

# GASTROBACK®



Art.-No. 40965 »Design Food Processor Advanced«

## ROBOT KUCHENNY

**IMPORTER: DSV Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka  
Komandytowa;  
Plac Kaszubski 8; 81-350 Gdynia**

## **SZANOWNY KLIENCIE!**

Nowy robot »Design Food Processor Advanced« zapewnia jakość, styl i doskonałą wydajność. Zaawansowana technologia i funkcjonalna konstrukcja gwarantują, że rezultaty każdego produktu przekroczą najśmielsze oczekiwania. Przygotowanie żywności nigdy nie było łatwiejsze. Gastroback »Design Food Processor Advanced« posiada wydajny silnik indukcyjny zapewniający znakomite możliwości przetwarzania, które przyczynią się do uzyskania znakomych rezultatów za jednym naciśnięciem przycisku.

»Design Food Processor Advanced« przeznaczony jest do siekania, rozdrabniania i krojenia owoców, warzyw, mięs, ziół, orzechów i migdałów oraz mieszania ciasta, wytwarzania lodów, napojów mlecznych lub zup. Design Food Processor Advanced doskonale nadaje się do przetwarzania surowych owoców i warzyw oraz do oszczędzania czasu i składników do posiłków.

Gastroback GmbH



## WAŻNE INSTRUKCJE

**OSTRZEŻENIE:** w celu uniknięcia obrażeń osób i uszkodzeń, zawsze wyłączaj urządzenie, poczekaj aż silnik całkowicie się zatrzyma i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, natychmiast po pracy i przed montażem / demontażem lub czyszczeniem urządzenia.

**OSTRZEŻENIE:** ostrza i tarcze są bardzo ostre. Zwróć uwagę, kiedy obsługujesz urządzenie. Dotykaj tylko tarcz i krawędzi ostrzy podczas czyszczenia zachowując szczególną ostrożność.

**Uwaga: cały osprzęt musi być trwale przymocowany do trzpienia. Zawsze upewnij się, że akcesoria są prawidłowo zamontowane.**

- **UWAGA:** Jeśli przycisk ON / OFF jest wciśnięty i miska nie jest zablokowana na bloku silnika, przycisk ON / OFF nie będzie podświetlony. Umieszczanie miski przetwarzania na bloku silnika podczas gdy przycisk ON / OFF jest wciśnięty spowoduje natychmiastowe uruchomienie silnika.
- W trakcie użytkowania nie naciskaj zbyt mocno na popychacz do jedzenia, aby uniknąć przeciążenia silnika. Jeżeli silnik zgaśnie lub zablokuje się podczas pracy lub jeśli włókno żywności blokuje ostrze, natychmiast wyłącz >OFF< urządzenie i odłącz przewód zasilający. Sprawdź i usuń przyczynę blokady w misce przetwarzania go (patrz "Opieka i Czyszczenie").

**OSTRZEŻENIE:** nie wkładaj produktów do rynny podajnika palcami lub innymi przedmiotami. Zawsze używaj dostarczonego popychacza do żywności. Nigdy nie używaj siły.

**Uwaga:** urządzenie nie włącza się, dopóki urządzenie nie zostanie prawidłowo zmontowane.

- Przycisk> Pulse <: urządzenie działa w określonych odstępach czasu. Silnik działa tak długo, jak przytrzymasz przycisk. Zwolnienie przycisku automatycznie wyłączy silnik.
- Przycisk:> ON <: przycisk podświetlony na pomarańczowo, silnik pracuje na stałe do momentu ponownego naciśnięcia przycisku włączania / wyłączenia, aby włączyć urządzenie >OFF<.
- **UWAGA:** Nie używaj urządzenia w ciągłej pracy przez więcej niż 4 minuty, aby uniknąć przegrzania. Jeśli przetwarzasz duże ilości żywności, regularnie przerywaj pracę i odłącz urządzenie co najmniej na 1 minutę, aby silnik ostygł.

**OSTRZEŻENIE:** Gdy ostrze jest zamontowane w naczyniu przetwarzającym, nie wolno wkładać rąk do miski. Zawsze używaj drewnianej lub plastikowej łyżki lub podobnych przyborów kuchennych do wkładania i wyjmowania jedzenia.

- **UWAGA:** Nigdy nie trzymaj twarzy lub innych części ciała nad otworem do wrzucania jedzenia, kiedy silnik pracuje, ponieważ małe kawałki jedzenia mogą zostać wyrzucone na zewnątrz.
- **UWAGA:** nigdy nie wkładaj wrzącego jedzenia do miski. Zawsze pozwól, aby jedzenie ostygło przed przetworzeniem.
- Nie tnij bardzo twardych potraw, takich jak lód, ziarna kawy lub gałka muszkatołowa.

**OSTRZEŻENIE:** nie przepelniaj miski lub pojemnika na żywność. Wyjmuj jedzenie, używając drewnianej lub plastikowej łyżki, przed ponownym użytkowaniem urządzenia.

**UWAGA:** NIE umieszczaj urządzenia w automatycznej zmywarce ani nie zalewaj go wrzątkiem. Akcesoria można myć w zmywarce (tylko umieść je na górnej półce zmywarki).

**UWAGA:** plastikowe elementy mogą matowieć w zmywarce.

- W celu uniknięcia uszkodzenia pierścienia uszczelniającego na pokrywie, po wielokrotnym użytkowaniu należy pierścień przetrzeć pędzlem nasączonym niewielką ilością oleju roślinnego przed ponownym założeniem go na miejsce.

## **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY**

Uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed uruchomieniem i zachowaj instrukcje na przyszłość. Nie próbuj używać urządzenia do dowolnego innego zastosowania niż opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie, zwłaszcza niewłaściwe użycie, może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie, porażenie prądem, pożar. Niniejsze instrukcje są istotną częścią urządzenia. Podczas przekazywania urządzenia osobie trzeciej, należy zawsze przekazywać również niniejszą instrukcję obsługi. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone.

Jakakolwiek operacja, naprawa i techniczna konserwacja urządzenia lub jakiegokolwiek jego części, inna niż opisana w niniejszej instrukcji, może być wykonana tylko w autoryzowanym centrum serwisowym.

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie zostało zaprojektowane dla normalnych ilości domowych. Nie wolno obsługiwać lub przechowywać urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych lub mokrych pomieszczeniach. Nie uruchamiaj urządzenia w trybie ciągłym przez więcej niż 4 minuty, aby uniknąć przegrzania. Jeśli przetwarzasz duże ilości jedzenia, regularnie przerywaj działanie i odłącz urządzenie na co najmniej 1 minutę, aby silnik ostygł w celu uniknięcia przegrzania.
- Nie należy obsługiwać urządzenia za pomocą jakichkolwiek części lub akcesoriów niezalecanych przez producenta (np. wkładki noży). Nie wolno obsługiwać urządzenia, gdy urządzenie lub jakakolwiek jego część może być uszkodzona, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia elektrycznego lub jakiegokolwiek innego obrażenia. Nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy silnika lub naprawiać przewodu zasilania. Sprawdzaj regularnie całe urządzenie. Urządzenie może być uszkodzone, jeśli zostało poddane przeciążeniom (tj. przegrzanie, mechaniczne lub porażenie prądem) lub jeśli występują pęknięcia, nadmiernie wystrzępione części, zniekształcenia komory silnika lub drążków.  
W tym przypadku natychmiast odłącz urządzenie i zwróć się do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy.
- Nie wolno podnosić, ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający. W celu przeniesienia zawsze chwyć obudowę silnika za ciemne antypoślizgowe uchwyty.
- Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się żadnymi częściami urządzenia lub opakowania. Ostrza dysków i uniwersalne ostrza są wyjątkowo ostre. Urządzenie NIE jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru. Uważaj na to, aby nikt nie ciągnął urządzenia za przewód zasilający, zwłaszcza gdy w pobliżu znajdują się małe dzieci. Zawsze umieszczaj urządzenie na czystej, suchej i stabilnej powierzchni, gdzie jest chroniona przed niedopuszczalnym odkształceniem (tj. mechaniczne lub elektryczne, przegrzanie, mróz, wilgoć) i poza zasięgiem małych dzieci.
- Obsługuj urządzenie na dobrze dostępnej, stabilnej, poziomej, suchej i odpowiednio dużej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia ani żadnej jego części w pobliżu gorących powierzchni (nagrzewnica, palnik gazowy, grill lub piekarnik). Nie umieszczaj urządzenia przy krawędzi stołu, blatu, na pochylonych, mokrych nawierzchniach lub w miejscach, w których może spaść. Trzymaj całe urządzenie z dala od bezpośredniego światła słonecznego i ostrych krawędzi.

- Zawsze NATYCHMIAST wyłącz urządzenie> OFF < (naciskając przycisk On / Off).  
Urządzenie jest wyłączone po zgaśnięciu przycisku. Poczekaj, aż dysk lub ostrze całkowicie się zatrzymają, a następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilania jeśli urządzenie nie będzie używane (nawet na krótką przerwę) oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie wkładaj produktów do kanału podajnika palcami lub obcymi przedmiotami. Zawsze używaj dostarczonego popychacza do żywności. Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz.
- Nie zanurzaj obudowy silnika ani przewodu zasilającego w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Nie wylewaj cieczy na obudowę silnika lub kabel zasilający. Jeśli na obudowę silnika wylane zostaną ciecze, natychmiast odłącz urządzenie i osusz obudowę silnika, aby uniknąć porażenia prądem lub pożaru. Nie próbuj włączać urządzenia, jeśli na obudowę silnika wylane zostały ciecze.
- Nie umieszczaj urządzenia w automatycznej zmywarce!
- Nie wolno używać żadnych szorstkich środków czyszczących, żrących chemikaliów (tj. środki dezynfekujące, wybielacze) lub podkładek do czyszczenia. Nie używaj ostrych narzędzi do obsługi lub czyszczenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do cięcia i krojenia żywności. Nie używaj urządzenia do jakichkolwiek innych celów. Nie tnij bardzo twardej żywności (lód, ziarna kawy lub gałka muszkatołowa).
- Przed użyciem zawsze upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane. Nie pozostawiaj zaschniętego jedzenia na powierzchni urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo i całkowicie zmontowane przed podłączeniem do zasilania i uruchomieniem. Jednostka nie włączy się jeśli nie została prawidłowo zmontowana.
- Naprawy i konserwacji technicznej urządzenia lub przewodu zasilania może wykonywać tylko autoryzowany serwis.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone lub znajdują się w nim uszkodzone elementy. Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub było nadmiernie przeciążone. Prawdopodobnie urządzenie może być uszkodzone, jeśli urządzenie lub elementy urządzenia wykazują pęknięcia, nadmierne zużycie, zmiany lub wycieki. Jeśli koło napędowe bloku silnika porusza się powoli urządzenie może być uszkodzone.
- Używaj tylko materiałów eksploatacyjnych, które są dostarczane i zalecane przez producenta.

## **WAŻNE ŚRODKI OCHRONNE DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH**

- Umieść urządzenie w pobliżu odpowiedniego gniazdka ściennego i podłącz urządzenie bezpośrednio do chronionego źródła zasilania z zabezpieczeniem (uziemiaenie / ziemia). Zawsze całkowicie rozwijaj przewód zasilający. Nie używaj przedłużaczy ani rozdzielaczy. Upewnij się, że napięcie znamionowe zasilania odpowiada wymaganiom napięcia dla tego urządzenia (220 - 240 V, 50/60 Hz, AC).  
Zalecana jest instalacja wyłącznika różnicowo-prądowego (r.c.c.b.) z maksymalnym znamionowym roboczym prądem resztkowym 30mA w zasilającym obwodzie elektrycznym.  
W razie wątpliwości należy skontaktować się z elektrykiem w celu uzyskania dalszych informacji. W różnych krajach, specyfikacje zasilania podlegają różnym normom. Dlatego możliwe jest, że zasilanie w innych krajach nie spełnia wymagań do bezpiecznej obsługi tego urządzenia. Dlatego przed uruchomieniem urządzenia za granicą należy upewnić się, że możliwa jest bezpieczna eksploatacja.
- Przewody zasilające nigdy nie mogą być wiązane, skręcane, ciągnięte, naprężane lub ściskane. Nie pozwól, aby wtyczka lub przewód zasilający zwisały poza krawędź stołu lub blatu. Upewnij się, że nikt nie pociągnie urządzenia za przewód zasilający, ani nie zaplącze się w przewód zasilający. Zawsze chwytaj za wtyczkę, aby odłączyć kabel zasilający. Nie dotykaj wtyczki ani urządzenia mokrymi rękami, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania i podczas pracy. Zawsze wyłącz urządzenie i NATYCHMIAST odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego po zakończeniu pracy i jeśli nie jest używane (nawet na krótką przerwę) i przed czyszczeniem i / lub montażem / demontażem.  
Zawsze chwytaj za wtyczkę, aby odłączyć urządzenie od gniazdka.
- Nie ciągnij za kabel zasilający. Przewód zasilający nigdy nie może być zawiązany ani ściśnięty.  
Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub blatu. Uważaj, aby nie zaplątać się w przewód zasilający. Zawsze całkowicie rozwiń przewód zasilający przed użyciem.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Nie dotykaj urządzenia, jeśli jest wilgotne, mokre lub dotyka mokrej powierzchni po podłączeniu do zasilania. W takim przypadku, natychmiast odłącz i osusz urządzenie.

## **RUCHOME ELEMENTY I OSTRZA - NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ**

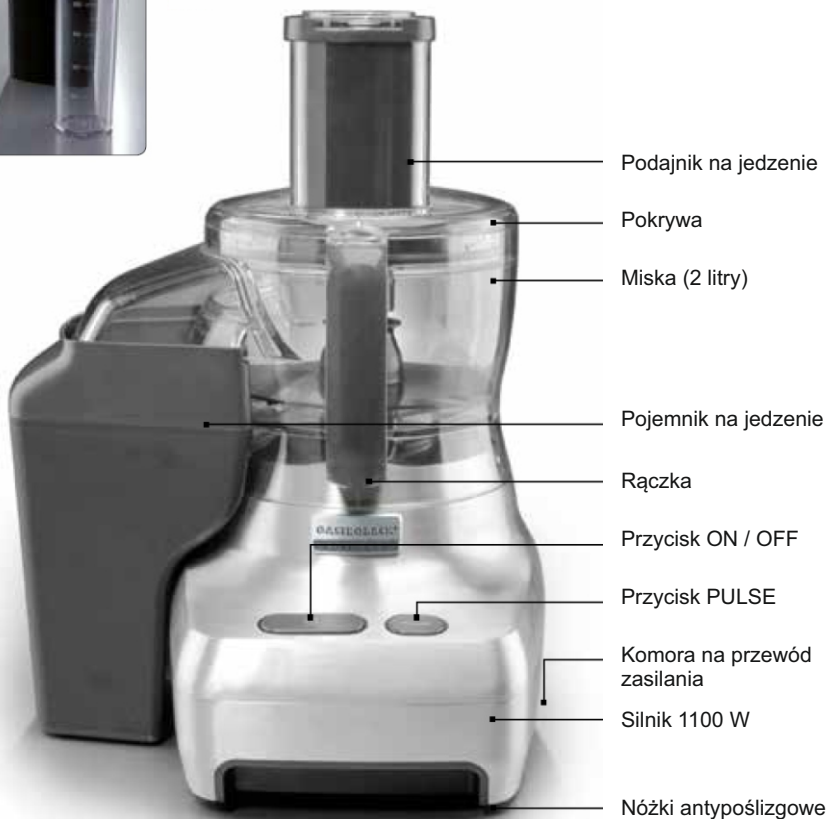
- Nigdy nie wkładaj palców, drewnianych łyżek, ani innych obcych przedmiotów (np. włosy, ubranie, szczotki, ściereczki) do rynny na podawanie składników, gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.
- Używaj tylko dostarczonego popychacza do jedzenia, aby popychać żywność przez podajnik.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, poczekaj, aż silnik się zatrzyma i następnie wyciągnij wtyczkę przed zdjęciem pokrywy urządzenia.
- Nigdy nie trzymaj twarzy lub innych części ciała nad podajnikiem na jedzenie, gdy silnik pracuje, ponieważ małe kawałki jedzenia mogą zostać wyrzucone z urządzenia.
- Ostrza i tarcze są bardzo ostre. Zachowaj szczególną uwagę podczas obsługi jednostki. Chwytaj tarcze ostrzy tylko za centralną część plastikową podczas czyszczenia. Silnik działa jeszcze przez chwilę po wyłączeniu urządzenia. Poczekaj, aż silnik zatrzyma się całkowicie przed otwarciem lub przeniesieniem urządzenia. Przechowuj urządzenie tylko w stanie kompletnie zmontowanym.
- Nigdy nie wkładaj obcych substancji lub twardych przedmiotów do rynny podajnika. Usuń wszystkie niejadalne części (takie jak łodyga, i nasiona) z żywności przed włożeniem ich do podajnika na pożywienie.



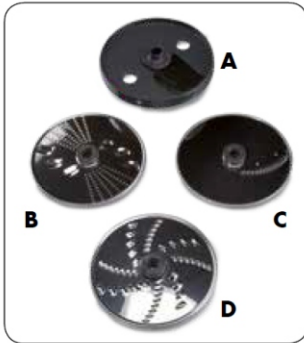
## OPIS ELEMENTÓW



Podwójny popychacz do żywności:  
Popychacz do żywności i popychacz  
wewnętrzny ze skalą



Szuflada do przechowywania:  
umożliwia przechowywanie  
akcesoriów w urządzeniu



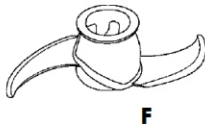
A. Ostrze krojące: stal nierdzewna  
ostrze do krojenia umożliwia krojenie żywności na różne grubości, od 2 do 7 mm. drobne i grube plasterki.

B: Dwustronna tarcza:  
wyjątkowa w przypadku obróbki Ma cienkie płatki, świetnie nadające się do ścierania parmezanu i słodkich ziemniaków.

Druga strona umożliwia drobne mielenie - idealne do twardych serów i czekolady.



C: Dysk Julienne: ostrze julienne ze stali nierdzewnej jest idealne do spójnego cięcia - idealne na sałatki, do smażenia.



D: Odwracalna tarcza rozdrabniająca cienka i gruba: drobne lub grube kawałki

E: Wrzeciono: napędza wszystkie akcesoria.  
Wrzeciono musi być na swoim miejscu, aby obsługiwać urządzenie



F: Ostrze uniwersalne: gładkie ze stali nierdzewnej. Ostrze jest przeznaczone do cięcia, wyrabiania, ubijania i emulgacji.



G / H: dodatkowa mini misa do przetwarzania z małym uniwersalnym "Ostrzem i pokrywą" - do cięcia i wyrabiania małych porcji i do przechowywania.

I: Łopatka do jedzenia

## **OBSŁUGA**

»Design Food Processor Advanced« działa niezwykle szybko; większość rodzajów żywności przetwarza w ciągu kilku sekund. Robot kuchenny został zaprojektowany do pracy maksymalnie przez 4 minuty. Jeśli konieczne jest wykonywanie operacji przez więcej niż 4 minuty należy zrobić przerwę i pozwolić silnikowi ostygnąć przez 1 minutę. Urządzenie ma styk bezpieczeństwa, który umożliwi uruchomienie silnika tylko wtedy, gdy miska jest prawidłowo umieszczona na bloku silnika. Jeśli silnik zgaśnie lub zacznie się zacinać natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz przewód zasilania od gniazdka elektrycznego. Sprawdź, czy w misce jest jakakolwiek przeszkoda i usuń ją (patrz "Pielęgnacja i czyszczenie").

**Uwaga:** nie przepelniaj miski na żywność. Wyjmij trochę jedzenia z miski używając drewnianej lub plastikowej łyżki, przed ponownym uruchomieniem urządzenia. Nie wkładaj palców do miski.

**Ważne:** urządzenie wyposażono w termiczne zabezpieczenie odcinające, które wyłączy urządzenie w przypadku przeciążenia. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, które zostanie automatycznie zresetowane po ostygnięciu.

- Obsługa dysków: usuń włókna z dysków, jeśli otwory są zablokowane. Zawsze używaj popychacza do żywności podczas pracy i delikatnie wprowadź żywność do podajnika.
- Obsługa uniwersalnego ostrza >s<: usuń wszystkie niejadalne twarde części (takie jak łydoga, twarda skóra i nasiona) z żywności przed włożeniem ich do podajnika. Żywność może zablokować ostrze. Zwróć uwagę, aby miska nie została przeciążona i jeśli to konieczne, wyłącz urządzenie i usuń pożywienie z miski łyżką przed kontynuowaniem działania.

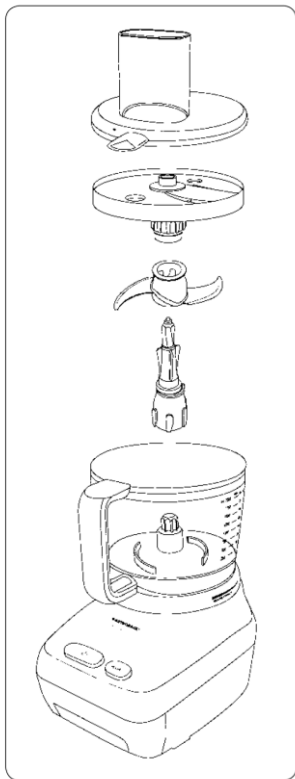
**OSTRZEŻENIE:** nie przepelniaj miski lub pojemnika na żywność. Ewentualnie, wyjmij trochę jedzenia, używając drewnianej lub plastikowej łyżki, przed ponownym uruchomieniem urządzenia.

## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

**OSTRZEŻENIE:** ostrza i tarcze są bardzo ostre. Podczas obsługi należy zachować ostrożność. Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się urządzeniem, jego częściami lub materiałem do pakowania. Po rozpakowaniu usuń wszystkie materiały promocyjne i opakowania, a także wszelkie inne obce obiekty. Przed pierwszym użyciem i po długim okresie przechowywania należy wyczyścić urządzenie wilgotną miękką ściereczką i ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

## PRACA Z NORMALNĄ MISKĄ

**OSTRZEŻENIE:** zawsze włączaj urządzenie. Poczekaj aż silnik się zatrzyma i odłącz urządzenie przed montażem / demontażem. Zawsze całkowicie zmontuj urządzenie przed podłączeniem wtyczki do gniazdka i upewnij się, że obce przedmioty nie znajdują się podajniku na żywność. Dotykaj tarcz tylko za centralną plastikową część i zachowaj ostrożność podczas czyszczenia.

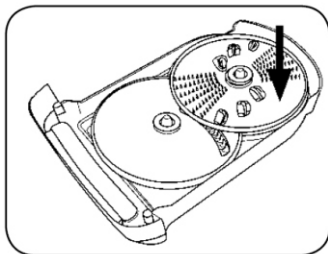


1. Umieść blok silnika na odpowiedniej, stabilnej, suchej i czystej powierzchni roboczej. (patrz: "Zabezpieczenia w codziennej eksploatacji"). Panel sterowania musi być skierowany do przodu.
2. Umieść miskę na bloku silnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara dopóki nie zostanie bezpiecznie zablokowana na swoim miejscu. Nie używaj siły. Uchwyt powinien być skierowany do przodu (rysunek A).
3. Zamocuj wrzeciono na wale napędowym, na środku miski do przetwarzania (zdjęcie B). Długi wał wrzeciono musi przesuwać się po wałku napędowym z końcówką skierowaną w górę. W razie potrzeby obróć nieco wrzeciono, aby dopasować do odpowiedniej pozycji. Wrzeciono wystaje z miski na 1 lub 2 cm.

**Uwaga:** wszystkie akcesoria muszą być pewnie przymocowane do wrzeciona. Zawsze dostosowuj załączniki do momentu, aż będziesz miał pewność, że są prawidłowo osadzone.

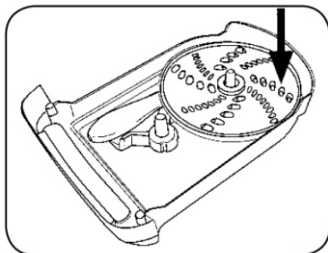
4. Umieść dysk lub ostrze, które chcesz użyć na górze wrzeciona obracając dysk tak, aby sześciokątna nakrętka dysku pasowała do śruby sześciokątnej wrzeciona (zdjęcie C / D). Strona, której chcesz użyć musi być skierowana do góry.

## OBSŁUGA RÓŻNYCH DYSKÓW I OSTRZA



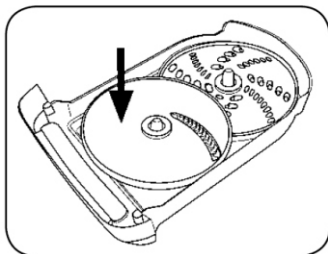
### Dwustronna tarcza i tarcza do szatkowania (marchwi)

W celu uzyskania drobno zmielonego pożywienia strona z łukowatymi ostrzami musi być skierowana do góry. Aby uzyskać drobno zmielone płatki strona z małymi ostrzami musi być skierowana do góry.



### Odwracalny dysk rozdrabniający - cienki i gruby

Aby uzyskać dokładne i grube rozdrabnianie, użyj dysku do rozdrabniania (np. ogórka). W przypadku grubego rozdrabniania, strona z większymi łukowatymi ostrzami musi być skierowana do góry. Do dokładnego rozdrabniania strona z mniejszymi łukowatymi ostrzami musi skierowana w górę.



### Dysk Julienne

Aby pokroić jedzenie w spójne kawałki idealne na sałatkę, użyj dysku julienne. Strona z ostrzami musi być skierowany do góry.



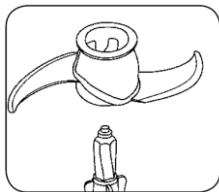
### Regulowane ostrze krojące

Pozwala na krojenie potraw na różne grubości, od 2 do 7 mm. Aby wyregulować ostrze, należy obrócić wałek na dolnej stronie dysku. W celu uzyskania cieńszych plasterków obróć wałek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a dla grubszych plasterków obróć wałek w prawo.



**Uwaga:** na dysku znajdują się dwie dziury, które ułatwiają demontaż. Przelóż palce przez otwory i delikatnie pociągnij dysk do góry, aby go usunąć. Uważaj, aby się nie skaleczyć.

## Ostrze uniwersalne



Do krojenia warzyw, ryb lub mięsa, wyrabiania ciasta lub przyrządzania koktajli, zup lub lodów używaj uniwersalnego ostrza > s <.

**OSTRZEŻENIE:** Zachowaj ostrożność. Zawsze manipuluj ostrzem przetwarzającym trzymając je za centralną część z tworzywa sztucznego.

Zamontuj uniwersalne ostrze >s< na wrzecionie i mocno wciśnij na miejsce. Upewnij się, że ostrze jest bezpiecznie zablokowane na wrzecionie.

Ostrze jest prawidłowo zmontowane, jeśli środkowa część z tworzywa sztucznego jest skierowana do góry i pasuje do szerszej części wrzeciona. Ostrze znajduje się kilka milimetrów powyżej dna miski przetwarzania.

- Umieść pokrywę na misce roboczej (zdjęcie L). Zauważysz szarą strzałkę po lewej stronie wargi trzymającej na pokrywie. Po umieszczeniu pokrywy na misce strzałka musi zostać zrównana z szarą strzałką na ręczce miski (zdjęcie M.). Aby zablokować, przekręć pokrywę zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Pokrywa posiada cztery kołki prowadzące, które muszą być dopasowane do kanalików miseczki przetwarzającej (zdjęcie N) w celu zablokowania pokrywy. Przekręć pokrywkę zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Pokrywa jest bezpiecznie zamknięta jeżeli strzałka na ręczce jest skierowana w stronę linii na pokrywie.

**Uwaga:** jeśli miska i pokrywa nie są poprawnie zmontowane, urządzenie nie będzie działać. To jest zabezpieczenie.

- Przygotuj jedzenie i wrzuć je do miski. W razie potrzeby potnij żywność w odpowiedni rozmiar, aby zmieścić je w podajniku (patrz> Wskazówki dotyczące przygotowywania żywności <).



- Aby uzyskać maksymalną kontrolę podczas używania urządzenia przed włączeniem napełnij podajnik na żywność i włoż popychacz.

**Uwaga:** popychacz żywności składa się z dwóch części: popychacza do żywności i wewnętrznego popychacza z podziałką pomiarową. Upewnij się, że wewnętrzny popychacz jest włożony wcześniej do popychacza do żywności.

- Aby włożyć wewnętrzny popychacz, należy zwrócić uwagę na kołki prowadzące na krawędzi wewnętrznej popychacza i znak linii na górze popychacza. Popychacz do jedzenia ma dopasowanie kanały i znak linii. Umieść wewnętrzny popychacz w środku popychacza do żywności i obracaj go, aż znaki linii będą zwrócone do siebie.

**OSTRZEŻENIE:** nie wkładaj produktów do podajnika palcami lub innymi przedmiotami. Zawsze używaj dostarczonego popychacza do żywności. Nie używaj zbyt dużo siły.

**OSTRZEŻENIE:** w celu ponownego napełnienia podajnika, zawsze najpierw wyjmij popychacz do żywności.

9. Podłącz wtyczkę przewodu zasilania do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Uruchom urządzenie naciskając przycisk >ON<. Silnik zaczyna działać, jedzenie jest przetwarzane i gromadzone u podstawy miski. Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz, aby uniknąć przeciążenia silnika. Jeśli silnik zatrzymuje się lub zacina podczas pracy lub włókno żywności blokuje ostrze, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz przewód zasilający. Sprawdź misę i usuń przeszkody.

**UWAGA:** nie używaj urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż 4 minuty, aby uniknąć przegrzania. Jeśli przetwarzasz duże ilości jedzenia, regularnie przerywaj i odłączaj urządzenie na co najmniej 1 minutę, aby silnik ostygł.

**Uwaga:** robot kuchenny jest wyposażony w wyłącznik termiczny bezpieczeństwa i zostanie wyłączony w razie przeciążenia. Jeśli tak się zdarzy, urządzenie wyłączy się i uruchomi automatycznie po ostygnięciu.

10. Można kontynuować napełnianie podajnika gdy jest on pusty.

**UWAGA:** nigdy nie trzymaj twarzy lub innych części ciała nad rynną podajnika, gdy silnik pracuje, ponieważ małe porcje jedzenia mogą być wyrzucane podczas pracy urządzenia.

**OSTRZEŻENIE:** nie przepelniaj miski przetwarzającej. Wyjmij trochę zawartości z miski, używając drewnianej lub plastikowej łyżki, przed ponownym uruchomieniem urządzenia.

**Uwaga:** bardzo twarde jedzenie może blokować ostrza. W takim przypadku wyłącz urządzenie, poczekaj, aż ostrze przestanie się poruszać i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Zdejmij pokrywkę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wyjmij ostrze, dokładnie opłucz pod bieżącą wodą i usuń resztki jedzenia. Złóż urządzenie i kontynuuj pracę.

11. Jeśli żywność uzyska właściwą konsystencję, wyłącz urządzenie. Zawsze wyłączaj urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilania od gniazdka elektrycznego, gdy urządzenie nie jest używane.

12. Opróżnij miskę. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale > Pielęgnacja i czyszczenie <. Nie pozostawiaj jedzenia na powierzchni urządzenia.

### MAŁY POJEMNIK ORAZ UNIWERSALNE OSTRZE "S"



W celu przetwarzania niewielkiej ilości warzyw, ziół, ryb lub mięsa użyj małej miski do przetwarzania i małego uniwersalnego ostrza.

Postępuj zgodnie z instrukcjami >Obsługa z użyciem normalnej miski< w tym pkt 3. Małą misę załóż na wrzeciono w misce do przetwarzania (rysunek A).



Załącz uniwersalne ostrze S 'na trzpień (rysunek B).

**Uwaga:** możesz używać tylko małego uniwersalnego ostrza podczas korzystania z małej miski. Duże uniwersalne ostrze, jak również inne dyski nie mieszczą się w małej misce.



**UWAGA:** zawsze trzymaj ostrza za centralną część z tworzywa sztucznego. Dopasuj uniwersalne ostrze nad wrzecionem i mocno wciśnij na miejsce. Upewnij się, że ostrze jest bezpiecznie zablokowane na wrzecionie.

Ostrze jest prawidłowo zamontowane, jeśli środkowa część z tworzywa sztucznego jest skierowana do góry i pasuje do większej części wrzeciona. Mały metalowy środek wrzeciona wystaje około 7 mm. Ostrze znajduje się kilka milimetrów nad dnem małej miski. Przejdź do kroku 5 instrukcji >Obsługa z użyciem normalnej miski<.

**Uwaga:** mała miska ma pokrywkę do przechowywania przetworzonej żywności. Upewnij się, aby wyjąć ostrze z miski przed zamknięciem pokrywy i przechowywaniem jedzenia w misce.



## KORZYSTANIE Z MISY Z PODAJNIKIEM

Po przetworzeniu żywność jest kierowana do kolektora żywności. Postępuj zgodnie z instrukcjami >Korzystanie z normalnej miski< łącznie z punktem 2. Podajnik powinien być skierowany przodem do lewej strony (zdjęcie A).

3. Zamocuj wrzeciono na wale napędowym, na środku miski (zdz, A). Długi wał trzonka dysku musi nasunąć się na wał napędowy, a kraniec z końcówką powinien być skierowany ku górze. W razie potrzeby obróć nieco wrzeciono, aby dopasować do odpowiedniej pozycji. Wrzeciono wystaje z miski na 1 lub 2 cm.



**Uwaga:** wszystkie akcesoria muszą być trwale przymocowane do wrzeciona. Zawsze dostosowuj akcesoria jeśli nie jesteś pewien, czy są prawidłowo dopasowane.

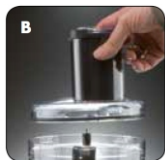
4. Umieść tarczę na górze wrzeciona obracając ją aż sześciokątna nakrętka tarczy pasuje do śruby sześciokątnej wrzeciona. Strona z długim centralnym plastikiem musi być skierowana w dół, a strona z wgłębieniami skierowana do góry.

**Uwaga:** wgłębienia na dysku przenoszą przetworzoną żywność do kolektora żywności

**WAŻNE:** zwróć uwagę na kołki prowadzące i kanaliki na wrzecionie. Upewnij się, że dysk jest pewnie zablokowany i nie będzie się chybotać.

5. Umieść tarczę lub ostrze, którego chcesz użyć na wrzecionie, obracając, aż do momentu, gdy sześciokątna nakrętka tarczy pasuje do sześciokątnej śruby wrzeciona. Strona której chcesz użyć musi być skierowana do góry (patrz >Obsługa różnych dysków i ostrzy<).

6. Umieść pokrywę na misce roboczej (rysunek B). Zauważysz dużą szarą strzałkę po lewej stronie wargi trzymającej na pokrywie. Kiedy umieszczasz pokrywę na misce to strzałka musi być zrównana z szarą strzałką na uchwycie miski. W celu zablokowania, przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Pokrywa ma cztery bolce prowadzące, które muszą pasować do kanalików miski w celu zablokowania pokrywy. Obróć pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu. Pokrywa jest bezpiecznie założona jeśli jeśli strzałka na



rączce jest skierowana w stronę linii na pokrywie.

**Uwaga:** jeśli misa przetwarzania i pokrywa nie są poprawnie zmontowane, urządzenie nie będzie działać. To jest zabezpieczenie.

7. Zamontuj kolektor na żywność pod rynną miski roboczej. Należy przechylić pojemnik na żywność. Kolektor na żywność powinien zmieścić się obok urządzenia, a otwór miski powinien być dopasowany do rynny.
8. Wykonaj czynności opisane w kroku 6 instrukcji >Obsługa z użyciem normalnej miski<.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI**

- Usuń twarde części pożywienia: łodygi, skórki, pestki, nasiona, kości, chrząstki i ścięgna. Przed przetwarzaniem obierz pomidory.
- Wykorzystanie uniwersalnego ostrza >s<: wstępnie pokrojone mięsa, ser, cebulę i zamrożoną żywność w sześciątki o wielkości około 2 cm kwadratowych umieścić w misce. Bardziej spójne wyniki przetwarzania uzyskuje się, gdy pojemnik nie jest przeciążony (wypełnienie pojemnik tylko do połowy).
- W celu uzyskania najlepszych, najbardziej spójnych wyników, należy spróbować przetworzyć kawałki żywności, które są w przybliżeniu równej wielkości.
- Wysusz zioła przed przetwarzaniem. W przeciwnym razie składniki mogłyby się zbrzylić. Użyj uniwersalnego ostrza >s< do siekania ziół i warzyw liściastych.
- W celu przetwarzania orzechów, świeżych ziół, warzyw liściastych lub podobnej żywności, użyj przycisku impulsowego. Silnik działa tylko tak długo, jak długo trzymasz przycisk w wciśnięty. Zwolnienie przycisku automatycznie wyłącza silnik. Naciśnij przycisk tak często, jak to konieczne.
- Pamiętaj, że bardziej miękka żywność, (cheddar, mozzarella lub ser szwajcarski) powinna być dobrze schłodzona przed przetworzeniem. Twardsze składniki takie, jak parmezan czy ser Romano powinien być w temperaturze pokojowej przed przetworzeniem.

**Uwaga:** podczas ucierania parmezanu nie używaj zbyt dużego nacisku na popychacz.

- Podczas przetwarzania warzyw lub owoców pokrój żywność o wymiarach dopasowanych do podajnika na żywność. Pokrój wzdłużnie na przykład ogórek i cukinię.
- Umieścić marchewkę i warzywa korzeniem skierowanym w dół w podajniku.
- Podajnik powinien zawsze być wypełniony, aby każdy kawałek jedzenia wspierał inny. Między podajnikami, a ostrzem zawsze pozostanie mała nieprzetworzona porcja.

- Przygotowywanie dłuższych plastrów: wkładaj produkty spożywcze poziomo do podajnika.
- Nie należy przeładowywać miski do przetwarzania żywności. Normalna miska przetwarzania ma maksymalnie pojemność 2 litrów. Mała miska nie powinna być wypełniona bardziej niż do połowy i przy użyciu kolektora spożywczego ładunek nie powinien być wyższy niż 5 cm pod spodnią krawędzią. Używaj mniejszych porcji, aby nie przeciążać urządzenia.
- Podczas przetwarzania sosów lub półpłynnych składników, wyłącz urządzenie i oczyść boki pojemnika za pomocą dołączonej szpachelki. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i nie wkładaj palca do miski.
- Nie przerabiaj żywności zbyt szybko.

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE:** aby uniknąć obrażeń osób i uszkodzeń po pracy i przed montażem / demontażem i przystąpieniem do czyszczenia zawsze wyłącz urządzenie, poczekaj, aż silnik całkowicie się zatrzyma i natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Ostrza i dyski są bardzo ostre! Nie dotykaj ostrzy ani dysków. Aby obsłużyć ostrza, zawsze trzymaj je za centralną sekcję z tworzywa sztucznego.

**UWAGA:** NIE umieszczaj urządzenia ani jego części w automatycznej zmywarce ani nie zalewaj go wrzątkiem. Nie zanurzaj silnika ani przewodu zasilającego w płynach, ani nie wylewaj na nie jakichkolwiek płynów. Zawsze wytrzyj rozlane płyny. Nie używaj środków ściernych, podkładek czyszczących, żrących chemikaliów (środków dezynfekujących, wybielaczy) lub jakichkolwiek ostrych lub twardych przedmiotów (tj. metalowych szorujących podkładek) do czyszczenia. Zawsze obchodź się z całym urządzeniem ostrożnie. Nie używaj siły podczas użytkowania. Namocz uporczywe pozostałości w misce, na pokrywce, ostrzu lub dysku w ciepłej wodzie przez ok. 10 minut, a następnie usuń pozostałości za pomocą nylonowego pędzelka do myjki, czy gąbki. Te części można myć w zmywarce i można je czyścić również w zmywarce.

**UWAGA:** Plastikowe elementy mogą matowieć od mycia w zmywarce.

1. Naciśnij przycisk >OFF<, poczekaj, aż silnik całkowicie się zatrzyma, i odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- UWAGA:** nigdy nie używaj siły demontując urządzenie. Pokrywa i miska są bezpiecznie zablokowane podczas pracy i można je rozdzielić obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zdejmij miskę z bloku silnika przed zdjęciem pokrywy.
2. Zdejmij pokrywę z miski, obracając pokrywę przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.

**Uwaga:** zauważysz dużą szarą strzałkę po lewej stronie wargi trzymającej na pokrywce podczas zdejmowania pokrywy z miski. Strzałka musi być zrównana z szarą strzałką na uchwycie miski (obrazek). Podnieś pokrywę, aby ją zdjąć.

3. Wyjmij dysk lub ostrze oraz trzpień obrotowy z miski przetwarzającej.

**OSTRZEŻENIE:** należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza są ostre. Zawsze trzymaj ostrza za centralne części z tworzywa sztucznego.

**Uwaga:** w regulowanym dysku krojącym są dwa dodatkowe otwory, aby ułatwić demontaż. Włóż palce przez otwory i lekko pociągnij dysk do góry, aby go wyjąć. Zwróć uwagę aby się nie skaleczyć.

**WAŻNE:** w celu dokładnego wyczyszczenia, wyjmij wrzeczono z ostrza lub tarczy przed czyszczeniem.

4. Zdejmij misę z bloku silnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
5. Opróżnij pojemnik do przetwarzania, używając plastikowej lub drewnianej łyżki dostarczonej w zestawie. W celu uniknięcia uszkodzenia, nie rysuj i nie zdrapuj pozostałości.

**OSTRZEŻENIE:** nie wlewaj wrzącej wody do miski, ani nie zanurzaj jej we wrzącej wodzie. Zawsze obchodź się z naczyniem delikatnie, aby uniknąć spękania.

6. Wyczyść misę, łopatki, tarcze i pokrywę w ciepłej wodzie za pomocą szczotki nylonowej lub miękkiej gąbki. Woda do czyszczenia powinna być bardzo przejrzysta; abyś mógł zobaczyć ostrza podczas ich mycia. Upewnij się, aby nie dotykać ostrzy dłońmi. Luźne części można myć w zmywarce i można je czyścić w zmywarce.

**UWAGA:** plastikowe elementy mogą matowieć w zmywarce. Namocz pozostałości w ciepłej wodzie przez ok. 10 minut, przed czyszczeniem.

**Uwaga:** nie napełniaj miski wrzącą wodą ani nie umieszczaj żadnej części we wrzącej wodzie. Niektóre pokarmy, takie jak marchew, mogą tymczasowo zabrudzić miskę. Aby usunąć plamy, wyrób pastę z 1 łyżki sody oczyszczonej i dwóch łyżek ciepłej wody. Zaaplikuj na plamy i przetrzyj szmatką. Spłucz wodą i wysusz. W celu uniknięcia trwałego przebarwienia poprzez wycieranie plastikowe części można natrzeć niewielką ilością oleju roślinnego przed czyszczeniem. Ponadto ze względu na ciężką obróbkę,

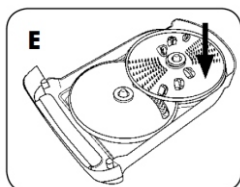
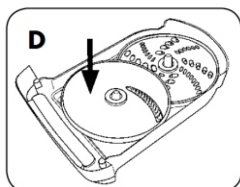
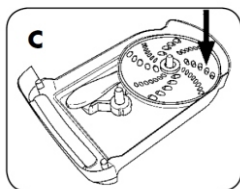
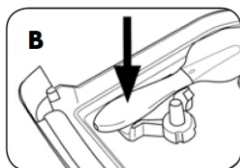
i obcieranie żywności o ścianki miski może ona stać się matowa z biegiem czasu. Jest to normalne i nie przeszkadza w prawidłowym działaniu urządzenia.

7. Przetrzyj obudowę silnika i przewód zasilający wilgotną, miękką ściereczką. Nie rozlewaj wody ani innych płynów na obudowę silnika.
8. Dokładnie osusz obudowę silnika i wszystkie części urządzenia po każdym czyszczeniu. Wszystkie części należy pozostawić do wyschnięcia w sposób naturalny, w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.

## PRZECHOWYWANIE



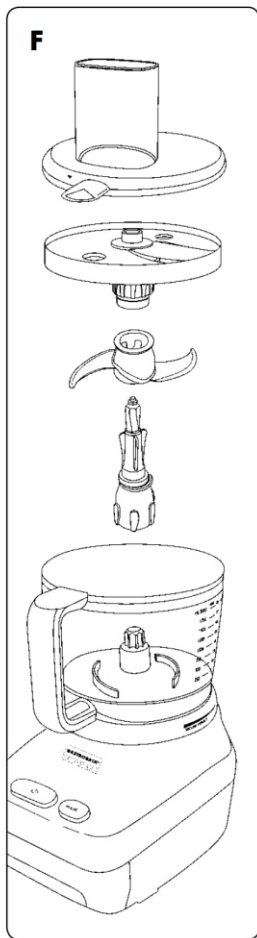
»Design Food Processor Advanced« został tak zaprojektowany, aby większość akcesoriów mogła być przechowywana w samym urządzeniu. Tą drogą unikasz nieumyślnego dotknięcia ostrzy. Unikalna konstrukcja szuflady umożliwia przechowywanie takich akcesoriów, jak odwracalna tarcza rozdrabniająca, tarcza obrotowa i tarcza do szatkowania czy tarcza julienne i łopatką.



1. Wsuń szufladę do przechowywania u podstawy urządzenia. (zdjęcie A).
2. Umieść szpatułkę na spodzie szuflady, jak pokazano na zdjęciu B.
3. Umieść jedną z odwracalnych tarcz w szufladzie do jak wskazano na zdjęciu C.
4. Umieść tarczę "Julienne" w szufladzie, zgodnie ze wskazówkami na zdjęciu D.
5. Umieść pozostałą, odwracalną płytę w górnej części pierwszej tarczy jak pokazano na zdjęciu E i zamknij szufladę.

## SKŁADANIE URZĄDZENIE DO PRZECHOWYWANIA (ZDJĘCIE F):

- A. Umieść miskę na bloku silnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zablokowania na miejscu.



Nie używaj siły.

Uchwyt powinien być skierowany do przodu, powyżej panelu kontrolnego (rysunek A).

- B. Zamontuj wrzeciono na wale napędowym, na środku miski do przetwarzania (zdjęcie B). Długi wał wrzeciona musi przesuwać się po wałku napędowym i koniec z ze skuwką powinien być skierowany w górę. W razie potrzeby obróć nieco wrzeciono, aby dopasować do pozycji. Wrzeciono wystaje z miski przetwarzania na 1 lub 2 cm.

- C. Zamocuj ostrze uniwersalne >s< nad wrzecionem i mocno wciśnij na miejsce. Upewnij się, że ostrze jest bezpiecznie zablokowane na wrzecionie. Ostrze jest prawidłowo zamontowane, jeśli środkowa sekcja z tworzywa sztucznego skierowana jest do góry i pasuje na szerszą część wrzeciona. Ostrze jest umieszczone kilka milimetrów nad dnem miski przetwarzania.

- D. Zamocuj tarczę do krojenia na wrzecionie. Strona z ostrzem musi być skierowana do góry.

- E. Zdejmij pokrywkę i umieść ją na wierzchu miski zgodnie z instrukcją >Obsługa z użyciem normalnej miski<).

- F. Włóż popychacz do żywności łącznie z popychaczem wewnętrznym do podajnika na żywność i umieść kolektor żywności pod miską na żywność. Możesz przechowywać małe uniwersalne ostrze wewnątrz kolektora na żywność.

Zawsze czyść urządzenie i akcesoria przed przechowywaniem (patrz "Pielęgnacja i czyszczenie"). Urządzenie i akcesoria (takie jak druga miska do przetwarzania, mała miska do przetwarzania z pokrywą i dyskiem), należy przechowywać w czystym i suchym miejscu bezpiecznym od mrozu, bezpośredniego nasłonecznienia i niedopuszczalnego obciążenia (wstrząs mechaniczny lub elektryczny, ciepło, wilgoć) poza zasięgiem małych dzieci. Umieść urządzenie na czystej

i stabilnej powierzchni, gdzie nie może spaść.



Nie stawiaj żadnych ciężkich przedmiotów na urządzeniu.  
Przewód zasilający można przechowywać z tyłu podstawy silnika  
(rysunek G).

## Utylizacja



W celu utylizacji urządzenia i opakowania należy przestrzegać odpowiednich lokalnych przepisów i wymogów w zakresie utylizacji urządzeń elektrycznych i opakowań. Skontaktuj się z lokalną firmą utylizacyjną.

■ Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych jako nieposortowanych odpadów komunalnych. Należy korzystać z oddzielnego systemu zbiórki. Skontaktuj się z lokalnym samorządem, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat systemów zbiórki. Jeśli urządzenia elektryczne są utylizowane na wysypiskach lub wysypiskach, substancje niebezpieczne mogą przeciekać do wód gruntowych i dostać się do łańcucha pokarmowego, uszkadzając twoje zdrowie i dobre samopoczucie. W przypadku wymiany starych urządzeń na nowe jednorazowo, sprzedawca jest prawnie zobowiązany do odbioru starego urządzenia do utylizacji.

## Informacje i usługi

Więcej informacji można znaleźć na stronie [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).  
W zakresie pomocy technicznej, można skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta Gastroback telefonicznie: +49 (0) 4165/22 25-0 lub e-mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

## GWARANCJA

Gwarantujemy, że wszystkie nasze produkty są wolne od wad w momencie zakupu. Każdy możliwy do udowodnienia wady produkcyjne lub materiałowe będą wykluczone z dalszych roszczeń w ciągu 2 lat po zakupie urządzenia bezpłatnie naprawione lub zamienione. Roszczenia gwarancyjne kupującego są bezpodstawne, jeśli uszkodzenie lub wada urządzenia jest spowodowane nieodpowiednim traktowaniem, nadmiernym obciążeniem lub niewłaściwą instalacją. Roszczenia gwarancyjne wygasają, jeśli wystąpi jakakolwiek techniczna ingerencja osób trzecich bez pisemnej zgody. Kupujący musi przedstawić dowód sprzedaży w ramach dochodzenia roszczenia i ponosi koszty i ryzyko związane z transportem. Nie możemy ponosić opłat za przesyłkę.

### **Składanie urządzenia:**

Proszę zapakować urządzenie gotowe do wysyłki bez akcesoriów. Dodaj dowód sprzedaży i krótki opis usterki. Po upływie okresu gwarancji, prosimy o dostarczenie uszkodzonych urządzeń na podany adres. Dostaniesz wycenę, a następnie będziesz mógł zdecydować, czy naprawiać urządzenie.

**Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy próbować używać tego urządzenia w jakikolwiek inny sposób lub do jakichkolwiek innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie. Nie ma żadnej gwarancji dla kupującego, jeśli jakiegokolwiek obrażenia lub szkody są spowodowane przez niezamierzone użycie.**

### **ZASTOSOWANIE W DOMU**

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do celów komercyjnych, wykorzystania przemysłowego lub handlowego. Nie próbuj używać tego urządzenia w jakikolwiek inny sposób lub do innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia.



## PRZEPISY

Przygotuj jedzenie wedle wskazówek dotyczących przygotowywania jedzenia.

**OSTRZEŻENIE:** nie pchaj produktów do rynny podajnika palcami lub obce objekty. Zawsze używaj dostarczonego popychacza do żywności. Nigdy nie używaj siły.

**UWAGA:** nigdy nie trzymaj twarzy lub innych części ciała nad rynną podajnika, gdy silnik pracuje, ponieważ małe porcje jedzenia mogą zostać wyrzucone z urządzenia. Przed włączeniem urządzenia zawsze wkładaj popychacz do podajnika. Nie zapominaj wyjąć popychacza do żywności podczas napełniania podajnika.

**OSTRZEŻENIE:** nie należy przeładowywać miski do przetwarzania żywności. Normalna maksymalna pojemność wynosi 2 litry. Mała miska do przetwarzania nie powinna być wypełniona bardziej niż do połowy i przy użyciu kolektora żywności, nie powinno być więcej niż 5 cm składników pod krawędzią. Używaj mniejszych porcji i nie przeciążaj kolektora jedzenia.

## WSKAZÓWKI - UNIWERSALNE OSTRZE "S"

### **Żywność dla dzieci**

Do 4 szklanek. Dodaj do 4 szklanek gotowanych warzyw i mięsa do miski, z ½ szklanki płynu do gotowania / bulionu. Przetwarzaj do osiągnięcia pożądanego konsystencji.

### **Okruszki chleba**

Do 10 plasterków. Pokrój świeże lub suche kawałki chleba na ćwiartki. Dodaj do miski i przetwarzaj, aż do rozdrobnienia.

### **Ciastka / krakersy**

Do 5 szklanek. Do kruszenia użyj graham, krakersy, czekoladę lub wafle waniliowe. Podziel większe krakersy na ćwiartki. Dodaj do miski i przetwarzaj, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

### **Żurawiny, mielone**

3 szklanki. Przyciskiem pulsacyjnym rozdrabniaj do pożądanego konsystencji. Można również dodać cukier.

### **Jajka posiekane**

Do 3 szklanek. Obierz, wysusz i przekrój jajka na twardo. Dodaj do miski. Pulsacyjnie przetwarzaj sprawdzając konsystencję po 4-5 impulsach.

### **Czosnek rozdrobniony**

Do 5 szklanek. Wrzuć czosnek do podajnika na żywność gdy urządzenie działa.

### **Mięso (surowe lub gotowane)**

Do 2 szklanek. Pokrój mięso na kostki o wielkości 1 "(2,54 cm). Dodaj do miski i pulsacyjnie posiekaj.

### **Grzyby, posiekane**

Do 20 średnich. Przekrój na pół duże jednostki i dodaj do miski.

### **Orzechy, posiekane**

2 szklanki. Pokrój i dodaj do miski, aby posiekać.

### **Cebula, posiekana**

Do 3 dużych. Pokrój na ćwiartki i dodaj do miski. Pulsacyjnie zmiel raz lub 2 razy. Zieloną cebulę, pokrój na 2,51 cm kawałki i dodaj do 3 szklanek.

### **Parmezan lub ser romano**

Do 1½ kubków. Pozwól serowi osiągnąć temperaturę pokojową. Pokrój na 1 "(2,54 cm) kostki. Dodaj do miski i przetwórz na żądaną konsystencję.

### **Pietruszka posiekana**

Do 2 szklanek. Dodaj do miski i użyj przycisku pulsacyjnego, aby uzyskać preferowaną konsystencję, przerwij co 10-15 sekund. Przetwórz inne zioła w ten sam sposób (bazylią, kolendrą, Mennicą).

### **Pieprz, zielony, posiekany**

Do 1 pieprzu. Pokrój na 1" (2,54 cm) kawałki. Dodaj do miski i przyciskiem pulsacyjnym posiekaj.

### **Zupy, puree lub krem**

2 szklanki. Dodaj do 2 szklanek gorącej (nie gotującej się) zupy jarzynowej do puree i kremu. Przetwarzaj do preferowanej konsystencji.

### **Dynia piżmowa, tłuczona**

Do 5 szklanek. 1 "(2,54 cm) kostki. Dodaj do 8 szklanek ugotowanych, osuszonych kawałków dyni do miski. Przetwarzaj na puree. Działa również na dynie i słodkie ziemniaki.

### **Puree z truskawek**

2 szklanki. Obierz z szypulek i przekrój na pół duże owoce. Dodaj do miski i przetwórz, aby posiekać.

### **Pomidory, posiekane**

4 średnie ćwiartki pomidora. Dodaj do 4 i impulsowo przetwarzaj na preferowaną konsystencję.

## **PRZEWODNIK ROZDRABNIANIA**

### **KAPUSTA**

Użyj drobnej tarczy rozdrabniającej do bardzo drobnej kapusty lub surówki. Potnij na kawałki, aby pasowały do podajnika. Używaj niewielkiego nacisku. Opróżnij miskę po wypełnieniu się poszatowaną kapustą.

### **MARCHEWKA**

Włóż do podajnika i poszatkuj.

### **SER CHEDDAR**

Pokrój ser tak, aby pasował podajnika. Ser musi być dobrze schłodzony.

### **SER MOZZARELLA**

Pokrój ser tak, aby pasował podajnika. Ser należy schłodzić w zamrażarce przez 30 minut przed rozdrabnianiem. Lekko naciskaj na ser w podajniku.

### **ZIEMNIAKI**

Umieść w podajniku. Pokrój duże ziemniaki na pół lub na ćwiartki.

### **CUKINIA**

Potnij na kawałki dopasowane do podajnika (podłużnie lub poziomo).

## **PRZEWODNIK CIĘCIA**

### **APPLE**

Ćwiartki wkładaj poziomo do podajnika. Użyj więcej nacisku.

### **KAPUSTA**

W celu uzyskania grubo rozdrobnionych wyników należy użyć strony krojącej tarczy. Potnij na kawałki, aby pasowały do podajnika. Opróżnij miskę po wypełnieniu jej pociętą kapustą.

## **GRZYBY**

Potnij na kawałki 4"(10,2 cm) i włóż do podajnika na żywność naprzemiennie grube i cienkie końce.

## **SELER**

Obierz wierzchnią warstwę. Potnij łodygi na kawałki. Wkładaj pęczki łodyg do podajnika.

## **OGÓREK**

W razie potrzeby potnij na kawałki, aby pasowały do podajnika.

## **GRZYBY**

Ułóż grzyby w porcje w celu uzyskania podłużnych plastrów.

## **ORZECHY**

Aby uzyskać grubo posiekane rezultaty, napełnij podajnik.

## **CEBULA**

Ćwiartki włóż pionowo w celu uzyskania posiekanych rezultatów.

## **BRZOSKWINIE / GRUSZKI**

Potnij na pół lub ćwiartki i usuń pestkę. Ustaw w pozycji pionowej w podajniku i użyciu lekkiego nacisku.

## **ZIELONA PAPRYKA**

Przetnij i usuń nasiona. Dopasuj do podajnika lekko ściskając, aby zmieścić, jeśli to konieczne. Pokrój duże okazy na ćwiartki lub paski, w zależności od pożądanego rezultatu. Pokrój przy użyciu umiarkowanego nacisku.

## **PEPPERONI**

Potnij na kawałki o 8 cm długości. Usuń niejadalną osłonkę. Wkładaj 2 kawałki na raz przy użyciu nacisku.

## **ZIEMNIAKI**

Obierz w razie potrzeby. Umieść w podajniku, pokrój duże ziemniaki na półki lub na trzy części.

## **TRUSKAWKA**

Obierz z szypulek. Ułóż na bokach i potnij na podłużne plastry.

## **POMIDORY**

Używaj małych pomidorów do całych plastrów. W razie potrzeby przekrój na pół. Używaj delikatnego, ale stanowczego nacisku.

## **RZEPA**

Obierz i pokrój w celu dopasowania do podajnika.

## **CUKINIA**

Odetnij koniec. Używaj małych do całych plasterów; pokrój większe, aby pasowały do podajnika.

## **GUACAMOLE**

- »» 2 dojrzałe awokado, obrane, pestki usunięte
- »» 1 ząbek czosnku
- »» 1 łyżka soku z cytryny
- »» Kropla sosu Tabasco
- »» 1 chilli jalapeno, w plasterkach (opcjonalnie)
- »» ¼ filiżanki świeżych liści kolendry
- »» 1 mała czerwona cebula, poćwiartowana
- »» 1 pomidor, poćwiartowany

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<, przetwarzaj awokado, czosnek, sok, Tabasco, chili i liście kolendry przez 10 sekund. Dodaj cebulę, pomidor i przetwarzaj aż do posiekania. Przenieś miksturę do miski i wstaw do lodówki na 1 godzinę przed podaniem. Podawaj z chipsami kukurydzianymi i salsą.

## **HUMMUS**

- »» 420 g ciecierzycy z puszki, spłukać i osuszyć
- »» ¼ szklanki pasty tahini
- »» ¼ szklanki soku z cytryny
- »» ¼ szklanki wody
- »» ¼ szklanki oliwy z oliwek
- »» 1 ząbek czosnku, pokruszony
- »» ½ łyżeczki zmielonego kminku
- »» ½ łyżeczki soli

Użyj miski do przetwarzania wyposażonej w uniwersalne ostrze > S < i przetwarzaj wszystkie składniki, aż uzyskasz gładką konsystencję. Przełóż do miski i wstaw do lodówki na 1-2 godziny przed podaniem. Sugestie dotyczące serwowania: podawaj hummus z opiekаныmi chipsami pita; po prostu pokrój chleb pita w trójkąty, posmaruj oliwą i dopraw trochę solą i kminkiem. Piecz w piekarniku w temperaturze 200 ° C przez około 5 minut lub do preferowanego efektu.

## **PRZYPRAWIONE GRZYBY**

- »» 300 g grzybów
  - »» 1 cebula, poćwiartowana
  - »» 50 g masła lub margaryny
  - »» 200 g twarogu, pokrojone w kostkę
  - »» 1 łyżka świeżo pokrojonego szczypiorku
  - »» Sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- Użyj miski wyposażonej w regulowany nóż do krojenia, wrzuć grzyby do podajnika kilka razy i za pomocą popychacza do żywności pokrój i wyjmij z miski.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze > S <, przetwórz cebulę, aż będzie posiekana. Rozgrzej masło na patelni, podsmaż cebulę i grzyby, aż będą miękkie. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze > S <; umieść w niej mieszankę grzybów z pozostałymi składnikami i przetwarzaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Wlej do miski i włóż do lodówki na co najmniej 2 godziny przed podaniem. Podawaj z grzankami Melba.

### **CZIPSY ZE SŁODKICH ZIEMNIAKÓW**

»» 1 duży słodki ziemniak  
»» Olej do głębokiego smażenia  
»» Sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz  
Obierz słodkie ziemniaki i pokrój na duże kawałki, aby zmieścić do podajnika. Użyj miski wyposażonej w tarczę do szatkowania i pokrój słodki ziemniak za pomocą popychacza do żywności. Umieść mieszaninę na chłonnym papierze i delikatnie wyciśnij nadmiar płynu. Rozgrzej olej w głębokiej frytkownicy lub w woku i ugotuj słodkie ziemniaki w partiach, aż będą gorące (to nie będzie bardzo długo). Usuń szybko olej i odsącz na chłonnym papierze. Dopraw solą i pieprzem.

### **JAJKA W MAJONEZIE**

»» 2 jajka  
»» 2 łyżki soku z cytryny  
»» 1 łyżka musztardy Dijon  
»» szczypta soli morskiej  
»» 2 szklanki warzyw lub lekkiej oliwy z oliwek  
Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<, umieść jajka, sok, musztardę i sól w misce i przetwarzaj przez 5 sekund lub do momentu połączenia. Przy pracującym silniku wyjmij popychacz i zacznij wlewać powoli olej cienkim strumieniem aż mieszanina stanie się kremowa i cały olej zostanie dodany. Przechowywać w lodówce w hermetycznym pojemniku przez 2 tygodnie.

### **Wariacje**

- Dodaj zmiążdżony czosnek do majonezu => majonez czosnkowy.
- Dodaj drobno pokrojone gerbery, kapary i pietruszkę do majonezu => sosu tatarski.

### **ZUPA DYNIOWA**

4 porcje  
»» Dynia 1,5 kg  
»» 2 łyżki oliwy z oliwek  
»» Sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz  
»» 20 g masła  
»» 1 cebula, posiekana  
»» 1 litr wywaru z kurczaka  
» 1/3 szklanki śmietany lub śmietany do podania (opcjonalnie)

Rozgrzej piekarnik do 200 ° C. Usuń skórkę i nasiona z dyni i pokrój w kawałki. Umieść dynię w naczyniu do piekarnika i skrop połową oleju. Dopraw odrobiną soli i pieprzu. Piecz w piekarniku przez około 40 minut lub do czasu ugotowania. W dużym rondlu rozgrzej olej i masło. Dodaj cebulę i gotuj do miękkości. Dodaj dynię i bulion oraz doprowadź do wrzenia. Zredukuj ogrzewanie; gotować na wolnym ogniu, bez przykrycia przez 10 minut. Ostudzić przed przetwarzaniem. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >s<. Przełóż połowę mieszanki do miski i ubij puree do uzyskania gładkości. Powtórz z pozostałą częścią zupy. Przełóż puree zupy do rondla. Rozgrzej aż zupa będzie gorąca. Podawaj ze śmietaną i dodatkiem pieprzu w razie potrzeby.

### **ZUPA Z ZIEMNIAKA I PORA**

4 porcje

- »» 3 średnie pory, tylko białe
- »» 1 łyżka oliwy z oliwek
- »» 2 małe plastry bekonu; posiekane
- »» 1 kg ziemniaków, obranych i posiekanych grubo
- »» 2 litry wywaru z kurczaka lub warzyw
- »» Świeżo zmielony czarny pieprz
- »» ½ szklanki tartego parmezanu

Użyj miski wyposażonej w regulowane ostrze; włóż por do podajnika. Za pomocą popychacza pokrój cienko. Rozgrzać olej w dużym rondlu, dodać bekon i gotować, mieszając od czasu do czasu, aż będzie gorący. Usuń z rondla. Dodaj pory do tego samego garnka i gotuj, mieszając przez około 5 minut lub do momentu, gdy pory będą miękkie. Dodać ziemniaki i bulion i doprowadzić do wrzenia; zredukuj ciepło i gotuj na wolnym ogniu przez około 40 minut. Zdejmij z palnika; pozostaw do ostygnięcia. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >s<; przełóż połowę mieszanki do miski i puree do uzyskania gładkości. Przełóż puree zupy do rondla. Dodaj ugotowany boczek do zupy i podgrzewaj, aż zupa będzie gorąca.

### **ZUPA MEKSYKAŃSKA**

6 porcji

- »» 2 cebule, poćwiartowane
- »» 2 ząbki czosnku, obrane
- »» 1 łyżka oliwy z oliwek
- »» 2 łyżeczki kminek w proszku
- »» 1 łyżeczka chili w proszku
- »» 3 x 400g pokrojonych pomidorów
- »» 500 ml wody
- »» 1 łyżeczka brązowego cukru
- »» 1 łyżka octu
- »» 2 x 400g czerwonej fasoli z puszk; oplukane, osuszone
- »» Kwaśna śmietana i tortilla do podania

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< ostrze. Posiekaj cebulę i czosnek. Rozgrzej olej w dużym rondlu, dodaj cebulę i czosnek i gotuj na średnim ogniu dopóki cebula nie zacznie mięknąć. Dodaj kminek i chili w proszku i gotuj, mieszając aż przyprawy staną się pachnące. Dodaj pomidory i wodę; gotuj przez 20 minut, a następnie zdejmij z ognia. Wymieszaj cukier, ocet i fasolę; pozostaw do schłodzenia.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<. Przetwarzaj zupę w dwóch partiach aż będzie gładka. Przelej zupę do rondla, aby ogrzać; podawaj ze śmietaną i ciepłą tortillą.

### **PULPETY JAGNIĘCE**

- »» 3 ząbki czosnku, obrane
- »» 2 łyżki drobno startej skórki cytryny
- »» ¼ cup wymieszanych świeżych ziół
- »» ¼ szklanki soku z cytryny
- »» Płatki soli morskiej i czarny pieprz do smaku
- »» 1 kg mięsa jagnięcego w przybliżeniu pokrojonego na duże kawałki (bez kości)

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<, przetwórz czosnek, skórki cytryny, zioła, sok z cytryny, płatki soli morskiej i czarny pieprz przez 5-10 sekund. Dodaj mięso jagnięce do mieszaniny w misce i przetwarzaj przez 30-40 sekund lub do momentu uzyskania drobnej siekaniny. Usuń uniwersalne ostrze >S< i mokrymi rękami uformuj z małe kule. Umieść klopsiki na tacy wyłożonej papierem do pieczenia i przykryj folią. Pozostaw klopsiki w lodówce, najlepiej na noc lub przez co najmniej 30 minut przed smażeniem. Usmaż klopsy w partiach i podawaj z sosem jogurtowym z miętą

### **Sos jogurtowy z miętą**

- »» Świeżo posiekana mięta dobrej jakości i jogurt naturalny.
- »» Thai Fish Cakes
- »» 500 g jędrnych białych filetów (np. Ling, Gemfish, Czerwona ryba)
- »» 1 łyżeczka sosu rybnego
- »» 2 łyżki łagodnej czerwonej pasty curry
- »» 50 g zielonej fasoli, drobno posiekane
- »» Olej do głębokiego smażenia
- »» Słodki sos do zanurzenia w chilli
- »» Lisc kolendry
- »» Płatki soli morskiej
- »» 2 limonki, pokrojone w kliny

Użyj miski przetwarzania wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<, przerób ryby, sos rybny i przetwarzaj przez 15-20 sekund lub do uzyskania gładkiej konsystencji pasty.

**Uwaga:** uważaj, aby nie przetwarzać zbyt długo owoców morza ponieważ ciastka rybne będą twarde. Usuń nóż do przetwarzania. Przenieś miksturę do miski i zamieszaj z fasolą, aż mieszanina zostanie połączona i będzie gładka.



Za pomocą łyżki i mokrej dłoni, uformuj mieszanicę w małe kulki i umieść na zimnej płycie.

Po przygotowaniu ciastek rybnych będziesz natychmiast je usmaż. Kiedy już są w kolorze złotym, powinno to zająć około 20-30 sekund, usuń ciastka rybne i odsącz na ręczniku papierowym. Podawaj natychmiast ze słodkim sosem chili, liśćmi kolendry, płatkami soli morskiej i ćwiartkami limonki

## **QUICHE LORRAINE**

6-8 porcji

- »» 180 g smacznego sera
- »» 1 mała cebula drobno posiekana
- »» 1/3 szklanki bułki tartej
- »» 6 kawałków boczku, skórka usunięta, z grubsza posiekane
- »» 4 jajka
- »» 1 szklanka mleka
- »» 1/2 szklanki śmietanki
- »» 1/2 filiżanki mąki do samodzielnego podnoszenia
- »» pieprz do smaku

Użyj miski wyposażonej w grubą tarczę; włóż ser do podajnika. Za pomocą popychacza do żywności zetrzyj ser. Za pomocą miski do przetwarzania wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< posiekaj cebulę. Nastaw piekarnik na 180 °C. Lekko skrop quiche olejem roślinnym. Posmaruj wnętrze naczynia chleba bułką tartą. Ugotuj boczek na patelni do miękkości, usuń z patelni i osusz na chłonnym papierze, pozostaw do ostygnięcia. W dużej misce połącz boczek, ser i cebulę. Użyj zamontowanej oczyszczonej miski z uniwersalnym ostrzem >S<, połącz pozostałe składniki w misce do przetwarzania. Przetwarzaj aż mieszanina zostanie połączona i będzie gładka. Umieść mieszaninę bekonu w przygotowanej potrawie quiche i wylej mieszanicę jaj na wierzch. Piecz w piekarniku przez około 50 minut lub do czasu ugotowania. Pozostaw do ostygnięcia na 10 minut przed krojeniem.

## **MAKARON Z CUKINI**

4 porcje

- »» 2 małe zielone cukinie
- »» 2 małe żółte cukinie
- »» 3 ząbki czosnku, pokruszone
- »» 1/2 filiżanki ekstra oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- »» 1 duża cebula, posiekana
- »» 500 g makaron (cienkie spaghetti)
- »» 1 1/2 łyżki posiekanego świeżego tymianku
- »» 1/4 szklanki świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- »» Sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz
- »» Utarty parmezan, do podania

Użyj z miski przetwarzania wyposażonej w regulowane ostrze

w celu pokrojenia cukinii na około 4 mm grubość. Umieść plastry cukinii w misce z pokruszonym czosnkiem i odrobiną oliwy z oliwek, zamieszaj i pozostaw na 30 minut. Usuń regulowane ostrze krojące i włóż ostrze do przetwarzania i dodaj cebulę i z grubsza posiekaj. W międzyczasie przygotuj duży garnek wrzącej gotowanej wody do makaronu.

Najlepiej jest gotować makaron, aby był gotowy, gdy cukinia właśnie się ugotuje. Gotować makaron do uzyskania delikatności. Podgrzej pozostały olej na dużej głębokiej patelni i usmaż cebulę do zeszklenia. Dodaj cukinię i tymianek i gotuj, mieszając, aż cukinia zaczyna mięknąć. Dodaj gorący odsączony makaron, sok z cytryny, sól i pieprz do smaku. Wymieszaj dokładnie.

## **PESTO**

4 porcje

- »» 125 g świeżych liści bazylii
- »» 3 ząbki czosnku
- »» 2 łyżeczki soku z cytryny
- »» sól morska
- »» Świeżo zmielony czarny pieprz
- »» 1 szklanka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- »» ½ szklanki orzeszków sosnowych prażonych
- »» 60 g pecorino lub parmezanu, starte

Użyj miski do przetwarzania wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<. Umieść bazylię, czosnek, sok, sól, pieprz i olej w misce. Użyj przycisku Pulse 3-4 razy. Zmieć wszystkie składniki, które mogą być po bokach miski i dodaj orzechy oraz ser. Przetwarzaj przez kolejne 20 sekund lub do uzyskania pożądanego konsystencji.

Podawanie: ugotuj duży garnek wrzątku z odrobiną soli. Ugotuj 500 g makaronu, aż będzie miękki. Odsącz dobrze makaron, ale nie płucz. Umieść gorący makaron w garnku i wymieszaj z połową sosu pesto. Dodaj więcej pesto do smaku, jeśli chcesz. Podaj z serem i posyp prażonymi orzeszkami pinii. Przechowuj pozostałe pesto w szczelnym słoiku w lodówce z niewielkim dodatkiem oleju na górze przez maksymalnie 5 dni.

## **PODSTAWOWY BIAŁY CHLEB**

- »» 15 g sprasowanych drożdży
- »» 1 łyżka cukru
- »» ¼ szklanki ciepłej wody
- »» ½ szklanki ciepłego mleka
- »» 60 g masła lub margaryny, topione
- »» 1¾ szklanki zwykłej mąki
- »» 1 łyżeczka soli

Drożdże i cukier włóż razem do małej miski. Dodaj wodę, mleko i masło lub margarynę i pozostaw w ciepłym miejscu do momentu gdy

zaczyna się pieniść. Użyj miski do przetwarzania z uniwersalnym ostrzem >S< i połącz mąkę z solą. Dodaj mieszaninę drożdży (przygotowaną w kroku 1) i przetwarzaj, aż powstanie ciasto.

Uwaga: uważaj, aby nie przetwarzać dłużej niż 20 sekund. Wyłóż ciasto na powierzchnię lekko posypaną mąką i ugniataj delikatnie. Usuń uniwersalne ostrze >S<. Umieść ciasto w natłuszczonej misce, przykryj i pozwól wyrosnąć w ciepłym miejscu, aż się podwoi w rozmiarze.

Zajmie to około 40-45 minut. Wyjmij ciasto z miski, poskładaj boki do środka ciasta i kształtuj w bochenek. Włóż do wysmarowanej formy. Odstaw i pozwól wyrosnąć w ciepłym miejscu, aż rozmiar się podwoi. Rozgrzej piekarnik do 200 ° C. Piecz przez około 30 minut.

### **CHLEB PEŁNOZIARNISTY**

- »» 15 g sprasowanych drożdży
- »» 2 łyżeczki cukru
- »» 1¼ kubków ciepłej wody
- »» 30 g masła lub margaryny, topione
- »» 1 szklanka zwykłej mąki
- »» ¾ szklanki mąki pełnoziarnistej
- »» 1 łyżeczka soli

Włóż drożdże i cukier razem do małej miski. Dodaj wodę i masło lub margarynę i pozostaw w ciepłym miejscu, dopóki nie zacznie się pieniść. Użyj miski przetwarzania wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<, dwie mąkę i sól, aż do połączenia (około 5 sekund). Dodaj mieszaninę drożdży (przygotowaną w etapie 1) i przerób do momentu utworzenia ciasta.

Uwaga: uważaj, aby nie przetwarzać dłużej niż 20 sekund. Wyłóż ciasto na lekko posypaną mąką powierzchnię i ugnieć delikatnie. Usuń ostrze przetwarzające. Umieść ciasto w posmarowanej misce, przykryj i pozwól wyrosnąć w ciepłym miejscu, aż podwoi swój rozmiar. Zajmie to około 40-45 minut. Wyjmij ciasto z miski, uderz w dół, załóż boki do środka ciasta formując kształt bochenka. Włóż do posmarowanej foremki. Przykryj i pozwól się podnieść w ciepłym miejscu, aż podwoi się rozmiar. Rozgrzej piekarnik do 200 ° C. Piecz przez około 30 minut. Gotowy bochenek powinien wydawać się pusty po dotknięciu palcem.

### **CIASTO NA PIZZĘ**

- »» 30 g sprasowanych drożdży
- »» 1 łyżeczka cukru
- »» 80 ml letniego mleka
- »» 2 szklanki zwykłej mąki
- »» 1 łyżeczka soli
- »» 1 jajko
- »» 60 g masła lub margaryny, stopione

Włóż drożdże i cukier razem do małej miski. Dodaj mleko i odstaw w ciepłym miejscu dopóki mieszanina nie zacznie się pieniść. Użyj miski z uniwersalnym ostrzem >S< i przetwórz mąkę, sól, jajko i masło lub

margarynę do połączenia (około 5-10 sekund). Dodaj mieszaninę drożdży do miseczki przetwarzającej i przetwarzaj aż do wymieszania ciasta (około 10-15 sekund). Usuń ostrze przetwarzające. Umieść ciasto na posypanej mąką powierzchni i ugniataj lekko, aż będzie gładkie. Włóż ciasto do wysmarowanej miski, przykryj i pozwól wyrosnąć w ciepłym miejscu, aż się podwoi rozmiar. Wyłóż ciasto z miski i ugniataj lekko. Podziel ciasto na pół i ukształtuj każdy kawałek w kulkę. Rozwałkuj ciasto tak, aby pasowało do 25-centymetrowej pizzy. Dla cienkiego ciasta pizzy: nałóż na przygotowane ciasto sos pomidorowy i różne dodatki.

Dla grubego ciasta: pozostaw przygotowane ciasto do wyrośnięcia na tacy do pizzy, aż podwoi swoją wysokość. Rozłóż różne dodatki. Piecz w temperaturze 230 ° C przez 20-30 minut aż do uzyskania złotawego koloru.

Uwaga: pizza może być przygotowana i zamrożona, niewypieczona. Umieść pizzę w rozgrzanym piekarniku w temp. 230 ° C pozostawiając na dodatkowe 10 minut.

## **CIASTO MARCHEWKOWE**

- »» 3 średnie marchewki, obrane
- »» 1 filiżanka cukru
- »» ½ szklanki (125 ml) oleju roślinnego
- »» 2 jajka
- »» 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- »» 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- »» 1 łyżeczka cynamonu
- »» 1 łyżeczka soli
- »» 1½ szklanki zwykłej mąki

Rozgrzej piekarnik do 190 ° C i nasmaruj 23 cm blachę do ciasta.

Użyj miski przetwarzania z grubą tarczą rozdrabniającą i włóż marchewki do podajnika. Za pomocą popychacza do żywności, przetwórz marchewkę. Gdy marchewki zostaną starte, usuń grubą tarczę rozdrabniającą i przenieś marchew do miski.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj marchew, cukier, olej, jaja, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cynamon i sól aż do wymieszania, około 30 sekund. Dodaj mąkę i przetwarzaj aż wszystkie składniki zostaną dobrze połączone, około 15 sekund. Usuń ostrze przetwarzające i wlej do przygotowanej blachy do ciasta. Włóż do piekarnika i piecz 30-35 minut, lub do czasu gdy będzie gotowe sprawdzając drewnianym szpikulcem. Pozostaw ciasto do ostygnięcia na 5 minut następnie wyjmij z blachy.

W międzyczasie przygotuj polewę kremową (przepis w dalszej części instrukcji obsługi).

## **CIASTO BANANOWE Z LUKREM KREMOWYM**

- »» 2¼ kubków mąki do samodzielnego podnoszenia
- »» ½ łyżeczki soli
- »» 1 łyżeczka cynamonu
- »» ½ łyżeczki gałki muskatołowej
- »» 2 jajka
- »» 180 g masła, temperatura pokojowa, posiekana
- »» ½ szklanki maślanki
- »» 1½ kubki cukru surowego
- »» 1 łyżeczka białego octu
- »» 1 łyżeczka esencji waniliowej
- »» 1½ filiżanek bardzo dojrzałego puree bananowego

Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Wysmaruj blachę 20cm.

Przesyp mąkę, sól, cynamon i gałkę muskatołową w dużej misce. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S<, przetwórz jajka, masło, mleko, cukier, ocet, esencję i składniki bananowe.

Pulsacyjnie przetwarzaj do momentu połączenia (mieszanka się rozdzieli, ale później scali do siebie po połączeniu z suchymi składnikami). Wlej mieszaninę bananów do suchych składników i wymieszaj drewnianą łyżką do połączenia.

Wlej mieszaninę do przygotowanej blachy i piecz ok. 40 minut lub do momentu, gdy będzie gotowa (sprawdzaj za pomocą szpikulca).

Pozostaw ciasto do ostygnięcia przez 5 minut przed wyjęciem ciasta z blachy.

## **Lukier kremowy**

- »» 250 g zmiękczonego sera śmietankowego
- »» 60 g masła
- »» 1 łyżeczka wanilii
- »» 3 szklanki cukru pudru
- »» ¼ szklanki miąższu marakui

Połącz kremowy ser, masło i wanilię w małej misce. Używając miksera elektrycznego ubij do gładkiej konsystencji. Dodaj mieszaninę cukru pudru i ubij aż będzie gładka. Zmniejsz prędkość i dodaj marakui. Rozłóż na schłodzonym cieście

## **CYTRYNOWY SERNIK**

- »» 250 g okruchów herbatników
- »» 2 łyżeczki gałki muskatołowej
- »» 125 g masła, topionego
- »» 250 ml gęstej śmietany
- »» 3 jajka
- »» ½ szklanki cukru
- »» 2 łyżeczki skórki cytryny
- »» 2 łyżki soku z cytryny
- »» 500 g sera śmietankowego, temperatura pokojowa, pokrojony w kostki

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< przetwarzaj herbatniki za pomocą przycisku impulsowego aż się rozpadną. Dodaj gałkę muszkatołową i stopione masło i przetwarzaj do połączenia. Zgarnij materiał z boków miski jeśli to konieczne. Nałóż mieszaninę do nasmarowanej 20 cm blachy. Włóż blachę do lodówki na 30 minut. Użyj wyczyszczonej miski z uniwersalnym ostrzem >S< i wlej śmietanę, jajka, cukier, skórkę i sok i przetwarzaj w misce. Przy wciąż pracującym silniku wyjmij popychacz do żywności i wrzuć kostki kremowego sera i przetwarzaj, aż mieszanina będzie gładka. Wlej nadzienie w skorupę i piecz w piekarniku w temperaturze 160 ° około 50 minut lub do momentu zastygnięcia. Pozostaw do ostygnięcia w piekarniku z uchylonymi drzwiami. Przechowywać w lodówce przez kilka godzin przed podaniem.

### **CIASTO CZEKOLADOWE**

- »» 1 ½ filiżanki mąki do samodzielnego podnoszenia
- »» ½ szklanki kakao
- »» 1½ kubków cukru pudru
- »» szczypta soli
- »» 150 g masła lub margaryny, w temperaturze pokojowej
- »» 2 jajka
- »» 1 szklanka mleka

Rozgrzej piekarnik do 180 ° C, i przygotuj posmarowaną 23cm blachę do ciasta. Używaj miski z uniwersalnym ostrzem >S<; wrzuć mąkę, kakao, cukier i sól. Przetwarzaj do połączenia. Dodaj masło lub margarynę i jajka do mieszanki i kontynuuj przetwarzanie. Wyjmij popychacz i dodaj mleko i przetwarzaj przez 5-10 sekund. Zdejmij pokrywę z miski i zdejmij mieszaninę z bocznych ścianek miski. Załóż pokrywę i kontynuuj przetwarzanie aż do momentu połączenia. Usuń ostrze przetwarzania i wlej mieszaninę do przygotowanej blachy. Umieścić ciasto w piekarniku i piecz przez 35-40 minut lub do momentu gdy będzie gotowe (sprawdzaj za pomocą drewnianego szpikulca). Pozostaw ciasto do wystygnięcia przez 5 minut, a następnie wyjmij z formy do pieczenia. W międzyczasie przygotuj polewę czekoladową (zob poniżej).  
Gdy ciasto zostanie całkowicie schłodzone, polej polewą czekoladową.

### **Polewa czekoladowa**

- »» 40 g masła
  - »» 2 łyżki kakao
  - »» ¼ szklanki mleka
  - »» 2 szklanki cukru pudru
- Użyj miski z uniwersalnym ostrzem >S< i przetwórz wszystkie składniki aż do połączenia.

## **PODSTAWOWE CIASTO MAŚLANE**

- »» 185 g masła lub margaryny, w temperaturze pokojowej
- »» 1 filiżanka cukru
- »» ½ łyżeczki wanilii
- »» 3 jajka
- »» 2 szklanki mąki do samodzielnego podnoszenia
- »» ¼ szklanki mleka

Rozgrzej piekarnik do 180 ° C, i nasmaruj 23 cm blachę do ciasta.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< przetwarzaj masło lub margarynę, cukier i wanilię do momentu połączenia. Dodaj jajka do mieszaniny i przetwarzaj aż do połączenia. Dodaj mąkę, mleko i dalej przetwarzaj do momentu połączenia. Nie przesadzaj z przetwarzaniem. Usuń ostrze przetwarzające i przełóż mieszaninę do przygotowanej blachy. Umieść ciasto w blasze i piecz przez 40-50 minut lub do czasu gdy będzie gotowe (sprawdź za pomocą drewnianego szpikulca). Pozostaw ciasto do ostygnięcia i wyjmij z formy do pieczenia.

## **GANACHE**

- »» 300 g gorzkiej czekolady
- »» 200 ml śmietany

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj czekoladę w celu posiekania z grubsza. Usuń ostrze przetwarzające i umieść czekoladę w czystej, suchej, żaroodpornej szklanej misce.

Rozgrzej śmietankę w małym rondlu i doprowadź do wrzenia.

Wlej śmietankę do szklanej miski na czekoladę i mieszaj, aż mieszanina będzie gładka i lśniąca. Odstaw mieszaninę do lodówki.

Następnie rozprowadź szpachelką na powierzchni ciasta i włóż do lodówki, aby zakończyć.

## **TARTA CYTRYNOWA**

Słodkie kruche ciasto

- »» 1¼ kubków zwykłej mąki
- »» 1/³ szklanki cukru pudru
- »» ¼ cup mączki migdałowej
- »» 125 g masła
- »» 1 żółtko jaja
- »» 1-2 łyżeczki zimnej wody

Wypełnienie cytrynowe

- »» 1 łyżka startej skórki cytryny
- »» 1 szklanka (80 ml) świeżego soku z cytryny
- »» ¼ szklanki (60 ml) świeżego soku z limonki
- »» 5 jaj
- »» 1 szklanka (220 g) cukru drobnego
- »» 200 ml tłustej śmietany

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj mąkę procesową, cukier puder, migdały i masło aż do połączenia; dodaj żółtko

jaja i wodę; przetwarzaj, aż mieszanina utworzy kulkę. Ugniatą ciasto do uzyskania gładkości, a następnie uformuj w krążek. Zawij ciasto w folię i wstaw do lodówki na 30 minut. Nasmaruj 24 cm okrągłą blachę do ciasta. Rozwałkuj ciasto, między dwoma arkuszami papieru do pieczenia, wystarczająco dużymi, aby wyłożyć blachę. Przełóż ciasto do blachy i wciśnij w boki; przycinaj krawędzie. Odstaw do lodówki na 40 minut.

Rozgrzej piekarnik do 200 ° C. Umieść blachę na tacy piekarnika; włóż blachę z papierem do pieczenia i następnie ziarnami.

Piecz przez 10 minut, a następnie usuń ziarna i papier i piecz w piekarniku przez kolejne 10 minut lub do momentu, gdy ciasto lekko się zrumieni; usuń z pieca i zmniejsz temperaturę do 160 ° C.

Do wypełnienia użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj wszystkie składniki do momentu połączenia. Ostrożnie wlej do ciasta i piecz przez około 35 minut lub momentu, aż będzie gotowe. Pozostaw do ostygnięcia w blasze przed podaniem.

## **MUS CZEKOLADOWY**

»» 200 g zwykłej czekolady do gotowania

»» 30 g masła, w kostkach, w temperaturze pokojowej

»» 4 jajka

»» 40 g cukru

»» 1 łyżka świeżej śmietany

Rozbij czekoladę na kawałki i umieść w misce. Rozpuść czekoladę, umieszczając miskę nad rondelkiem gotującej się wody. Dodaj 2 łyżki wody i kostki masła do czekolady i mieszaj, aby uzyskać gładką teksturę. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj 2 żółtka oraz połowę ilości cukru przez 30 sekund.

Dodaj śmietanę i dalej przetwarzaj 15 sekund. Wyjmij popychacz do żywności i stopniowo wlewaj do rozpuszczonej mieszanki czekolady przez podajnik na żywność. Kontynuuj przetwarzanie przez 20 sekund. Wlej mieszaninę w szklaną miskę. Wyczyść miskę do przetwarzania i ostrze przetwarzające. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj białka aż do ubicia. Dodaj szczyptę soli i pozostałą ilość cukru i kontynuuj przetwarzanie przez kolejne 10 sekund. Delikatnie nalej białka do mieszaniny czekolady (uważaj, aby mieszanina jak najmniej się pofałdowała). Wlej miksturę do miski i umieść w lodówce, do schłodzenia 2 godziny przed podaniem.

## **SZKOCKIE NALEŚNIKI**

ok. 24 sztuki

»» 2 duże jaja

»» ½ szklanki cukru

»» 1½ szklanki mleka

»» 2 kubki mąki do samodzielnego podnoszenia

»» szczypta soli

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj



wszystkie składniki do momentu połączenia. Zdejmij miksturę z bocznych ścianek miski i znów pulsowo przetwarzaj, aż mieszanina będzie gładka.

Wlej mieszaninę do dzbanka i włóż do lodówki na 30 minut. Umieść ilość mieszczącą się na łyżce na lekko natłuszczonej patelni, i piecz do uzyskania złotego koloru. Podawaj z masłem.

## **NALEŚNIKI**

4-6

- »» 3 jajka
- »» 60 g masła, topionego
- »» 1¼ kubka mleka
- »» 250 g zwykłej mąki
- »» 2 łyżki cukru rycynowego
- »» szczypta soli

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj składniki do połączenia. Odcedź do miski i odstaw na 15 minut.

Podgrzej patelnię. Wlej 3 łyżki ciasta na patelnię. Przechyl patelnię, aby równomiernie rozprowadzić mieszaninę. Gotować na małym ogniu po obu stronach do uzyskania złotego koloru.

Podawaj naleśniki z sokiem z cytryny i cukrem.

## **CIASTKA Z MASŁEM ORZECHEWYM**

- »» ½ szklanki niesolonych orzeszków ziemnych
- »» 1 łyżeczka startej skórki cytryny
- »» 1 łyżeczka oleju
- »» 125g masła lub margaryny, w temperaturze pokojowej
- »» 1 łyżka soku z cytryny
- »» 1 / 3 szklanka cukru
- »» 1 / 3 szklanka brązowego cukru
- »» 1½ kubków zwykłej mąki
- »» 1 łyżeczka sody

Rozgrzej piekarnik do 180 ° C, nasmaruj 2 tace piekarnika.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj orzeszki ziemne, olej i skórkę z cytryny do uzyskania drobno zmielonej konsystencji, około 5-10 sekund. Dodaj masło lub margarynę, sok z cytryny i cukry i przetwarzaj przez kolejne 10 sekund.

Dodaj mąkę i sodę oraz przetwarzaj do uzyskania równomiernej mieszaniny, w przybliżeniu 5-10 sekund. Usuń nóż.

Wyjmij miksturę i uformuj małe kulki.

Umieść kulki na przygotowanych tackach piekarnika i naciśnij widelcem.

Umieść tace w piekarniku na 15-18 minut.

## **CIASTECZKA Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY**

- »» 125g masła lub margaryny, w temperaturze pokojowej
- »» ½ szklanki brązowego cukru, lekko zapakowane
- »» ½ szklanki cukru
- »» ½ łyżeczki wanilii
- »» 1 jajko
- »» 1 ¼ szklanki mąki do samodzielnego podnoszenia
- »» ¼ łyżeczki soli
- »» 1 szklanka czekolady

Rozgrzej piekarnik do 180 ° C i nasmaruj tace piekarnika.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj masło lub margarynę, cukier i wanilię, aż dobrze się połączą. Usuń przetwarzane elementy i zdejmij z bocznych ścianek miski. Zdejmij pokrywę. Dodaj jajko i kontynuuj przetwarzanie przez 5 sekund.

Ponownie zdejmij pokrywę miski i zdejmij masę z boków miski. Dodaj mąkę i sól i przetwarzaj do połączenia. Dodaj okruchy czekolady i kontynuuj przetwarzanie aż połączenia. Usuń ostrze przetwarzające. Łyżką stołową uformuj małe kulki i umieść na tacy piekarnika, pozostawiając miejsce wokół każdego. Umieść tace w piekarniku i piecz przez 15 minut lub do czasu, gdy będą gotowe. Pozostaw do ostygnięcia.

## **OWOCE I ORZECHU**

Baza

- »» ¾ szklanki mąki zwykłej
- »» ½ szklanki samorosnącej mąki
- »» 90 g masła lub margaryny w temperaturze pokojowej
- »» 1 łyżka cukru
- »» 1 jajko
- »» 1 łyżka mleka
- »» 1 łyżka dżemu morelowego

Polewa

- »» 100 g suszonych moreli
- »» 1 jajko
- »» 1 łyżka cukru
- »» 1/³ szklanki orzechów kokosowych
- »» 1 szklanka niesolonych orzeszków ziemnych

Rozgrzej piekarnik do 190 ° C, posmaruj podstawę blachy i dwie strony blachy na ciastka. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj mąkę i masło lub margarynę do połączenia. Dodaj cukier, jajko i mleko i przetwarzaj do połączenia.

Usuń ostrze przetwarzające. Rozprowadź mieszaninę, wciskając w przygotowaną blachę. Rozprowadź dżem morelowy równomiernie na podstawie blachy. Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj suszone morele, aż z grubsza będą posiekane.

Dodaj pozostałe składniki i przetwarzaj do połączenia aż orzeszki ziemne są z grubsza posiekane. Usuń ostrze przetwarzające.

Rozłóż mieszanię równomiernie na spodzie i umieść blachę w piekarniku. Piecz przez około 25-30 minut lub aż polewa jest stwardnieje. Pozostaw do ostygnięcia w blasze przed krojeniem w kwadraty.

## **SCONY**

»» 3 filiżanki mąki do samodzielnego wyrośnięcia

»» ¼ łyżeczki soli

»» 60 g masła w kostkach

»» 1 ¾ szklanki maślanek

Rozgrzej piekarnik do 220 ° C i nasmaruj 19 cm blachę tortową.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj mąkę, sól i masło do połączenia. Wyjmij popychacz do żywności i wlej maślanek przez podajnik po czym kontynuuj przetwarzanie, aż do połączenia.

Usuń ostrze przetwarzające i przełóż miksturę na posypaną mąką powierzchnię. Ugniataj lekko i ściśnij do około 2 cm grubości. Wytnij nożem bułeczki scones i umieść na przygotowanej blasze do pieczenia. Polej szczyty polewą z mlekiem i włóż blachę do piekarnika. Piecz przez 10-12 minut lub aż będą gotowe.

## **LODY O SMAKU ŻELEK WANILIOWYCH**

około 1 litra

»» 1 szklanka (250 ml) mleka

»» 2 szklanki (500 ml) pogrubionej śmietany

»» 1 fasola waniliowa, zeskrobane nasiona

»» 5 żółtka jaj

»» 110 g cukru pudru

Podgrzewaj mleko, śmietanę, wanilię i nasiona w rondlu do prawie wrzenia. W dużej misce wymieszaj żółtka i cukier do momentu połączenia. Połącz mieszanię gorącego mleka z mieszką żółtek do połączenia. Przełóż mieszanię do oczyszczonego rondla i gotuj na małym ogniu do momentu aż mieszanina pogrubie się i pokryje tył drewnianej łyżki; usuń ziarno wanilii. Pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Umieść mieszanię w blasze lemington przykryj i zamrozić, aż prawie do stałej konsystencji. Wyjmij mieszankę z zamrażarki i przełóż do miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i mieszaj do uzyskania gładkości. Wlej mieszanię do blachy przykryj i zamroź, aż stanie się twarda.

## **SORBET ANANASOWY Z MIĘTĄ**

około 1 litr

»» 1 ananas

»» 1 szklanka (250 ml) wody

»» 1 szklanka (220 g) cukier puder

»» 2½ kubki świeżo wyciśniętego soku z ananasa

»» 1 łyżka drobno posiekanej mięty

Podgrzej wodę i cukier w małym rondlu na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Doprowadź mieszaninę do wrzenia i gotuj przez 1 minutę.

Zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej przed schłodzeniem przez kilka godzin lub aż do zamarznięcia.

Połącz syrop cukrowy, sok ananasowy i rozdrobnioną miętę i mieszaj, aby połączyć. Wlej mieszaninę na blachę Lamington, przykryj i zamroź aż prawie do stałej konsystencji. Wyjmij mieszaninę z zamrażarki i łyżką przełóż do miski przetwarzania wyposażonej uniwersalne ostrze >S< i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

Wlej mieszaninę do blachy przykryj i wstaw do zamrażarki aż stanie się twarda.

## **SORBET MANGO**

około. 1 litr

»» 1 szklanka (250 ml) wody

»» 1 szklanka (220 g) cukier puder

»» 600 g mrożonych polan mango, z grubsza posiekanych

»» 1½ łyżki soku z limonki, na zimno

Podgrzej wodę i cukier w małym rondlu na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Doprowadzić mieszaninę do wrzenia i gotować przez 1 minutę. Zdejmij z ognia i przechowuj w lodówce aż do zmróżenia.

Użyj miski wyposażonej w uniwersalne ostrze >S< i przetwarzaj wszystkie składniki, aż uzyskasz gładką konsystencję.

Łyżką przełóż do blachy przykryj i wstaw do zamrożenia przez około 1 godzinę lub do momentu zamrożenia.