



# MINI BOWL

AVANTGARDE



Kundendienst-Adresse:

Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
E-Mail: [contact@wmf.com](mailto:contact@wmf.com)

Hersteller:

WMF Business Unit Consumer GmbH  
WMF Platz 1  
DE-73312 Geislingen/Steige

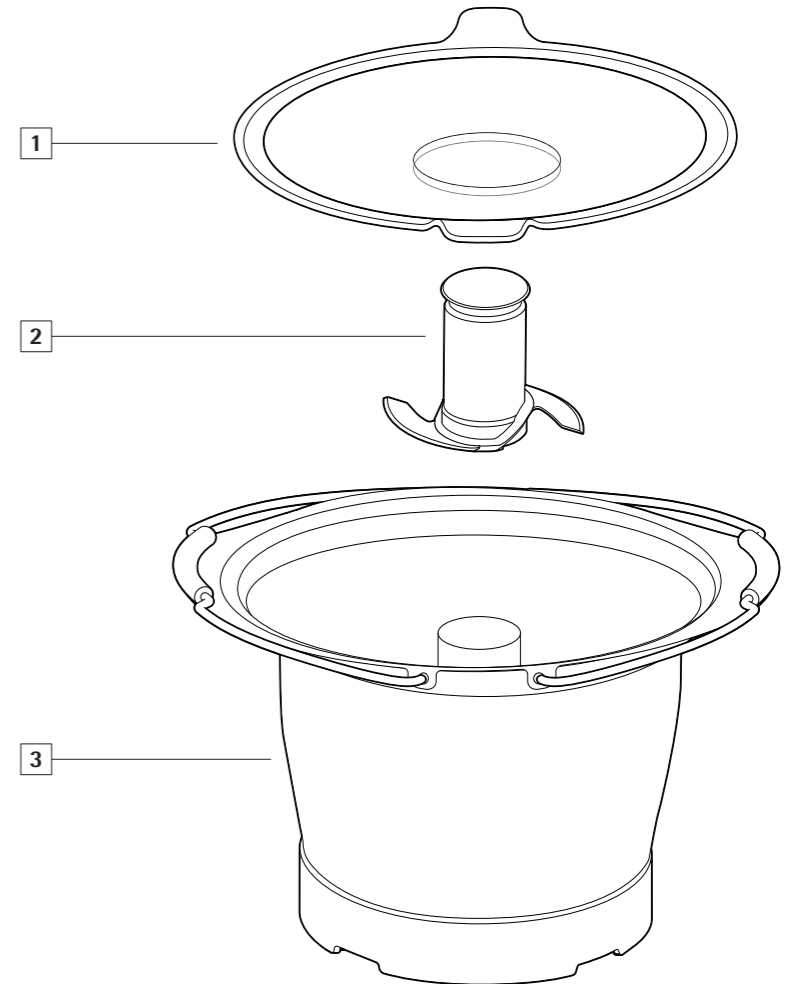
CMMF 8010001316 | Model XW304000

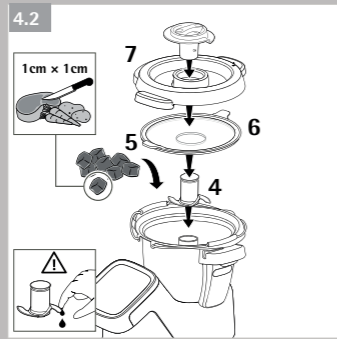
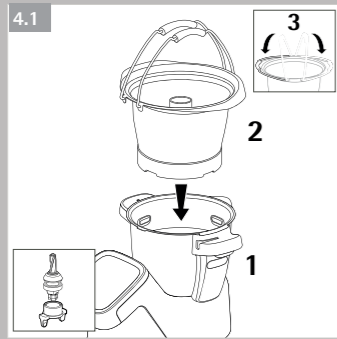
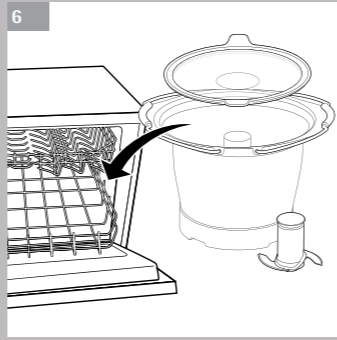
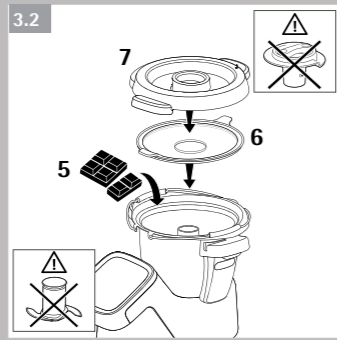
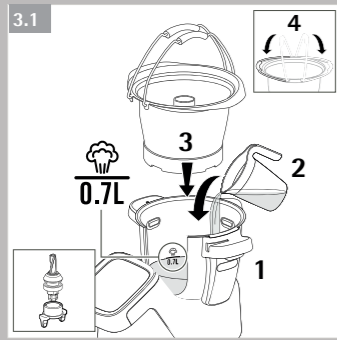
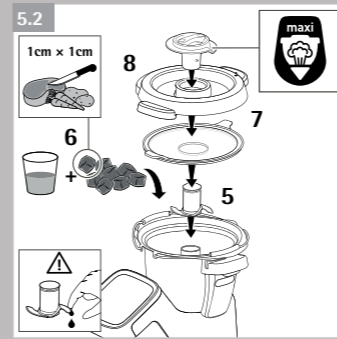
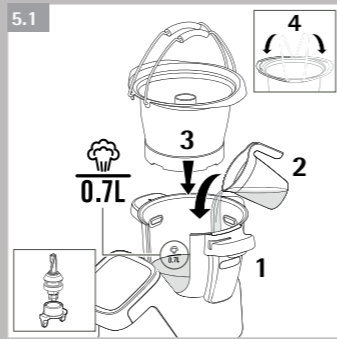
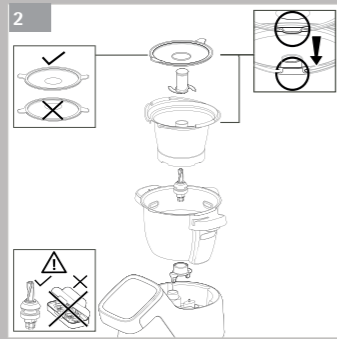
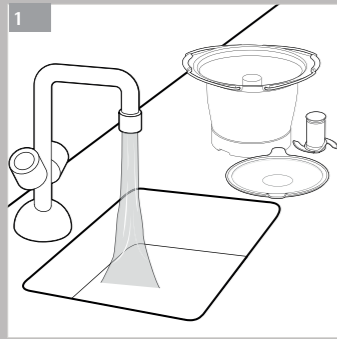


8020010837/02

BEDIENUNGSANLEITUNG | OPERATING INSTRUCTIONS

## A BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF COMPONENTS







# WMF AVANTGARDE

ZUBEHÖR MINI-SCHÜSSEL  
MINI BOWL ACCESSORY

<b>DE</b> Bedienungsanleitung	2
<b>EN</b> Operating Instructions	8
<b>TR</b> Kullanım Kilavuzu	14

## DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1   <b>Komponenten</b>	3
2   <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	3
2.1   Sicherheitshinweise	3
3   <b>Benutzung der Mini-Schüssel</b>	4
3.1   Schmelzen im Wasserbad: (Abb. 3)	4
3.2   Zum Zerkleinern: (Abb. 4)	4
3.3   Für Babys: (Abb. 5)	6
4   <b>Reinigung</b>	7

# WMF AVANTGARDE

## ZUBEHÖR MINI-SCHÜSSEL

### 1 | KOMPONENTEN

- 1 | Glasdeckel
- 2 | Hackmesser
- 3 | Behälter

### 2 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Informationen sind in dieser Bedienungsanleitung anhand von Symbolen und Signalwörtern gekennzeichnet:

**WARNUNG** zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernststen Verletzungen führen kann.

**VORSICHT** zeigt eine potenziell gefährliche Situation, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

**ACHTUNG** zeigt eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.

**HINWEIS** gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Produkt.



**Symbole:** Hinweise beachten und befolgen.

### 2.1 | SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch aufmerksam den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ in der Bedienungsanleitung Ihres Gerätes und in diesem Heft und bewahren Sie es auf.

#### **WARNUNG**

- **Während des Betriebs werden einige Elemente des Gerätes sehr heiß (Edelstahlwände des Behälters, Messer, Glasdeckel). Sie können Verbrennungen verursachen.**
- **Fassen Sie das Gerät an den Kunststoffteilen an (Griffe).**
- **Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann.**

#### **VORSICHT**

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel an seinen Griffen anfassen (Benutzen Sie gegebenenfalls einen Handschuh, Topflappen usw.).

### 3 | BENUTZUNG DER MINI-SCHÜSSEL




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

Um die **Mini-Schüssel** zu benutzen, müssen Sie sie in den Avantgarde Topf stellen. Dieser muss mit der Antriebswelle versehen sein. Im Topf darf sich kein Zubehöriteil befinden (**Abb. 2**).

#### 3.1 | SCHMELZEN IM WASSERBAD: (ABB. 3)

- 1| Stellen Sie den Avantgarde Topf mit seiner Antriebswelle auf den Motorblock. (**Abb. 3.1-1**)
- 2| Geben Sie 0,7 l heißes Wasser in den Avantgarde Topf. (**Abb. 3.1-2**)
- 3| Stellen Sie die Mini-Schüssel in den Avantgarde Topf. (**Abb. 3.1-3**)
- 4| Klappen Sie die beiden Bügel der Mini-Schüssel um. (**Abb. 3.1-4**)
- 5| Geben Sie die Zutaten, die Sie schmelzen möchten, in die Mini-Schüssel. (**Abb. 3.2-5**)
- 6| Setzen Sie den Deckel auf die Mini-Schüssel. (**Abb. 3.2-6**)
- 7| Setzen Sie dann den Deckel des Avantgarde Topfs ohne seinen Dampfregler auf den Topf. (**Abb. 3.2-7**)
- 8| Starten Sie den Garvorgang mit der gewünschten Temperatur und Garzeit.
- 9| Gießen Sie am Ende des Garvorgangs das Wasser aus dem Avantgarde Topf. Dieses Wasser darf nicht konsumiert werden.

#### Rezeptbeispiel unter Anwendung der nachfolgenden Methode:

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

#### ZUM ZERKLEINERN: (ABB. 4)

- 10| Stellen Sie den Avantgarde Topf mit seinem Mitnehmer auf den Motorblock (A). (**Abb. 4.1-1**)
- 11| Stellen Sie die Mini-Schüssel in den Avantgarde Topf. (**Abb. 4.1-2**)
- 12| Klappen Sie die beiden Bügel der Mini-Schüssel um. (**Abb. 4.1-3**)
- 13| Setzen Sie das Hackmesser in die Mini-Schüssel ein. (**Abb. 4.2-4**)
- 14| Geben Sie die Zutaten zum Zerkleinern in die Mini-Schüssel. (**Abb. 4.2-5**)
- 15| Setzen Sie den Deckel auf die Mini-Schüssel. (**Abb. 4.2-6**)

16| Setzen Sie dann den Deckel des Avantgarde Topfs (E) mit seinem Dampfregler auf den Topf. (**Abb. 4.2-7**)

17| Starten Sie den Zerkleinerungsvorgang mit der gewünschten Geschwindigkeit und Dauer.

#### Rezeptbeispiel unter Anwendung der nachfolgenden Methode:



Art der Zutaten	 MAX	 MAX	 MAX	Tipps
Petersilie	40 g	12	30 s	-
Zwiebel/Schalotte	150 g	11	12 s	In Viertel schneiden.
Knoblauch	100 g	12	2 x 10 s	Innenwände nach 10 s abschaben.
Zartes Rindfleisch	300 g	12	10 s	In 1 cm große Würfel schneiden.
Schinkenscheiben	200 g	12	2 x 3 s	In 1 cm große Quadrate schneiden. Innenwände nach 3 s abschaben.
Haselnüsse/Mandeln	250 g	12	40 s	-
Zwieback	60 g	10 + 12	2 x 30 s	In Hälften gebrochen.
Parmesan	100 g	12	40 s	In 1 cm große Würfel schneiden.
<u>Zubereitung von Hummus</u> - 1/2 Knoblauchzehe - 270 g Kichererbsen aus der Dose - 30 g Zitronensaft - 50 g Olivenöl - 2 Prisen Kümmel	500 g	12	120 s	Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Mini-Schüssel.
<u>Gemüse- / Hühnchenpüree</u> - 300 g gegarte Karotten - 150 g gegarte Kartoffeln - 100 g gegartes Hühnchen - 250 ml Wasser	800 g / 0,8 l	12	120 s	Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Topf. Schaben Sie die Innenwände nach 30 s ab. Pürieren Sie die Zutaten zwischen 40 s und 120 s, je nach gewünschter Konsistenz.





### 3.2 | FÜR BABYS: (ABB. 5)

Passen Sie die Rezepte an das Alter Ihres Kindes und die Empfehlungen Ihres Kinderarztes an.

- 1| Stellen Sie den Avantgarde Topf mit seinem Mitnehmer auf den Motorblock. **(Abb. 5.1-1)**
- 2| Geben Sie 0,7 l heißes Wasser in den Avantgarde Topf (ohne Zubehörteile). **(Abb. 5.1-2)**
- 3| Stellen Sie die Mini-Schüssel in den Avantgarde Topf. **(Abb. 5.1-3)**
- 4| Klappen Sie die beiden Bügel der Mini-Schüssel um. **(Abb. 5.1-4)**
- 5| Setzen Sie das Hackmesser auf den Schacht der Mini-Schüssel. **(Abb. 5.2-5)**
- 6| Geben Sie die in 1 cm große Würfel geschnittenen Zutaten in den Topf und dann die Flüssigkeit, um sie zu bedecken. **(Abb. 5.2-6)**
- 7| Setzen Sie den Deckel auf die Mini-Schüssel. Positionieren Sie die Griffe zwischen die Bügel. **(Abb. 5.2-7)**
- 8| Setzen Sie dann den Deckel des Avantgarde Topfs mit seinem Dampfregler, auf die maximale Position gestellt, auf den Behälter. **(Abb. 5.2-8)**
- 9| Starten Sie das Dampfgaren mit dem Programm P1 mit der gewünschten Garzeit.
- 10| Wenn der Timer ertönt, bewahren Sie die Brühe in der Mini-Schüssel auf.
- 11| Gießen Sie das Wasser aus dem Avantgarde Topf weg. Dieses Wasser darf nicht konsumiert werden.
- 12| Pürieren Sie mit der gewünschten Geschwindigkeitsstufe und Dauer. Geben Sie nach und nach die Brühe dazu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

Rezeptbeispiel unter Anwendung der nachfolgenden Methode:

Gericht	Art der Zutaten	Phase 1: Garen		Phase 2: Pürieren		
		Programm	Max. Garzeit	Programm	Max. Geschwindigkeit	Max. Pürierzeit
Ab 5 Monate: Kürbispüree	250 g geschälter Kürbis 80 g geschälte Kartoffeln 350 ml Wasser	 P1	40 min		12	120 s

Gericht	Art der Zutaten	Phase 1: Garen		Phase 2: Pürieren		
		Programm	Max. Garzeit	Programm	Max. Geschwindigkeit	Max. Pürierzeit
Ab 8 Monate: Brokkoli-/Lachspüree	80 g geschälte Kartoffeln 200 g Brokkoliröschen 50 g frischer Lachs 350 ml Wasser	 P1	40 min		12	120 s
Ab 8 Monaten: Rüben-/Hühnerpüree	130 g geschälte Kartoffeln 180 g gegarte Rüben 50 g frisches Hühnchen 350 ml Wasser	 P1	40 min		12	120 s

Bei sofortigem Verzehr prüfen Sie bitte die Temperatur der Speise, bevor Sie Ihr Baby damit füttern.

### 4 | REINIGUNG

- Alle Bestandteile der Mini-Schüssel sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet **(Abb. 6)**.
- Den Deckel der Mini-Schüssel mit einem weichen Schwamm mit der Hand abspülen, um die Langlebigkeit und das Erscheinungsbild zu erhalten.
- Mögliche Ablagerungen in der Mini-Schüssel mit einem sauberen Tuch und Essig entfernen. Anschließend Mini-Schüssel mit Geschirrspülmittel reinigen.

## EN OPERATING INSTRUCTIONS

1   Components	9
2   Important safety instructions	9
2.1   Safety instructions	9
3   Use of Mini Bowl	10
3.1   For the bain-marie pot: (fig.3)	10
3.2   To chop: (fig.4)	11
3.3   For babies: (fig. 5)	12
4   Cleaning	13

## WMF AVANTGARDE

## MINI BOWL ACCESSORY

## 1 | COMPONENTS

- 1 Glass lid
- 2 Chopper blade
- 3 Bowl

## 2 | IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important information is identified in these operating instructions using symbols and signal words:

**WARNING** indicates a hazardous situation that can lead to serious injuries.

**CAUTION** indicates a potentially hazardous situation that can lead to minor or moderate injuries.

**ATTENTION** indicates a situation that can lead to material damage.

**NOTE** provides additional information regarding safe handling of the product.



**Symbols:** Observe and follow the instructions.

## 2.1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read through this leaflet and the "Safety Information" section in the user manual for your appliance before using it for the first time, and keep it.

**WARNING**

- When using the appliance, some parts will become hot (stainless steel walls of the bowl, knife, glass lid).**
- This can lead to burns.**
- Handle the appliance using its plastic parts (grips).**
- Your appliance emits steam that could cause burns.**

**CAUTION**

- Handle the lid with caution by its grips (using gloves or a pot-holder).

### 3| USE OF MINI BOWL




**Before using for the first time**, clean all parts in warm soapy water. (Fig.1).

To use **the mini bowl**, you must place it inside the Avantgarde bowl. This must be equipped with its drive shaft. There must be no accessories inside the bowl. (Fig. 2).

#### 3.1| FOR THE BAIN-MARIE POT: (FIG.3)

- 1| Place the Avantgarde bowl with its drive shaft on the motor unit. (Fig. 3.1-1)
- 2| Pour 0.7 L hot water in the Avantgarde bowl. (Fig. 3.1-2)
- 3| Insert the mini bowl inside the Avantgarde bowl. (Fig. 3.1-3)
- 4| Pull both of the mini bowl's handles down. (Fig. 3.1-4)
- 5| Add the chopped ingredients for melting in the mini bowl. (Fig. 3.2-5)
- 6| Place the lid on the mini bowl. (Fig. 3.2-6)
- 7| Next, place the lid of the Avantgarde bowl without its cap. (Fig. 3.2-7)
- 8| Start cooking at the desired temperature and time.
- 9| Once cooking is done, discard the water from the Avantgarde bowl. This water must not be consumed.




Recipe examples for the method described above:

Preparation	Type of ingredients	 MAX	 MAX	 MAX	Tip
Melted chocolate	Chocolate squares	400 g	15 min	65°C	When the alarm sounds, mix with a spoon for 30 s for an even consistency

#### 3.2| TO CHOP: (FIG.4)

- 1| Place the Avantgarde bowl with its holder on the motor unit. (Fig. 4.1-1)
- 2| Insert the mini bowl inside the Avantgarde bowl. (Fig. 4.1-2)
- 3| Pull both of the mini bowl's handles down. (Fig. 4.1-3)
- 4| Place the chopper blade on the shaft inside the mini bowl. (Fig. 4.2-4)
- 5| Add the ingredients to be chopped. (Fig. 4.2-5)
- 6| Place the lid on the mini bowl. (Fig. 4.2-6)
- 7| Next, place the lid of the Avantgarde bowl with its cap. (Fig. 4.2-7).
- 8| Start chopping at the desired speed and time.

Recipe examples for the method described above:

Type of ingredients	 MAX	 MAX	 MAX	Tip
Parsley	40 g	12	30 s	-
Onion/shallot	150 g	11	12 s	Cut in quarters.
Garlic	100 g	12	2 x 10 s	Scrape the walls after 10 s.
Tender beef	300 g	12	10 s	Cut into 1 cm cubes.
Sliced ham	200 g	12	2 x 3 s	Cut into 1cm cubes. Scrape the walls after 3 s.
Hazelnuts/almonds	250 g	12	40 s	-
Rusks	60 g	10 + 12	2 x 30 s	Brake in half.
Parmesan	100 g	12	40 s	Cut into 1cm cubes.
<u>Making hummus</u> - 1/2 clove of garlic - 270g tinned chickpeas - 30g lemon juice - 50g olive oil - 2 pinches of cumin - Salt and pepper	500 g	12	120 s	Add in the ingredients following the order given in the recipe.
<u>Vegetable/chicken purée</u> - 300 g cooked carrots - 150 g cooked potatoes - 100 g cooked chicken - 250 ml water	800 g / 0,8 l	12	120 s	Add in the ingredients following the order of the recipe. Scrape the walls after 30 s. Mix between 40 s and 120 s depending on the age of the child.









### 3.3 | FOR BABIES: (FIG. 5)

Adapt the recipes depending on your child's age and your paediatrician's recommendations.

- 1| Place the Avantgarde bowl with its drive shaft on the motor unit. **(Fig. 5.1-1)**
- 2| Pour 0.7 l hot water in the Avantgarde bowl (without accessories). **(Fig. 5.1-2)**
- 3| Insert the mini bowl inside the Avantgarde bowl. **(Fig. 5.1-3)**
- 4| Pull both of the mini bowl's handles down. **(Fig. 5.1-4)**
- 5| Place the chopper blade on the shaft inside the mini bowl. **(Fig. 5.2-5)**
- 6| Add the diced ingredients and enough liquid to cover them. **(Fig. 5.2-6)**
- 7| Place the lid on the mini bowl. Position the grips between the handles. **(Fig. 5.2-7)**
- 8| Then place the lid of the Avantgarde bowl with its cap in the max position. **(Fig. 5.2-8)**
- 9| Begin steam cooking using the P1 program for the desired duration.
- 10| As soon the alarm sounds, reserve the stock from the **mini bowl**.
- 11| Throw out the water from the Avantgarde bowl. This water must not be consumed.
- 12| Mix at the desired speed for the desired time. Gradually add the stock until the desired consistency is achieved.

Recipe examples for the method described above:

Preparation	Type of ingredients	Phase 1: Cooking		Phase 2: Stirring		
		Programme	Max. cooking time	Programme	Max. speed	Max. mixing time
5 months and up: pumpkin puree	250 g peeled pumpkin 80 g peeled potatoes 350 ml water	 P1	40 min		12	120 s
8 months and up: puree of broccoli/salmon	80 g peeled potatoes 200 g broccoli florets 50 g fresh salmon 350 ml water	 P1	40 min		12	120 s

Preparation	Type of ingredients	Phase 1: Cooking		Phase 2: Stirring		
		Programme	Max. cooking time	Programme	Max. speed	Max. mixing time
8 months and up: puree of beetroot/chicken	130 g peeled potatoes 180 g cooked beetroot 50 g fresh chicken 350 ml water	 P1	40 min		12	120 s

If the food is to be eaten straight away, check how hot it is before giving it to your baby.

### 4 | CLEANING

- All of the mini bowl parts are dishwasher safe. **(Fig. 6).**
- To maintain the appearance and lifespan of your accessory's lid, wash it by hand. Do not use the abrasive side of the sponge, as this could lead to scratching.
- For removing residue use a clean cloth and vinegar. Afterwards clean the mini bowl with dish soap.

## EN OPERATING INSTRUCTIONS

1   Parçalar	15
2   Önemli güvenlik talimatları	15
2.1   Güvenlik talimatları	15
3   Mini Kase Kullanımı	16
3.1   Benmari tenceresi için: (Şekil.3)	16
3.2   Doğramak için: (Şekil.4)	16
3.3   Bebekler için: (Şekil. 5)	18
4   Temizlik	19

# WMF AVANTGARDE

## MİNİ HAZNE AKSESUARİ

### 1 | PARÇALAR

- 1 Cam kapak
- 2 Doğrayıcı bıçağı
- 3 Kase

### 2 | ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu kullanım kılavuzunda önemli bilgiler semboller ve sinyal sözcükleri kullanılarak belirtilmiştir:

**UYARI** ciddi yaralanmalara yol açabilecek tehlikeli bir duruma işaret eder.

**DIKKAT** hafif veya orta dereceli yaralanmalara yol açabilecek potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret eder.

**DIKKAT** maddi hasara yol açabilecek bir duruma işaret eder.

**SINIF** ürünün güvenli kullanımına ilişkin ek bilgiler sağlar.



**Semboller:** Talimatları dikkate alın ve uygulayın.

### 2.1 | GÜVENLİK TALİMATLARI

- İlk kez kullanmadan önce bu broşürü ve cihazınızın kullanım kılavuzundaki "Güvenlik Bilgileri" bölümünü dikkatlice okuyun ve saklayın.

#### UYARI

- Cihazı kullanırken bazı parçalar ısınacaktır (kasinin paslanmaz çelik duvarları, bıçak, cam kapak).
- Bu durum yanıklara yol açabilir. Cihazı plastik parçalarını (tutamaklar) kullanarak tutun.
- Cihazınız yanıklara neden olabilecek buhar yayar.

#### DIKKAT

- Kapağı tutma yerlerinden dikkatle tutun (eldiven veya tencere tutacağı kullanarak).




### 3| MINI KASE KULLANIMI

İlk kez kullanmadan önce, tüm parçaları ılık sabunlu suyla temizleyin. (Şekil 1). Mini hazneyi kullanmak için Avantgarde haznenin içine yerleştirmelisiniz. Bu, tahrik mili ile donatılmış olmalıdır. Kasenin içinde hiçbir aksesuar bulunmamalıdır (Şekil 2).

#### 3.1| BENMARI TENCERESİ İÇİN: (ŞEKİL.3)

- 1| Avantgarde kaseyi tahrik mili motor ünitesinin üzerine gelecek şekilde yerleştirin. (Şekil 3.1-1)
- 2| Avantgarde haznesine 0,7 L sıcak su dökün. (Şekil. 3.1-2)
- 3| Mini kaseyi Avantgarde kasenin içine yerleştirin. (Şekil. 3.1-3)
- 4| Mini kasenin her iki kulpunu da aşağı çekin. (Şekil. 3.1-4)
- 5| Mini kaseye eritmek için doğranmış malzemeleri ekleyin. (Şekil. 3.2-5)
- 6| Kapağı mini kasenin üzerine yerleştirin. (Şekil. 3.2-6)
- 7| Ardından, Avantgarde kasenin kapağını kapağı olmadan yerleştirin. (Şekil. 3.2-7)
- 8| İsteddiğiniz sıcaklıkta ve sürede pişirmeye başlayın.
- 9| Pişirme tamamlandığında, Avantgarde kabındaki suyu atın. Bu su tüketilmemelidir.




Yukarıda açıklanan yöntem için tarif örnekleri:

Hazırlık	Bileşenlerin türü	 MAX	 MAX	 MAX	İpucu
Eritilmiş çikolata	Çikolata kareleri	400 g	15 min	65°C	Alarm çaldığında, eşit bir kıvam elde etmek için bir kaşıkla 30 saniye karıştırın

#### 3.2| DOĞRAMAK İÇİN: (ŞEKİL.4)

- 1| Avantgarde kaseyi tutucusuyla birlikte motor ünitesinin üzerine yerleştirin. (Fig. 4.1-1)
- 2| Mini kaseyi Avantgarde kasenin içine yerleştirin. (Şekil. 4.1-2)
- 3| Mini kasenin her iki kulpunu da aşağı çekin. (Şekil. 4.1-3)
- 4| Doğrayıcı bıçağını mini kasenin içindeki shaftın üzerine yerleştirin. (Şekil. 4.2-4)
- 5| Doğranacak malzemeleri ekleyin. (Şekil. 4.2-5)
- 6| Kapağı mini kasenin üzerine yerleştirin. (Şekil. 4.2-6)
- 7| Ardından, Avantgarde kasenin kapağını kapağıyla birlikte yerleştirin. (Şekil. 4.2-7).
- 8| İsteddiğiniz hızda ve sürede doğramaya başlayın.

Yukarıda açıklanan yöntem için tarif örnekleri:





Bileşenlerin türü	 MAX	 MAX	 MAX	İpucu
Maydanoz	40 g	12	30 s	-
Soğan/arpacak soğanı	150 g	11	12 s	Dörde bölün.
Sarımsak	100 g	12	2 x 10 s	Duvarları 10 saniye sonra kazıyın.
Yumuşak sığır eti	300 g	12	10 s	1 cm'lik küpler halinde kesin.
Dilimlenmiş jambon	200 g	12	2 x 3 s	1 cm'lik küpler halinde kesin. Duvarları 3 saniye sonra kazıyın.
Fındık/badem	250 g	12	40 s	-
Rusks	60 g	10 + 12	2 x 30 s	İkiye bölün.
Parmesan	100 g	12	40 s	1 cm'lik küpler halinde kesin.
<u>Humus yapmak</u> - 1/2 diş sarımsak - 270g konserve nohut - 30g limon suyu - 50g zeytinyağı - 2 tutam kimyon - Tuz ve karabiber	500 g	12	120 s	Tarifte verilen sırayı takip ederek malzemeleri ekleyin.
<u>Sebze/tavuk püresi</u> - 300 g pişmiş havuç - 150 g pişmiş patates - 100 g pişmiş tavuk - 250 ml su	800 g / 0,8 l	12	120 s	Tarifte belirtilen sıraya göre malzemeleri ekleyin. Duvarları 30 saniye sonra kazıyın. Çocuğun yaşına bağlı olarak 40 saniye ile 120 saniye arasında karıştırın.



### 3.3| BEBEKLER İÇİN: (Şekil. 5)

Tarifleri çocuğunuzun yaşına ve çocuk doktorunuzun tavsiyelerine göre uyarlayın.

- 1| Avantgarde kaseyi tahrik mili motor ünitesinin üzerine gelecek şekilde yerleştirin. (Şekil. 5.1-1)
- 2| Avantgarde haznesine 0,7 l sıcak su dökün (aksesuarsız). (Şekil. 5.1-2)
- 3| Mini kaseyi Avantgarde kasenin içine yerleştirin. (Şekil. 5.1-3)
- 4| Mini kasenin her iki kulpunu da aşağı çekin. (Şekil. 5.1-4)
- 5| Doğrayıcı bıçağını mini kasenin içindeki shaftın üzerine yerleştirin. (Şekil. 5.2-5)
- 6| Doğranmış malzemeleri ve üzerlerini örtecek kadar sıvı ekleyin. (Şekil. 5.2-6)
- 7| Kapağı mini kasenin üzerine yerleştirin. Tutamakları kulpların arasına yerleştirin. (Şekil. 5.2-7)
- 8| Ardından Avantgarde kasenin kapağını maksimum konuma getirin. (Şekil. 5.2-8)
- 9| P1 programını kullanarak istediğiniz süre boyunca buharlı pişirmeye başlayın.
- 10| Alarm çalar çalmaz **mini kasedeki** suyu ayırın.
- 11| Avantgarde kabındaki suyu atın. Bu su tüketilmemelidir.
- 12| İsteddiğiniz süre boyunca istediğiniz hızda karıştırın. İstenilen kıvam elde edilene kadar suyu yavaş yavaş ekleyin.

Recipe examples for the method described above:

Hazırlık	Bileşenlerin türü	Aşama 1: Pişirme		Aşama 2: Karıştırma		
		Program	Maks. pişirme süresi	Program	Maksimum hız	Maks. karıştırma süresi
5 ay ve üzeri: balkabağı püresi	250 g soyulmuş balkabağı 80 g soyulmuş patates 350 ml su	 P1	40 min		12	120 s
8 ay ve üzeri: brokoli/somon püresi	80 g soyulmuş patates 200 g brokoli ÇİÇEKLER 50 gr taze somon 350 ml su	 P1	40 min		12	120 s

Hazırlık	Bileşenlerin türü	Aşama 1: Pişirme		Aşama 2: Karıştırma		
		Program	Maks. pişirme süresi	Program	Maksimum hız	Maks. karıştırma süresi
8 ay ve üzeri: pancar/tavuk püresi	130 g soyulmuş patates 180 g pişmiş pancar 50 gr taze tavuk 350 ml su	 P1	40 min		12	120 s

Yemek hemen yenecekse, bebeğinize vermeden önce ne kadar sıcak olduğunu kontrol edin.

### 4| TEMİZLİK

- Tüm mini kase parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir. (Şekil. 6).
- Aksesuarınızın kapağının görünümünü ve ömrünü korumak için elde yıkayın. Süngerin aşındırıcı tarafını kullanmayın, bu çizilmeye neden olabilir.
- Kalıntıları temizlemek için temiz bir bez ve sirke kullanın. Daha sonra mini kaseyi bulaşık deterjanı ile temizleyin.