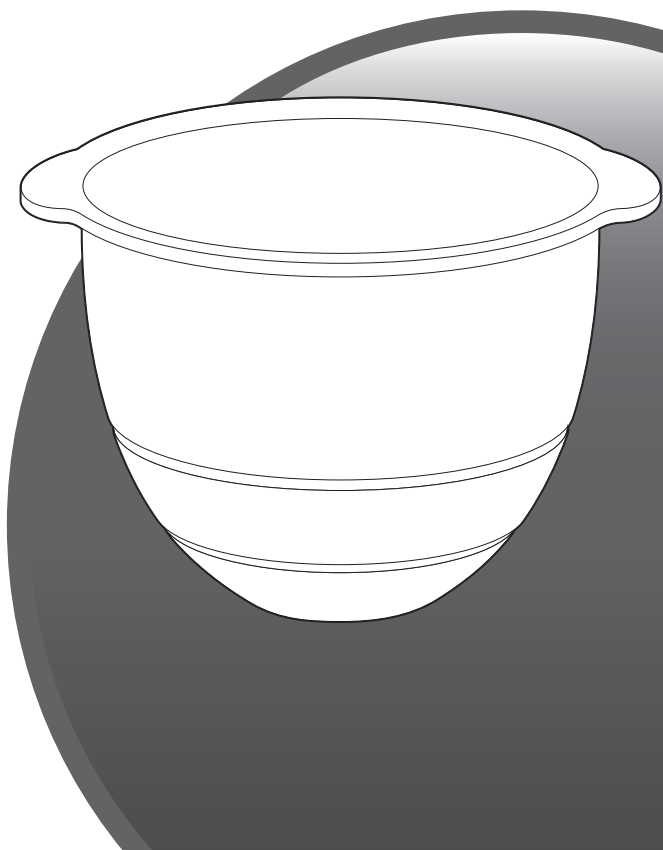
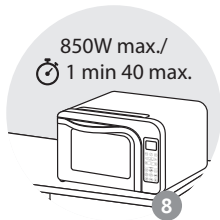
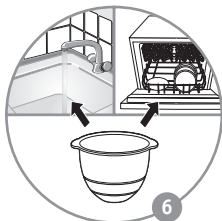
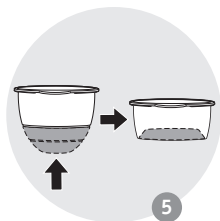
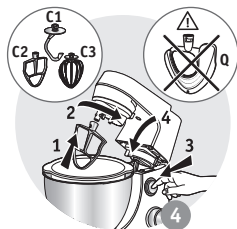
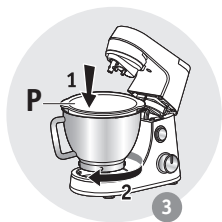
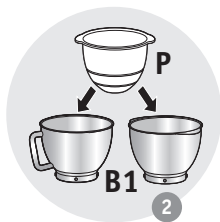
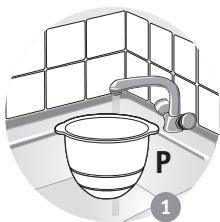


Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet+
Flex Bowl



- FR
- EN
- NL
- DE
- ES
- EL
- IT
- PT
- TR
- BG
- BS
- CS
- HU
- RO
- SK
- SL
- SR
- HR
- ET
- LV
- LT
- PL
- RU
- UK
- AR
- FA

1



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

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

CONSEILS D'UTILISATION POUR LE Flex Bowl (P)

- Votre Flex Bowl est l'allié idéal pour toutes vos pâtisseries. Il s'adapte parfaitement à votre bol inox et vous fait gagner du temps : plus besoin de laver votre bol en cours de préparation, utilisez d'abord votre Flex Bowl, ainsi votre bol inox (B1) reste propre et est immédiatement prêt pour la suite de vos préparations.
- Grâce à sa rétractabilité, il se range facilement et ne prend pas de place.
- Les temps d'utilisation, vitesses, et quantités maxi sont les mêmes qu'avec votre bol inox (B1) actuel. Référez-vous à la notice de votre appareil.
- Le Flex Bowl peut être utilisé au micro-onde.



- N'utilisez **jamais** votre Flex Bowl (P) avec l'accessoire Delica' Tool (Q).
- N'utilisez pas votre Flex Bowl pour de la cuisson au four traditionnel.
- N'utilisez pas le fouet multibrins (C3) **sans** ingrédients dans votre Flex Bowl.
- N'utilisez pas d'outils tranchants dans votre Flex Bowl.

RECETTE

Mœlleux au chocolat

Ingrédients (8 personnes) :

200g chocolat noir pâtissier – 125g beurre – 200ml crème liquide - 150g sucre en poudre - 4 œufs - 125g farine – 11g de levure chimique – 1 sachet sucre vanillé

- Préchauffez le four à 180°C. Chemisez un moule à manqué (beurré et fariné).
- Dans le Flex Bowl (P), faites fondre au micro-ondes le chocolat, la crème liquide et le beurre pendant 1 minute 40 secondes (850W).
- Insérez le Flex Bowl (P) dans votre bol inox et ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs (réservez les blancs), la farine, la levure et le sucre vanillé.
- Positionnez le bol sur la machine équipée du malaxeur (C2) et faites fonctionner à vitesse 1 pendant 20 secondes puis augmentez en vitesse 7 pendant 40 secondes.
- Retirez le Flex Bowl (P), et le malaxeur (C2). Ajoutez les blancs d'œufs dans le bol inox et installez le fouet multibrins (C3). Fouettez en vitesse 8. pendant environ 1 minute.
- Retirez le fouet. Versez la préparation du Flex Bowl (P) sur les blancs en neige et installez le Delica' tool (Q). Faites fonctionner en vitesse 1 pendant 30 secondes environ (plus de blancs).
- (Si vous n'avez pas le Delica' tool, incorporez les blancs en neige à la préparation, à l'aide d'une spatule).
- Versez dans le moule et enfournez à 180°C pendant 40 minutes.

NETTOYAGE FIG. 1 ET 6

RANGEMENT FIG. 2 ET 5

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE FOR THE FLEX BOWL (P)

- Your Flex Bowl is the ideal companion for making all your pastries. It adapts perfectly to your stainless steel bowl and saves you time: no need to wash your bowl during preparation, first use your Flex Bowl so your stainless steel bowl (B1) remains clean and is instantly ready for use following your preparation.
- Thanks to its retractability, it can be stored easily and does not take up space.
- The usage times, speeds and maximum quantities are the same as they are for your current stainless steel bowl (B1). Refer to the instructions for your appliance.
- The Flex Bowl can be used in the microwave.



- **Never** use your Flex Bowl (P) with the Delica' Tool (Q) accessory.
- Do not use your Flex Bowl for cooking in a traditional oven.
- Do not use the wire whisk (C3) **without** any ingredients in your Flex Bowl.
- Do not use sharp tools in your Flex Bowl.

RECIPE

Molten chocolate cake

Ingredients (8 persons):

200g confectioners' dark chocolate – 125g butter – 200ml liquid cream - 150g caster sugar - 4 eggs - 125g flour- 11g of baking powder – 1 sachet of vanilla sugar

- Preheat the oven to 180°C. Line a springform cake tin (buttered and floured).
- In the Flex Bowl (P) melt the chocolate, the liquid cream and the butter in the microwave for 1 minute 40 seconds (850W).
- Insert the Flex Bowl (P) in your stainless steel bowl and add the sugar, the egg yolks (reserve the whites), the flour, the yeast and the vanilla sugar.
- Place the bowl on the machine equipped with the mixer (C2) and operate at speed 1 for 20 seconds and then increase to speed 7 for 40 seconds.
- Remove the Flex Bowl (P) and the mixer (C2). Add the egg whites to the stainless steel bowl and attach the wire whisk (C3). Whisk at speed 8 for approximately 1 minute.
- Remove the whisk. Pour the preparation from the Flex Bowl (P) onto the whisked egg whites and attach the Delica' tool (Q). Operate at speed 1 for approximately 30 seconds (until no white is visible).
- (If you do not have the Delica' tool, use a spatula to stir the whisked whites into the preparation).
- Pour into the mould and put in the oven for 40 minutes at 180°C.

CLEANING FIG. 1 AND 6

STORING FIG. 2 AND 5

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

NL

Bewaar de veiligheidsvoorschriften op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.

GEBRUIKSTIP VOOR DE FLEX BOWL (P)

- Uw Flex Bowl is de ideale partner voor al uw gebak. Hij past zich perfect aan uw RVS kom aan, waardoor u tijd bespaart: het is niet langer nodig om uw kom tijdens de bereiding te wassen, gebruik eerst uw Flex Bowl, zodat uw RVS kom (B1) schoon blijft en onmiddellijk gebruikt kan worden voor het vervolg van uw bereiding.
- De kom kan ineen worden geduwd voor een eenvoudige opslag en plaatsbesparing.
- De werkingstijden, snelheden en maximum hoeveelheden zijn dezelfde als deze van uw RVS kom (B1). Raadpleeg hiervoor de gebruiksaanwijzing van uw apparaat.
- De Flex Bowl is magnetronbestendig.



- Gebruik uw Flex Bowl (P) **nooit** met het Delica' Tool (Q) accessoire.
- Gebruik uw Flex Bowl niet om te bakken in een traditionele oven.
- Gebruik de garde (C3) niet **zonder** ingrediënten in uw Flex Bowl.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in uw Flex Bowl.

RECEPT

Mœlleux au chocolat (Smeuïg chocoladetaartje)

Ingrediënten (8 personen):

200g donkere chocolade – 125g boter – 200ml vloeibare room – 150g poedersuiker – 4 eieren – 125g meel – 11g bakpoeder – 1 zakje vanillesuiker

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Smeer een vorm in met boter en bestrooi vervolgens met meel.
- Doe de chocolade, de vloeibare room en de boter in de Flex Bowl (P) en laat de ingrediënten gedurende 1 minuut 40 seconden op 850W in de magnetron smelten.
- Stop de Flex Bowl (P) in uw RVS kom en voeg de suiker, de eierdooiers (bewaar de eiwitten), het meel, de bakpoeder en de vanillesuiker toe.
- Breng de mixer (C2) aan, plaats de kom op het apparaat en schakel het apparaat in gedurende 20 seconden op stand 1 en vervolgens 40 seconden op stand 7.
- Verwijder de Flex Bowl (P) en de mixer (C2). Doe de eiwitten in de RVS kom en breng de garde (C3) aan. Klop circa 1 minuut op snelheid 8.
- Verwijder de garde. Giet de bereiding in de Flex Bowl (P) over het eiwit en breng het Delica' tool (Q) aan. Schakel het apparaat in gedurende circa 30 seconden op snelheid 1 (totdat alle eiwit is verdwenen).
- (Als u geen Delica' tool hebt, meng het eiwit in het mengsel met behulp van een spatel).
- Giet het mengsel in de vorm en bak gedurende 40 minuten op 180°C in de oven.

REINIGING AFB. 1 EN 6

OPSLAG AFB. 2 EN 5

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

DE

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

TIPPS ZUR BENUTZUNG DER FLEX BOWL (P)

- Ihr Flex Bowl ist das ideale Zubehör für Ihr ganzes Feingebäck. Er passt sich perfekt an die Edelstahlschüssel an und Sie sparen Zeit: Sie müssen Ihre Schüssel nicht mehr während der Zubereitung abwaschen. Benutzen Sie einfach zu Beginn Ihren Flex Bowl, damit die Edelstahlschüssel (B1) sauber bleibt und sofort für anschließende Zubereitungen bereit ist.
- Da er sich zusammenlegen lässt, ist er einfach und platzsparend zu verstauen.
- Die Benutzungsdauer, Geschwindigkeitsstufen und maximalen Mengen bleiben die Gleichen wie mit Ihrer Edelstahlschüssel (B1). Lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihres Gerätes.
- Der Flex Bowl kann in der Mikrowelle benutzt werden.



- Benutzen Sie den Flex Bowl (P) **niemals** mit dem Delica' Tool (Q) Zubehör.
- Benutzen Sie den Flex Bowl nicht zum Backen in einem herkömmlichen Backofen.
- Benutzen Sie den Schneebesen (C3) nicht, wenn Ihre Flex Bowl **leer** ist.
- Benutzen Sie keine Schneideutensilien in Ihrem Flex Bowl.

REZEPT

Mølleux au Chocolat

Zutaten (8 Personen):

200 g dunkle Blockschokolade – 125 g Butter – 200 ml flüssige Sahne – 150 g Puderzucker – 4 Eier – 125 g Mehl – 11 g Backpulver – 1 Beutel Vanillezucker

- Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten und Mehl bestäuben.
- Schokolade, flüssige Sahne und Butter für 1 Minute und 40 Sekunden in der Flex Bowl (P) in der Mikrowelle schmelzen (850 W).
- Flex Bowl (P) in die Edelstahlschüssel stellen und den Zucker, die Eigelbe (Eiweiße aufbewahren), Mehl, Backpulver und Vanillezucker in die Schüssel geben.
- Schüssel in das Gerät, an dem der Teigrührer (C2) installiert ist, stellen und das Gerät auf Stufe 1 für 20 Sekunden laufen lassen, dann auf Geschwindigkeitsstufe 7 für 40 Sekunden.
- Flex Bowl (P) und Teigrührer (C2) entfernen. Eiweiße in die Edelstahlschüssel geben und den Schneebesen (C3) installieren. Für 1 Minute bei Geschwindigkeit 8 steif schlagen.
- Schneebesen entfernen. Mischung in der Flex Bowl (P) auf den Eischnee geben und das Delica' Tool (Q) installieren. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 für ca. 30 Sekunden laufen lassen (kein Eischnee mehr).
- (Wenn Sie das Delica' Tool nicht besitzen, heben Sie den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Mischung.)
- Mischung in die Form geben und bei 180 °C für 40 Minuten backen.

REINIGUNG ABB. 1 UND 6

AUFBEWAHRUNG ABB. 2 UND 5

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

RECOMENDACIONES DE USO PARA EL FLEX BOWL (P)

- Su Flex Bowl es el aliado ideal para toda su repostería. Se adapta perfectamente a su cuenco de acero inoxidable y le permite ahorrar tiempo: ya no necesitará lavar el cuenco durante la preparación; use primero su Flex Bowl para que su cuenco de acero inoxidable (B1) se mantenga limpio y esté listo inmediatamente para las siguientes preparaciones.
- Como puede retraerse, es fácil de almacenar sin ocupar espacio.
- Los tiempos de uso, velocidades y cantidades máximas son iguales que para el cuenco de acero inoxidable (B1) actual. Consulte las instrucciones de su aparato.
- El Flex Bowl se puede utilizar en el microondas.



- **Nunca** use su Flex Bowl (P) con el accesorio Delica' Tool (Q).
- No use su Flex Bowl para la cocción en horno tradicional.
- No use el batidor de varillas (C3) si su Flex Bowl **no** contiene ingredientes.
- No use herramientas cortantes en su Flex Bowl.

RECETA

Fondant de chocolate

Ingredientes (8 personas):

200 g de chocolate negro de repostería – 125 g de mantequilla – 200 ml de crema líquida - 150 g de azúcar en polvo - 4 huevos - 125 g de harina – 11 g de levadura química – 1 bolsita de azúcar vainillado

- Precaliente el horno a 180 °C. Encamise un molde redondo (untado de mantequilla y enharinado).
- Coloque el chocolate, la crema líquida y la mantequilla en el Flex Bowl (P) y deje que se derritan en el microondas durante 1 minuto y 40 segundos (850 W).
- Coloque el Flex Bowl (P) en su cuenco de acero inoxidable y añada el azúcar, las yemas de huevo (deje las claras para luego), la harina, la levadura y el azúcar vainillado.
- Coloque el cuenco en la máquina equipada con el mezclador (C2) y póngala en marcha a velocidad 1 durante 20 segundos, luego aumente la velocidad a 7 y déjela funcionar durante 40 segundos.
- Retire el Flex Bowl (P) y el mezclador (C2). Añada las claras de huevo al cuenco e instale el batidor de varillas (C3). Bata a velocidad 8 durante 1 minuto aproximadamente.
- Retire el batidor. Vierta la preparación del Flex Bowl (P) sobre las claras a punto de nieve e instale el accesorio Delica' tool (Q). Ponga en marcha la máquina a velocidad 1 durante 30 segundos aproximadamente (más claras).
- (Si no tiene el accesorio Delica'tool, añada las claras a punto de nieve a la preparación con una espátula).
- Vierta la preparación en el molde y hornéela a 180 °C durante 40 minutos.

LIMPIEZA FIG. 1 Y 6

ALMACENAMIENTO FIG. 2 Y 5

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

EL

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ FLEX BOWL (P)

- Το Flex Bowl είναι ο ιδανικός σύμμαχος για τις ζαχαροπλαστικές σας δημιουργίες. Εφαρμόζει απόλυτα στο ανοξείδωτο μπολ και εξοικονομεί χρόνο: δεν χρειάζεται πια να πλένετε το ανοξείδωτο μπολ κατά την παρασκευή. Χρησιμοποιήστε το Flex Bowl στην αρχή, για να μείνει καθαρό το ανοξείδωτο μπολ (B1) και να το χρησιμοποιήσετε για τις υπόλοιπες παρασκευές σας.
- Συμπύσσεται, ώστε να τακτοποιείται εύκολα και να μην πιάνει χώρο.
- Οι χρόνοι ανάμειξης, οι ταχύτητες του μίξερ και οι μέγιστες ποσότητες είναι ίδια όπως και για το ανοξείδωτο μπολ (B1). Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης της συσκευής σας.
- Το Flex Bowl μπορεί να τοποθετηθεί σε φούρνο μικροκυμάτων.



- Μη χρησιμοποιείτε **ποτέ** το Flex Bowl (P) με το εξάρτημα Delica' Tool (Q).
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το Flex Bowl για μαγείρεμα σε συμβατικό φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το σύρμα (C3) του μίξερ **χωρίς** υλικά μέσα στο Flex Bowl.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά σκεύη μέσα στο Flex Bowl.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Σουφλέ σοκολάτα

Συστατικά (8 άτομα):

200g μαύρη κουβερτούρα – 125g βούτυρο – 200ml κρέμα γάλακτος - 150g ζάχαρη άχνη - 4 αυγά - 125g αλεύρι – 11g μπέικιν πάουντερ – 1 φακελάκι ζάχαρη με βανίλια

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε μια φόρμα με τσέрки (βούτυρο και αλεύρι).
- Χρησιμοποιήστε το Flex Bowl (P) για να λιώσετε τη σοκολάτα, την κρέμα γάλακτος και το βούτυρο στο φούρνο μικροκυμάτων για 1 λεπτό και 40 δευτερόλεπτα (850W).
- Τοποθετήστε το Flex Bowl (P) μέσα στο ανοξείδωτο μπολ και προσθέστε τη ζάχαρη, τους κρόκους (κρατήστε τα ασπράδια), το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τη ζάχαρη με βανίλια.
- Τοποθετήστε το μπολ στο μηχάνημα με το φτερό (C2) και χτυπήστε στην ταχύτητα 1 για 20 δευτερόλεπτα και μετά στην ταχύτητα 7 για 40 δευτερόλεπτα.
- Αφαιρέστε το Flex Bowl (P) και το φτερό (C2). Προσθέστε τα ασπράδια στο ανοξείδωτο μπολ και τοποθετήστε το σύρμα (C3). Χτυπήστε στη ταχύτητα 8 για περίπου 1 λεπτό.
- Αφαιρέστε το σύρμα. Αδειάστε το μείγμα από το Flex Bowl (P) στη μαρέγκα και τοποθετήστε το εξάρτημα Delica' tool (Q). Χτυπήστε στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα περίπου (μαζί με τη μαρέγκα).
- (Αν δεν έχετε το εξάρτημα Delica' tool, ενσωματώστε τη μαρέγκα στο μείγμα με μια σπάτουλα).
- Αδειάστε το μείγμα στη φόρμα και ψήστε στους 180°C για 40 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΙΚ. 1 ΚΑΙ 6

ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΙΚ. 2 ΚΑΙ 5

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

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

SUGGERIMENTI PER L'USO DEL FLEX BOWL (P)

- Il Flex Bowl è l'alleato ideale nel campo della pasticceria. Si adatta perfettamente al recipiente in acciaio inox e permette un notevole risparmio di tempo: non è più necessario lavare il recipiente durante la preparazione; grazie al Flex Bowl, il recipiente in acciaio inox (B1) è subito pronto per il seguito della preparazione.
- Poiché è compattabile, si ripone facilmente senza occupare spazio.
- I tempi di funzionamento, le velocità e le quantità massime sono identiche a quelle del recipiente in acciaio inox (B1). Fare riferimento al manuale dell'apparecchio.
- Il Flex Bowl è compatibile con i forni a microonde.



- **Non** usare il Flex Bowl (P) con l'accessorio Delica' Tool (Q).
- Non usare il Flex Bowl per cotture al forno tradizionali.
- Non usare la frusta multifilo (C3) **senza** ingredienti nel Flex Bowl.
- Non usare utensili taglienti nel Flex Bowl.

RICETTA

Tortino al cioccolato

Ingredienti (8 persone)

200 g di cioccolato fondente – 125 g di burro – 200 ml di panna liquida – 150 g di zucchero a velo – 4 uova – 125 g di farina – 11 g di lievito chimico – 1 bustina di zucchero vanigliato

- Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e infarinare una tortiera.
- Versare il cioccolato, la panna liquida e il burro nel Flex Bowl (P) e farli fondere a microonde per 1 minuto e 40 secondi (850 W).
- Inserire il Flex Bowl (P) nel recipiente in acciaio inox e aggiungere lo zucchero, i tuorli (mettere da parte gli albumi), la farina, il lievito e lo zucchero vanigliato.
- Posizionare il recipiente sull'apparecchio dotato di miscelatore (C2) e mettere in funzione a velocità 1 per 20 secondi, quindi aumentare a velocità 7 per 40 secondi.
- Rimuovere il Flex Bowl (P) e il miscelatore (C2). Aggiungere gli albumi nel recipiente e installare la frusta multifilo (C3). Sbattere a velocità 8 per circa 1 minuto.
- Rimuovere la frusta. Versare la preparazione del Flex Bowl (P) sugli albumi a neve e installare il Delica' tool (Q). Mettere in funzione a velocità 1 per 30 secondi circa.
- Se non si possiede il Delica' tool, incorporare gli albumi a neve nella preparazione con una spatola.
- Versare la preparazione nella tortiera e cuocere in forno a 180°C per 40 minuti.

PULIZIA FIG. 1 E 6

CONSERVAZIONE FIG. 2 E 5

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

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

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO PARA O FLEX BOWL (P)

- O seu Flex Bowl é o aliado ideal para todos os seus produtos de pastelaria. Adapta-se perfeitamente à sua taça inox e fá-lo ganhar tempo: Já não necessita de lavar a taça durante a preparação. Utilize primeiro o seu Flex Bowl e assim, a sua taça inox (B1) permanece limpa e está imediatamente pronta para as suas preparações seguintes.
- Graças à sua retratibilidade, arruma-se facilmente e não ocupa espaço nenhum.
- O tempo de utilização, velocidade e quantidades máximas são as mesmas que para a sua taça inox (B1) atual. Consulte o manual do seu aparelho.
- O Flex Bowl pode ser utilizado no microondas.



- **Nunca** utilize o seu Flex Bowl (P) com o acessório Delica' Tool (Q).
- Não utilize o seu Flex Bowl para uma cozedura no forno tradicional.
- Não utilize o batedor (C3) **sem** ingredientes no seu Flex Bowl.
- Não utilize utensílios cortantes no seu Flex Bowl.

RECEITA

Petit-gateau

Ingredientes (8 pessoas):

200g de chocolate negro – 125g de manteiga – 200 ml de natas líquidas - 150g de açúcar - 4 ovos - 125g de farinha – 11g de fermento – 1 saqueta de açúcar baunilhado

- Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte uma forma com manteiga e farinha.
- No Flex Bowl (P) derreta o chocolate, as natas líquidas e a manteiga no microondas durante 1 minuto e 40 segundos (850W).
- Insira o Flex Bowl (P) na sua taça inox e adicione o açúcar, as gemas de ovos (guarde as claras), a farinha, o fermento e o açúcar baunilhado.
- Coloque a taça na máquina com o acessório batedor (C2) e deixe funcionar na velocidade 1 durante 20 segundos, depois aumente para a velocidade 7 durante 40 segundos.
- Retire o Flex Bowl (P) e o batedor (C2). Adicione as claras na taça inox e instale o batedor (C3). Bata na velocidade 8 durante cerca de 1 minuto.
- Retire o batedor. Verta a preparação do Flex Bowl (P) sobre as claras em castelo e instale o Delica' tool (Q). Deixe funcionar na velocidade 1 durante cerca de 30 segundos.
- (Se não tiver o Delica' tool, incorpore as claras em castelo na preparação, com a ajuda de uma espátula).
- Verta a preparação na forma e leve ao forno a 180 °C durante cerca de 40 minutos.

LIMPEZA IMAGENS 1 E 6

ARRUMAÇÃO IMAGENS 2 E 5

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

Tüm güvenlik tavsiyelerini gelecekte kullanmak üzere güvenli bir yerde saklayın.

FLEX KASE İÇİN KULLANIM TALİMATLARI (P)

- Flex Bowl'unuz tüm hamur işlerinizi yapmak için ideal bir arkadaştır. Paslanmaz çelik hazneye mükemmel uyum sağlar ve size zaman kazandırır: Hazırlama sırasında kasenizi yıkamanıza gerek yoktur, ilk önce Flex Bowl'u kullanın, böylece paslanmaz çelik hazne (B1) temiz kalır ve hazırlığınızı takiben kullanıma hazırdır.
- Geri çekilebilirliği sayesinde kolayca saklanabilir ve yer kaplamaz.
- Kullanım süreleri, hızları ve maksimum miktarları, mevcut paslanmaz çelik kaselerinizle (B1) aynıdır. Cihazınızın talimatlarına bakın.
- Flex Bowl mikrodalgada kullanılabilir.



- Flex Bowl (P) ürününü **asla** Delica' Tool (Q) aksesuarı ile kullanmayın.
- Flex Bowl'unuzu geleneksel bir fırında pişirmek için kullanmayın.
- Flex Bowl'unuzda herhangi bir malzeme olmadan çırpıcıyı (C3) **kullanmayın**.
- Flex Bowl'da keskin aletler kullanmayın.

TARİF

Erimiş Çikolatalı Kek

Malzemeler (8 kişilik):

200g bitter çikolata - 125g tereyağı - 200ml sıvı krema - 150g pudra şekeri - 4 yumurta - 125 gr un - kabartma tozu 11g - 1 paket vanilya şekeri

- Fırını 180°C'ye ısıtın. Kelepçeli kek kalıbını hazırlayın (tereyağlayın ve unlayın).
- Flex Bowl'da (P) çikolatayı, sıvı kremayı ve tereyağını 1 dakika 40 saniyeye ayarlayarak mikrodalga fırında (850 W) eritin.
- Flex Bowl'u (P) paslanmaz çelik kasenize yerleştirin ve şekeri, yumurta sarısını (beyazları saklayın), unu, mayayı ve vanilya şekerini ekleyin.
- Kaseyi, mikser (C2) takılmış makineye yerleştirin ve hız 1'de 20 saniye çalıştırın ve ardından 40 saniye boyunca hız 7'ye yükseltin.
- Flex Bowl (P) ve mikseri (C2) çıkarın. Yumurta beyazlarını paslanmaz çelik kaseye ekleyin ve çırpıcıyı (C3) takın. Yaklaşık 1 dakika hızda 8 çirpin.
- Çırpıcıyı çıkarın. Karışımı Flex Bowl'dan (P) çırpılmış yumurta akılarına dökün ve Delica' tool (Q) aksesuarına takın. Yaklaşık 30 saniye boyunca Hız 1'de çalıştırın (beyaz görünmeyene kadar).
- (Delica' tool aksesuarına sahip değilseniz, çırpılmış beyazları karıştırmak için bir spatula kullanın).
- Kalıbın içine dökün ve fırında 180°C'de 40 dakika pişirin.

TEMİZLİK ŞEK. 1 VE 6

SAKLAMA ŞEK. 2 VE 5

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

Запазете съветите за безопасност на сигурно място за бъдещи справки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА НА FLEX BOWL (P)

- Вашата Flex Bowl е идеален помощник за приготвяне на всички тестени изделия. Тя се нагажда идеално към Вашата купа от неръждаема стомана и Ви пести време: няма нужда да миете купата по време на приготвяне, първо използвайте Вашата Flex Bowl, за да остане купата от неръждаема стомана (B1) чиста и незабавно готова за повторно използване.
- Благодарение на гъвкавостта ѝ, тя може да се прибира лесно и не заема пространство.
- Времето за използване, скоростите и максималните качества са същите като за Вашата купа от неръждаема стомана (B1). Вижте инструкциите за Вашия уред.
- Flex Bowl може да се използва в микровълновата.



- **Никога** не използвайте Вашата Flex Bowl (P) с аксесоара Delica Tool (Q).
- Не използвайте Вашата Flex Bowl за готвене в традиционна фурна.
- Не използвайте телената бъркалка (C3) **без** никакви съставки във Flex Bowl.
- Не използвайте остри инструменти във Вашата Flex Bowl.

РЕЦЕПТА

Кекс с разтопен шоколад

Съставки (8 души):

200 г сладкарски черен шоколад – 125 г масло – 200 ml течна сметана - 150 г пудра захар - 4 яйца - 125 г брашно – 11 г бакпулвер – 1 пакетче ванилова захар

- Загрейте предварително фурната на 180°C. Подгответе форма за кекс (намажете с масло и брашно).
- Във Flex Bowl (P) разтопете шоколада, течната сметана и маслото в микровълновата за 1 минута и 40 секунди (на 850 W).
- Поставете Flex Bowl (P) в купата от неръждаема стомана и добавете захарта, жълтъците (запазете белтъците), брашното, маята и ваниловата захар.
- Поставете купата на машината, оборудвана с миксера (C2), и я пуснете на 1-ва скорост за 20 секунди, след което увеличете на 7-ма скорост за 40 секунди.
- Отстранете Flex Bowl (P) и миксера (C2). Добавете белтъците към купата от неръждаема стомана и прикрепете телената бъркалка (C3). Разбърквайте на скорост 8 за около 1 минута.
- Отстранете бъркалката. Налейте сместа от Flex Bowl (P) върху разбитите белтъци и прикрепете инструмента Delica (Q). Пуснете на 1-ва скорост за приблизително 30 секунди (докато не се вижда бяло).
- (Ако не разполагате с инструмента Delica, използвайте шпатула да разбъркате разбитите белтъци заедно със сместа).
- Излейте във формата и сложете във фурната за 40 минути на 180°C.

ПОЧИСТВАНЕ ФИГ. 1 И 6

СЪХРАНЕНИЕ ФИГ. 2 И 5

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

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

UPUTSTVA ZA UPOTREBU FLEKSIBILNE POSUDE (P)

- Fleksibilna posuda idealna je za pripremu peciva svih vrsta. Savršeno se prilagođava posudi od nehrđajućeg čelika i štedi vam vrijeme: nema potrebe da perete posudu tokom pripreme. Prvo koristite fleksibilnu posudu tako da posuda od nehrđajućeg čelika (B1) ostane čista i odmah spremna za upotrebu nakon pripreme smjese.
- Zahvaljujući svojstvu uvlačenja, posuda se može jednostavno odložiti i ne zauzima prostor.
- Vremena korištenja, brzine i maksimalne količine jednaki su kao i za posudu od nehrđajućeg čelika (B1). Pogledajte uputstva za aparat.
- Fleksibilna posuda može se koristiti u mikrovalnoj pećnici.



- **Fleksibilnu posudu (P)** nikada ne koristite s dodatnom opremom Delica nastavka (Q).
- Fleksibilnu posudu ne koristite za pečenje u tradicionalnoj pećnici.
- Ne koristite žičanu metlicu (C3) u fleksibilnoj posudi u kojoj **nema** sastojaka.
- U fleksibilnoj posudi ne koristite oštar pribor.

RECEPT

Kolač s rastopljenom čokoladom

Sastojci (8 osoba):

200 g tamne čokolade – 125 g maslaca – 200 ml tekućeg vrhnja – 150 g šećera u prahu – 4 jaja – 125 g brašna – 11 g praška za pecivo – 1 kesica vanilin šećera

- Prethodno zagrijte pećnicu na 180 °C. Postavite kalup za kolače s odvojivim rubom (podmazan maslacem i posut brašnom).
- U fleksibilnu posudu (P) stavite čokoladu, tekuće vrhnje i maslac i rastopite ih u mikrovalnoj pećnici 1 minutu i 40 sekundi (850 W).
- Stavite fleksibilnu posudu (P) u posudu od nehrđajućeg čelika i dodajte šećer, žumanjke (ostavite bjelanjke), brašno, kvasac i vanilin šećer.
- Stavite posudu na aparat opremljen mikserom (C2) i miješajte 20 sekundi na brzini 1, a zatim miješajte 40 sekundi na brzini 7.
- Uklonite fleksibilnu posudu (P) i mikser (C2). U posudu od nehrđajućeg čelika stavite bjelanjke i postavite žičanu metlicu (C3). Miješajte otprilike 1 minutu na brzini 8.
- Izvadite metlicu. Izlijte smjesu iz fleksibilne posude (P) na pjenu od bjelanjaka i postavite Delica nastavak (Q). Miješajte otprilike 30 sekundi na brzini 1 (dok pjena od bjelanjaka više ne bude bijela).
- (Ako nemate Delica nastavak, za miješanje pjene od bjelanjaka u smjesu koristite lopaticu).
- Izlijte smjesu u kalup i stavite u pećnicu 40 minuta na 180 °C.

ČIŠĆENJE SL. 1 I SL. 6

ODLAGANJE SL. 2 I SL. 5

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

Uchovejte si tuto brožuru na bezpečném místě pro příští použití.

NÁVOD K POUŽITÍ MISKY FLEX BOWL (P)

- Miska Flex Bowl je ideálním pomocníkem při přípravě vašich moučníků a dezertů. Perfektně se přizpůsobí vaší nádobě z nerezové oceli a také vám šetří čas: při přípravě nepotřebujete umývat mísu, nejdříve použijte misku Flex Bowl, takže mísa z nerezové oceli (B1) zůstane čistá a je okamžitě připravena k dalšímu použití.
- Zároveň jí lze snadno skladovat, a proto nezabírá prostor.
- Doba použití, rychlosti a maximální množství jsou stejné jako u vaší nerezové misky (B1). Proto postupujte podle pokynů pro váš spotřebič.
- Miska Flex Bowl může být použita v mikrovlnné troubě.



- **Nikdy** nepoužívejte misku Flex Bowl (P) s příslušenstvím Delica' Tool (Q).
- Nepoužívejte misku Flex Bowl k vaření v klasické troubě.
- Nepoužívejte šlehací metlu (C3) v misce Flex Bowl **bez** přísad.
- Nepoužívejte v misce Flex Bowl ostré nástroje nebo kuchyňské náčiní.

RECEPT

Čokoládový dort

Přísady (8 osob):

200 g cukrářské hořké čokolády - 125 g másla - 200 ml tekuté smetany - 150 g krupicového cukru - 4 vejce - 125 g mouky - 11 g prášku do pečiva - 1 sáček vanilkového cukru

- Předehřejte troubu na 180 °C. Připravte si plechovou formu na dort (potřenou máslem a pomoučenou).
- Do misky Flex Bowl (P) dejte čokoládu, smetanu a máslo a poté ji vložte na 1 minutu a 40 sekund do mikrovlnné trouby, kde vše nechte rozpustit.
- Vložte misku Flex Bowl (P) do mísy z nerezové oceli a přidejte cukr, žloutky, mouku, kvasnice a vanilkový cukr.
- Umístěte mísu do přístroje vybaveného speciálním hnětačem těsta (C2) a použijte rychlost 1 po dobu 20 sekund. Poté zvýšte rychlost na rychlost 7 a směs nechte míchat po dobu 40 sekund.
- Vyndejte misku Flex Bowl (P) a odstraňte hnětač těsta (C2) z přístroje. Dejte vaječné bílky do mísy z nerezové oceli a nainstalujte na přístroj šlehací metlu (C3). Bílky šlehejte při maximální rychlosti po dobu 1 minuty.
- Odstraňte z přístroje šlehací metlu. Nalijte směs z misky Flex Bowl (P) na vyšlehané vaječné bílky a na přístroj nainstalujte příslušenství Delica' Tool (Q). Všechny ingredience nechte míchat při rychlosti 1 po dobu přibližně 30 sekund (dokud bílky nezmizí).
- (Pokud nemáte příslušenství Delica' Tool, použijte pro rozmíchání bílků ve směsi stěrku). Těsto nalijte do formy, vložte ji do trouby a poté pečte po dobu 40 minut při teplotě 180 °C.

ČIŠTĚNÍ OBR. 1 A 6

SKLADOVÁNÍ OBR. 2 A 5

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

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A FLEX KEVERŐTÁL HASZNÁLATÁHOZ (P)

- A Flex keverőtál ideális mindenféle tészta készítéséhez. Tökéletesen illeszkedik a nemesacél keverőtálba, és időt takarít meg Önnek: a sütési előkészületek során először használja a Flex keverőtálat, így a nemesacél keverőtál (B1) tiszta marad, és azonnal kész a következő lépésekhöz.
- A keverőtálat egymásba rakhatók, így könnyedén tárolhatóak és nem foglalnak külön helyet.
- A használati idő, a keverőtállal kompatibilis sebességfokozatok és a maximális kapacitás megegyezik a nemesacél keverőtál paramétereivel (B1). Bővebb információért, kérjük olvassa el a nemesacél keverőtál használati utasítását.
- A Flex keverőtál sütőben használható.



- **Soha ne** használja a Flex keverőtálat (P) a Delica' keverőlapát (Q) tartozékkal.
- Ne használja a Flex keverőtálat hagyományos sütőben való sütéshez.
- Ne használja a habverő tartozékot (C3), amennyiben a Flex keverőtál üres.
- Ne használjon éles eszközöket a Flex keverőtálban.

RECEPT

Moelleux au chocolat (csokoládéláva sütemény)

Hozzávalók (8 személyre):

200 g jó minőségű étcsokoládé – 125 g vaj – 200 ml habtejszín – 150 g kristálycukor – 4 tojás – 125 g liszt – 11 g sütőpor – 1 tasak vaníliás cukor

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vajazzon ki és lisztezzon be egy csatos sütőformát.
- A Flex keverőtálban (P) olvassa meg a csokoládét, a tejszínt és a vajat 1 perc 40 másodperc alatt a mikrohullámú sütőben (850 W).
- Helyezze a Flex keverőtálat a nemesacél keverőtálba, és tegye bele a cukrot, a tojássárgáját (tartsa meg a fehérjét), a lisztet, a sütőport és a vaníliás cukrot.
- Helyezze a keverőtálat a keverőlapát tartozékkal ellátott robotgépbe (C2), és kapcsolja be 1-es sebességen 20 másodpercre, majd növelje a sebességet a 7-es fokozatra 40 másodpercig.
- Vegye ki a Flex keverőtálat (P) a nemesacél keverőtálból és távolítsa el a keverőlapát tartozékot (C2). Tegye bele a tojásfehérjét a nemesacél keverőtálba, és csatlakoztassa a habverő tartozékot (C3). Maximális sebességen verje habbá kb. 1 perc alatt.
- Távolítsa el a habverő tartozékot, majd töltsön a masszát a Flex keverőtálból (P), a felvert tojásfehérjére, és helyezze fel a Delica' keverőlapátot a robotgépre. A legalacsonyabb, 1-es sebességfokozaton vegyítse a masszát egyműre kb. 30 másodperc alatt (akkor jó, ha már nem látszik a tojás hab).
- (Ha nincs Delica' keverőlapátja, akkor használjon egy spatulát a felvert tojásfehérje és a tészta óvatos összeforgatásához.)
- A keveréket öntse a kivajazott, kiliszteztet formába, majd tegye az előmelegített sütőbe kb. 40 percre.

TISZTÍTÁS 1. ÉS 6. ÁBRA

TÁROLÁS 2. ÉS 5. ÁBRA

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

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU ACCESORIUL FLEX BOWL (P)

- Flex Bowl este partenerul ideal pentru a prepara produse de patiserie de patiserie. Se adaptează perfect vasului din inox și vă economisește timp: nu este nevoie să spălați castronul în timpul preparării, folosiți mai întâi Flex Bowl, astfel încât vasul din inox (B1) să rămână curat și să fie imediat gata de utilizare după preparare.
- Datorită retractabilității sale, poate fi depozitat cu ușurință și nu ocupă spațiu.
- Timpii de utilizare, vitezele și cantitățile maxime sunt aceleași ca cele pentru vasul dvs. actual din inox (B1). Consultați instrucțiunile pentru aparatul dvs.
- Flex Bowl poate fi folosit în cuptorul cu microunde.



- **Nu folosiți niciodată** Flex Bowl (P) cu accesoriul Delica' Tool (Q).
- Nu utilizați Flex Bowl pentru gătit într-un cuptor tradițional.
- Nu utilizați telul metalic (C3) **fără** să existe ingrediente în Flex Bowl.
- Nu utilizați ustensile ascuțite în Flex Bowl.

REȚETĂ

Tort de ciocolată topită

Ingrediente (8 persoane):

200 g ciocolată neagră de cofetărie - 125 g unt - 200 ml frișcă lichidă - 150 g zahăr pudră - 4 ouă - 125 g făină - 11 g praf de copt - 1 plic de zahăr vanilat

- Se preîncălzește cuptorul la 180°C. Se tapetează o formă elastică de tort (cu unt și cu făină).
- În Flex Bowl (P), se topește ciocolata, frișcă lichidă și untul în cuptorul cu microunde timp de 1 minut 40 secunde (850 W).
- Se introduce Flex Bowl (P) în vasul din inox și se adaugă zahărul, gălbenușurile de ou (păstrați albușurile), făina, drojdia și zahărul vanilat.
- Se așează vasul pe aparatul prevăzut cu mixer (C2) și se acționează la viteza 1 timp de 20 de secunde, iar apoi se crește la viteza 7 timp de 40 de secunde.
- Se scoate Flex Bowl (P) și mixerul (C2). Se adaugă albușurile de ou în vasul din inox și se atașează telul (C3). Se bat cu telul la viteza 8 timp de aproximativ 1 minut.
- Se îndepărtează telul. Se toarnă preparatul din Flex Bowl (P) peste albușurile de ou bătute și se atașează Delica' tool (Q). Se acționează la viteza 1 timp de aproximativ 30 de secunde (până când nu mai este vizibil albușul).
- (Dacă nu aveți Delica' tool, utilizați o spatulă pentru a încorpora albușurile de ou în preparat).
- Se toarnă în formă și se introduce în cuptor timp de 40 de minute la 180°C.

CURĂȚARE FIG. 1 ȘI 6

DEPOZITARE FIG. 2 ȘI 5

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

Uchovajte si túto brožúru na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

NÁVOD NA OBSLUHU PRE OHYBNÚ MISKU (P)

- Miska Flex Bowl je ideálny pomocník na výrobu všetkých vašich koláčov. Perfektne sa prispôbuje vašej nádobe z nehrdzavejúcej ocele a šetrí čas: pri príprave nepotrebujete umývať misku, najprv použite misku Flexi Bowl, takže miska z nehrdzavejúcej ocele (B1) zostane čistá a po príprave je okamžite pripravená na používanie.
- Vďaka zatažitelnosti je ju možné ľahko skladovať a preto nezaberá priestor.
- Časy použitia, rýchlosti a maximálne množstvá sú rovnaké ako pre vašu nehrdzavejúcu misku (B1). Postupujte podľa pokynov pre váš spotrebič.
- Miska Flexi Bowl sa môže používať v mikrovlnnej rúre.



- **Nikdy** nepoužívajte misku Flexi Bowl (P) s nástrojom Delica' Tool (Q).
- Nepoužívajte misku Flexi Bowl na varenie v klasickej rúre.
- Nepoužívajte drôtený šľahač (C3) v miske Flexi Bowl **bez** prísad.
- Nepoužívajte ostré nástroje v miske Flexi Bowl.

RECEPT

Čokoládová torta

Prísady (8 osôb):

200 g cukrárskej horkej čokolády - 125 g masla - 200 ml tekutej smotany - 150 g krupicového cukru - 4 vajcia - 125 g múky - 11 g prášku do pečiva - 1 vrecúško vanilkového cukru

- Predhrejte rúru na 180 ° C. Pripravte si plechovú formu na tortu (potrite maslom a pomúčte).
- V miske Flexi Bowl (P) roztopte čokoládu, smotanu a maslo v mikrovlnnej rúre po dobu 1 minúty 40 sekúnd (850 W).
- Vložte misku Flexi Bowl (P) do misky z nehrdzavejúcej ocele a pridajte cukor, žĺtky (bez bielkov), múku, kvasnice a vanilkový cukor.
- Umiestnite misku do prístroja so špeciálnym miesičom cesta (C2) a pracujte na rýchlosti 1 po dobu 20 sekúnd a potom zvýšte na rýchlosť 7 po dobu 40 sekúnd.
- Vyberte misku Flexi Bowl (P) a miesič (C2). Pridajte vaječné bielka do misky z nehrdzavejúcej ocele a pripojte drôtený šľahač (C3). Zmiešajte pri rýchlosti po dobu 1 minúty.
- Vyberte drôtený šľahač. Nalejte prípravok z misky Flexi Bowl (P) na vyšľahané vaječné bielka a pripojte nástroj Delica' Tool (Q). Pracujte na rýchlosti 1 po dobu približne 30 sekúnd (kým bielka nezmiznú).
- (Ak nemáte nástroj Delica' Tool, použite špachtľu na rozmiešanie bielkov do prípravku).
- Nalejte do formy a vložte do rúry na 40 minút pri teplote 180 ° C.

ČISTENIE OBR. 1 A 6

SKLADOVANIE OBR. 2 A 5

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

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

NAVODILA ZA UPORABO POSODE FLEX BOWL (P)

- Vaša Flex Bowl je idealen pripomoček za pripravo vseh vrst peciva. Popolnoma se prilagodi nerjaveči posodi in vam prihrani čas, saj vam med pripravo ni treba pomivati posode. Najprej uporabite Flex Bowl posodo, da vaša nerjaveča posoda (B1) ostane čista in takoj pripravljena za uporabo z naslednjo mešanico.
- Zahvaljujoč svoji zlozljivi zasnovi jo zlahka shranite tudi v manjših prostorih.
- Čas uporabe, hitrost in maksimalna količina so enake kot pri nerjaveči posodi (B1). Preberite si navodila za uporabo naprave.
- Flex Bowl posoda je varna za uporabo v mikrovalovni pečici.



- **Svoje** Flex Bowl (P) posode nikoli ne uporabite s pripomočkom Delica' Tool (Q).
- Flex Bowl posode ne uporabljajte za peko v običajni pečici.
- Ne uporabljajte kovinske metlice (C3) **brez** sestavin v Flex Bowl posodi.
- S Flex Bowl posodo ne uporabljajte ostrih kuhinjskih pripomočkov.

RECEPT

Čokoladna lava torta

Sestavine (8 oseb):

200 g temne čokolade za kuhanje - 125 g masla - 200 ml smetane - 150 g sladkorja v prahu - 4 jajca - 125 g moko - 11 g pecilnega praška . 1 zavitek vanilijevega sladkorja

- Pečico predgrejte na 180 °C. Pekač s snemljivim robom namažite z maslom in posipajte z moko, nato pa namestite še s papirjem za peko.
- V Flex Bowl (P) posodi v mikrovalovni pečici stopite čokolado, smetano in maslo - 1 minuto in 40 sekund na 850W.
- Flex Bowl (P) posodo vstavite v nerjavečo posodo in dodajte, sladkor, rumenjake (prihranite beljake), moko, kvas in vanilijev sladkor.
- Posodo namestite na napravo z mešalnikom (C2) in jo za 20 sekund vključite na hitrost 1, nato pa za 40 sekund povečajte na hitrost 7.
- Odstranite Flex Bowl (P) in mešalnik (C2). Dodajte beljake v nerjavečo posodo in pritrдите kovinsko metlico (C3). Pri hitrosti 8 mešajte približno 1 minuto.
- Odstranite metlico. Zmes vlijte iz Flex Bowl (P) posode zlijte na stepene beljake in pritrдите pripomoček Delica' Tool (Q). Vključite na hitrost 1 za približno 30 sekund (dokler ne vidite več beljakov).
- (Če nimate pripomočka Delica' Tool, beljake v mešanico vmešajte z lopatico).
- Mešanico zlijte v pekač in 40 min pecite pri 180 °C.

ČIŠČENJE SL. 1 IN 6

SHRANJEVANJE SL. 2 IN 5

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

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

UPUTSTVA ZA UPOTREBU FLEKSIBILNE POSUDE (P)

- Fleksibilna posuda je idealna za pravljenje peciva svih vrsta. Savršeno se prilagođava posudi od nerđajućeg čelika i štedi vaše vreme: posudu ne treba prati tokom pripreme. Prvo koristite fleksibilnu posudu tako da posuda od nerđajućeg čelika (B1) ostane čista i odmah spremna za upotrebu nakon pripreme smese.
- Zahvaljujući mogućnosti uvlačenja, posuda može da se jednostavno odlaže i ne zauzima prostor.
- Vremena korišćenja, brzine i maksimalne količine isti su kao i za posudu od nerđajućeg čelika (B1). Pogledajte uputstva za aparat.
- Fleksibilna posuda može da se koristi mikrotalasnoj rerni.



- **Fleksibilnu posudu (P) nemojte nikada** da koristite sa dodatnom Delica.
- Fleksibilnu posudu nemojte da koristite za pečenje u tradicionalnoj rerni.
- Nemojte da koristite žicu za mućenje (C3) u fleksibilnoj posudi u kojoj **nema** sastojaka.
- Nemojte da koristite oštar pribor u fleksibilnoj posudi.

RECEPT

Kolač sa rastopljenom čokoladom

Sastojci (8 osoba):

200 g tamne čokolade za poslastičare – 125 g maslaca – 200 ml slatke pavlake – 150 g šećera u prahu – 4 jaja – 125 g brašna – 11 g praška za pecivo – 1 kesica vanilin šećera

- Prethodno zagrejte rernu na 180 °C. Postavite demontažni kalup za kolače (podmazan maslacom i posut brašnom).
- U fleksibilnu posudu (P) stavite čokoladu, slatku pavlaku i maslac i rastopite ih u mikrotalasnoj rerni 1 minut i 40 sekundi (850 W).
- Stavite fleksibilnu posudu (P) u posudu od nerđajućeg čelika i dodajte šećer, žumanca (ostavite belanca), brašno, kvasac i vanilin šećer.
- Stavite posudu na aparat opremljen mikserom (C2) i mešajte 20 sekundi na brzini 1, a zatim mešajte 40 sekundi na brzini 7.
- Uklonite fleksibilnu posudu (P) i mikser (C2). U posudu od nerđajućeg čelika stavite belanca i postavite žicu za mućenje (C3). Mešajte na brzini 8 otprilike 1 minut.
- Izvadite žicu za mućenje. Izlijte smesu iz fleksibilne posude (P) na penu od belanaca i postavite Delica dodatak (Q). Mešajte otprilike 30 sekundi na brzini 1 (dok pena od belanaca više ne bude bela).
- (Ako nemate Delica dodatak, za mešanje pene od belanaca u smesu koristite špatulu.)
- Sipajte smesu u kalup i stavite u rernu 40 minuta na 180 °C.

ČIŠĆENJE SL. 1 I SL. 6

ODLAGANJE SL. 2 I SL. 5

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

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

UPUTE ZA UPORABU FLEKSIBILNE POSUDE (P)

- Fleksibilna posuda idealna je za izradu peciva svih vrsta. Savršeno se prilagođava posudi od nehrđajućeg čelika i štedi vam vrijeme: nije potrebno prati posudu tijekom pripreme. Najprije rabite fleksibilnu posudu tako da posuda od nehrđajućeg čelika (B1) ostane čista i odmah spremna za uporabu po izradi smjese.
- Zahvaljujući svojstvu uvlačenja, posuda se može jednostavno skladištiti i ne zauzima prostor.
- Vremena uporabe, brzine i maksimalne količine isti su kao i za posudu od nehrđajućeg čelika (B1). Pogledajte upute za uređaj.
- Fleksibilna posuda može se rabiti u mikrovalnoj pećnici.



- **Fleksibilnu posudu (P)** nikad ne koristite s dodatnom opremom Delica pribora (Q).
- Fleksibilnu posudu ne koristite za pečenje u tradicionalnoj pećnici.
- Ne rabite žičanu pjenjaču (C3) u fleksibilnoj posudi ako u njoj **nema** sastojaka.
- U fleksibilnoj posudi ne koristite oštar pribor.

RECEPT

Kolač s rastopljenom čokoladom

Sastojci (8 osoba):

200 g tamne čokolade za slastičare – 125 g maslaca – 200 ml tekućeg vrhnja – 150 g šećera u prahu – 4 jaja – 125 g brašna – 11 g praška za pecivo – 1 vrećica vanilin šećera

- Prethodno zagrijte pećnicu na 180 °C. Postavite kalup za kolače s odvojivim rubom (namazan maslacem i pobrašnjen).
- U fleksibilnu posudu (P) stavite čokoladu, tekuće vrhnje i maslac i rastopite ih u mikrovalnoj pećnici 1 minutu i 40 sekundi (850 W).
- Stavite fleksibilnu posudu (P) u posudu od nehrđajućeg čelika i dodajte šećer, žumanjke (ostavite bjelanjke), brašno, kvasac i vanilin šećer.
- Stavite posudu na uređaj opremljen miješalicom (C2) i miješajte 20 sekundi pri brzini 1, a zatim miješajte 40 sekundi pri brzini 7.
- Uklonite fleksibilnu posudu (P) i miješalicu (C2). U posudu od nehrđajućeg čelika stavite bjelanjke i postavite žičanu metlicu (C3). Miješajte otprilike 1 minutu pri brzini 8.
- Izvadite metlicu. Izlijte smjesu iz fleksibilne posude (P) na pjenu od bjelanjaka i postavite Delica pribor (Q). Miješajte otprilike 30 sekundi pri brzini 1 (dok pjena od bjelanjaka više ne bude bijela).
- (Ako nemate Delica pribor, za miješanje pjene od bjelanjaka u smjesu koristite lopaticu).
- Izlijte smjesu u kalup i stavite u pećnicu 40 minuta na 180 °C.

ČIŠĆENJE SL. 1 I SL. 6

SKLADIŠTENJE SL. 2 I SL. 5

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

PAINDUVA ANUMA (P) KASUTUSJUHEND

- Painduv anum on ideaalne abivahend küpsetiste valmistamisel. See sobib perfektselt roostevabast terasest anumasse ja säästab teie aega: küpsetamise ajal ei ole vaja anumast pesta; esmalt kasutage painduvat anumad, nii jääb roostevabast terasest anum (B1) puhtaks ja on kohe järgmise segu jaoks valmis.
- Tänu selle sissetömmatavale ehitusele on see lihtsalt hoiustatav ja ei võta kapis palju ruumi.
- Kasutusaeg, kiirused ja maksimaalsed kogused on samad kui roostevabast terasest anumal (B1). Lugege oma seadme kasutusjuhendit.
- Painduvat anumad saab kasutada ka mikrolaineahjus.



- **Ärge kunagi** kasutage painduvat anumad (P) koos Delica tarvikuga (Q).
- Ärge kasutage painduvat anumad tavaahjus küpsetamisel.
- Ärge kasutage traatvisplit (C3) siis, kui painduvas anumasse **ei ole** koostisaineid sees.
- Ärge kasutage painduvas anumasse teravaid tööriistu.

RETSEPTID

Sulašokolaadi kook

Koostisained (8 inimesele):

200g tumedat küpsetusšokolaadi – 125g võid – 200ml koort - 150g peensuskrut - 4 muna - 125g jahu – 11g küpsetuspulbrit – 1 kotike vaniljesuhkrut

- Eelkuumutage ahi 180°C juurde. Valmistage ette lahtikäiv koogivorm (või ja jahuga).
- Sulatage painduvas anumasse (P) šokolaad, koor ja või. Selleks pange need 1 minutiks ja 40 sekundiks mikrolaineahju (850W).
- Pange painduv anum (P) roostevabast terasest anuma sisse, lisage segule suhkur, munakollased (jätke munavalged alles), jahu, pärm ja vaniljesuhkur.
- Pange anum seadmesse, millele on kinnitatud segamislaba (C2) ning käituge seadet 1. kiirusel 1 minut 20 sekundit, seejärel tõstke kiirus 40 sekundiks 7. tasemele.
- Eemaldage painduv anum (P) ja segamislaba (C2). Pange munavalged roostevabast terasest anumasse ja kinnitage traatvispel (C3). Vahustage munavalgeid umbes 1 minuti jooksul.
- Eemaldage vispel. Valage painduvas anumasse (P) olev segu vahustatud munavalgetele ja kinnitage Delica tarvik (Q). Käituge seadet 1. kiirusel umbes 30 sekundit (kuni valge värv ei ole enam nähtav).
- (Kui teil ei ole Delica tarvikut, siis segage vahustatud munavalged segusse spaatli abil).
- Valage segu vormi ja küpsetage ahjus 180°C juures 40 minutit.

PUHASTAMINE JOONISED 1 JA 6

HOIUSTAMINE JOONISED 2 JA 5

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

Glabājiet drošības ieteikumus drošā vietā turpmākai pārlesīšanai.

INSTRUKCIJAS TRAUKA „FLEX BOWL” IZMANTOŠANAI (P)

- Trauks „Flex Bowl” ir teicams palīgs visa veida konditorejas izstrādājumu pagatavošanai. To var ideāli pielāgot nerūsējošā tērauda traukam, un tiek ietaupīts jūsu laiks — trauku nav jāmazgā sastāvdaļu gatavošanas laikā; vispirms izmantojiet trauku „Flex Bowl”, un nerūsējošā tērauda trauks (B1) paliek tīrs un gatavs lietošanai tūlīt pēc pagatavotās masas.
- Tā kā trauks ir ievēlams, to var viegli uzglabāt, un tas neaizņem daudz vietas.
- Gatavošanas ilgums, ātrums un maksimālais sastāvdaļu daudzums ir tāds pats kā pašreizējam nerūsējošā tērauda traukam (B1). Skatiet ierīces lietošanas norādījumus.
- „Flex Bowl” var izmantot mikroviļņu krāsnī.



- **Nekad** neizmantojiet trauku „Flex Bowl” (P) kopā ar piederumu „Delica Tool” (Q).
- Nelietojiet „Flex Bowl” ēdienu gatavošanai parastajā cepeškrāsnī.
- Neizmantojiet stieple putotāju (C3), **ja** traukā „Flex Bowl” nav iebērtas sastāvdaļas.
- Neizmantojiet traukā „Flex Bowl” asus virtuves piederumus.

RECEPTE

Kausētas šokolādes kūka

Sastāvdaļas (8 personas):

200 g konditorejas tumšās šokolādes — 125 g sviesta — 200 ml šķidrā krēma — 150 g pūdercukura — 4 olas — 125 g miltu — 11 g cepamā pulvera — 1 paciņa vaniļas cukura

- Uzkarsē cepeškrāsnī līdz 180 °C. Liek alvas kūku cepampannu (ar sviestu un miltiem).
- Mikroviļņu krāsnī liek trauku „Flex Bowl” (P) un 1 minūti un 40 sekundes kausē šokolādi, šķidro krēmu un sviestu (850 W).
- Nerūsējošā tērauda traukā liek „Flex Bowl” (P) un pievieno cukuru, olu dzeltenumus (nodala olu baltumus), miltus, raugu un vaniļas cukuru.
- Trauku liek uz ierīces, kas aprīkota ar mikseri (C2), un darbina ar 1. ātrumu 20 sekundes, pēc tam palielina līdz 7. ātrumam un puto 40 sekundes.
- Noņem „Flex Bowl” (P) un mikseri (C2). Nerūsējošā tērauda traukā pievieno olu baltumus un uzstāda stieple putotāju (C3). Puto ar maksimālo ātrumu 8 apmēram 1 minūti.
- Noņem putotāju. Traukā „Flex Bowl” (P) pagatavoto masu pārlej pāri olu baltumiem un uzstāda „Delica Tool” (Q). Darbina ar 1. ātrumu apmēram 30 sekundes (līdz vairs nav redzama masas baltā krāsa).
- (Ja jums nav „Delica Tool”, izmantojiet lāpstīņu, lai iemaisītu putotos olu baltumus pagatavotajā masā).
- Masu lej veidnē un liek cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā gatavoties 40 minūtes.

TĪRĪŠANA 1. UN 6. ATT.

TĪRĪŠANA 2. UN 5. ATT.

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

Laikykite brošiūrą „Saugos patarimai“ saugioje vietoje ateičiai.

„FLEX“ DUBENS (P) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

- „Flex“ dubuo yra idealus pasirinkimas gaminant bet kokius konditerijos gaminius. Jis puikiai prisitaiko prie nerūdijančio plieno dubens ir sutaupo laiko: ruošiant gaminius jums nereikės plauti dubens, tiesiog ištraukite „Flex“ dubenį iš švaraus nerūdijančio plieno dubens (B1) ir būsite pasiruošę kitam patiekalui.
- Dėl savo formos jį paprasta saugoti, todėl neužims daug vietos.
- Naudojimo laikas, greitis ir maksimalus kiekis yra toks pats, kaip ir nerūdijančio plieno dubens (B1). Žr. prietaiso instrukciją.
- „Flex“ dubenį galima dėti į mikrobangų krosnelę.



- **Niekada** nenaudokite „Flex“ dubens (P) kartu su „Delica“ įrankio (Q) priedu.
- Nenaudokite „Flex“ dubens kepimui įprastose orkaitėse.
- Nenaudokite vielinio plaktuvo (C3), **jei** „Flex“ dubuo yra tuščias.
- Nenaudokite aštrių įrankių „Flex“ dubenyje.

RECEPTAS

Lydyto šokolado pyragas

Ingredientai (8 asmenims):

200g kepiniams skirto juodos šokolado – 125g sviesto – 200ml grietinėlės – 150g cukraus – 4 kiaušiniai – 125g miltų – 11g kepimo miltelių – 1 pakelis vanilinio cukraus

- Įkaitinkite orkaitę iki 180°C. Paruoškite pyrago formą (išteptą svietu ir miltais)/
- „Flex“ dubenį (P) įdėkite šokoladą, sviestą ir įpilkite grietinėlę, tada palikite mikrobangų krosnelėje lydytis 1 minutę 40 sekundžių (850W).
- Įdėkite „Flex“ dubenį (P) į nerūdijančio plieno dubenį ir įpilkite cukraus, kiaušinio trinių (pasilikite baltymą), miltų, mielių ir vanilinio cukraus.
- Įstatykite dubenį į prietaisą su maišytuvu (C2) ir 20 sekundžių maišykite pasirinkę 1 greičio nustatymą, tada padidinkite greitį iki 7 nustatymo iš maišykite 40 sekundžių.
- Išimkite „Flex“ dubenį (P) ir maišytuvą (C2). Į nerūdijančio plieno dubenį supilkite baltymus ir pritvirtinkite vielinį plaktuvą (C3). Plakite 1 minutę didžiausiu greičiu 8.
- Ištraukite plaktuvą. Supilkite „Flex“ dubens (P) turinį į dubenį su išplaktais baltymais ir pritvirtinkite „Delica“ įrankį (Q). Įjunkite 1 greičio nustatymą ir maišykite 30 sekundžių (kol nesimatys baltymų).
- (Jei neturite „Delica“ įrankio, išplaktų baltymų maišymui su anksčiau paruoštu turiniu naudokite mentele).
- Supilkite mišinį į formą ir 40 minučių įdėkite į orkaitę, įkaitintą iki 180°C.

VALYMAS 1 IR 6 PAV.

SAUGOJIMAS 2 IR 5 PAV.

Prosimy o uważne przeczytanie broszury „Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” urządzenia i instrukcje przed użyciem po raz pierwszy.

Niniejsze zalecenia dotyczące bezpieczeństwa należy zachować na przyszłość i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

ZALECENIA DOTYCZĄCE STOSOWANIA FLEX BOWL (P)

- Flex Bowl jest idealnym sprzymierzeńcem w przygotowaniu ciast. W pełni dostosuje się do misy i pozwoli na oszczędzenie czasu: już nie trzeba myć misy w trakcie przygotowywania, najpierw użyj Flex Bowl a misa ze stali nierdzewnej (B1) pozostanie czysta i można ją natychmiast użyć do przygotowania następnych przepisów.
- Nie zabiera miejsca i łatwo można ją przechowywać.
- Czas stosowania, prędkość i maksymalne ilości są identyczne jak w przypadku obecnej misy (B1). Zapoznaj się z a instrukcją urządzenia.
- Flex Bowl może być używany w kuchence mikrofalowej.



- Nie używać **nigdy** Flex Bowl (P) a urządzeniem Delica' Tool (Q).
- Nie używać Flex Bowl do pieczenia w tradycyjnym piekarniku.
- Nie używać trzepaczki (C3) **bez** składników w misie Flex Bowl.
- Nie używać tnących narzędzi w misie Flex Bowl.

PRZEPIS

Fondant czekoladowy

Składniki (dla 8 osób):

200g gorzkiej, deserowej czekolady– 125g masła– 200ml śmietanki płynnej- 150g cukru- 4 jaja - 125g mąki– 1g proszku do pieczenia– 1 torebka cukru waniliowego

- Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Posmarować masłem i posypać mąką tortownicę.
- Rozpuścić czekoladę, śmietanę płynną i masło w misie Flex Bowl (P) przez minutę 40 sekund (850W).
- Włożyć Flex Bowl (P) do misy ze stali nierdzewnej i dodać cukier, żółtka jaj (oddzielić białka), mąkę, proszek do pieczenia i cukier waniliowy.
- Ustawić misę na urządzeniu wyposażonym w mieszadło (C2) i włączyć na prędkość 1 przez 20 sekundy, następnie zwiększyć prędkość do 7 przez 40 sekund.
- Wyjąć misę Flex Bowl (P) i mieszadło (C2). Dodać białka jajek do miski ze stali nierdzewnej i założyć trzepaczkę (C3). Trzepać przy maksymalnej prędkości 8 przez około minutę.
- Wyjąć trzepaczkę. Wlać masę z misy Flex Bowl (P) na ubite białka i założyć Delica' Tool (Q). Włączyć na prędkość 1 przez około 30 sekund (z białkami).
- (jeśli nie masz Delica' Tool, dodać łyżką ubite białka do masy).
- Wlać do tortownicy i włożyć do piekarnika w temperaturze 180°C przez 40 minut.

CZYSZCZENIE RYS. 1 I 6

PRZECHOWYWANIE RYS. 2 I 5

Перед первым использованием внимательно прочтите буклет «Правила техники безопасности», прилагаемый к устройству, и данное руководство.

Сохраните буклет в надежном месте для использования в будущем.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЧАШИ FLEX BOWL (P)

- Чаша Flex Bowl идеально подходит для приготовления кондитерских изделий. Она идеально подходит по размеру под чашу из нержавеющей стали, что позволит вам экономить время: больше не требуется мыть чашу во время приготовления. Если сначала использовать Flex Bowl, чаша из нержавеющей стали (B1) остается чистой, чтобы можно было незамедлительно продолжить приготовление.
- Складная конструкция обеспечивает удобство хранения и не занимает много места.
- Параметры времени, скорости и максимального объема такие же, как и у используемой чаши из нержавеющей стали (B1). См. руководство к устройству.
- Flex Bowl можно использовать в микроволновой печи.



- **Ни в коем случае** не пользуйтесь чашей Flex Bowl (P) вместе с насадкой Delica' Tool (Q).
- Не пользуйтесь чашей Flex Bowl для приготовления в духовом шкафу.
- Не пользуйтесь гибким венчиком (C3), когда в чаше Flex Bowl **нет** ингредиентов.
- Не используйте режущие приборы в чаше Flex Bowl.

РЕЦЕПТ

Шоколадный торт

Ингредиенты (на 8 порций):

200 г темного кондитерского шоколада, 125 г сливочного масла, 200 мл жидких сливок, 150 г сахарной пудры, 4 яйца, 125 г муки, 11 г разрыхлителя для теста, 1 пакетик ванильного сахара

- Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Выложите смесь в форму для запекания, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой.
- Растопите шоколад с жидкими сливками и сливочным маслом в чаше Flex Bowl (P) в микроволновой печи в течение 1 минуты 40 секунд (850 Вт).
- Вставьте Flex Bowl (P) в чашу из нержавеющей стали и добавьте сахар, яичные желтки (отложите белки), муку, разрыхлитель и ванильный сахар.
- Разместите чашу в устройстве с установленной насадкой для замешивания (C2) и запустите его на скорости 1 на 20 секунд, а затем на скорости 7 на 40 секунд.
- Извлеките чашу Flex Bowl (P) и снимите насадку для замешивания (C2). Добавьте в чашу из нержавеющей стали яичные белки и установите гибкий венчик (C3). Взбивайте на скорости 8 в течение прибл. 1 минуты.
- Снимите венчик. Вылейте смесь из чаши Flex Bowl (P) к взбитым белкам и установите насадку Delica' tool (Q). Запустите устройство на скорости 1 прибл. на 1,5 мин. (вместе с белками).
- (Если у вас нет насадки Delica' tool, переложите взбитые белки в смесь с помощью лопатки).
- Поместите смесь в форму и запекайте 40 минут при температуре 180 °С.

ЧИСТКА — РИС. 1 И 6

ХРАНЕНИЕ — РИС. 2 И 5

Перед першим використанням уважно прочитайте брошуру “Правила техніки безпеки” для вашого приладу, а також даний посібник. Зберігайте правила техніки безпеки в надійному місці для подальшого використання.

ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ЧАШІ FLEX BOWL (P)

- Чаша Flex Bowl – ваш найкращий помічник у приготуванні тістечок. Вона ідеально підходить для чаші з нержавіючої сталі та економить ваш час: не потрібно мити чашу під час приготування. Спочатку використовуйте чашу Flex Bowl, і таким чином чаша з нержавіючої сталі (B1) залишатиметься чистою і готовою для приготування наступних сумішей.
- Оскільки цей аксесуар знімається, його легко зберігати, і він не займає багато місця.
- Час використання, швидкість і максимальна кількість інгредієнтів такі ж, як і для чаші з нержавіючої сталі (B1). Зверніться до інструкції з експлуатації.
- Чашу Flex Bowl можна використовувати в мікрохвильовій печі.



- **Ніколи** не використовуйте Чашу Flex Bowl (P) з насадкою Delica' Tool (Q).
- Не використовуйте чашу Flex Bowl для випікання в духовці.
- Не використовуйте вінчик (C3) **без** інгредієнтів у чаші Flex Bowl.
- Не використовуйте гострі інструменти у чаші Flex Bowl.

РЕЦЕПТ

Пухкий шоколадний торт

Інгредієнти (8 осіб):

200 г кондитерського темного шоколаду – 125г вершкового масла – 200 мл збитих вершків – 150 г цукрової пудри – 4 яйця – 125 г борошна – 11 г розпушувача для тіста – 1 пакетик ванільного цукру


- Розігрійте духовку до 180°C Змастіть маслом і посипте борошном пласку круглу формочку.
- У чаші Flex Bowl (P) розтопіть у мікрохвильовій печі шоколад, вершки і масло протягом 1 хвилини 40 секунд (850 Вт).
- Вставте чашу Flex Bowl (P) у чашу з нержавіючої сталі і додайте цукор, яєчні жовтки (відкладіть білки), борошно, розпушувач і ванільний цукор.
- Помістіть чашу на прилад з установленою мішалкою (C2) і ввімкніть на швидкості 1 на 20 секунд, а потім збільшіть швидкість до 7 на 40 секунд.
- Видаліть чашу Flex Bowl (P) і мішалку (C2). Додайте яєчні білки в чашу з нержавіючої сталі і встановіть вінчик (C3). Збивайте на швидкості 8 протягом приблизно 1 хвилини
- Видаліть вінчик. Вилийте суміш із чаші Flex Bowl (P) на збиті білки і встановіть насадку Delica' tool (Q). Увімкніть прилад на швидкості 1 на 30 секунд (більше білків).
- (Якщо у вас немає насадки Delica' tool, додайте збиті білки до суміші за допомогою лопатки).
- Вилийте у форму і випікайте при температурі 180°C протягом 40 хвилин.

ОЧИЩЕННЯ МАЛ. 1 І 6

ЗБЕРІГАННЯ МАЛ. 2 І 5

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

نصائح عملية لوعاء Flex Bowl (P)

- جهاز Flex Bowl هو المساعد المثالي لجميع التحضيرات المخبوزة. يتكيف بشكل مثالي مع وعاء الإستانلس ستيل ويوفر الوقت: لا حاجة لغسل الوعاء أثناء التحضير ، استخدم وعاء الفلكنس أولاً ، بحيث يبقى وعاء الإستانلس ستيل (B1) نظيفاً وجاهزاً على الفور لبقية التحضيرات.
- بفضل إمكانية اختصارها ، يمكن تخزينها بسهولة ولا تستهلك مساحة.
- أوقات الاستخدام ، والسرعة ، والكميات القصوى هي نفسها كما هو الحال مع وعاء الإستانلس ستيل الأصلي (B1). يُرجى العودة إلى كُتَيْب الإستعمال
- يمكن استخدام Flex Bowl في فرن الميكروويف.
-  لا تستعمل أبداً وعاء Flex Bowl (P) مع مُلْحَق (Q) (Delica).
- لا تستعمل وعاء Flex Bowl في الفرن التقليدي.
- لا تستخدم المخفقة متعددة الأسلاك (C3) بدون مكونات في وعاء فليكس .
- لا تستخدم أدوات حادة في وعاء Flex Bowl.

وصفة

كعكة شوكولاتة ميلاكس

المكونات (تكفي 8 أشخاص):

200 جرام من الشوكولاتة الداكنة الخاصة بالحلويات - 125 جرام من الزبدة - 200 مللتر من الكريما السائلة - 150 جرام من السكر - 4 بيضات - 125 جرام من الطحين - 11 جرام بيكنج باودر - 1 مطروف من سكر الفانيليا.

- يُسخّن الفرن تمهيداً على 180 درجة مئوية. يُطلى قالب المعدني سبرينغفورم (بالزبدة والطحين).
- في وعاء Flex Bowl (P) ، تُذاب الشوكولاتة ، الكريما السائلة والزبدة في فرن الميكروويف لمدة دقيقة واحدة و 40 ثانية (850 واط).
- يوضع وعاء Flex Bowl (P) ، في وعاء الإستانلس ستيل، ويُضاف السكر وصفار البيض (يوضع بياض البيض جانباً)، والدقيق، ومسحوق الخبز والفانيليا والسكر .
- يوضع الوعاء على الجهاز المجهز بالخلاط (C2) ويُشغّل الجهاز بسرعة 1 لمدة 20 ثانية ثم تُرفع السرعة إلى 7 لمدة 40 ثانية.
- انزع وعاء Flex Bowl (P) ، والخلاط (C2) يُضاف بياض البيض إلى وعاء الإستانلس ستيل وتُثبت الخفاقة متعددة الأسلاك (C3) تُخفق بأقصى سرعة، لمدة 1 دقيقة تقريباً.
- انزع المخفقة يُسكب بياض البيض على التحضير في وعاء Flex Bowl (P) وتُثبت أداة (Q) Delica. يُشغّل الجهاز بسرعة 1 لمدة 30 ثانية (للمعظم بياض البيض).
- (إذا لم يكن لديك أداة Delica ، أضف البيض إلى التلج في التحضير ، باستخدام ملعقة).
- تُسكب في القالب وتُخبز على 180 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة

التنظيف شكل 1 و 6

التخزين شكل 2 و 5

AR

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

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

راهنمایی های عملیاتی برای (P) FLEX BOWL

- Flex Bowl کمک کننده ایده آل برای تمام محصولات پخته شده خود است. آن کاملاً سازگار با کاسه ضد زنگ شما و موجب صرفه جویی در وقت شما است: بدون نیاز به شستن کاسه خود در هنگام آماده سازی، ابتدا از Flex Bowl خود استفاده کنید، بنابراین کاسه فولاد ضد زنگ (B1) تمیز میماند و بلافاصله مآماده برای بقیه آماده سازی می شود.
- با توجه به توانایی جمع شدن، می توان آن را به راحتی ذخیره کرد و فضا را اشغال نمی کند.
- زمانه مصرف، سرعت، و حداکثر مقدار، مشابه با کاسه فولاد ضد زنگ واقعی (B1) است. به راهنمای دستگاه خود مراجعه کنید.
- Flex Bowl را می توان در میکروویو استفاده کرد.



- هرگز از Flex Bowl (P) با ابزار لوازم جانبی (Q) Delica استفاده نکنید.
- از Flex Bowl در فر سنتی میکروویو استفاده نکنید.
- از همزن چند منظوره (C) بدون و مواد در Flex Bowl خود استفاده نکنید.
- از ابزار تیز در Flex Bowl خود استفاده نکنید.

دستورالعمل

کیک شکلاتی melleux

مواد اولیه (8 نفر):

200 گرم شکلات تیره قنادی - 125 گرم کره - 200 میلی لیتر خامه مایع - 150 گرم شکر پودر شده - 4 تخم مرغ - 125 گرم آرد - 11 گرم بکینگ پودر - 1 بسته شکر وانیلی

- فر را در دمای 180 درجه سانتی گراد پیش گرم کنید. قالب قلعی کیک اسفنجی را تراز کنید (کره ای و آردی).
- در Flex Bowl (P)، شکلات، خامه مایع و کره را در میکروویو برای 1 دقیقه و 40 ثانیه (850 وات) آب کنید.
- در Flex Bowl (P) را در کاسه ضد زنگ قرار دهید، و شکر، زرده تخم مرغ (کنار سفیده)، آرد، بکینگ پودر و شکر وانیلی اضافه کنید.
- کاسه را در دستگاه مجهز به مخلوط کن قرار دهید و در سرعت 1 برای 20 ثانیه کار کنید.
- در Flex Bowl (P)، و مخلوط کن (C2) را بردارید. سفیده تخم مرغ را به کاسه ضد زنگ اضافه کرده و همزن چند رشته را نصب کنید (C3). در حداکثر سرعت هم بزنید. تقریباً 1 دقیقه
- همزن را بردارید. سفیده تخم مرغ را در Flex Bowl (P) بریزید و ابزار Delica (Q) را نصب کنید. در سرعت 1 حدود 30 ثانیه به کار اندازید (اکثر سفیده تخم مرغ).
- ابزار 'Delica' را بردارید، سپس با استفاده از کاردک، سفیده تخم مرغ را با مخلوط آماده شده ترکیب کنید.
- در قالب بریزید و در دمای 180 درجه سانتی گراد برای 40 دقیقه بپزید.

تمیز کردن شکل 1 تا 6

ذخیره سازی شکل 2 تا 5

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