



Înregistrează-ți acum
aparatul pe MyBosch
și bucură-te de
avantaje.



bosch-home.ro/mybosch

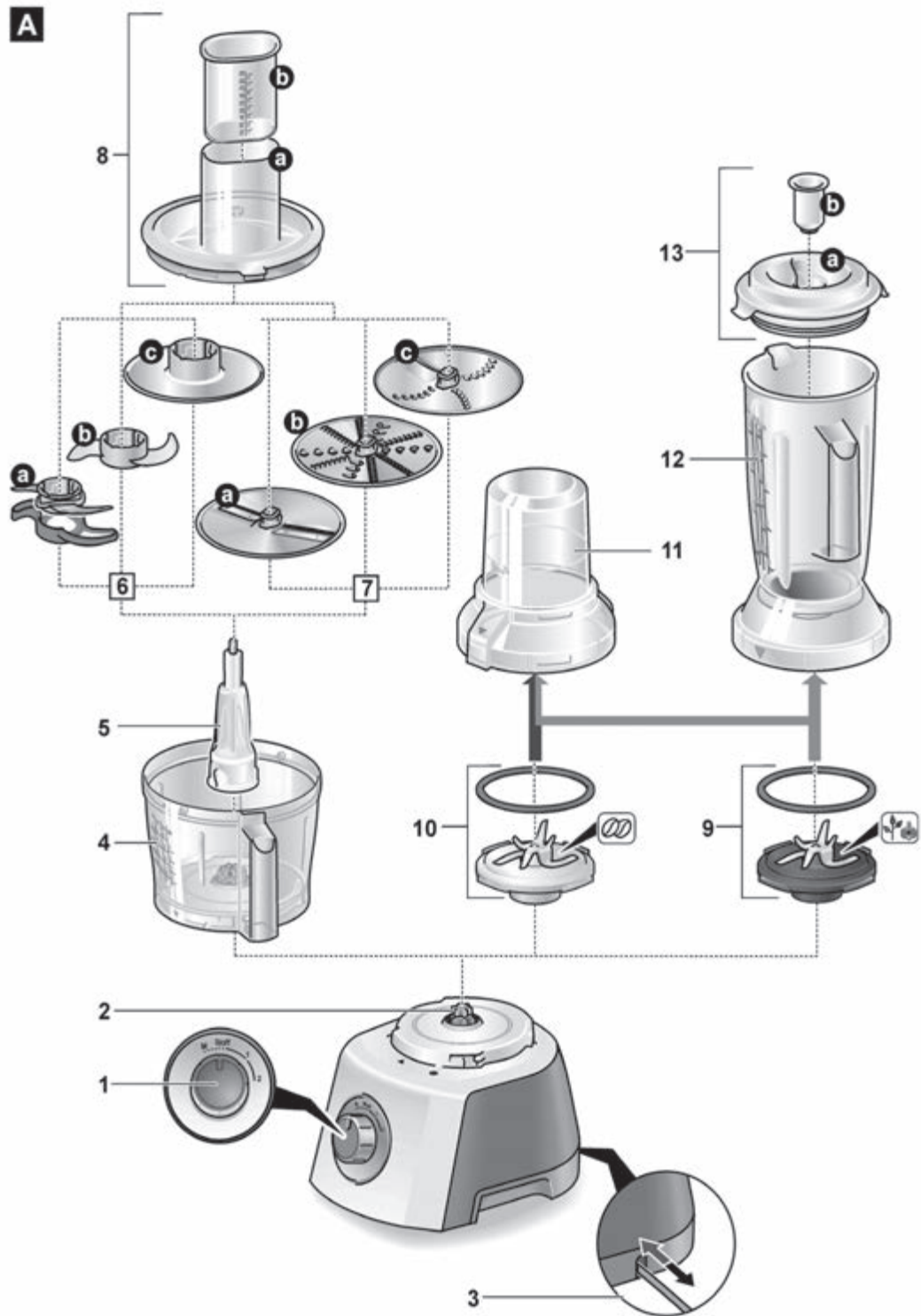
MultiTalent 3 / 3Plus

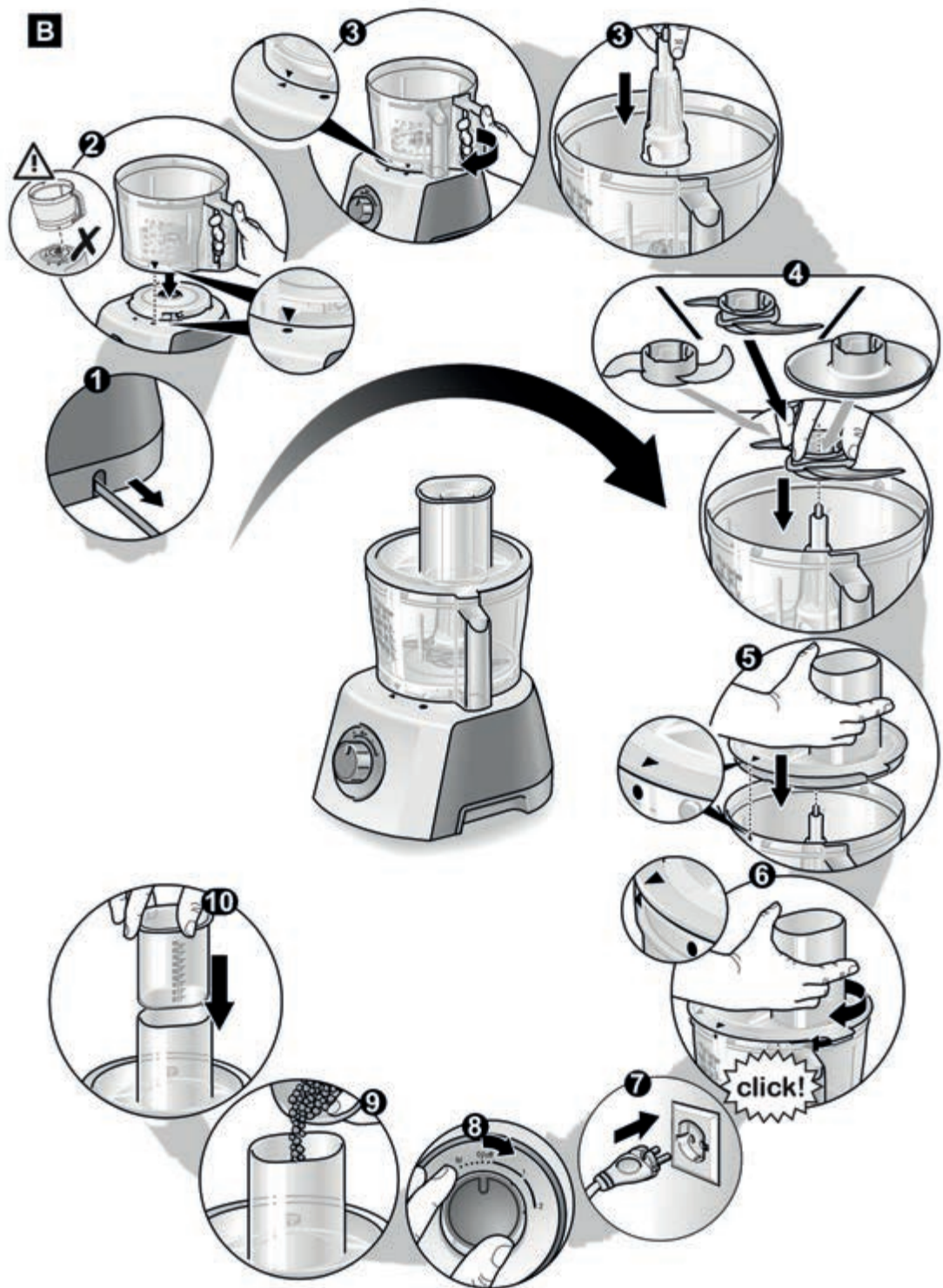
Aparat compact pentru procesat alimente

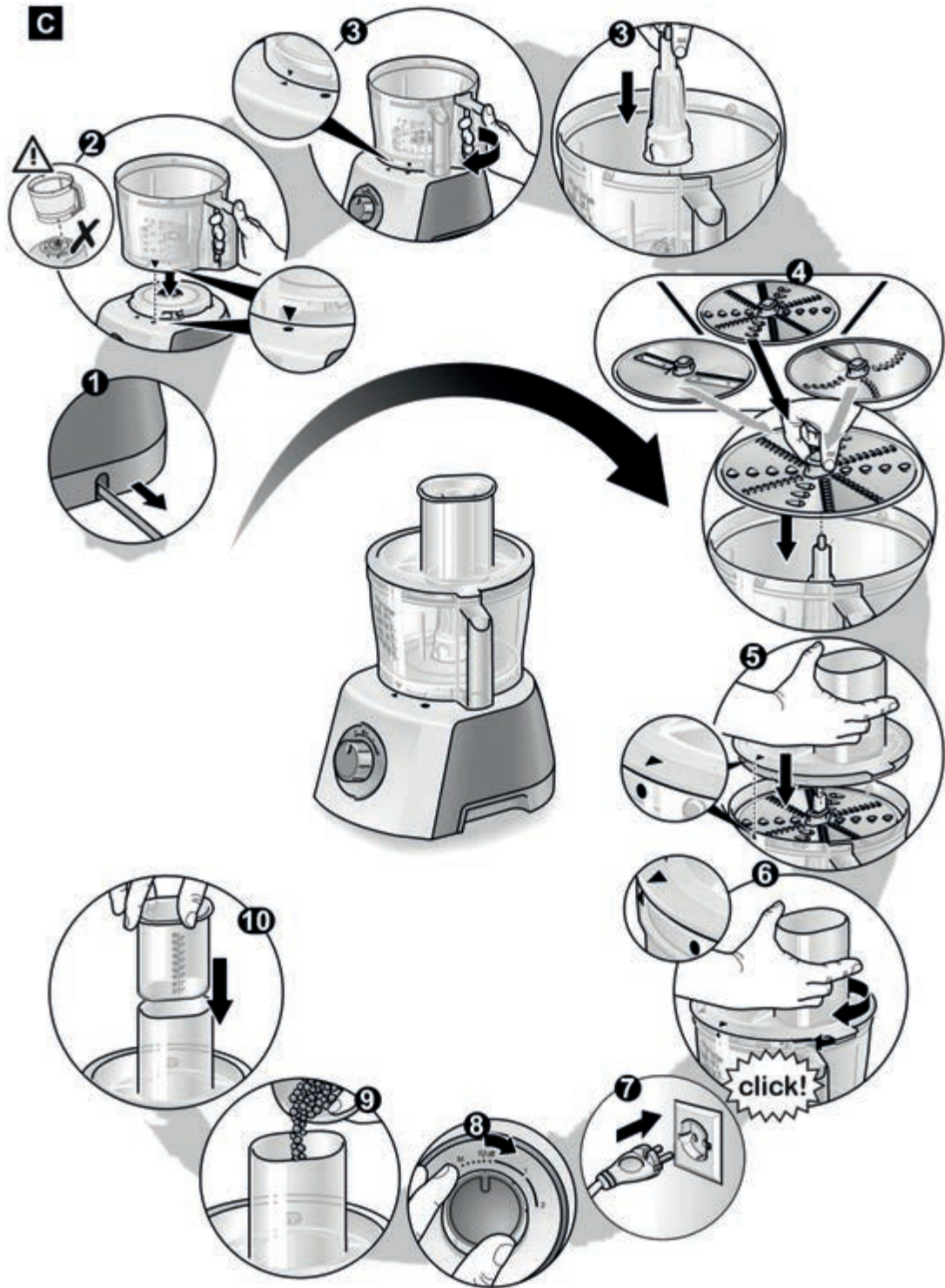
MCM3PM386

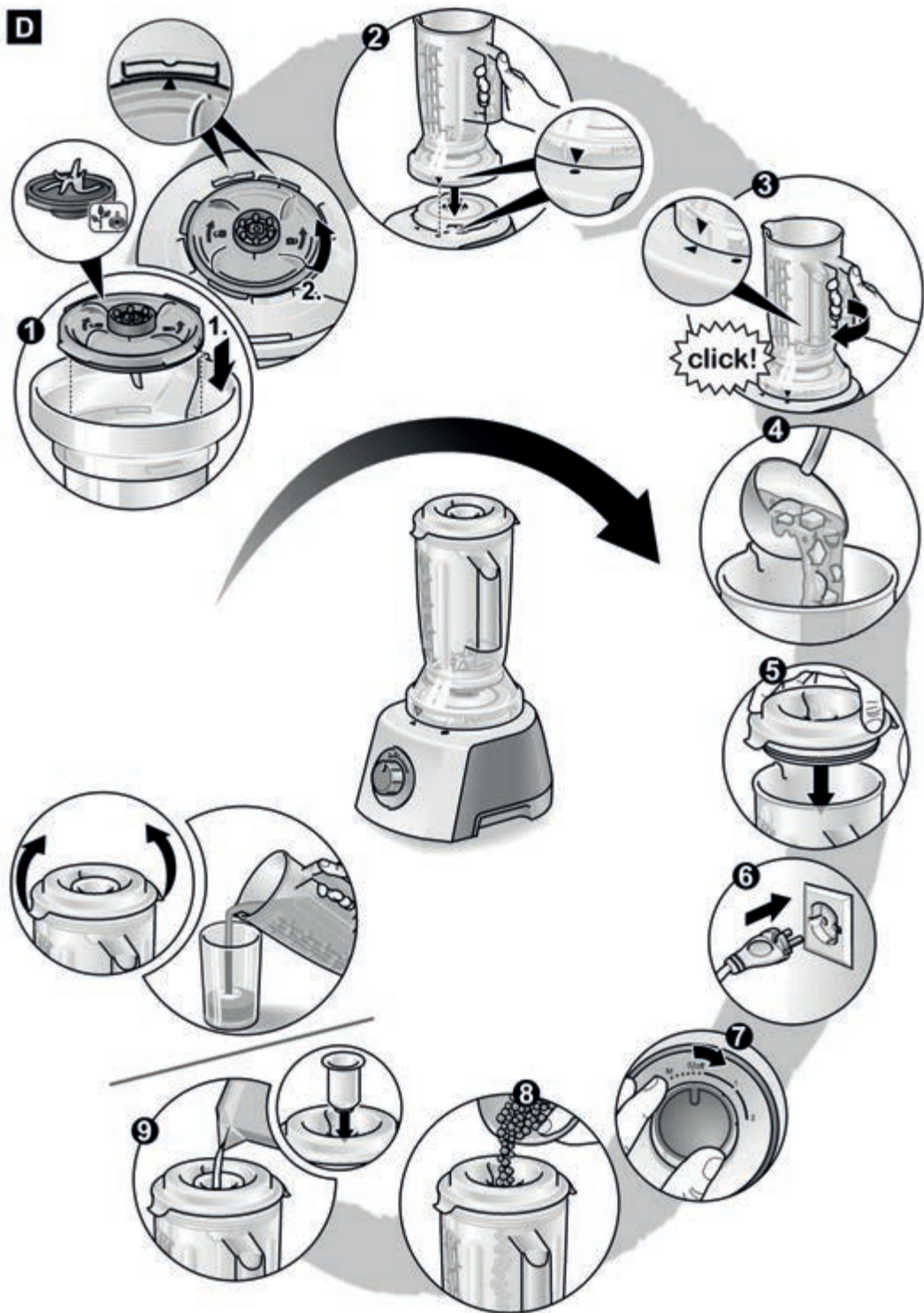
Manual de utilizare

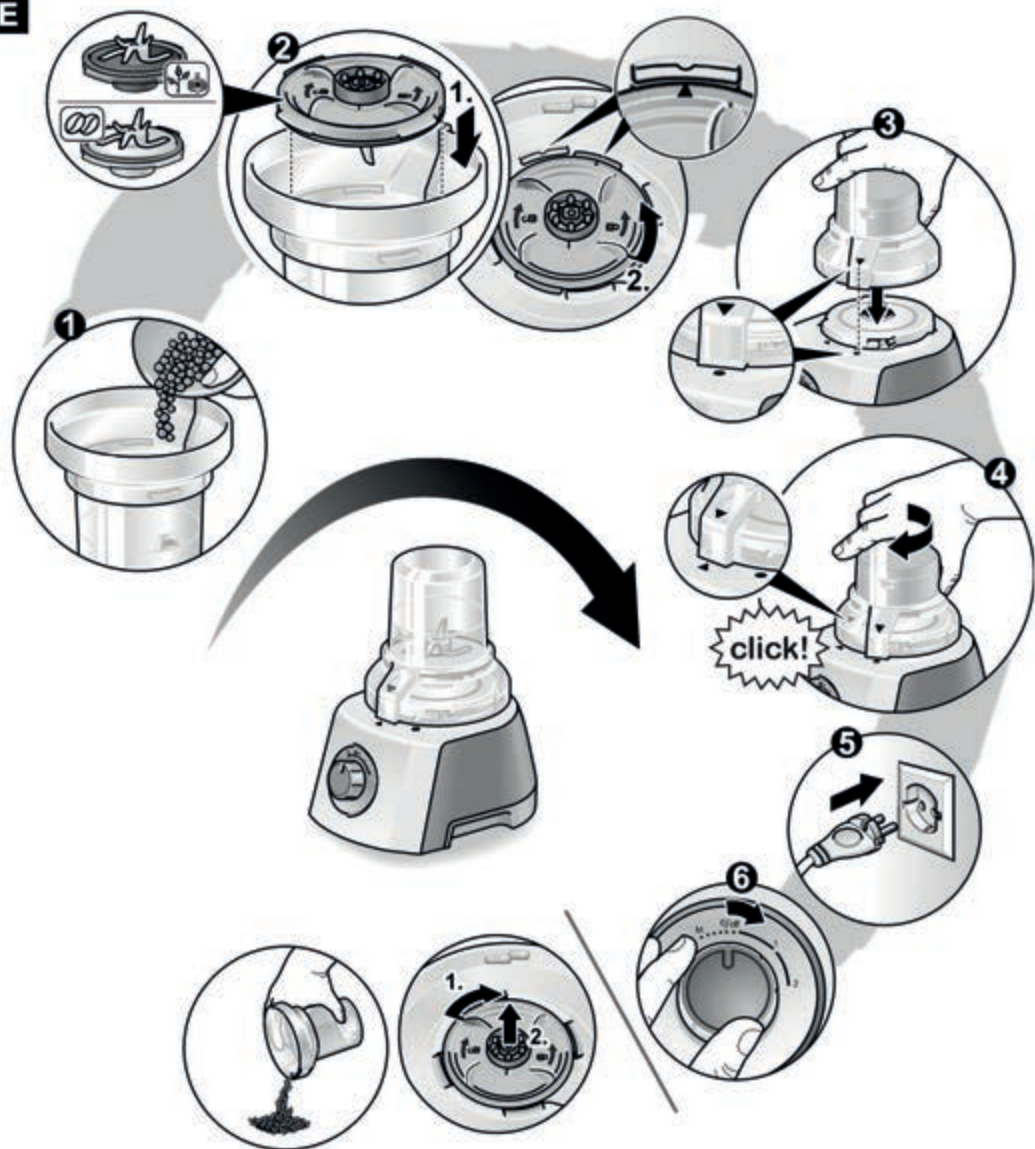
Q4ARBI0132

A







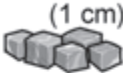

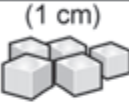











B

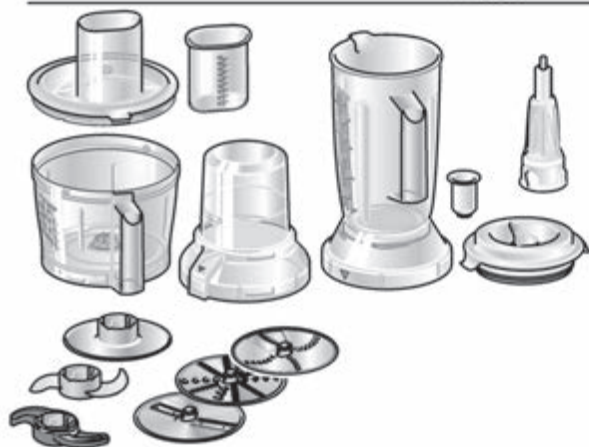
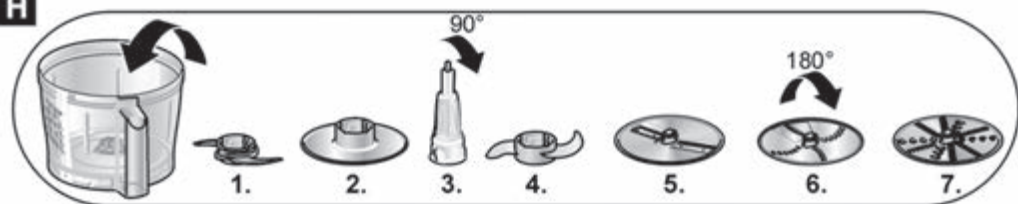
C

D

E

F

	 			
 →  (1 cm)	X	120 g	15 s	2
 →  (1 cm)	X	100 g	5-15 s	2
 → 	X	50 g	(1-3) x 1 s	M
 → 	X	15 x	(2-5) x 1 s	M
 → 	X	10 g	(2-5) x 1 s	M
 → 	X	50 g	(4-10) x 1 s	M
	X	60 g	40-60 s	2
	X	100 g	40-60 s	2
	X	50 g	40-60 s	2

G**H**

Destinația utilizării

Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic și în gospodării. Utilizați aparatul numai pentru uz casnic, în vederea preparării de cantități normale de alimente și pentru perioade normale de timp. Aparatul este adecvat pentru amestecarea, frământarea, bătutul, tăierea și mărunțirea alimentelor. Aparatul nu trebuie utilizat pentru procesarea altor substanțe sau obiecte. Sunt posibile și alte utilizări dacă sunt folosite ale accesorii decât cele aprobate de producător. Utilizați aparatul numai cu piesele și accesoriile originale aprobate. Nu utilizați niciodată accesoriile pentru alte aparate. Utilizați aparatul doar în spații interioare la temperatura camerei și la o înălțime de maxim 2000 m deasupra nivelului mării.

Notificări importante privind siguranța

Citiți și urmați cu atenție manualul de utilizare și păstrați-l pentru consultări ulterioare! Asigurați-vă că, atunci când predați aparatul unei alte persoane, îl înmânați împreună cu aceste instrucțiuni. Dacă instrucțiunile pentru utilizarea corectă a aparatului nu sunt respectate, producătorul va fi exonerat de orice responsabilitate.

Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles care sunt pericolele implicate. Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare, fiindu-le interzisă utilizarea acestuia. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Nu este permis ca întreținerea și curățarea aparatului să fie efectuate de copii.

Conectați aparatul și utilizați-l în conformitate cu instrucțiunile de pe plăcuța cu valorile nominale. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare și/sau aparatul sunt avariate.

Înainte de înlocuirea accesoriilor sau a componentelor opționale, care sunt mobile în timpul funcționării aparatului, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat sau înainte de montare, demontare sau curățare. Nu plasați cablul peste margini ascuțite sau suprafețe fierbinți. Pentru a evita rănirea, un cablu de alimentare avariata trebuie înlocuit de către producător sau de către serviciul clienți sau de către o persoană cu calificare similară. Numai serviciul nostru clienți este abilitat pentru repararea aparatului.

Instrucțiuni privind siguranța pentru acest aparat

⚠ Pericol de rănire

⚠ Pericol de electrocutare

În cazul unei întreruperi de curent electric, aparatul rămâne conectat și va reporni la restabilirea condițiilor de alimentare electrică.

Nu introduceți niciodată în apă și nu țineți sub jet de apă unitatea de bază și nu curățați în mașina de spălat vase.

Înainte de a remedia o defecțiune, scoateți ștecherul din priză.

⚠ Pericol de rănire din cauza componentelor rotative!

În timpul funcționării aparatului, nu introduceți niciodată degetele în vasul de mixare. Folosiți întotdeauna împingătorul pentru a adăuga ingrediente.

După oprire, motorul continuă să meargă pentru puțin timp.

Schimbați componentele numai când motorul s-a oprit din rotație.

⚠ Risc de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/axului rotativ!

Nu introduceți niciodată mâna în vasul atașat al blenderului!

Nu scoateți/atașați vasul blenderului până când nu s-a oprit motorul.

Nu scoateți/atașați recipientul cuțitului universal până când nu s-a oprit motorul.

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu atingeți cu mâinile goale lamele cuțitului universal. Când nu îl utilizați, depozitați întotdeauna cuțitul universal în apărătoarea sa. Curățați-le cu o perie.

Nu apucați de cuțitele ascuțite sau de marginile discurilor de tăiere. Apucați discurile numai de partea din plastic din centru!

Nu introduceți degetele în tubul de alimentare. Utilizați împingătorul numai când adăugați ingrediente. Nu atingeți cu mâinile goale lamele insertiei cuțitului. Curățați-le cu o perie.

⚠ Pericol de opărire!

Dacă preparați lichide fierbinți, se degajă abur prin pâlnia capacului.

Adăugați o cantitate de maxim 0,4 litri de lichid fierbinte sau spumant.






⚠ Pericol de rănire!

Nu asamblați niciodată accesoriile pe unitatea de bază.

⚠ Important!

Este esențial să curățați aparatul temeinic după fiecare utilizare sau după o perioadă îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea”, consultați pagina 15

Explicarea simbolurilor de pe aparat sau de pe accesoriu

	Atenție! Componente rotative. Nu introduceți degetele în tubul de alimentare.
	Fixați inserția cuțitului în blender sau în recipientul cuțitului universal.
	Scoateți inserția cuțitului din blender sau din recipientul cuțitului universal.
	Inserție cuțit cu lamă blender/cuțit pentru tăiere
	Inserție cuțit cu lamă pentru măcinare

Felicități pentru achiziționarea noului dumneavoastră aparat Bosch. Puteți găsi informații suplimentare despre produsele noastre pe site-ul nostru web.

Cuprins

Destinația utilizării.....	9
Notificări importante privind siguranța	9
Prezentare generală	11
Funcționarea.....	11
Curățarea și întreținerea.....	15
Depanarea defecțiunilor minore	15
Depozitarea	15
Eliminarea ecologică	16
Garanția.....	16
Rețete/Ingrediente/Preparare	16

Prezentare generală

Fig. A

Unitatea de bază

1 Comutator rotativ

0/off = Oprire

M = Comutare instantanee la turația maximă, apăsați comutatorul pe durata de amestecare necesară.

Setări 1–2, turație de funcționare:

1 = turație redusă – lent,

2 = turație ridicată – rapid.

2 Angrenaj motor

3 Locaș pentru cablu

4 Vas

5 Suport accesorii

6 Accesorii*

a Cuțit universal cu apărătoare

b Spirală pentru aluat

c Disc pentru bătut

7 Discuri de tăiere*

a Disc reversibil pentru feliere – gros/fin

b Disc reversibil pentru mărunțire – grosier/fin

c Disc reversibil pentru feliere/mărunțire

8 Capac

a Orificiu de umplere

b Împingător

Accesorii *

9 Inserție cuțit cu lamă blender/cuțit pentru tăiere și garnitură

10 Inserție cuțit cu lamă pentru măcinare și garnitură

11 Recipient cuțit universal

12 Vas blender

13 Capac blender

a Orificiu de umplere

b Opritor în formă de pălnie

* pentru anumite modele

În cazul în care cuțitul universal nu este furnizat, acesta poate fi comandat de la serviciul clienți (nr. comandă 12005833).

Funcționarea

Înainte de utilizarea aparatului și accesoriiilor pentru prima dată, curățați bine; consultați capitoul „Curățare și întreținere”.

Detectare inteligentă a accesoriului (MCM3P...)

Fiecare setare de turație este identificată prin intermediul unei culori diferite (gri și roșu). Acest sistem pe coduri de culori poate fi întâlnit și la accesorii. Accesoriile sunt conectate automat la setarea de turație corectă.

Turație redusă, gri cu axul motor

Pentru utilizarea accesoriilor și a discurilor de tăiere.



Turație ridicată, roșu fără axul motor

Pentru utilizarea blenderului și a cuțitului universal.



Pregătirea

- Așezați unitatea de bază pe o suprafață netedă și curată.
- Scoateți cablul din unitatea de bază până la lungimea dorită.

Informații importante

- Folosiți exclusiv comutatorul rotativ pentru a porni sau opri aparatul.
- Nu opriți niciodată aparatul rotind vasul, blenderul sau o componenta.
- Nu porniți aparatul decât dacă componentele sau accesoriile au fost complet atașate.

Vas cu accesorii/componente

⚠ Pericol de rănire din cauza componentelor rotative!

În timpul funcționării aparatului, nu introduceți niciodată degetele în vasul de mixare. Folosiți întotdeauna împingătorul pentru a adăuga ingrediente. După oprire, motorul continuă să meargă pentru puțin timp. Schimbați componentele numai când motorul s-a oprit din rotație.

Avertisment!

Când utilizați vasul, aparatul nu poate fi pornit până când vasul nu a fost atașat și capacul nu a fost pus și fixat strâns.

Cuțit universal

pentru tăiere, tocare, amestecare.



⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu atingeți cu mâinile goale lamelele cuțitului universal. Când nu îl utilizați, depozitați întotdeauna cuțitul universal în apărațoarea sa. Nu apucați cuțitul universal decât de marginea mânerului din plastic.

Spirală pentru aluat

pentru frământarea aluatului și mixarea ingredientelor care nu trebuie tăiate (e.g. stafide și fulgi de ciocolată).



Disc pentru bătut

pentru frișcă, albuș de ou și maioneză.



Fig. 13

- Atașați vasul (poziționați săgeata de pe vas în dreptul semnului de pe aparat ∇) și rotiți până la capăt în sens orar (∇).
 - Introduceți suportul de componente în vas.
 - Introduceți cuțitul universal, discul pentru bătut sau spirala pentru aluat în suportul de componente și eliberați.
- Țineți cont de poziția componentelor atunci când le introduceți! Împingeți-le până la capăt.**

Avertisment!

Nu adăugați ingrediente până când nu ați introdus componentele.

- Adăugați ingredientele.
- Atașați capacul cu împingător (poziționați săgeata de pe capac în dreptul semnului de pe vas ∇) și rotiți în sens orar (∇). Opritorul capacului trebuie să intre complet în fanta din mânerul vasului.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul treptei dorite.
- Pentru a adăuga mai multe ingrediente, aduceți comutatorul rotativ în poziția **0/off**.
- Scoateți împingătorul și adăugați ingredientele prin tubul de alimentare. Împingătorul poate fi folosit ca recipient de măsurare.

Discuri de tăiere

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu apucați de cuțitele ascuțite sau de marginile discurilor de tăiere. Apucați discurile numai de partea din plastic din centru! Nu introduceți degetele în tubul de alimentare. Utilizați împingătorul numai când adăugați ingrediente.

Disc reversibil pentru feliere – gros/fin

pentru a felia fructe și legume. Procesați la setarea 1.



Marcajele de pe discul reversibil pentru feliere: "grob" pentru partea de tăiere groasă, "fein" pentru partea de tăiere fină

Avertisment!

Discul reversibil pentru feliere nu este conceput pentru felierea brânzeturilor tari, a pâinii, a chiflilor sau a ciocolatei. Feliati cartofii fierți doar după ce s-au răcit.

Disc reversibil pentru mărunțire – grosier/fin

pentru mărunțirea legumelor, a fructelor și a brânzeturilor, cu excepția brânzeturilor tari (de exemplu, parmezan). Procesați la setarea 1.



Indicative de pe discul reversibil pentru mărunțire: „2” pentru partea de mărunțire grosieră „4” pentru partea de mărunțire fină

Avertisment!

Discul reversibil pentru mărunțire nu poate fi folosit pentru a mărunți nuci. Mărunțiți brânza moale cu ajutorul părții grosiere doar la setarea 2.



Disc reversibil pentru feliere/mărunțire



pentru felierea și mărunțirea fructelor, a legumelor și a brânzei. Procesați la setarea 2.



Note: Nu procesați alimente tari folosind discul reversibil pentru feliere/răzuire deoarece acesta poate toci lama. În acest scop, utilizați discul reversibil pentru feliere (gros/fin).

Fig. C

- Atașați vasul (poziționați săgeata de pe vas în dreptul semnului de pe aparat ) și rotiți până la capăt în sens orar ()
 - Introduceți suportul de componente în vas.
- În funcție de utilizare:

- Puneți discul de tăiere pe suportul componentei. Întoarceți partea de feliere/mărunțire în sus. Puneți discul pe suportul său astfel încât angrenajele de pe suportul de componente să se prindă pe deschiderile discului.
- Atașați capacul cu împingător (poziționați săgeata de pe capac în dreptul semnului de pe vas ) și rotiți în sens orar (). Opritorul capacului trebuie să intre complet în fanta din mânerul vasului.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul trepte dorite.
- Umpleți cu produsul care trebuie feliat sau mărunțit.

- Când adăugați un produs care trebuie feliat sau mărunțit, apăsați întotdeauna ușor împingătorul. Scoateți împingătorul și adăugați ingredientele prin tubul de alimentare.

Avertisment!

Goliți vasul înainte ca acesta să devină prea plin și ca alimentele tăiate sau răzuite să ajungă la suportul discului.

După utilizarea aparatului

- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul trepte **0/off**.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Rotiți în sens antiorar capacul și scoateți-l.
- Scoateți componentele: Scoateți din vas suportul împreună cu cuțitul universal, discul pentru bătut și spirala pentru aluat. Scoateți componentele din suport.
- Scoateți discurile de tăiere apucându-le de axul din plastic din centru. Scoateți suportul de componente din vas.
- Rotiți vasul în sens antiorar și scoateți-l.
- Pentru curățarea tuturor pieselor, consultați „Curățare și întreținere”.

Blender

Insertie cuțit cu lamă blender/cuțit pentru tăiere pentru amestecarea alimentelor lichide sau semisolide, pentru tăierea/mărunțirea fructelor și legumelor proaspete, pentru prepararea alimentelor sub formă de piure.

Avertisment!

Blenderul se poate avaria. Nu procesați ingrediente puternic congelate (cu excepția cuburilor de gheață). Nu folosiți blenderul atunci când este gol.

⚠ Risc de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/axului rotativ!

Nu introduceți niciodată degetele în blenderul montat! Nu scoateți/atașați blenderul până când motorul nu s-a oprit. Nu atingeți cu mâinile goale lamele insertiei cuțitului. Curățați-le cu o perie.

⚠ Pericol de opărire!





Dacă preparați lichide fierbinți, se degajă abur prin pâlnia capacului. Adăugați o cantitate de maxim 0,4 litri de lichid fierbinte sau spumant.

Fig. D


- Așezați garnitura pe insertia cuțitului. Asigurați-vă că garnitura este poziționată corect.

Informații importante

Dacă garnitura este deteriorată sau poziționată incorect, este posibil să se scurgă lichid.



- Introduceți inserția cuțitului cu lamă blender/cuțit pentru tăiere  în vasul blenderului și fixați-o rotind în sens antiorar (). Rotiți inserția cuțitului cel puțin până când partea laterală se aliniază cu marcajul de pe vasul blenderului.
- Întoarceți vasul blenderului (inserția cuțitului cu fața în jos).
- Atașați vasul (poziționați săgeata de pe vas în dreptul semnului de pe aparat ) și rotiți până la capăt în sens orar ().
- Adăugați ingredientele.
Capacitate maximă, lichid = 1,0 litri (lichide spumante sau fierbinți, maxim 0,4 litri).
Capacitate de preparare optimă - alimente solide = 80 g.
- Atașați capacul și apăsați cu putere. Țineți de capac în timpul funcționării aparatului.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul treptei dorite.
- Pentru a adăuga mai multe ingrediente, aduceți comutatorul rotativ în poziția **0/off**.
- Scoateți capacul și adăugați ingredientele sau
- scoateți pâlnia și adăugați treptat ingredientele solide prin orificiul de umplere sau
- turnați ingredientele lichide prin pâlnie.

După utilizarea aparatului

- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul treptei **0/off**.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Rotiți blenderul în sens antiorar și scoateți-l.
- Scoateți capacul.
- Slăbiți inserția cuțitului în sens orar () și scoateți-o din vasul blenderului.
- Pentru curățarea tuturor pieselor, consultați „Curățare și întreținere”.

Cuțit universal

Utilizare (în funcție de model):

- Cu inserția cuțitului cu lamă blender/cuțit pentru tăiere  pentru tăierea și tocarea cărnii, a brânzeturilor tari, cepei, verdețurilor, usturoiului, fructelor, legumelor.
- Cu inserția cuțitului cu lamă pentru măcinare  pentru măcinarea și tăierea unor cantități mici de condimente (de ex. piper, chimen, ienupăr, scorțișoară, anason uscat, șofran), cereale (de ex. grâu, mei, semințe de in), cafea și zahăr. Aceasta nu este destinată pentru a măcina produse tari, foarte uscate de dimensiuni mai mari decât boabele de cafea, cum ar fi: nucșoară, ghimbir uscat ...

Atenție!

Umpleți aparatul numai cu boabe prăjite de cafea sau espresso.

Risc de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/axului rotativ!

Nu scoateți/atașați accesoriul de tăiere universal până când nu s-a oprit motorul. Nu atingeți cu mâinile goale lamele inserției cuțitului. Curățați-le cu o perie.





Fig. 13 oferă valori orientative privind cantitățile maxime și timpii de procesare atunci când utilizați accesoriul de tăiere universal.

Fig. 13

- Așezați recipientul cuțitului universal cu deschiderea în sus.
- Adăugați în vas alimentele pe care doriți să le tăiați. Țineți cont de marcajul **MAX** de pe vas!
- Așezați garnitura pe inserția cuțitului. Asigurați-vă că garnitura este poziționată corect.

Informații importante

Dacă garnitura este deteriorată sau poziționată incorect, este posibil să se scurgă lichid.

- Introduceți inserția cuțitului () în recipientul cuțitului universal și fixați-o rotind în sens antiorar (). Rotiți inserția cuțitului cel puțin până când partea laterală se aliniază cu marcajul de pe recipientul cuțitului universal.
- Întoarceți accesoriul de tăiere universal (inserția cuțitului cu fața în jos).
- Atașați accesoriul de tăiere universal (poziționați săgeata de pe vas în dreptul semnului de pe aparat ) și rotiți până la capăt în sens orar ().
- Introduceți ștecherul în priză.
- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul treptei dorite.

Notă: cu cât aparatul rămâne pornit mai mult timp, cu atât va fi mai fină tăierea alimentelor. Recomandări privind utilizarea accesoriilor pot fi găsite în secțiunea „Rețete/Ingrediente/Preparare”.

După utilizarea aparatului

- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul treptei **0/off**.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Rotiți cuțitul universal în sens antiorar și scoateți-l.
- Întoarceți accesoriul de tăiere universal (inserția cuțitului cu fața în sus).
- Slăbiți inserția cuțitului în sens orar (↻) și scoateți-o din recipientul cuțitului universal.
- Goliți vasul.
- Pentru curățarea tuturor pieselor, consultați „Curățare și întreținere”.

Curățarea și întreținerea

Aparatul nu necesită mentenanță. Curățarea în profunzime împiedică deteriorarea aparatului și îl menține funcțional. O prezentare generală privind curățarea pieselor individuale se poate găsi în **Fig. 6**.

⚠ Pericol de electrocutare

Nu scufundați niciodată unitatea de bază în apă și nu o țineți sub jet de apă.

Avertisment!

Suprafețele se pot avaria. Nu folosiți detergenți abrazivi.

Notă: Dacă procesați, de ex. morcovi și varză roșie, este posibil ca părțile din plastic să se acopere cu o peliculă roșie care poate fi îndepărtată cu câteva picături de ulei de gătit.

Curățarea unității de bază

- Scoateți ștecherul din priză.
- Ștergeți unitatea de bază cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, folosiți o cantitate mică de detergent.
- Apoi uscați unitatea de bază.

Curățarea vasului și a accesoriilor

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu atingeți cu mâinile goale lamele cuțitului universal. Când nu îl utilizați, depozitați întotdeauna cuțitul universal în apărătoarea sa. Curățați-le cu o perie. Nu apucați de cuțitele ascuțite sau de marginile discurilor de tăiere.

Apucați discurile numai de partea din plastic din centru!

Toate componentele se pot spăla în mașina de spălat vase. Nu introduceți componente din plastic în mașina de spălat vase întrucât se pot deforma.

Curățarea blenderului/accesoriului de tăiere universal

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu atingeți cu mâinile goale lamele inserției cuțitului. Curățați-le cu o perie.

Vasul blenderului (fără inserția cuțitului), capacul și pâlnia se pot spăla în mașina de spălat vase. Nu spălați inserția cuțitului în mașina de spălat vase, ci sub jet de apă (nu o scufundați în apă). Scoateți garnitura pentru a o curăța.

Depanarea defecțiunilor minore

⚠ Pericol de rănire!

Înainte de a remedia o defecțiune, scoateți ștecherul din priză.

Defecțiune:

Aparatul nu pornește sau aparatul se oprește în timpul funcționării.

Cauză posibilă:

Vasul, capacul sau un accesoriu nu a fost atașat corect sau s-a desprins.

Soluție:

- Aduceți comutatorul rotativ în dreptul treptei **0/off**.
- Atașați corect vasul/capacul sau accesoriul și înfletați-l până la capăt.
- Porniți din nou aparatul.

Informații importante

Dacă defecțiunea nu poate fi eliminată, contactați serviciul clienți (consultați adresele serviciilor clienți, de la sfârșitul acestei broșuri).

Depozitarea

Fig. 7

Componentele pot fi depozitate în vas pentru a economisi spațiu.

Eliminarea ecologică









Eliminați ambalajul în mod ecologic. Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind aparatele electrice și electronice uzate (deșuri de echipamente electrice și electronice - DEEE). Norma definește cadrul pentru returnarea și reciclarea aparatelor uzate aplicabile în toate statele membre ale UE. Vă rugăm să contactați distribuitorul autorizat local pentru a obține informații despre normele privind eliminarea ecologică aflate în vigoare.









Garanția

Condițiile de garanție pentru acest aparat sunt cele stabilite de către reprezentanța companiei noastre în țara în care a fost achiziționat acesta. Detaliile cu privire la aceste condiții pot fi obținute de la reprezentanța de la care a fost achiziționat aparatul. În orice situație de solicitare a garanției, trebuie să prezentați dovada achiziționării sau chitanța.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări fără preaviz.

Rețete/Ingrediente/Preparare

Accesoriu	Turație	Durată	Rețete/Ingrediente/Preparare
 sau 	redușă	cca. 1-2 min	Aluat dospit <ul style="list-style-type: none"> – Max. 500 g făină – 25 g drojdie proaspătă sau 1 pachet de drojdie uscată – 220 ml de lapte (la temperatura camerei) – 1 ou – 1 vârf de linguriță de sare – 80 g zahăr – 60 g de unt – Coaja rasă de la o jumătate de lămâie <ul style="list-style-type: none"> ■ Adăugați toate ingredientele (cu excepția laptelui) în vas. ■ Setați comutatorul rotativ la turație redusă timp de 10 secunde. ■ Adăugați lapte și amestecați la turație redusă timp de aproximativ 1½ minute. <p>Ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură. Când aluatul are un aspect neted, puneți-l într-un loc cald.</p>
	M		Ceapă, usturoi <ul style="list-style-type: none"> – de la 1 ceapă, tăiată în patru, până la 300 g – de la 1 cățel de usturoi până la 300 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Procesați până când acestea au fost tăiate la dimensiunea dorită.
	ridicată		Brânză tare (de ex. parmezan) <ul style="list-style-type: none"> – 10 g până la 200 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Tăiați brânza sub formă de cuburi. ■ Procesați până când aceasta a fost tăiată la dimensiunea dorită.
	ridicată		Ciocolată <ul style="list-style-type: none"> – 50 g până la 200 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Tăiați sau rupeți ciocolata în bucăți. ■ Procesați până când aceasta a fost tăiată la dimensiunea dorită.
	ridicată		Pătrunjel <ul style="list-style-type: none"> – 10 g până la 50 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Procesați până când acesta a fost tăiat la dimensiunea dorită.

Accesoriu	Turație	Durață	Rețete/Ingrediente/Preparare
	ridicată		<p>Carne, ficat (pentru tocătură, steak tartare etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 g până la 500 g ■ Scoateți oasele, cartilajele și tendoanele. Tăiați carnea cubulețe. Prepararea cărnii pentru cârnați, a umpluturilor și a pateului: ■ Introduceți carnea (de vită, porc, vițel, pasăre sau chiar de pește etc.) împreună cu toate ingredientele și condimentele în vas și amestecați.
	ridicată	cca. 1,5 - 2 min	<p>Șerbet de căpșuni</p> <ul style="list-style-type: none"> – 250 g căpșuni congelate – 100 g zahăr pudră – 180 ml smântână ■ Introduceți toate ingredientele în vas. Porniți imediat, altfel amestecul va face cocoloașe. Amestecați până se formează un șerbet cremos.
	redusă		<p>Albuș bătut</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 până la 6 albușuri ■ Bateți la turație mică.
	ridicată		<p>Frișcă</p> <ul style="list-style-type: none"> – 200 g până la 400 g ■ Bateți la turație ridicată.
	redusă/ ridicată		<p>Maioneză</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1 ou – 1 linguriță de muștar – 150-200 ml de ulei – 1 lingură de zeamă de lămâie sau oțet – 1 vârf de linguriță de sare – 1 vârf de linguriță de zahăr <p>Ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Amestecați toate ingredientele (cu excepția uleiului) timp de câteva secunde la setarea 1. ■ Aduceți aparatul la setarea 2, turnați încet uleiul prin tubul de alimentare și amestecați până când amestecul se emulsionează. <p>Consumați maioneza imediat, nu o depozitați.</p>
	ridicată/M		<p>Alune, migdale</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 g până la 200 g ■ Înlăturați coaja complet, altfel lama blenderului se va toci. ■ Procesați până când acestea au fost tăiate la dimensiunea dorită.
	ridicată/M		<p>Piure de fructe sau legume</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sos de mere, piure de spanac, morcovi și roșii; crude sau fierte ■ Puneți ingredientele și condimentele în blender și pasați-le.
	ridicată		<p>Lapte cu ciocolată</p> <ul style="list-style-type: none"> – 80 g–100 g ciocolată solidă – aprox. 400 ml de lapte fierbinte ■ Mărunțiți ciocolata în blender, adăugați lapte fierbinte și amestecați scurt.


Accesoriu	Turație	Durață	Rețete/Ingrediente/Preparare
	M		<p>Cremă tartinabilă cu miere și alune de pădure (CNCM12C)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 20 g alune de pădure – 80 g miere din flori (la temperatura camerei) ■ Introduceți alunele în recipientul cuțitului universal și tăiați folosind lama blenderului/cuțitul pentru tăiere timp de 5 secunde, la setarea M. ■ Scoateți recipientul cuțitului universal, întoarceți-l cu susul în jos și scoateți inserția cuțitului. ■ Adăugați miere. Închideți la loc recipientul cuțitului universal cu lama și atașați unitatea de bază. ■ Așteptați până când mierea a acoperit lama. Apoi amestecați totul timp de 5 secunde, la setarea M.



Fig. 12 oferă valori orientative privind cantitățile maxime și timpii de procesare atunci când utilizați recipientul cuțitului universal și inserțiile cuțitului.

Date tehnice

Cod produs	Nivel zgomot (dB(A) re 1 pW)
MCM3PM386	80

