

A termék első használata előtt kérjük figyelmesen olvassa el a “Biztonsági utasítások” füzet tartalmát, majd tárolja a füzetet biztonságos helyen későbbi tájékozódás céljából.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A DELICA' KEVERŐLAPÁTHOZ (Q)

- A Delica' keverőlapát ideális a tökéletes csokoládé mousse (csokoládéhab) elkészítéséhez, de készíthet vele macaront, pavlovát, piskótát és babapiskótát, sajtortát, gyümölcsahabot, soufflé-t, vagy különböző cukrászkrémeket is.
- A Delica' keverőlapátot kifejezetten könnyed és levegős keverékek készítésére tervezték. A robosztus nemesacél szerkezet kialakítása és a belső nyílás lehetővé teszi a levegős, ugyanakkor egynemű keverékek elkészítését és a keverőtálba helyezett hozzávalók gyengéd összeforgatását az öntött szilikon bevonatnak köszönhetően.



- A kézzel keverés természetes mozdulatának legtökéletesebb imitálásához CSAK a legalacsonyabb, 1-es fokozat használja.
- **Soha ne** használja a Delica' keverőlapátot a Flex edénnyel (P).
- **Soha ne** használja Delica' keverőlapátját nehéz tészták (kenyértészta, kelttészta...stb.), vagy könnyű süteménytészta (kevert tészták, kuglóf...stb.) készítésére, illetve ne használja kemény összetevők, pl. mandula, mogyoró...stb. keverésére.
- Ne használja a Delica' keverőlapátot, ha **nincsenek** hozzávalók a nemesacél edényben (B1).
- Ne használjon fém eszközöket a Delica' keverőlapát tisztításához.

HU

RECEPT

Csokoládé mousse

Hozzávalók:

200 g csokoládé, 6 tojásfehérje, 4 tojássárgája, 25 g vaj, 40 g cukor.

- Olvassa össze a vajat és a csokoládét a Flex edényben (P) vagy gőzfürdő felett, majd hagyja szobahőmérsékletűre hűlni, hogy ne legyen túl forró. Tegye a 6 tojásfehérjét és a cukrot a nemesacél edénybe (B1), és verje 90 mp-ig V8-on a Flex habverővel (C3).
- Amikor a fehérjehab felverődött, adja a tojássárgákat a kihűlt csokoládéhez és gyorsan keverje egyneművé.
- Vegye ki a habverő kart, öntse a csokoládét a tojásfehérjére, és tegye be a Delica keverőlapátot (Q) a helyére. Keverje 40 mp-ig V1.-en.
- Tegye az elkészült mousse-t egy nagyobb tálba, vagy kis poharakba, és fogyasztás előtt tegye a hűtőbe legalább 4 órára.

TISZTÍTÁS 1. ÉS 5. ÁBRA

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza produsul pentru prima dată.

Păstrați instrucțiunile de siguranță într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU ACCESORIUL DELICA'TOOL (Q)

- Delica'Tool este ustensila ideală pentru a prepara spumă perfectă de ciocolată, dar și macarons, pavlova, ladyfingers, prăjitură cu brânză, tiramisu, prăjitura sponge, spumă de fructe, soufflé, sos de mousseline etc.
- Aceasta a fost concepută pentru a realiza preparate ușoare și aerate. Structura robustă din inox, cu o gaură centrală, permite obținerea unui amestec aerat și uniform. Toate ingredientele adăugate în bol vor fi integrate ușor în amestec datorită formei din silikon ce îmbracă structura din inox.



- Pentru a respecta mișcarea naturală, utilizați **numai** viteza 1 a aparatului.
- Nu utilizați **niciodată** Delica'Tool cu accesoriul Flex Bowl (P).
- Nu utilizați **niciodată** Delica'Tool pentru a prepara aluaturi grele (cum ar fi aluat, brișe etc.), aluaturi ușoare (cum ar fi tort, prăjitură etc.) sau pentru a mixa ingrediente tari cum ar fi migdale, alune etc.
- Nu utilizați Delica'Tool **fără** a avea ingrediente în vasul din inox (B1).
- Nu folosiți ustensile metalice pentru a curăța Delica'Tool.

RO

REȚETĂ

Spumă de ciocolată

Ingrediente:

200 g de ciocolată, 6 albușuri de ou, 4 gălbenușuri de ou, 25 g de unt, 40 g de zahăr.

- Se topește untul și ciocolata în Flex Bowl (P) sau într-un bain-marie, apoi se lasă să se răcească la temperatura camerei, astfel încât să nu fie prea fierbinte. Se pun cele 6 albușuri de ou și zahărul în vasul din inox (B1) și se amestecă timp de 90 de secunde la V8 cu telul (C3).
- Când albușurile formează vârfuri, se adaugă gălbenușurile în ciocolată și se amestecă repede.
- Se scoate telul, se toarnă ciocolata peste albușurile de ou și se pune Delica'Tool (Q) în poziție. Se amestecă timp de 40 de secunde la **V1**.
- Se pune preparatul într-un castron sau în pahare mici și se păstrează în frigider timp de cel puțin 4 ore înainte de a se consuma.

CURĂȚARE FIG. 1 ȘI 5

Pred prvým použitím výrobku si pozorne prečítajte brožúru „Bezpečnostné pokyny“ a návod na obsluhu.

Uschovajte si túto brožúru na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

NÁVOD NA OBSLUHU PRE DELICA' TOOL (Q)

- Váš nástroj Delica' Tool je ideálnym nástrojom na výrobu perfektnej čokoládovej peny, ale tiež makároniek, torty Pavlova, bábovky, tvarohového koláča, tiramisu, bublaniny, ovocnej peny, soufflé, mušelinového krému atď.
- Je určený na vytvorenie ľahkých a nadýchaných prípravkov. Robustná konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele so stredovým otvorom umožňuje dosiahnutie nadýchanej a rovnomernej zmesi. Všetky ingrediencie obsiahnuté v miske budú do zmesi jemne začlenené vďaka prispôsobenému tvaru silikónu.



- Pre prirodzený pohyb vašho spotrebiča používajte **iba** rýchlosť 1.
- **Nikdy** nepoužívajte nástroj Delica' Tool s miskou Flex Bowl (P).
- **Nikdy** nepoužívajte nástroj Delica' Tool na výrobu ťažkých zmesí (ako je cesto, brišky atď.), ľahkých zmesí (ako je torta, piškótové cesto atď.), alebo na spracovanie tvrdých ingrediencií, ako sú mandle, lieskové orechy atď.
- Nikdy nepoužívajte nástroj Delica' Tool v miske z nehrdzavejúcej ocele (B1) bez prísad.
- Na čistenie nástroja Delica' Tool nepoužívajte kovové kuchynské náčinie alebo nástroje.

RECEPT

Čokoládová pena

Prísady:

200 g čokolády, 6 vaječných bielkov, 4 žĺtky, 25 g masla, 40 g cukru.

- Maslo a čokoládu roztopte v ohybnej miske (P) alebo vo vodnom kúpeli a potom nechajte vychladnúť na izbovú teplotu, aby zmes nebola veľmi horúca. 6 vaječných bielkov a cukor dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele (B1) a miešajte s šľahačom (C3) počas 90 sekúnd na V8.
- Po vyšľahaní bielok, pridajte žĺtky do čokolády a rýchle premiešajte.
- Odstráňte šľahač, nalejte čokoládu na bielka a umiestnite nástroj Delica' Tool (Q). Mixujte počas 40 s na rýchlosti V1.
- Dajte prípravok do misky alebo malých pohárov a pred podávaním vložte do chladničky na minimálne 4 hodiny.

ČISTENIE OBR. 1 A 5

Pred prvo uporabo izdelka natančno preberite knjižico "Varnostni nasveti" in navodila za uporabo.

Knjižico z varnostnimi nasveti si shranite na varno mesto za prihodnjo uporabo.

NAVODILA ZA UPORABO POSODE DELICA' TOOL (Q)

- Vaš Delica' Tool je popoln pripomoček za najboljši čokoladni mousse, makrone, torte pavlova, savoird piškote, skutine torte, tiramisuje, biskvite, sadni mousse, souffléje, omake mousseline itd.
- Zasnovana je posebej za pripravo lahke in zračne mase. Robustna struktura iz nerjavečega jekla z osrednjo luknjo omogoča pripravo zračne in enakomerne mešanice. V posodi se sestavine zahvaljujoč obliki silikonske posode enakomerno zmešajo v enotno mešanico.



- V podporo naravnemu gibanju naj bo naprava **vedno** nastavljena na 1. hitrost.
- **Nikoli** ne uporabljajte Delica' Tool pripomočka s posodo Flex Bowl (P).
- **Nikoli** ne uporabljajte Delica' Tool orodja za pripravo težkih mas (kot je testo itd.), lažjih mas (kot je tortna masa itd.) ali za obdelavo trdih sestavin, kot so mandlji, lešniki itd.
- Delica' Tool nikoli ne uporabljajte **brez** sestavin v nerjaveči posodi (B1).
- Delica' Tool pripomočka ne čistite s kovinskimi pripomočki.

RECEPT

Čokoladni mousse

Sestavine:

200 g čokolade, 6 beljakov, 4 rumenjaki, 25 g masla, 40 g sladkorja.

- Maslo in čokolado stopite v posodi Flex Bowl (P) ali nad vodno kopeljo in pustite, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo. 6 beljakov in sladkor stresite v nerjavečo posodo (B1) in 90 sekund mešajte na najvišji hitrosti (V8) s kovinsko metlico (C3).
- Ko opazite pokončne vrhove, čokoladi dodajte rumenjake in hitro zmešajte.
- Odstranite metlico, čokolado zlijte čez jajce in namestite Delica' Tool (Q). Mešajte 40 sekund pri hitrosti **V1**.
- Zmes nalijte v posodo ali majhne kozarce in vsaj za 4 ure postavite v hladilnik, preden postrežete.

ČIŠČENJE SL. 1 IN 5

Pre prvog korišćenja proizvoda, pažljivo pročitajte brošuru "Bezbednosne napomene" i uputstva.

Držite brošuru sa bezbednosnim napomenama na bezbednom mestu za buduće potrebe.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU DELICA DODATKA (Q)

- Vaš Delica dodatak je idealan za pripremu savršenog čokoladnog musa, ali i makarunsa, pavlova, kolača ladyfingers, cheesecake-a, tiramisu kolača, kolača sponge cake, voćnih museva, suflea, mousseline umaka, itd.
- Dodatak je predviđen za pripremu retkih i vazdušastih smesa. Robusna struktura od nerđajućeg čelika oblikovana sa otvorom u sredini omogućava pripremu vazdušaste i ujednačene smese. Svi sastojci u posudi polagano se mešaju u smesu zahvaljujući obliku ukalupljenog silikona.



- Za prirodno kretanje koristite **samo** brzinu 1.
- **Nemojte nikada** da koristite Delica dodatak sa dodatkom fleksibilne posude (P).
- **Nemojte nikada** da koristite Delica dodatak za pravljenje gustih smesa (kao što su testo, brioshi, itd.), retkih smesa (kao što su kolači, torta četiri četvrtine, itd.) ili smesa sa tvrdim sastojcima, kao što su bademi, lešnici, itd.
- Nemojte da koristite Delica dodatak u posudi od nerđajućeg čelika (B1) u kojoj **nema** sastojaka.
- Za čišćenje Delica dodatka nemojte da koristite metalni pribor.

RECEPT

Čokoladni mus

Sastojci:

200 g čokolade, 6 belanaca, 4 žumanca, 25 g maslaca, 40 g šećera.

- Rastopite maslac i čokoladu u Flex posudi (P) ili u posudi bain-marie, a zatim sačekajte da se smesa ohladi na sobnoj temperaturi da ne bude previše vruća. U posudu od nerđajućeg čelika (B1) stavite 6 belanaca i šećer i mešajte 90 sekundi na brzini V8 koristeći Flex žicu za mućenje (C3).
- Kada se od pene od belanaca oblikuju vrhovi, dodajte žumance u čokoladu i brzo izmešajte.
- Izvadite žicu za mućenje, prelijte čokoladu preko pene od belanaca i postavite Delica dodatak (Q). Mešajte 40 sekundi na brzini V1.
- Stavite smesu u posudu ili u male čaše, a zatim u frižider najmanje 4 časa pre konzumacije.

ČIŠĆENJE SL. 1 I SL. 5

SR

Prije prve uporabe proizvoda u cijelosti pročitajte brošuru "Sigurnosne napomene" i upute.

Brošuru sa sigurnosnim napomenama držite na sigurnom mjestu za buduće potrebe.

UPUTE ZA UPORABU DELICA PRIBOR (Q)

- Vaš Delica pribor idealan je pribor za izradu savršenog čokoladnog moussea, ali i macarona, pavlova, kolača ladyfingers, torti od sira, tiramisu kolača, kolača sponge cake, voćnih moussea, souffléa, mousseline umaka, itd.
- Pribor je predviđen za izradu rijetkih i prozračnih smjesa. Robusna struktura od nehrđajućeg čelika oblikovana sa otvorom u sredini omogućuje izradu prozračne i ujednačene smjese. Svi sastojci u posudi nježno se miješaju u smjesu zahvaljujući obliku ukalupljenog silikona.



- Za prirodno kretanje rabite **samo** brzinu 1 vašeg uređaja.
- **Nikad** ne rabite Delica pribor s priborom fleksibilne posude (P).
- **Nikad** ne rabite Delica pribor za izradu gustih smjesa (kao što su tijesto, brišoi, itd.), rijetkih smjesa (kao što su kolači, pound kolač, itd.) ili smjesa s krutim sastojcima, kao što su bademi, lješnjaci, itd.
- Ne rabite Delica pribor u posudi od nehrđajućeg čelika (B1) ako u njoj **nema** sastojaka.
- Za čišćenje Delica pribora ne rabite metalni pribor.

RECEPT

Čokoladni mousse

Sastojci:

200 g čokolade, 6 bjelanjaka, 4 žumanjaka, 25 g maslaca, 40 g šećera.

- Rastopite maslac i čokoladu u fleksibilnoj posudi (P) ili u uređaju s vodenom kupkom, a zatim pričekajte da se smjesa ohladi na sobnu temperaturu da ne bude previše vruća. U posudu od nehrđajućeg čelika (B1) stavite 6 bjelanjaka i šećer i miješajte 90 sekundi na brzini V8 s žičanu metlicu (C3).
- Kad se od pjene od bjelanjaka oblikuju vrhovi, dodajte žumanjke u čokoladu i brzo izmiješajte.
- Izvadite metlicu, prelijte čokoladu preko pjene od bjelanjaka i stavite Delica pribor (Q) na njegovo mjesto. Miješajte 40 sekundi pri brzini V1.
- Stavite smjesu u posudu ili u male čaše, a zatim u hladnjak najmanje 4 sata prije konzumacije.

ČIŠĆENJE SL. 1 I SL. 5

Enne toote esmakasutust lugege põhjalikult „Ohutusnõuete“ voldikut ja kasutusjuhendit. Hoidke kasutusjuhendit kindlas kohas, et saaksite seda ka tulevikus lugeda.

DELICA TARVIK (Q) KASUTUSJUHEND

- Delica tarvik on ideaalne vahend, et valmistada perfektset šokolaadivahtu, aga ka makroone, pavlova kooki, keelekese küpsiseid, juustukooki, tiramisut, biskviiti, puuviljavahtu, sufleed, võikreemi jne.
- See on mõeldud kergete ja õhuliste segude valmistamiseks. See on keskel asuva avaga robustne roostevabast terasest struktuur, mis võimaldab saavutada õhulise ja ühtlase tekstuuri. Kõik anumasse pandud koostisained segatakse vormitud silikoontarviku abil õrnalt kokku.



- Loomuliku liikumise saavutamiseks kasutage **ainult** seadme 1. kiirustaset.
- **Ärge kunagi** kasutage Delica tarvikut koos painduva anuma (P) tarvikuga.
- **Ärge kunagi** kasutage Delica tarvikut, et valmistada kõvemaid segusid (nt. taigen, saiataigen jne), kergetid segusid (nt. koogi- või keeksaigen jne) või töödelda kõvasid koostisaineid nagu mandlid, pähklid jne.
- Ärge kasutage Delica tarvikut siis, kui roostevabast terasest anum (B1) **ei ole** koostisaineid sees.
- Ärge puhastage Delica tarvikut metallist vahenditega.

RETSEPTID

Šokolaadivaht

Koostisained:

200g šokolaadi, 6 munavalget, 4 munakollast, 25g võid, 40g suhkrut.

- Sulutage või ja šokolaad painduvas anum (P) või vesivannil ja seejärel laske sellel toatemperatuurile jahtuda (et see ei oleks liiga kuum). Pange 6 munavalget ja suhkur roostevabast terasest anumasse (B1) ja segage painduva vispliga (C3) 90 sekundit kiirusel V8.
- Kui munavalged moodustavad tippusid, lisage munakollased šokolaadile ja segage kiirelt.
- Eemaldage vispel, valage šokolaad munavalgetele ja kinnitage Delica tarvik (Q). Segage 40 sekundit kiirusel **V1**.
- Pange segu kaussi või väikestesse klaasidesse ja enne söömist hoidke segu vähemalt 4 tundi külmikus.

PUHASTAMINE JOONISED 1 JA 5

ET

Pirms produkta lietošanas pirmo reizi rūpīgi izlasiet „Drošības ieteikumu” bukletu un instrukcijas.

Glabāiet drošības ieteikumus drošā vietā turpmākai pārlesīšanai.

INSTRUKCIJAS TRAUKA „DELICA' TOOL” IZMANTOŠANAI (Q)

- „Delica' Tool” ir ideāls piederums ne tikai perfekta šokolādes musa, bet arī cepumu „macaroni”, kūkas „Pavlova”, cepumu „dāmu pirkstiņi”, siera kūkas, tiramisu, biskvītkūkas, augļu musa, suflē, „mousseline” mērces u.c. konditorejas izstrādājumu pagatavošanai.
- Piederums paredzēts vieglas un gaisīgas masas pagatavošanai. Nerūsējošā tērauda izturīgā konstrukcija ar atveri piederuma vidusdaļā ļauj pagatavot gaisīgu un viendabīgu masu. Pateicoties silikona formas pārklājumam, visas traukā iebērtās sastāvdaļas tiek rūpīgi iejauktas vienā masā.



- Lai masu pagatavotu dabiskā tempā, izmantojiet **tikai** ierīces 1. ātrumu.
- **Nekad** neizmantojiet piederumu „Delica' Tool” kopā ar trauku „Flex Bowl” (P).
- **Nekad** neizmantojiet piederumu „Delica' Tool” smagas mīklas (piemēram, maizes, brioša u.tml. izstrādājumu mīklas), kā arī vieglas mīklas (piemēram, kūku, mārciņkūku u.tml. izstrādājumu mīklas) pagatavošanai, vai cietu sastāvdaļu, piemēram, mandeļu, lazdu riekstu utt. smalcināšanai.
- Neizmantojiet „Delica' Tool” **bez** nerūsējošā tērauda traukā (B1) iebērtām sastāvdaļām.
- Tāpat neizmantojiet metāla piederumus „Delica' Tool” tīrīšanai.

RECEPTE

Šokolādes muss

Sastāvdaļas:

200 g šokolādes, 6 olu baltumi, 4 olu dzeltenumi, 25 g sviesta, 40 g cukura.

- Traukā „Flex Bowl” (P) vai marmītā izkausē sviestu un šokolādi, pēc tam atdzesē līdz istabas temperatūrai, lai masa nebūtu pārāk karsta. Nerūsējošā tērauda traukā (B1) liek 6 olu baltumus un pievieno cukuru, pēc tam 90 minūtes jauc, izmantojot putotāju (C3) ar V8 ātrumu.
- Tiklīdz olu baltumi sāk veidot stingras putas, šokolādei pievieno olu dzeltenumus un ātri samaisa.
- Izņem putotāju, olu baltumu putas pārlej ar šokolādi un uzstāda piederumu „Delica' Tool” (Q). Maisa 40 sekundes ar V1 ātrumu.
- Pirms pasniegšanas pagatavoto masu ielej traukā vai mazās glāzēs un liek ledusskapī vismaz uz 4 stundām ievilkties.

TĪRĪŠANA 1. UN 5. ATT.

Prieš naudodamiesi gaminiu pirmą kartą atidžiai perskaitykite brošiūrą „Saugos patarimai“ ir instrukciją.

Laikykite brošiūrą „Saugos patarimai“ saugioje vietoje ateičiai.

„DELICA“ ĮRANKĮ (Q) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

- „Delica“ įrankis idealiai tinka ne tik šokoladinių putėsių, bet taip pat sausainių „Macarons“, tortų „Pavlova“, sausainių „Ladyfingers“, sūrio tortų, tiramisų, biskvitinių pyragų, vaisių putėsių „Souffle“, „Muesline“ padažo ir kt. gamybai.
- Jis buvo sukurtas paprastam gaminimui. Su tvirta nerūdijančio plieno konstrukcija, turinčia centrinę angą, galima pagaminti tolygų ir porėtą mišinį. Dėl silikono formos, visi dubenyje esantys ingredientai tolygiai susimaišys su paruoštu mišiniu.



- Norėdami užtikrinti natūralų judėjimą, prietaise naudokite **tik** 1 greičio nustatymą.
- **Niekada** nenaudokite „Delica“ įrankio su „Flex“ dubeniu (P).
- **Niekada** nenaudokite „Delica“ įrankio gaminti, pvz., tešlą „Brioche“ duonos tešlą ir kt., taip pat, pvz., pyragą, keksą ir kt., arba kartu su kietais maisto produktais, tokiais kaip migdolai, lazdyno riešutai ir kt.
- Nenaudokite „Delica“ įrankio, nerūdijančio plieno dubenyje (B1) **nera** ingredientų.
- „Delica“ įrankio valymui nenaudokite metalinių įrankių.

RECEPTAS

Šokoladiniai putėsiai

ingredientai:

200g šokolado, 6 kiaušinių baltymų, 4 kiaušinių trynių, 25g sviesto, 40g cukraus.

- „Flex“ dubenyje (P) arba šildynėje ištirpdykite sviestą ir šokoladą ir palikite atvėsti iki kambario temperatūros, kad mišinys nebūtų per karštas. Į nerūdijančio plieno dubenį (B1) įdėkite 6 kiaušinio baltymus ir cukrų, 90 s maišykite plaktuvu (C3) pasirinkę nustatymą V8.
- Įmaišę baltymus, įpilkite į šokoladą trynius ir greitai maišykite.
- Ištraukite plaktuvą, užpilkite šokoladą ant kiaušinių baltymų ir uždėkite „Delica“ įrankį (Q). Maišykite 40 s pasirinkę nustatymą V1.
- Supilkite mišinį į dubenį ar mažas stiklines, prieš valgydami padėkite į šaldytuvą 4 valandoms.

VALYMAS 1 IR 5 PAV.

LT

Prosimy o uważne przeczytanie broszury „Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” urządzenia i instrukcje przed użyciem po raz pierwszy.
Niniejsze zalecenia dotyczące bezpieczeństwa należy zachować na przyszłość i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

ZALECENIA DOTYCZĄCE STOSOWANIA DELICA' TOOL (Q)

- Twój Delica' Tool jest idealny do przygotowania musu czekoladowego jak również makaroników, pavłową, biszkoptów, sernika, tiramisu, biszkoptu, musu owocowego, sufletu, sosu mousseline...
- Akcesorium zostało zaprojektowane, by wykonać udane delikatne wypieki. Solidna struktura ze stali nierdzewnej, składająca się z centralnego otworu, pozwala na uzyskanie lekkiej i spójnej konsystencji. Wszystkie składniki włożone do miski będą delikatnie połączone dzięki odlewaniu silikonowi.



- Aby zachować naturalny ruch, używać **tylko** przy prędkości 1.
- Nie używać **nigdy** akcesorium Delica' Tool z akcesorium Flex Bowl (P).
- Nie używać **nigdy** akcesorium Delica' Tool do przygotowania ciężkich ciast (np. ciasta na chleb, bułeczki,...), kruchych ciast (np. placek, ciasto 4/4...) i do przygotowania preparatów na bazie twardych składników takich jak migdały, orzeszki...
- Nie używać akcesorium Delica' Tool **bez** składników w misce ze stali nierdzewnej (B1).
- Nie używać metalowych narzędzi do czyszczenia urządzenia Delica' Tool.

PRZEPIS

Mus czekoladowy

Składniki:

200g czekolady, 6 białek jaj, 4 żółtka, 25g masła, 40g cukru.

- Rozpuścić masło i czekoladę w Flex Bowl (P) lub na parze, odczekać, aż ostygną w temperaturze pokojowej, by nie były zbyt ciepłe. Włożyć 6 białek z cukrem do miski ze stali nierdzewnej (B1) i miksować przez 90 sek przy V8 za pomocą trzepaczki (C3).
- Po ubiciu białek dodać żółtka do czekolady i energicznie wymieszać.
- Wyjąć trzepaczkę, wlać czekoladę na białka i włożyć Delica' Tool (Q). Wymieszać przez 40s przy V1.
- Włożyć masę do miski lub foremek, włożyć do lodówki na minimum 4 godziny przed podaniem.

Перед первым использованием внимательно прочтите буклет «Правила техники безопасности», прилагаемый к устройству, и данное руководство. Сохраните буклет в надежном месте для использования в будущем.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДКИ DELICA' TOOL (Q)

- Устройство Delica' Tool идеально подходит для приготовления шоколадного мусса, а также пирожных макарон, беже, печенья «дамские пальчики», чизкейков, тирамису, бисквита, фруктового мусса, суфле, соуса со взбитыми сливками и т. д.
- Конструкция устройства подходит для приготовления легких и воздушных десертов. Прочная конструкция из нержавеющей стали с одним центральным отверстием позволяет получить воздушную и однородную смесь. Все ингредиенты, помещаемые в чашу, аккуратно вмешиваются в смесь благодаря силиконовому контуру.



- Для сохранения естественных движений используйте устройство **только** на скорости 1.
- **Ни в коем случае** не пользуйтесь насадкой Delica' Tool с чашей Flex Bowl (P).
- **Ни в коем случае** не пользуйтесь насадкой Delica' Tool для замешивания плотного теста (например, для хлеба, булочек и т. д.), жидкого теста (например, для кексов, бисквита и т. д.), а также для приготовления смесей на основе твердых ингредиентов, таких как миндаль, фундук и т. д.
- Не пользуйтесь насадкой Delica' Tool **без** ингредиентов в чаше из нержавеющей стали (B1).
- Не пользуйтесь металлическими инструментами для чистки насадкой Delica' Tool.

РЕЦЕПТ

Шоколадный мусс

Ингредиенты:

200 г шоколада, 6 яичных белков, 4 яичных желтка, 25 г сливочного масла, 40 г сахара.

- Растопите сливочное масло и шоколад в чаше Flex Bowl (P) или на водяной бане и оставьте смесь остывать до комнатной температуры. Поместите в чашу из нержавеющей стали (B1) 6 белков с сахаром и смешивайте в течение 90 сек. на скорости с помощью насадки (C3).
- Когда белки поднимутся, поместите желтки в шоколадную смесь и быстро перемешайте.
- Снимите насадку, влейте шоколад в белки и установите насадку Delica' Tool (Q). Смешивайте в течение 40 сек. на **скорости 1**.
- Влейте смесь в десертные емкости и перед подачей поместите их в холодильник не менее чем на 4 часа.

ЧИСТКА — РИС. 1 И 5

RU

Перед першим використанням уважно прочитайте брошуру “Правила техніки безпеки” для вашого приладу, а також даний посібник.

Зберігайте правила техніки безпеки в надійному місці для подальшого використання.

ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ DELICA' TOOL (Q)

- Delica' Tool – це ідеальний інструмент для приготування бездоганного шоколадного мусу, а також мигдальних тістечок, тарту «Павлова», печива, цізкейків, тірамісу, бісквітів, фруктових мусів, суфле, соусу зі збитими вершками тощо.
- Його дизайн спеціально розроблений для приготування легких, повітряних сумішей. Міцна конструкція з нержавіючої сталі з отвором по центру дає змогу приготувати ідеально сбалансовані повітряні суміші. Усі інгредієнти, які ви кладете в чашу, додаватимуться делікатно до суміші завдяки силіконовій формі.



- Для природного руху використовуйте **тільки** першу швидкість пристрою.
- **Ніколи** не використовуйте насадку Delica' Tool з аксесуаром Flex Bowl (P).
- **Ніколи** не використовуйте насадку Delica' Tool для приготування важкого тіста (наприклад, тіста для хліба, булочок...), легкого тіста (наприклад, для тортів, пирогів...) і для обробки сумішей із твердих інгредієнтів, таких як мигдаль, фундук тощо.
- Не використовуйте насадку Delica' Tool **без** інгредієнтів у чаші з нержавіючої сталі (B1).
- Не використовуйте металевий посуд для очищення насадки Delica' Tool.

РЕЦЕПТ

Шоколадний мус

Інгредієнти:

200 г шоколаду, 6 яєчних білків, 4 яєчні жовтки, 25 г вершкового масла, 40 г цукру.

- Розтопіть у чаші Flex Bowl (P) або на водяній бані вершкове масло та шоколад, а потім дайте охолонути до кімнатної температури, щоб суміш не була дуже гарячою. У чашу з нержавіючої сталі (B1) покладіть 6 білків із цукром і перемішуйте на швидкості 8-90 з вінчиком (C3).
- Коли білки піднімуться, додайте жовтки в шоколад і швидко перемішайте.
- Зніміть вінчик, вилийте шоколад на білки і встановіть насадку Delica' Tool (Q). Перемішуйте 40 с **на швидкості 1**.
- Вилийте суміш у десертні ємності або в стаканчики і поставте в холодильник принаймні на 4 години, перш ніж подавати на стіл.

ОЧИЩЕННЯ МАЛ. 1 І 5

يرجى قراءة كتيب «تعليمات السلامة»، والإرشادات الواردة فيه بعناية، قبل الاستخدام للمرة الأولى.
احتفظ بتعليمات السلامة في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

نصائح عملية لوعاء Delica'TOOL (Q)

- أداة Delica هي الأداة المثالية لتحقيق زينة الشوكولاتة بشكل مثالي، وكذلك المعكرونة، بافلوفا، البسكويت مع الملعة، كعكة الجبن، التيراميسو، كعكة الإسفنج، موس الفاكهة، سوفييه، صلصة موسلين.
- وقد تطور تصميمها لتتناسب التحضيرات الخفيفة والهشة إن هيكل الإستانلس ستيل المتين الذي زُوِدَ بتقَب مركزِي، يسمح بتحضير مزيج متجانس وهشّ. سوف تدمج جميع المكونات في الوعاء برفق لتخلط وتأخذ شكل قالب السيليكون.



- لتحقيق الحركة الطبيعية، استخدم فقط السرعة 1 في الجهاز.
- لا تستعمل أبداً أداة Delica مع ملحوظ Flex Bowl (P).
- لا تستعمل أبداً أداة Delica لصنع المعكرونة الثقيلة (عجينة الخبز، البريوش ...)، المعكرونة الخفيفة (أنواع الكعك، كعكة الباوند ...)، بالإضافة إلى التحضيرات التي تحتوي على المكونات الصلبة مثل اللوز والبنديق ...
- لا تستخدم أداة Delica (١) دون وجود مكونات في وعاء الإستانلس ستيل (B1).
- لا تستخدم أدوات معدنية لتنظيف أداة Delica.

وصفة

موس الشوكولاته
المكونات :

200 جرام من الشوكولاته، 6 بياض البيض، 4 صفار البيض، 25 جرام من الزبدة، 40 جرام من السكر

- تُذوّب الزبدة والشوكولاته في وعاء Flex Bowl (P) أو بالمزيج الممزوج وتترك لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة حتى لا تكون ساخنة جداً. في وعاء الإستانلس ستيل (B1)، يوضع 6 من بياض البيض مع السكر وتُمزج لمدة 90 ثانية في مخفقة V8 فليكس (C3).
- عندما يرتفع بياض البيض، يُخلط صفار البيض مع الشوكولاته وتُحرك بسرعة.
- تُرفع المخفقة، تُسكب الشوكولاته على بياض البيض وتوضع أداة Delica (Q). تُخفق لمدة 40 ثانية V1.
- يوضع التحضير في وعاء أو أوعية زجاجية، ثم يوضع في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل قبل التقديم.

التنظيف الشكل 1 و 5

لطفاً قبل از استفاده اول، «کتابچه دستورالعمل ایمنی» و کتابچه راهنمای دستگاه خود را با دقت بخوانید.

دستورالعمل ایمنی را در یک مکان امن برای مراجعه در آینده نگه دارید.

راهنمایی های عملیاتی برای (Q) DELICA'TOOL

- ابزار 'Delica' ابزار ایده آل به دست آوردن خامه شکلاتی، و همچنین نان شیرینی، پاولوا (Pavlova)، بیسکویت با قاشق، کیک پنیری (cheesecake)، تیرامیسو (tiramisu)، کیک اسفنجی، خامه میوه ای، خوراک سوفله، سس ماسلین (muslin sauce) ... است
- طراحی آن برای آماده سازی نور و هوا آسان است. سازه فولاد ضد زنگ که با سوراخ مرکزی شکل گرفته است، امکان مخلوط هوا و همابندی را فراهم می کند. تمام مواد موجود در کاسه به آرامی ترکیب شده تا با شکل سیلیکون قالب شده مخلوط شود.



- برای دستیابی به حرکات طبیعی، از سرعت 1 فقط دستگاه خود استفاده کنید.
- هرگز از ابزار 'Delica' با لوازم جانبی (Flex Bowl (P) استفاده نکنید.
- هرگز از ابزار 'Delica' برای دستیابی به خمیر ضخیم (مانند خمیر نان، بریوچه (Brioche) ...)، خمیر نرم (مانند کیک، کیک گرد ...) و همچنین مواد سخت مانند بادام، فندق ... استفاده نکنید.
- از 'ابزار Delica' بدون مواد در کاسه ضد زنگ خود (B1) استفاده نکنید.
- از وسایل فلزی برای تمیز کردن ابزار 'Delica' استفاده نکنید.

دستورالعمل

خامه شکلاتی

مواد:

200 گرم شکلات، 6 سفیده تخم مرغ، 4 زرده تخم مرغ، 25 گرم کره، 40 گرم شکر.

- کره و شکلات را در Flex Bowl (P) یا Bain-Marie آب کنید و آن را به دمای اتاق خنک نگه دارید بطوریکه خیلی گرم نباشد. در کاسه فولاد ضد زنگ 6 (B1) سفید را با شکر قرار داده و 90 ثانیه در V8 با (C3) شلاق قرار دهید.
- هنگامی که سفیده تخم مرغ کف کند، زرده تخم مرغ را با شکلات ترکیب کنید و به سرعت بهم بزنید.
- همزن را بردارید، شکلات را بر روی سفیده تخم مرغ بریزید و ابزار (Q) Delica را قرار دهید. 40 ثانیه در V1 مخلوط کنید.
- آماده سازی خود را در کاسه یا تنگ شیشه ای قرار دهید، و حداقل 4 ساعت قبل از سرو کردن خنک کنید.

تمیز کردن شکل 1 و 5

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST							
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	VIETNAM	1800-555521	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	سلطنة عمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LİTUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325
10/04/2018							

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupaäpä / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Число покупки / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauks numurs / Gaminio numeris / Referencia produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Yürürlüğü / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardutouvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Число/наименование/наименование и адреса / Название и адрес продавца / Сатышының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žmogus / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Число / Печать продавца / Сатышының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

FR	p. 3
EN	p. 4
NL	p. 5
DE	p. 6
ES	p. 7
EL	p. 8
IT	p. 9
PT	p. 10
TR	p. 11
BG	p. 12
BS	p. 13
CS	p. 14
HU	p. 15
RO	p. 16
SK	p. 17
SL	p. 18
SR	p. 19
HR	p. 20
ET	p. 21
LV	p. 22
LT	p. 23
PL	p. 24
RU	p. 25
UK	p. 26
AR	p. 27
FA	p. 28