

companion

FR

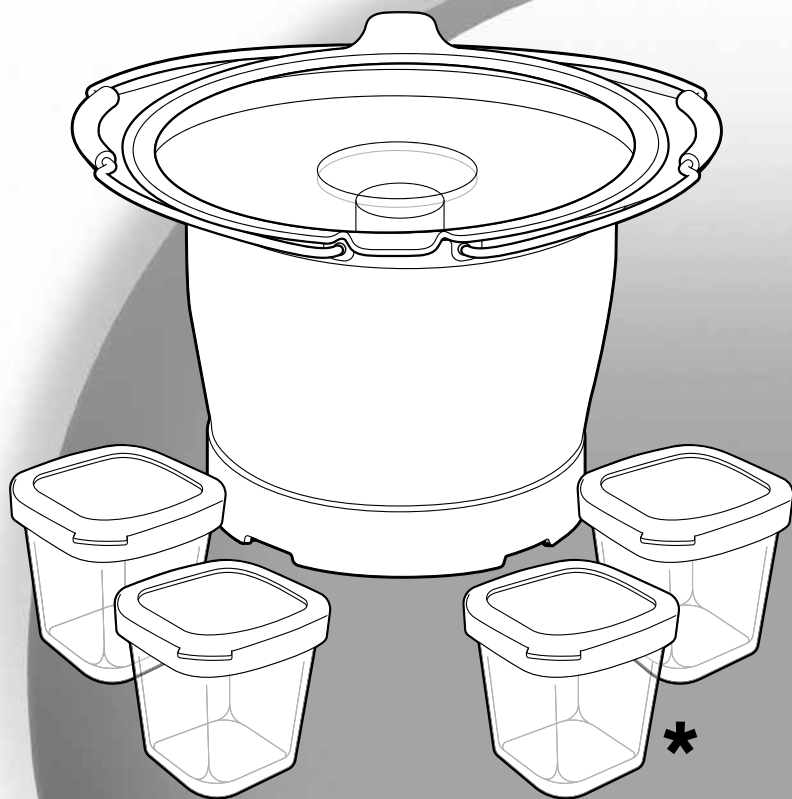
NL

DE

IT

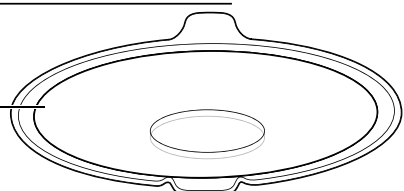
ES

PT

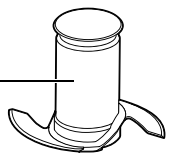


N

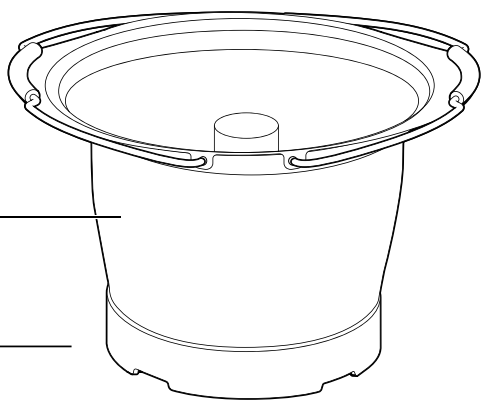
N1



N2

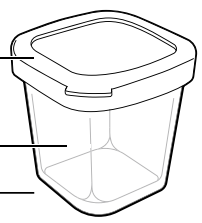


N3

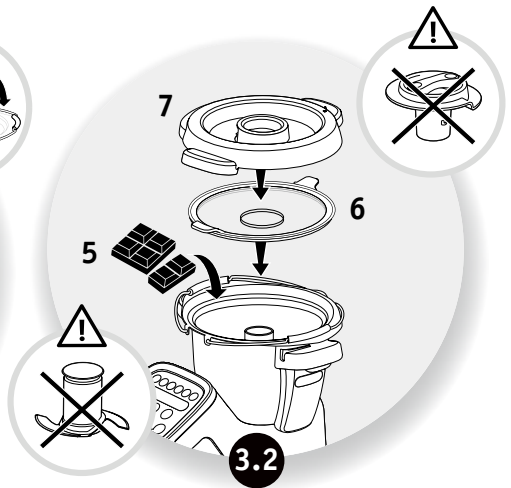
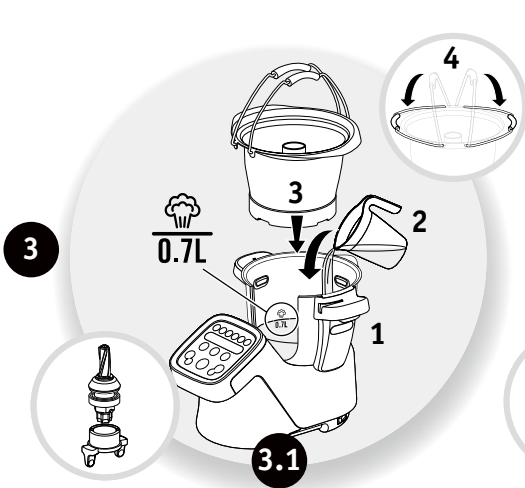
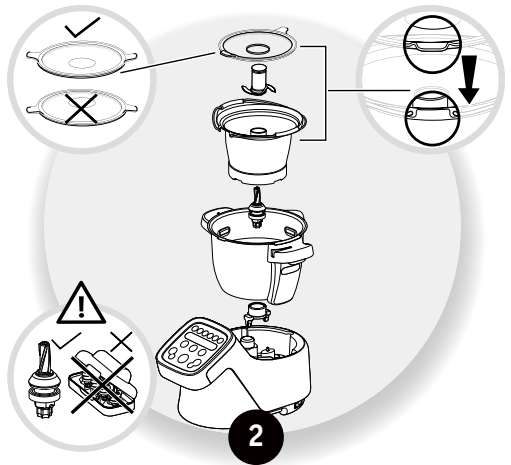
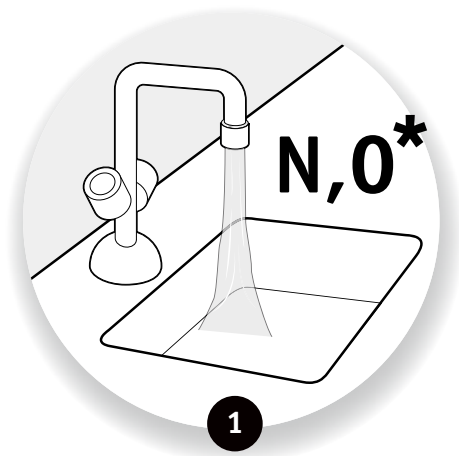


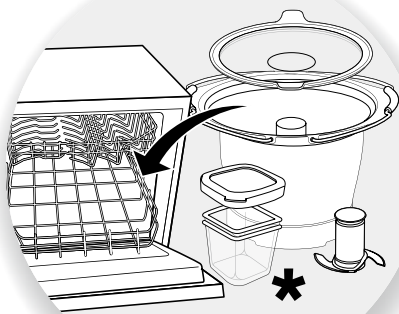
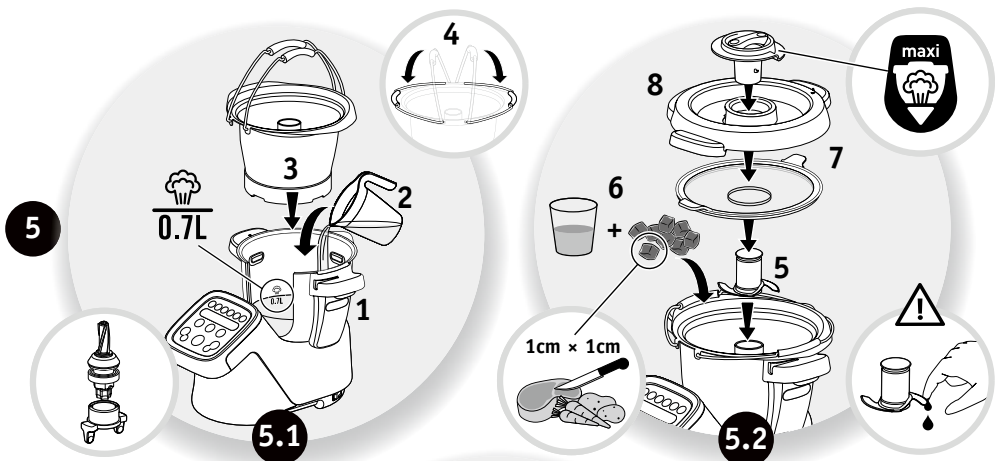
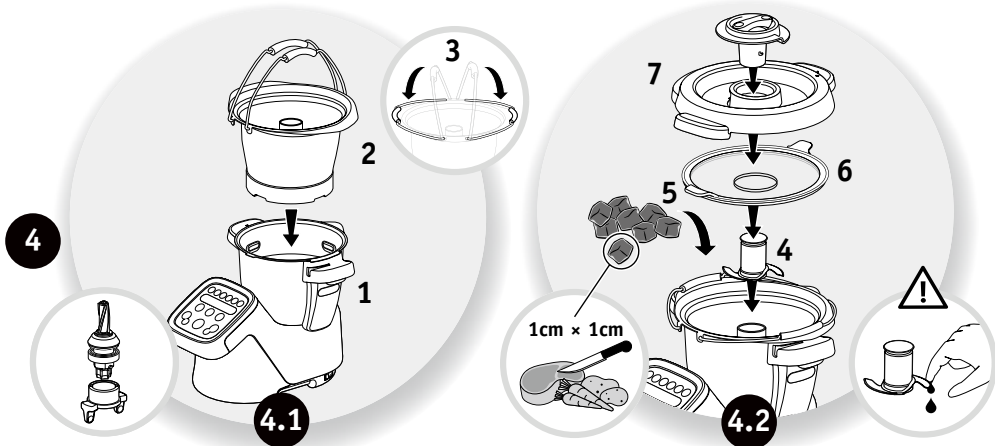
0*

01



02





- Lisez attentivement le paragraphe “Consignes de sécurité” du mode d’emploi de votre appareil et ce livret avant la première utilisation et conservez-le.
- Lors de l’utilisation de l’appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, couteau, couvercle en verre). Elles peuvent occasionner des brûlures.
- Manipulez l’appareil par les pièces plastiques (poignées).
- Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution le couvercle par ses poignées (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc.).



Nous vous remercions d’avoir choisi cet accessoire qui s’utilise en complément du robot chauffant Companion.

En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d’utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre accessoire.

DESCRIPTION DE L’APPAREIL :

N Accessoire mini bol

N1 : Couvercle en verre

N2 : Couteau hachoir

N3 : Bol

O* Pots en verre pour la conservation des préparations

O1 : Couvercle plastique

O2 : Pot en verre

*Selon modèle

UTILISATION DU MINI BOL :




Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments à l’eau chaude savonneuse (**Fig.1**).

Pour utiliser le mini bol Companion, vous devez le placer à l’intérieur du bol de Companion. Celui-ci doit être muni de son entraîneur commun. Aucun accessoire Companion ne doit se trouver à l’intérieur du bol. (**Fig.2**)

POUR LA FONTE AU BAIN MARIE : (Fig.3)

1. Placez le bol de Companion muni de son entraîneur sur le bloc moteur. (**Fig.3.1-1**)
2. Ajoutez 0.7 L d’eau chaude dans le bol Companion (**Fig.3.1-2**)
3. Placez le mini bol à l’intérieur du bol Companion. (**Fig.3.1-3**)
4. Rabattez les deux anses du mini bol. (**Fig.3.1-4**)
5. Ajoutez les ingrédients à fondre en morceaux dans le mini bol. (**Fig.3.2-5**)
6. Placez le couvercle sur le mini bol (**Fig.3.2-6**)
7. Placez ensuite le couvercle Companion sans son bouchon. (**Fig.3.2-7**)
8. Démarrer la cuisson à la température et temps souhaité.
9. A la fin de la cuisson, jetez l’eau du bol Companion. Cette eau ne doit pas être consommée.




FR Exemple de recette en suivant la méthode ci-dessus :

Préparation	Type d'ingrédients	 MAX	 MAX	 MAX	Conseils
Chocolat fondu	Chocolat en carrés	400 g	15 min	65°C	Mélangez 30s avec une cuillère dès la sonnerie pour homogénéiser

POUR HACHER : (Fig.4)

1. Placez le bol de Companion muni de son entraîneur sur le bloc moteur. **(Fig.4.1-1)**
2. Placez le mini bol à l'intérieur du bol Companion **(Fig.4.1-2)**
3. Rabattez les deux anses du mini bol **(Fig.4.1-3)**
4. Placez le couteau hachoir à l'intérieur du mini bol **(Fig.4.2-4)**
5. Ajoutez les ingrédients à hacher **(Fig.4.2-5)**
6. Placez le couvercle sur le mini bol **(Fig.4.2-6)**
7. Placez ensuite le couvercle Companion muni de son bouchon. **(Fig.4.2-7)**.
8. Démarrer le hachage à la vitesse et temps souhaité.

Exemple de recette en suivant la méthode ci-dessus :

Type d'ingrédients	 MAX	 MAX	 MAX	Conseils
Persil	40 g	12	30 s	/
Oignon/échalote	150 g	11	12 s	Coupé en 4.
Ail	100 g	12	2 x 10 s	Raclez les parois au bout de 10 s.
Bœuf tendre	300 g	12	10 s	En dés de 1 cm.
Jambon en tranches	200 g	12	2 x 3 s	Taillées en carré de 1 cm. Raclez les parois au bout de 3 s.
Noisettes/ amandes	250 g	12	40 s	
Biscottes	60 g	10 + 12	2 x 30 s	Cassées en 2.
Parmesan	100 g	12	40 s	En dés de 1 cm.
<u>Préparation apéritive Houmous</u> -1/2 gousse d'ail -270 g de pois chiche en conserve -30 g de jus de citron -50 g d'huile d'olive -2 pincées de cumin -Sel et poivre	500 g	12	120 s	Mettez les ingrédients dans l'ordre de la recette.
<u>Purée de légumes / poulet</u> -300 g de carottes cuites -150 g de pommes de terre cuites -100 g de poulet cuit -250 g d'eau	800 g/ 0.8 L	12	120s	Mettez les ingrédients dans l'ordre de la recette. Raclez les parois au bout de 30 s. Mixez entre 40 s et 120 s selon l'âge de l'enfant.







POUR BEBE : (Fig.5)

Adaptez les recettes en fonction de l'âge de votre enfant et les recommandations de votre pédiatre.

1. Placez le bol de Companion muni de son entraîneur sur le bloc moteur. **(Fig.5.1-1)**
2. Ajoutez 0.7 L d'eau chaude dans le bol Companion (sans accessoires). **(Fig.5.1-2)**
3. Placez le mini bol à l'intérieur du bol Companion. **(Fig.5.1-3)**
4. Rabattez les deux anses du mini bol. **(Fig.5.1-4)**

5. Placez le couteau hachoir sur la cheminée à l'intérieur du mini bol. **(Fig.5.2-5)**
6. Ajoutez les ingrédients coupés en dés de 1 cm et du liquide pour les recouvrir. **(Fig.5.2-6)**
7. Placez le couvercle sur le mini bol. Positionnez les poignées entre les anses. **(Fig.5.2-7)**
8. Placez ensuite le couvercle Companion muni de son bouchon mis en position maxi. **(Fig.5.2-8)**
9. Démarrez la cuisson vapeur en programme P1 au temps souhaité.
10. Dès la sonnerie, réservez le bouillon de cuisson du mini bol.
11. Jetez l'eau du bol Companion. Cette eau ne doit pas être consommée.
12. Mixer à la vitesse et temps souhaité. Ajouter progressivement le bouillon de cuisson jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Exemple de recette en suivant la méthode ci-dessus :

Préparation	Type d'ingrédients	Phase 1 : Cuisson		Phase 2 : Mixage		
		Programme	Temps de cuisson max	Programme	Vitesse max	Temps de mixage max
Dès 5 mois : purée de potimarron	250g de potimarron épluchés	 P1	40 min		12	120s
	80g de pommes de terre épluchés					
	350g d'eau					
Dès 8 mois : purée de broccoli / saumon	80g de pommes de terre épluchés	 P1	40 min		12	120s
	200g de têtes de brocolis					
	50g de saumon frais					
	350g d'eau					
Dès 8 mois : purée de betterave / poulet	130g de pommes de terre épluchés	 P1	40 min		12	120s
	180g de betteraves cuites					
	50g de poulet frais					
	350g d'eau					

Lorsque votre préparation est terminée, vous pouvez la conserver au réfrigérateur dans les petits pots, fournis avec votre produit (selon modèle).

Dans le cadre d'une consommation immédiate, veuillez vérifier la température de la préparation avant de la donner à votre enfant.

NETTOYAGE

- Pour vous faciliter le nettoyage, l'ensemble des éléments du mini bol passe au lave vaisselle **(Fig.6)**.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre accessoire, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
- En cas d'entartrage du mini bol, utilisez un chiffon propre avec un peu de vinaigre et frottez le mini bol jusqu'à ce que les traces disparaissent. Nettoyez ensuite le mini bol avec du produit vaisselle.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN:

NL

- Lees de sectie “Veiligheidsvoorschriften” die in deze gebruiksaanwijzing is vermeld aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het voor latere raadpleging.
 - Tijdens de werking van het apparaat kunnen er bepaalde onderdelen zeer warm worden (de RVS-wand van de kom, het mes of het glazen deksel).
- Deze kunnen brandwonden veroorzaken.
- Houd het apparaat bij de kunststof delen vast (handgrepen).
 - Uw apparaat geeft stoom af, dat brandwonden kan veroorzaken. Wees voorzichtig wanneer u het deksel via de handgrepen vastneemt (indien nodig, gebruik een ovenwant, pannenlap, etc.).



Hartelijk dank voor uw keuze van dit accessoire dat samen met de multifunctionele Companion keukenmachine gebruikt kan worden.

Lees deze handleiding volledig door voor handige tips zodat u het maximale uit uw accessoire kunt halen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

N Kleine kom-accessoire

N1 : Glazen deksel

N2 : Hakmes

N3 : Kom

O* Glazen potten om de bereidingen te bewaren

O1 : Kunststof deksel

O2 : Glazen pot

*afhankelijk van het model

DE KLEINE KOM GEBRUIKEN:




Voor ingebruikname, maak alle onderdelen, schoon in een warm sopje. **(Afb.1)**

Om de kleine kom te gebruiken, breng het binnenin de Companion kom aan. Zorg dat de gewone aandrijving in de kom is geïnstalleerd. Er mag zich geen ander Companion accessoire in de kom bevinden. **(Afb.2)**

AU BAIN-MARIE SMELTEN: (Afb.3)

1. Breng de Companion kom samen met de aandrijving aan op het motorblok. **(Afb.3.1-1)**
2. Giet 0,7 L warm water in de Companion kom. **(Afb.3.1-2)**
3. Plaats de kleine kom in de Companion kom. **(Afb.3.1-3)**
4. Duw de twee hengsels van de kleine kom omlaag. **(Afb.3.1-4)**
5. Snij de te smelten ingrediënten in stukjes en doe ze in de kleine kom. **(Afb.3.2-5)**
6. Plaats het deksel op de kleine kom. **(Afb.3.2-6)**
7. Breng vervolgens het Companion deksel zonder de dop aan. **(Afb.3.2-7)**
8. Start het bakproces op de gewenste temperatuur en tijd.
9. Eenmaal uw bereiding klaar is, giet het water in de Companion kom weg. Drink niet van dit water.

Voorbeeld van een recept die volgens bovenstaande methode bereid wordt:




Bereiding	Type ingrediënt	 MAX	 MAX	 MAX	Tips
Gesmoltten chocolade	Chocoladereep	400 g	15 min	65°C	Na het horen van een geluidssignaal, roer gedurende 30 seconden met een lepel om de bereiding homogeen te maken.

NL

HAKKEN: (Afb.4)

1. Breng de Companion kom samen met de aandrijving aan op het motorblok. (Afb.4.1-1)
2. Plaats de kleine kom in de Companion kom. (Afb.4.1-2)
3. Duw de twee hengsels van de kleine kom omlaag (Afb.4.1-3)
4. Breng het hakmes binnenin de kleine kom aan. (Afb.4.2-4)
5. Voeg de te hakken ingrediënten toe (Afb.4.2-5)
6. Plaats het deksel op de kleine kom. (Afb.4.2-6)
7. Breng vervolgens het Companion deksel met de dop aan. (Afb.4.2-7).
8. Start het hakproces op de gewenste snelheid en tijd.

Voorbeeld van een recept die volgens bovenstaande methode bereid wordt:

Type ingrediënt	 MAX	 MAX	 MAX	Tips
Peterselie	40 g	12	30 s	/
Ui/sjalot	150 g	11	12 s	Snij in 4.
Look	100 g	12	2 x 10 s	Schraap de wanden na 10 seconden af.
Mals rundvlees	300 g	12	10 s	In blokjes van 1 cm.
Plakjes ham	200 g	12	2 x 3 s	In vierkantjes van 1 cm. Schraap de wanden na 3 seconden af.
Noten / amandelen	250 g	12	40 s	
Beschuit	60 g	10 + 12	2 x 30 s	In 2 gebroken.
Parmezaanse kaas	100 g	12	40 s	In blokjes van 1 cm.
<u>Hummus bereiden</u> - 1/2 knoflookteentje - 270 g kikkerwerwen in blik - 30 g citroensap - 50 g olijfolie - 2 snufjes komijn - Zout en peper	500 g	12	120 s	Voeg de ingrediënten in de aangegeven volgorde van het recept toe.
<u>Papje van groenten en kip</u> - 300 g gekookte wortelen - 150 g gekookte aardappelen - 100 g gekookte k ip - 250 g water	800 g / 0.8 L	12	120s	Voeg de ingrediënten in de aangegeven volgorde van het recept toe. Schraap de wanden na 30 seconden af. Meng tussen 40 en 120 seconden afhankelijk van de leeftijd van het kind.







VOOR DE BABY: (Afb.5)

Pas het recept aan afhankelijk van de leeftijd van uw kind en de aanbevelingen van uw kinderarts.

1. Breng de Companion kom samen met de aandrijving aan op het motorblok. (Afb.5.1-1)
2. Giet 0,7 L warm water in de Companion kom (zonder accessoires). (Afb.5.1-2)
3. Plaats de kleine kom in de Companion kom. (Afb.5.1-3)
4. Duw de twee hengsels van de kleine kom omlaag (Afb.5.1-4)

5. Breng het hakmes op de stang binnenin de kleine kom aan. **(Afb.5.2-5)**
6. Doe de ingrediënten, die in blokjes van 1 cm zijn gesneden, in de kom en dek af met een vloeistof. **(Afb.5.2-6)**
- NL** 7. Plaats het deksel op de kleine kom. Breng de handgrepen tussen de hengsels aan. **(Afb.5.2-7)**
8. Breng vervolgens het Companion deksel met de dop in de maximum stand aan. **(Afb.5.2-8)**
9. Start het stoomproces op programma P1 en de gewenste tijd.
10. Zodra u een geluidssignaal hoort, behoud het kookbouillon van de kleine kom.
11. Giet het water in de Companion kom weg. Dit water is niet bestemd voor consumptie.
12. Mix op de gewenste snelheid en tijd. Voeg het kookbouillon geleidelijk aan toe totdat de gewenste consistentie wordt verkregen.

Voorbeeld van een recept die volgens bovenstaande methode bereid wordt:

Bereiding	Type ingrediënt	Fase 1: Koken		Fase 2: Mengen		
		Programma	Max kook-tijd	Programma	Max snel-heid	Max mengtijd
Vanaf 5 maanden: papje van kastanjepompen	250g geschilde kastanjepompen	 P1	40 min		12	120s
	80g geschilde aardappelen					
	350g water					
Vanaf 8 maanden: papje van broccoli en zalm	80g geschilde aardappelen	 P1	40 min		12	120s
	200g broccoliroosjes					
	50g verse zalm					
	350g water					
Vanaf 8 maanden: papje van biet en kip	130g geschilde aardappelen	 P1	40 min		12	120s
	180g gekookte biet					
	50g verse kip					
	350g water					

Enmaal uw bereiding klaar is, doe het in de kleine potten die met uw product zijn meegeleverd en plaats de potten vervolgens in de koelkast (afhankelijk van het model).
In geval van een onmiddellijke consumptie, controleer de temperatuur van de bereiding voordat u het aan uw kind geeft.

REINIGING

- Alle onderdelen van de kleine kom zijn vaatwasserbestendig voor een eenvoudige reiniging **(Afb.6)**.
- Voor een langdurig mooi uiterlijk en lange levensduur van het deksel van uw accessoire, was het met de hand. Gebruik nooit een schuursponsje om krassen te vermijden.
- Als er kalkaanslag op de kleine kom waarneembaar is, verwijder het met een schone doek bevochtigd met een beetje azijn. Maak de kleine kom vervolgens schoon in een warm sopje.

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

DE



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Zubehör entschieden haben, das in Kombination mit dem Companion Multikocher benutzt wird.

Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Gebrauchstipps, die Ihnen das Potenzial Ihres Zubehörs vor Augen führen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

N Zubehör Mini-Behälter

N1 : Glasdeckel

N2 : Hackmesser

N3 : Behälter

O* Glasbehälter zum Aufbewahren der zubereiteten Speisen

O1 : Kunststoffdeckel

O2 : Glasbehälter

*je nach Modell

BENUTZUNG DES MINI-BEHÄLTERS:




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

Um den Companion Mini-Behälter zu benutzen, müssen Sie ihn in den Companion Behälter stellen. Dieser muss mit seinem Mitnehmer versehen sein. Im Behälter darf sich kein Zubehöerteil befinden (**Abb. 2**).

SCHMELZEN IM WASSERBAD: (Abb. 3)

1. Stellen Sie den Companion Behälter mit seinem Mitnehmer auf den Motorblock. (**Abb. 3.1-1**)
2. Geben Sie 0,7 l heißes Wasser in den Companion Behälter. (**Abb. 3.1-2**)
3. Stellen Sie den Mini-Behälter in den Companion Behälter. (**Abb. 3.1-3**)
4. Klappen Sie die beiden Bügel des Mini-Behälters um. (**Abb. 3.1-4**)
5. Geben Sie die Zutaten, die Sie schmelzen möchten, in den Mini-Behälter. (**Abb. 3.2-5**)
6. Setzen Sie den Deckel auf den Mini-Behälter. (**Abb. 3.2-6**)
7. Setzen Sie dann den Companion Deckel ohne seinen Dampfregler auf den Behälter. (**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 der Companion-Schüssel. Dieses Wasser darf nicht konsumiert werden.




Rezeptbeispiel unter anwendung der nachfolgenden methode:

Gericht	Art der Zutaten				Tipps
		MAX	MAX	MAX	
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)

1. Stellen Sie den Companion Behälter mit seinem Mitnehmer auf den Motorblock **(A)**. **(Abb. 4.1-1)**
2. Stellen Sie den Mini-Behälter in den Companion Behälter. **(Abb. 4.1-2)**
3. Klappen Sie die beiden Bügel des Mini-Behälters um. **(Abb. 4.1-3)**
4. Setzen Sie das Hackmesser in den Mini-Behälter ein. **(Abb. 4.2-4)**
5. Geben Sie die Zutaten zum Zerkleinern in den Mini-Behälter. **(Abb. 4.2-5)**
6. Setzen Sie den Deckel auf den Mini-Behälter. **(Abb. 4.2-6)**
7. Setzen Sie dann den Companion Deckel **(E)** mit seinem Dampfregler auf den Behälter. **(Abb. 4.2-7)**
8. Starten Sie den Zerkleinerungsvorgang mit der gewünschten Geschwindigkeit und Dauer.

Rezeptbeispiel unter anwendung der nachfolgenden methode:

Art der Zutaten				Tipps
	MAX	MAX	MAX	
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.
Schinkenscheiben	200 g	12	2 x 3 s	In 1 cm große Quadrate geschnitten. 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.
<u>Zubereitung von Hummus</u> - 1/2 Knoblauchzehe - 270 g Kichererbsen aus der Dose - 30 g Zitronensaft - 50 g Olivenöl - 2 Prisen Kümmel - Salz und Pfeffer	500 g	12	120 s	Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Mini-Behälter.
<u>Gemüse- / Hühnchenpüree</u> - 300 g gegarte Karotten - 150 g gegarte Kartoffeln - 100 g gegartes Hühnchen - 250 g Wasser	800 g / 0,8 L	12	120s	Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Schaben Sie die Innenwände nach 30 s ab. Pürieren Sie die Zutaten zwischen 40 s und 120 s je nach Alter des Kindes.







FÜR BABYS: (Abb. 5)

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

1. Stellen Sie den Companion Behälter mit seinem Mitnehmer auf den Motorblock. **(Abb. 5.1-1)**
2. Geben Sie 0,7 l heißes Wasser in den Companion Behälter (ohne Zubehörteile). **(Abb. 5.1-2)**
3. Stellen Sie den Mini-Behälter in den Companion Behälter. **(Abb. 5.1-3)**
4. Klappen Sie die beiden Bügel des Mini-Behälters um. **(Abb. 5.1-4)**
5. Setzen Sie das Hackmesser auf den Schacht im Mini-Behälter. **(Abb. 5.2-5)**

6. Geben Sie die in 1 cm große Würfel geschnittenen Zutaten in den Behälter und dann die Flüssigkeit, um sie zu bedecken. **(Abb. 5.2-6)**
7. Setzen Sie den Decklauf den Mini-Behälter. Positionieren Sie die Griffe zwischen die Bügel. **(Abb. 5.2-7)**
8. Setzen Sie dann den Companion Deckel 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 der Companion Schüssel. 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	 P1	40 min		12	120 s
	80 g geschälte Kartoffeln					
	350 g Wasser					
Ab 8 Monate: Brokkoli-/Lachspüree	80 g geschälte Kartoffeln	 P1	40 min		12	120 s
	200 g Brokkoliröschen					
	50 g frischer Lachs					
	350 g Wasser					
Ab 8 Monaten: Rüben-/Hühnchenpüree	130 g geschälte Kartoffeln	 P1	40 min		12	120 s
	180 g gegarte Rüben					
	50 g frisches Hühnchen					
	350 g Wasser					

Wenn Ihre Speise fertig zubereitet ist, können Sie diese in den kleinen Behältern, die im Lieferumfang Ihres Produktes enthalten sind, im Kühlschrank aufbewahren (je nach Modell).

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

REINIGUNG

- Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können alle Elemente des Mini-Behälters in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden **(Abb. 6)**.
- Damit das Erscheinungsbild und die Langlebigkeit des Deckels Ihres Zubehörs erhalten bleibt, waschen Sie ihn manuell ab. Benutzen Sie nicht die scheuernde Seite des Schwamms, um Kratzer zu vermeiden.
- Wenn sich Kalkablagerungen in der Mini-Schüssel gebildet haben, benutzen Sie ein sauberes Tuch mit etwas Essig und reiben Sie die Mini-Schüssel ab, bis alle Spuren verschwunden sind. Reinigen Sie anschließend den Mini-Behälter mit einem Geschirrspülmittel.

NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il paragrafo «Norme di sicurezza» nel manuale di istruzioni dell'apparecchio e in questo libretto e conservarlo.
- Durante l'uso dell'apparecchio, alcune parti raggiungono temperature elevate (pareti interne del recipiente, lame, coperchio in vetro). Fare attenzione al rischio di ustioni.
- Manipolare l'apparecchio tramite le parti in plastica (impugnature).
- L'apparecchio emette del vapore in grado di causare ustioni. Manipolare il coperchio tramite le impugnature (se necessario, utilizzare guanti o presine).

IT



Vi ringraziamo per aver scelto questo accessorio, da utilizzare in combinazione con il robot riscaldante Companion.

Questo manuale contiene suggerimenti per l'uso che vi faranno scoprire il potenziale dell'accessorio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

N Accessorio mini recipiente

N1 : Coperchio in vetro

N2 : Lama tritatutto

N3 : Recipiente

O* Vasetti in vetro per la conservazione delle preparazioni

O1 : Coperchio in plastica

O2 : Vasetto in vetro

*in base al modello

UTILIZZO DEL MINI RECIPIENTE




Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti, con acqua calda e detersivo (**Fig. 1**).

Per utilizzare il mini recipiente Companion è necessario posizionarlo all'interno del recipiente del Companion, munito del perno di trasmissione comune. All'interno del recipiente non deve essere presente alcun accessorio (**Fig. 2**).

PER LO SCIoglimento A BAGNOMARIA (Fig. 3)

1. Posizionare il recipiente del Companion munito di pernosul blocco motore. (**Fig. 3.1-1**)
2. Aggiungere 0,7 L d'acqua calda nel recipiente Companion. (**Fig. 3.1-2**)
3. Posizionare il mini recipiente all'interno del recipiente Companion. (**Fig. 3.1-3**)
4. Abbassare i due manici del mini recipiente. (**Fig. 3.1-4**)
5. Aggiungere gli ingredienti da sciogliere a pezzetti nel mini recipiente. (**Fig. 3.2-5**)
6. Posizionare il coperchio sul mini recipiente. (**Fig. 3.2-6**)
7. Quindi posizionare il coperchio Companion senza il tappo. (**Fig. 3.2-7**)
8. Avviare la cottura impostando la temperatura e la durata desiderate.
9. Al termine della cottura, gettare l'acqua del recipiente Companion. Tale acqua non deve essere consumata.

Esempio di ricetta con la modalità descritta in precedenza:




Preparazione	Tipo di ingredienti	 MAX	 MAX	 MAX	Suggerimenti
Cioccolato fuso	cioccolato a dadini	400 g	15 minuti	65°C	Dalla suoneria, mescolare per 30 secondi con un cucchiaino per omogeneizzare la preparazione.

IT

PER TRITARE (Fig. 4)

1. Posizionare il recipiente del Companion munito di perno sul blocco motore. **(Fig. 4.1-1)**
2. Posizionare il mini recipiente all'interno del recipiente Companion. **(Fig. 4.1-2)**
3. Abbassare i due manici del mini recipiente. **(Fig. 4.1-3)**
4. Posizionare la lama tritatutto all'interno del mini recipiente. **(Fig. 4.2-4)**
5. Aggiungere gli ingredienti da tritare. **(Fig. 4.2-5)**
6. Posizionare il coperchio sul mini recipiente. **(Fig. 4.2-6)**
7. Quindi posizionare il coperchio Companion munito di tappo. **(Fig. 4.2-7)**
8. Avviare la tritatura impostando la velocità e la durata desiderate.

Esempio di ricetta con la modalità descritta in precedenza:

Tipo di ingredienti	 MAX	 MAX	 MAX	Suggerimenti
Prezemolo	40 g	12	30 secondi	/
Cipolla/scalogno	150 g	11	12 secondi	Tagliato in 4
Aglio	100 g	12	2 x 10 secondi	Raschiare le pareti dopo 10 secondi.
Manzo tenero	300 g	12	10 secondi	A dadini da 1 cm.
Prosciutto a fette	200 g	12	2 x 3 secondi	A dadini da 1 cm. Raschiare le pareti dopo 3 secondi.
Nocciole/mandorle	250 g	12	40 secondi	
Biscotti	60 g	10 + 12	2 x 30 secondi	Spezzati a metà.
Parmigiano	100 g	12	40 secondi	A dadini da 1 cm.
<u>Ricetta per aperitivo all'hummus</u> -1/2 spicchio d'aglio -270 g di ceci in scatola -30 g di succo di limone -50 g di olio d'oliva -2 prese di cumino -Sale e pepe	500 g	12	120 secondi	Versare gli ingredienti nell'ordine della ricetta
<u>Puré di verdura / pollo</u> -300 g di carote cotte -150 g di patate cotte -100 g di pollo cotto -250 g d'acqua	800 g / 0.8 L	12	120s	Aggiungere gli ingredienti seguendo l'ordine della ricetta. Raschiare le pareti dopo 30 secondi. Miscelare per 40-120 secondi in base all'età del neonato.







PER NEONATI (Fig. 5)

Adattare le ricette in funzione dell'età del bambino e delle raccomandazioni del pediatra.

1. Posizionare il recipiente del Companion munito di perno sul blocco motore. **(Fig. 5.1-1)**
2. Aggiungere 0,7 L d'acqua calda nel recipiente Companion (senza accessori). **(Fig. 5.1-2)**
3. Posizionare il mini recipiente all'interno del recipiente Companion. **(Fig. 5.1-3)**
4. Abbassare i due manici del mini recipiente. **(Fig. 5.1-4)**

5. Posizionare la lama tritatutto sull'imboccatura all'interno del mini recipiente. **(Fig. 5.2-5)**
6. Aggiungere gli ingredienti tagliati a dadini da 1 cm e del liquido per ricoprirli. **(Fig. 5.2-6)**
7. Posizionare il coperchio sul mini recipiente. Posizionare le impugnature tra i manici. **(Fig. 5.2-7)**
8. Posizionare quindi il coperchio Companion munito di tappo in posizione maxi. **(Fig. 5.2-8)**
9. Avviare la cottura a vapore con il programma P1 per il tempo desiderato.
10. Dopo il segnale acustico, mettere da parte il brodo di cottura del mini bollitore.
11. Gettare l'acqua del recipiente Companion. Tale acqua non deve essere consumata.
12. Miscelare alla velocità e per il tempo desiderati. Aggiungere progressivamente il brodo di cottura fino a ottenere la consistenza desiderata.

Esempio di ricetta con la modalità descritta in precedenza:

Preparazione	Tipo di ingredienti	Fase 1: cottura		Fase 2: miscelazione		
		Programma	Tempo di cottura max.	Programma	Velocità max.	Tempo di miscelazione max.
Dai 5 mesi: puré di zucca	250 g di zucca sbucciata	 P1	40 minuti		12	120 secondi
	80 g di patate sbucciate					
	350 g d'acqua					
Dagli 8 mesi : puré di broccoli / salmone	80 g di patate sbucciate	 P1	40 minuti		12	120 secondi
	200 g di cime di broccoli					
	50 g di salmone fresco					
	350 g d'acqua					
Dagli 8 mesi: puré di barbabietola/ pollo	130 g di patate sbucciate	 P1	40 minuti		12	120 secondi
	180g de barbabietole cotte					
	50 g di pollo fresco					
	350 g d'acqua					

Quando la preparazione è terminata, è possibile conservarla in frigorifero nei vasetti forniti insieme al prodotto (in base al modello).

In previsione di un consumo immediato, verificare la temperatura della preparazione prima di farla consumare al bambino.

PULIZIA

- Per facilitare la pulizia, tutte le parti del mini recipiente possono essere lavate in lavastoviglie **(Fig. 6)**.
- Per preservare l'aspetto e la durata del coperchio dell'accessorio, lavarlo a mano. Non usare il lato abrasivo della spugna per evitare i graffi.
- Se il mini recipiente presenta tracce di calcare, usare un panno pulito con un po' di aceto e strofinare il mini recipiente fino alla scomparsa delle tracce. Quindi pulire il mini recipiente con del detersivo per piatti.

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

- Lea atentamente el apartado titulado «Medidas de seguridad» del manual de instrucciones del aparato y el folleto antes de utilizarlo por primera vez, y consérvelos.
- Algunas partes (p. ej., superficie inoxidable del bol, cuchilla, tapa de vidrio) alcanzan temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento y pueden ocasionar quemaduras.
- Manipule el aparato por sus partes de plástico (asas).
- El vapor desprendido por su aparato puede ocasionar quemaduras. Agarre la tapa con cuidado por sus asas (si es necesario, utilice guantes, manoplas, etc.).



Le agradecemos haber elegido este accesorio, el cual se utiliza con el robot de cocina con calentador Companion.

Al ojear este manual, encontrará las instrucciones de utilización que le permitirán entrever el potencial de su accesorio.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

N Minibol (accesorio)

- N1** : Tapa de vidrio
- N2** : Cuchilla picadora
- N3** : Bol

O* Tarros de vidrio para conservar la comida procesada

- O1** : Tapa de plástico
- O2** : Tarro de vidrio

*según el modelo

MODO DE EMPLEO DEL MINIBOL:




Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas con agua caliente jabonosa **(Img. 1)**.

Para poder utilizar el minibol Companion, debe colocarlo en el interior del bol Companion. Este debe venir con su eje de arrastre común. No debe haber ningún accesorio Companion en el interior del bol. **(Img. 2)**.

PARA LA FUENTE AL BAÑO MARÍA: (Img. 3)

1. Coloque el bol de Companion con su eje de arrastre sobre el bloque del motor. **(Img. 3.1-1)**.
2. Añada 0,7 L de agua caliente en el bol Companion. **(Img. 3.1-2)**.
3. Coloque el minibol en el interior del bol Companion. **(Fig.3.1-3)**.
4. Pliegue las dos asas del minibol. **(Img.3.1-4)**.
5. Añada los ingredientes a fundir ya troceados en el minibol. **(Img. 3.2-5)**.
6. Ponga la tapa en el minibol. **(Img. 3.2-6)**.
7. A continuación, ponga la tapa Companion con su capucha. **(Img. 3.2-7)**.
8. Iniciar la cocción a la temperatura y por el tiempo deseados.
9. Después de la cocción, deseche el agua del bol Companion. Este agua no debe ser consumida.




Ejemplo de receta siguiendo el método indicado arriba:

Preparación	Tipo de ingredientes	 MÁX	 MÁX	 MÁX	Consejos
Fondue de chocolate	Chocolate en tabletas	400 g	15 min	65 °C	Cuando suene, mezcle durante 30 s con una cuchara para homogeneizar.

PARA PICAR: (Img. 4)

1. Coloque el bol de Companion con su eje de arrastre sobre el bloque del motor. (Img. 4.1-1)
2. Coloque el minibol en el interior del bol Companion. (Img. 4.1-2).
3. Pliegue las dos asas del minibol (Img. 4.1-3).
4. Coloque la cuchilla picadora en el interior del minibol. (Img. 4.2-4).
5. Añada los ingredientes a picar. (Img. 4.2-5).
6. Ponga la tapa en el minibol. (Img. 4.2-6).
7. A continuación, ponga la tapa Companion con su capucha. (Img. 4.2-7).
8. Iniciar el proceso de triturado a la velocidad y por el tiempo deseados.

Ejemplo de receta siguiendo el método indicado arriba:

Tipo de ingredientes	 MÁX	 MÁX	 MÁX	Consejos
Perejil	40 g	12	30 s	/
Cebolla/chalote	150 g	11	12 s	Cortado en 4.
Ajo	100 g	12	2 x 10 s	Rebañe los lados tras 10 s.
Tenera	300 g	12	10 s	En trozos de 1 cm.
Jamón en lonchas	200 g	12	2 x 3 s	Cortadas en trozos de 1 cm. Rebañe los lados tras 3 s.
Avellanas/almendras	250 g	12	40 s	
Biscotes	60 g	10 + 12	2 x 30 s	Romper en 2.
Parmesano	100 g	12	40 s	En trozos de 1 cm.
<u>Preparación de humus</u> - 1/2 diente de ajo - 270 g de garbanzos en conserva - 30 g de zumo de limón - 50 g de aceite de oliva - 2 pizcas de comino - Sal y pimienta	500 g	12	120 s	Añada los ingredientes en el orden de la receta.
<u>Puré de verduras / pollo</u> - 300 g de zanahorias cocidas - 150 g de patatas cocidas - 100 g de pollo cocido - 250 g de agua	800 g / 0.8 L	12	120s	Eche los ingredientes en el orden de la receta. Raspar las paredes al cabo de 30s. Mezcle entre 40s y 120s dependiendo de la edad del niño(-a).







PARA BEBÉ: (Fig.5)

Adapte las recetas en función de la edad de su hijo y de las recomendaciones de su pediatra.

1. Coloque el bol de Companion con su eje de arrastre sobre el bloque del motor. (Img. 5.1-1).
2. Añada 0,7 L de agua caliente en el bol Companion (sin accesorios). (Img. 5.1-2).
3. Coloque el minibol en el interior del bol Companion. (Img. 5.1-3).
4. Pliegue las dos asas del minibol. (Img.5.1-4).

5. Coloque la cuchilla picadora sobre la cánula del interior del minibol. **(Img. 5.2-5).**
6. Añada los ingredientes, cortados en trozos de 1 cm, y añada el líquido para cubrirlos. **(Img. 5.2-6).**
7. Ponga la tapa en el minibol. Posicione los agarraderos entre las asas. **(Img. 5.2-7).**
8. Coloque a continuación la tapa Companion con su tapón colocado en la posición maxi. **(Img. 5.2-8).**
9. Inicie la cocción al vapor en el programa P1 para el tiempo deseado.
10. Cuando suene la alarma, guarde el caldo de la cocción del mini bol.
11. Deseche el agua del bol Companion. No se puede consumir esta agua.
12. Mezclar a la velocidad y durante el tiempo deseados. Añadir progresivamente el caldo de cocción hasta obtener la consistencia deseada.

Ejemplo de receta siguiendo el método indicado arriba:

Preparación	Tipo de ingredientes	Fase 1: Cocción		Fase 2: Mezcla		
		Programa	Tiempo de cocción máx.	Programa	Velocidad máx.	Tiempo de mezcla máx.
A partir de 5 meses: puré de calabaza	250g de calabaza pelada	 P1	40 min		12	120 s
	80g de patatas peladas					
	350g de agua					
A partir de 8 meses: puré de brócoli / salmón	80g de patatas peladas	 P1	40 min		12	120 s
	200g de cabezas de brócoli					
	50g de salmón fresco					
	350g de agua					
A partir de 8 meses: puré de remolacha / pollo	130g de patatas peladas	 P1	40 min		12	120 s
	180g de remolacha cocida					
	50g de pollo fresco					
	350g de agua					

Una vez que haya terminado de procesar la comida, puede conservarla en el frigorífico con los tarros pequeños incluidos con el producto (según el modelo). Si va a consumirla inmediatamente, compruebe la temperatura de la comida preparada antes de dársela al niño.

LIMPIEZA

- Para hacer más fácil la limpieza, todos los elementos del minibol son aptos para lavarse en el lavavajillas **(Img. 6).**
- Lave la tapa a mano a fin de preservar su aspecto y longevidad. No utilice el lado abrasivo del estropajo para evitar arañazos.
- En caso de que se forme cal en el mini bol, utilice un paño limpio con un poco de vinagre y frote el mini bol hasta que desaparezcan las marcas. Lave a continuación el minibol con líquido lavavajillas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

- Leia com atenção o parágrafo «Instruções de segurança» do manual de utilização do seu aparelho e este manual antes da primeira utilização, e guarde-o.
- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (parede em inox da taça, lâmina, tampa de vidro). Podem dar origem a queimaduras.
- Manuseie o aparelho através das peças de plástico (pegas).
- O seu aparelho emite vapor que pode dar origem a queimaduras. Manuseie com cuidado a tampa pelas pegas (se for necessário, utilize luvas, pegas de tecido, etc.).

PT



Agradecemos a sua preferência por este acessório, que se utiliza como complemento do robot de cozinha Companion.

Ao ler este manual, irá descobrir conselhos de utilização que lhe darão a conhecer o potencial do seu acessório.

DESCRIÇÃO DO APARELHO:

N Acessório mini taça

N1 : Tampa de vidro

N2 : Lâmina picadora

N3 : Taça

O* Recipientes de vidro para a conservação das preparações

O1 : Tampa de plástico

O2 : Recipiente de vidro

*consoante o modelo

UTILIZAÇÃO DA MINI TAÇA:




Antes da primeira utilização, limpe todos os elementos, com água quente e detergente para a loiça (**Imagem 1**).

Para utilizar a mini taça da Companion, deve colocá-la no interior da taça principal da Companion. Esta deve ter o seu eixo comum. Não deverá haver qualquer acessório da Companion dentro da taça. (**Imagem 2**)

PARA DERRETER EM BANHO-MARIA: (Imagem 3)

1. Coloque a taça da Companion com o respetivo eixo no bloco do motor. (**Imagem 3.1-1**)
2. Adicione 0,7L de água quente na taça da Companion. (**Imagem 3.1-2**)
3. Coloque a mini taça no interior da taça da Companion. (**Imagem 3.1-3**)
4. Baixe as duas pegas da mini taça. (**Imagem 3.1-4**)
5. Adicione os ingredientes a derreter em pedaços na mini taça. (**Imagem 3.2-5**)
6. Coloque a tampa na mini taça. (**Imagem 3.2-6**)
7. A seguir, coloque a tampa da Companion sem a respetiva tampa reguladora de vapor. (**Imagem 3.2-7**)
8. Inicie a confeção à temperatura e tempo desejados.
9. No final da confeção, elimine a água do recipiente Companion. Esta água não deve ser consumida.

Exemplo de receitas de acordo com o método apresentado em cima:




Preparação	Tipo de ingredientes	 MAX	 MAX	 MAX	Conselhos
Chocolate derretido	Chocolate aos quadrados	400g	15 min	65 °C	Misture durante 30 segundos com uma colher, desde o aviso sonoro, para homogeneizar.

PARA PICAR: (Imagem 4)

1. Coloque a taça da Companion com o respetivo eixo no bloco do motor. **(Imagem 4.1-1)**
2. Coloque a mini taça no interior da taça da Companion. **(Imagem 4.1-2)**
3. Baixe as duas pegas da mini taça. **(Imagem 4.1-3)**
4. Coloque a lâmina picadora no interior da mini taça. **(Imagem 4.2-4)**
5. Adicione os ingredientes a picar. **(Imagem 4.2-5)**
6. Coloque a tampa na mini taça. **(Imagem 4.2-6)**
7. A seguir, coloque a tampa da Companion com a respetiva tampa reguladora de vapor. **(Imagem 4.2-7).**
8. Comece a picar à velocidade e tempo desejados.

PT

Exemplo de receitas de acordo com o método apresentado em cima:

Tipo de ingredientes	 MAX	 MAX	 MAX	Conselhos
Salsa	40g	12	30 segundos	/
Cebola/chalotas	150g	11	12 segundos	Cortadas em 4.
Alho	100g	12	2 x 10 segundos	Raspe as paredes passados 10 segundos.
Carne de vaca tenra	300g	12	10 segundos	Em cubos de 1 cm.
Fiambre às fatias	200g	12	2 x 3 segundos	Cortado em cubos de 1 cm. Raspe as paredes passados 3 segundos.
Avelãs/amêndoas	250g	12	40 segundos	
Tostas	60g	10 + 12	2 x 30 segundos	Partidas ao meio.
Parmesão	100g	12	40 segundos	Em cubos de 1 cm.
<u>Preparação do aperitivo humus</u> - 1/2 dente de alho - 270g de grão-de-bico em conserva - 30g de sumo de limão - 50g de azeite - 2 pitadas de cominho - Sal e pimenta	500g	12	120 segundos	Insira os ingredientes pela ordem da receita.
<u>Purê de legumes / frango</u> - 300g de cenouras cozidas - 150g de batatas cozidas - 100g de frango cozido - 250g de água	800 g / 0.8 L	12	120s	Insira os ingredientes pela ordem da receita. Raspe as paredes passados 30 segundos. Misture entre 40 segundos e 120 segundos, de acordo com a idade da criança.







PARA O BEBÉ: (Imagem 5)

Adapte as receitas de acordo com a idade da criança e as recomendações do seu pediatra.

1. Coloque a taça da Companion com o respetivo eixo) no bloco do motor. **(Imagem 5.1-1)**

2. Adicione 0,7L de água quente na taça da Companion (sem acessórios). **(Imagem 5.1-2)**
3. Coloque a mini taça no interior da taça da Companion. **(Imagem 5.1-3)**
4. Baixe as duas pegas da mini taça. **(Imagem 5.1-4)**
5. Coloque a lâmina picadora no eixo central no interior da mini taça. **(Imagem 5.2-5)**
6. Adicione os ingredientes cortados em cubos de 1 cm e líquido para os cobrir. **(Imagem 5.2-6)**
7. Coloque a tampa na mini taça. Coloque as pegas da tampa entre as pegas da mini taça. **(Imagem 5.2-7)**
8. A seguir, coloque a tampa do robot com a tampa reguladora de vapor na posição máxi. **(Imagem 5.2-8)**
9. Inicie a confeção a vapor no programa P1 com o tempo desejado.
10. Após o aviso sonoro, reserve o caldo da confeção da mini taça.
11. Deite fora a água da taça Companion. Esta água não deve ser consumida.
12. Misture à velocidade e tempo desejados. Adicione progressivamente o caldo da confeção até obter a consistência desejada.

PT Exemplo de receitas de acordo com o método apresentado em cima:

Pre-paração	Tipo de ingredientes	Fase 1: Cozedura		Fase 2: Mistura		
		Programa	Tempo máximo de cozedura	Programa	Velocidade máx.	Tempo máximo de mistura
A partir dos 5 meses: Puré de abóbora-menina	250g de abóbora-menina descascada	 P1	40 min		12	120 segundos
	80g de batatas descascadas					
	350g de água					
A partir de 8 meses: puré de brócoli / salmão	80g de batatas descascadas	 P1	40 min		12	120 segundos
	200g de brócolos					
	50g de salmão fresco					
	350g de água					
A partir de 8 meses: puré de beterraba / frango	130g de batatas descascadas	 P1	40 min		12	120 segundos
	180g de beterrabas cozidas					
	50g de frango fresco					
	350g de água					

Quando a sua preparação estiver terminada, pode guardá-la no frigorífico em pequenos recipientes fornecidos com o seu produto (consoante o modelo).

No âmbito de um consumo imediato, verifique a temperatura da preparação antes de a dar a uma criança.

LIMPEZA

- Para facilitar a limpeza, todos os elementos da mini taça podem ser lavados na máquina de lavar loiça **(Imagem 6)**.
- De modo a preservar o aspeto e longevidade da tampa do seu acessório, lave-a à mão. Não utilize o lado abrasivo da esponja, de modo a evitar riscos.
- Caso a mini taça esteja com calcário, utilize um pano limpo com um pouco de vinagre e esfregue a mini taça até as manchas desaparecerem. A seguir, lave a mini taça com detergente para a loiça.

INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghamurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ «<ԳՐՈՒՊԱ ՍԵԲ>> 125171, ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՅԱՆ ԽՃՈՒՂԻ, 16A, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Development Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futuraama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Grupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	9 8946 150	2 vuotta 2 years	Grupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St- Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 03188

الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe SEB México, S.A. DE C.V. Calle Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GRUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
عمان سلطنة OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa

قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMANIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GRUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za	1 year	www.tefal.co.za
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Lofströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Ithai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна

UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

20/10/2017

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / İsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Чышдаһырһ ор. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

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

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

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Peçat distributera / Peçat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чўһр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR p. 1 - 3

NL p. 4 - 6

DE p. 7 - 9

IT p. 10 - 12

ES p. 13 - 15

PT p. 16 - 18



8020001200-02