

Companion

FR

EN

NL

DE

IT

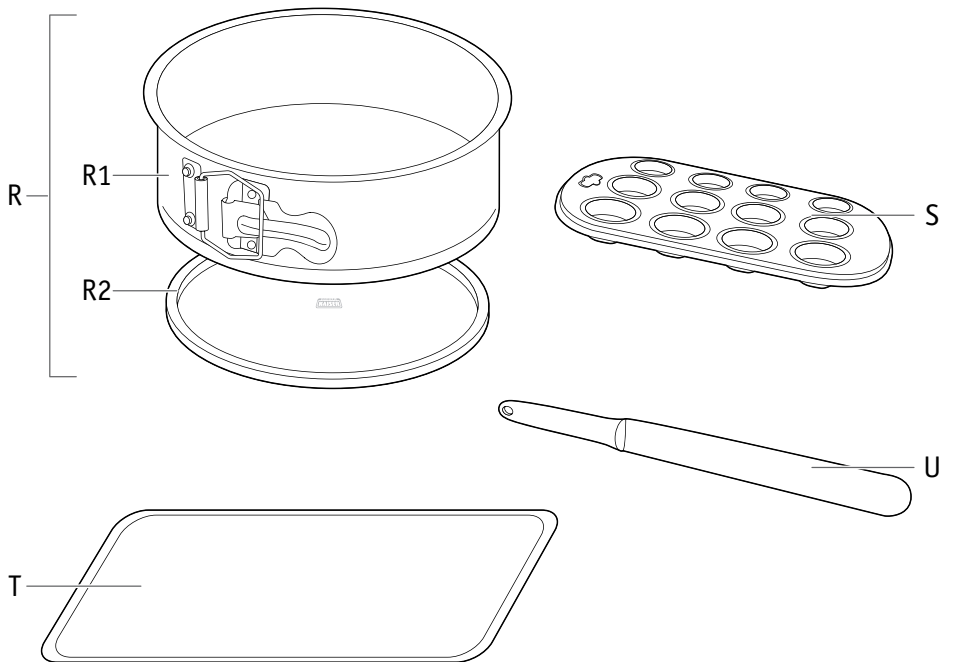
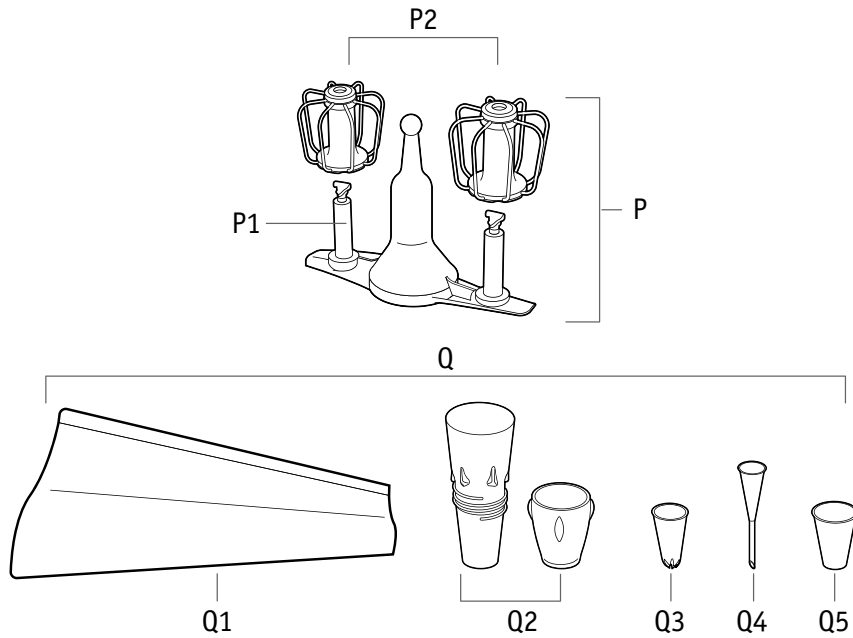
ES

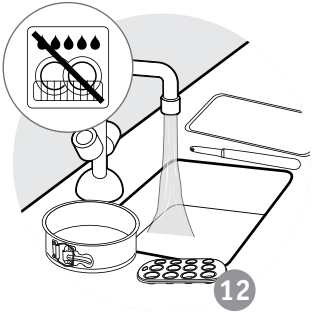
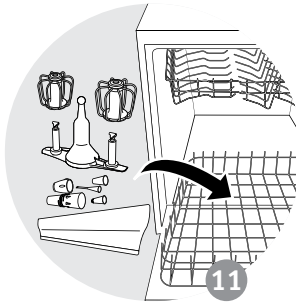
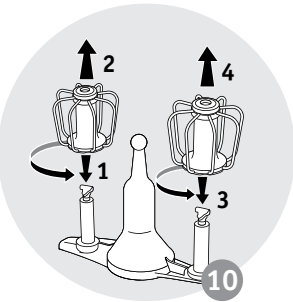
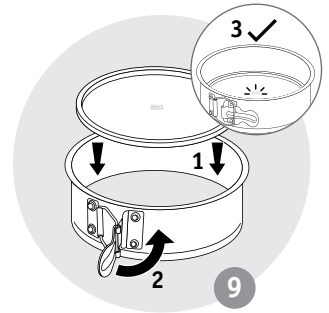
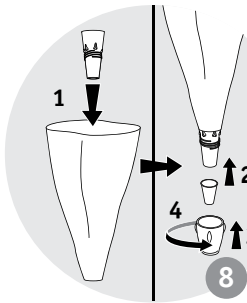
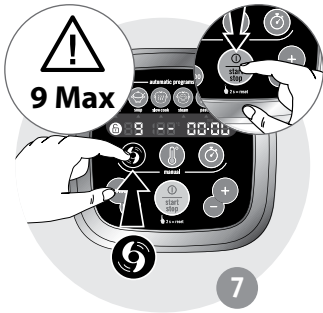
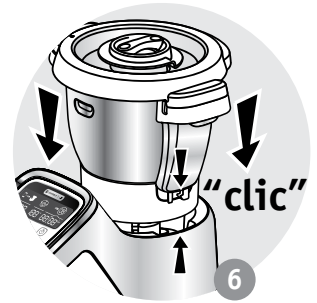
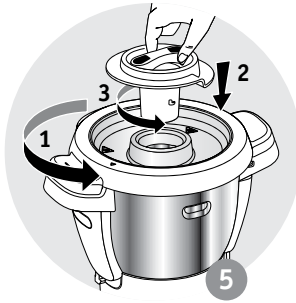
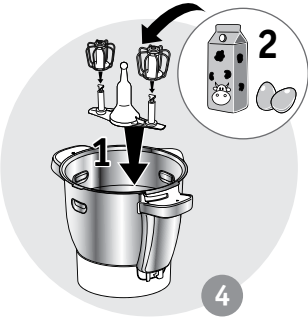
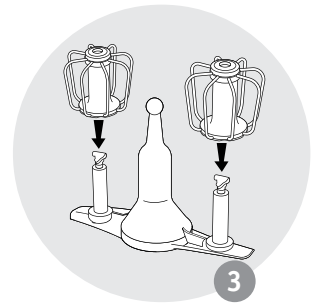
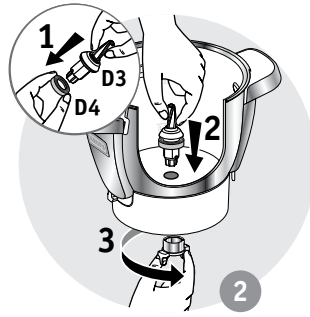
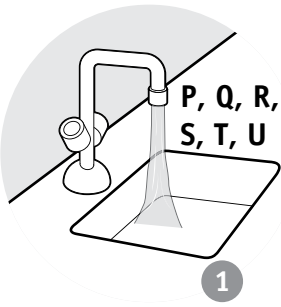
PT





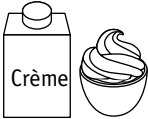





AR

FA







		 Max	 Max
	200ml	3 min 30 s	7
	500ml	6 min + 30s	7 + 8
	800ml max	5 min 30s + 4 min 30s	7 + 8
		3 min	8
		4 min	8
		5 min	8
		6 min	8

Nous vous remercions d'avoir choisi cet accessoire exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

DESCRIPTION DU KIT PÂTISSERIE

P : accessoire fouet pâtissier

P1 : support fouets

P2 : Fouets



Q : Poche à douille professionnelle KAISER

Q1 : poche

Q2 : support douilles

Q3 : douille cannelé

Q4 : douille stylo

Q5 : douille unie



R : Moule à manqué (Diamètre 24cm)

R1 : Charnière

R2 : fond



S : Moule à mini-muffins (12)












T : Tapis silicone (14x30cm)



U : Spatule plate



	graisseage recommandé		utilisation interdite dans le bas du four
	ne résiste pas à la coupure		utilisation interdite à vide dans le four
	pas micro-ondable		résistance maxi à la température
	utilisation possible ou pas sur grille du four		résistance maxi à la température du lave-vaisselle
	utilisation interdite sur plaque chauffante		

- Lisez attentivement le paragraphe “Consignes de sécurité” du mode d’emploi de votre appareil et ce livret avant la première utilisation et conservez-les.
- Lors de l’utilisation des accessoires, certaines pièces atteignent des températures élevées. Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution les parties sortant du four (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc.).
- L’accessoire fouet (P) peut être utilisé par des enfants âgés d’au moins 8 ans, à condition qu’ils bénéficient d’une surveillance ou qu’ils aient reçu des instructions quant à l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l’entretien de l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu’ils ne soient âgés d’au moins 8 ans et qu’ils soient sous la surveillance d’un adulte. Conserver l’appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

CONSEILS D’UTILISATION

- N’utilisez pas le fouet en remplacement d’un autre accessoire (ex : batteur)
- N’utilisez **jamais** le fouet pour pétrir des pâtes lourdes (ex : pâte à pain, brioche...)
- N’utilisez pas le fouet pour les garnitures (ex : polenta, purée, ...) et pour les soupes.
- Le support douilles (Q2) ne doit pas être vissé fortement.
- Ne pas utiliser au delà de la **vitesse 9**.
- Ne pas ouvrir le couvercle en fonctionnement.
- N’utilisez pas le fouet en simultané avec le panier vapeur
- Astuce pour la crème fouettée: vous pouvez refroidir votre bol Companion ainsi que votre fouet, en les plaçant au réfrigérateur pendant 10min. Ne les placez pas au congélateur. Les temps indiqués dans la notice et les recettes sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température et du % de matière grasse de votre crème.

NETTOYAGE

- Démonter tous les accessoires avant nettoyage. Les laver après **chaque** utilisation, à l’aide du goupillon Companion si nécessaire.
- Important : les accessoires doivent être bien secs avant utilisation.
- Rappel: les accessoires moule à manqué (R), moule à mini-muffins (S), tapis silicone (T) et spatule plate (U) **ne doivent pas être passés au lave-vaisselle**.

Crème chantilly :

Ingrédients : 400ml de crème fraîche liquide bien froide à 30% de matière grasse minimum, 35g de sucre glace.

- Dans le bol du Cuisine Companion bien froid, mettez en place le fouet pâtissier bien froid et bien sec puis ajoutez la crème et le sucre glace. Positionnez le couvercle sans le bouchon. Faites fonctionner à vitesse 7 pendant 5 minutes 30 secondes.
- Surveillez bien la consistance de votre chantilly à partir de 4 minutes, car elle peut vite évoluer selon la température et la quantité de matière grasse contenue dans la crème.

Meringues :

Ingrédients : 4 blancs d'œufs (120g), 120g de sucre semoule, 120g de sucre glace.

- Préchauffez le four à 95°C.
- Dans le bol du Cuisine Companion, mettez en place le fouet pâtissier bien sec puis ajoutez les blancs d'œufs et le sucre semoule. Faites fonctionner à vitesse 8 à 40°C pendant 6 minutes. Dès l'arrêt de l'appareil, ouvrez le couvercle et ajoutez les 120g de sucre glace. Mélanger 10 secondes en vitesse 5, raclez les parois du bol puis mélangez encore 10 secondes en vitesse 6. Remplissez la poche à douille munie d'une douille et donnez des formes sur le tapis silicone posé sur une plaque. Faites cuire 2h à 95°C

Génoise :






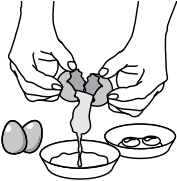




Ingrédients : 5 œufs, 140g de sucre semoule, 1 sachet de sucre vanillé, 90g de farine, 70g de Maïzena®, 1 pointe de couteau de levure chimique.

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans le bol du Cuisine Companion, mettez en place le fouet pâtissier puis ajoutez les œufs, le sucre semoule et le sucre vanillé. Faites fonctionner à vitesse 8 pendant 10 minutes à 60°C. Dès l'arrêt de l'appareil, ouvrez le couvercle et ajoutez la Maïzena®, la farine et la levure chimique. Refermez le couvercle et mélangez en vitesse 6 pendant 15 secondes. Beurrez et farinez le moule à manqué. Versez la préparation dans le moule et cuire 35 minutes à 170°C.

Crème pâtissière :

Ingrédients : 6 jaunes d'œufs, 110g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 50g de Maïzena®, 500ml de lait, 50g de beurre

- Dans le bol du Cuisine Companion, mettez en place le fouet pâtissier puis ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Faites fonctionner à vitesse 7 pendant 1 minute sans chauffe. Dès l'arrêt de l'appareil, ouvrez le couvercle et ajoutez les 50g de Maïzena® et les grains de la gousse de vanille. Refermez le couvercle et mélangez encore à vitesse 6 pendant 1 minute. Au bout de 30 secondes, ajoutez le lait par l'orifice du couvercle puis cuire la crème à 90°C pendant 12 minutes en vitesse 5. Dès la fin de cuisson, ajoutez le beurre coupé en cubes par l'orifice du couvercle et mélangez 30s en vitesse 6 sans chauffe. Débarrassez dans un saladier.
- Pour utilisation dans la poche à douille, mélangez votre crème avec la spatule Companion pour la rendre plus souple avant de remplir votre poche.

		 Max	 Max
	20 cl	3 min 30s	7
	50 cl	6 min + 30s	7 + 8
	80 cl max	5 min 30s + 4 min 30s	7 + 8
		3 min	8
		4 min	8
		5 min	8
		6 min	8

Thank you for choosing this accessory, which is designed solely for the preparation of foods and for indoor domestic use.

DESCRIPTION OF THE PATISSERIE KIT

P: pastry whisk accessory

P1: whisk holders

P2: whisks



Q: KAISER professional piping bag

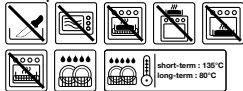
Q1: bag

Q2: nozzle holders

Q3: fluted nozzle

Q4: pen nozzle

Q5: plain nozzle



R: springform cake tin (Diameter 24 cm)

R1: hinge

R2: base



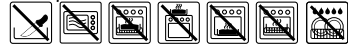
S: mini-muffin tin (12)












T: silicone mat (14x30cm)



U: flat spatula



	greasing recommended		use prohibited in bottom of oven
	not cut-resistant		empty use prohibited in oven
	not microwaveable		max resistance to temperature
	suitable for grilling or not suitable for grilling		max resistance to dishwasher temperature
	use prohibited on a hotplate		

SAFETY INFORMATION

- Carefully read through this leaflet and the “Safety Information” section in the user manual for your appliance before using it for the first time, and keep them.
- When using accessories, some parts reach high temperatures. This can lead to burns. Handle the parts coming out of the oven with care (using gloves or a pot-holder).
- The whisk accessory (P) can be used by children aged 8 years or over, on the condition that they are supervised or that they have received instructions on how to use the appliance in total safety and that they fully understand the dangers related to the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children, unless they are 8 years of age or older and under the supervision of an adult. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Do not use the whisk to replace another accessory (e.g. a beater)
- **Never** use the whisk for kneading heavy pastes (e.g. bread or brioche dough)
- Do not use the whisk for toppings (e.g. polenta, puree, etc.) or for soups.
- The nozzle holder (Q2) must not be screwed in tightly.
- Do not use at higher than **speed 9**.
- Do not open the lid during operation.
- Do not use the whisk at the same time as the steaming basket.
- Tip for whipped cream: you can cool your Companion bowl and your whip by placing them in the refrigerator for 10 min. Do not put them in the freezer. The times specified in the leaflet and the recipes are for information only and may vary depending on the temperature and fat content of your cream.

CLEANING

- Remove all accessories before cleaning. Wash them after **each** use, using the Companion brush if necessary.
- Important: the accessories must be fully dry before use.
- Reminder: the springform cake tin (R), mini-muffin tin (S), silicone mat (T) and flat spatula (U) accessories **must not go through the dishwasher**.

Chantilly cream:

Ingredients: 400 ml of cold liquid fresh cream of minimum 30% fat, 35g icing sugar.

- Place the fully chilled and dry pastry whisk in the chilled Companion Cooking bowl, then add the cream and the icing sugar. Position the lid without the cap. Operate at speed 7 for 5 minutes and 30 seconds.
- Watch the consistency of your whipped cream from 4 minutes in because it can change quickly depending on the temperature and the amount of fat in the cream.

Meringues:

Ingredients: 4 egg whites (120g), 120g of caster sugar, 120g of icing sugar.

- Preheat the oven to 95°C.
- Place the fully dry pastry whisk in the Companion Cooking bowl, then add the egg whites and the caster sugar. Operate at speed 8 at 40°C for 6 seconds. As soon as the appliance stops, open the lid and add the 120g of icing sugar. Mix for 10 seconds at speed 5, scrape the sides of the bowl and then mix for another 10 seconds at speed 6. Fill the piping bag equipped with a nozzle and pipe shapes on the silicone mat laid on top of a plate. Cook for 2 hr at 95°C

Sponge cake:





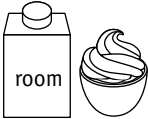





Ingredients: 5 eggs, 140g of caster sugar, 1 sachet of vanilla sugar, 90g of flour, 70g cornflour, 1 pinch of baking powder.

- Preheat the oven to 180°C.
- Place the pastry whisk in the Companion Cooking bowl, then add the eggs, the caster sugar and the vanilla sugar. Operate at speed 8 for 10 minutes at 60°C. As soon as the appliance stops, open the lid and add the cornflour, the flour and the baking powder. Close the lid again and mix at speed 6 for 15 seconds. Butter and flour the springform cake tin. Pour the mixture into the tin and bake for 35 minutes at 170°C.

Pastry cream:

Ingredients: 6 egg yolks, 110g of caster sugar, 1 vanilla pod, 50g of cornflour, 500ml of milk, 50g of butter

- Place the pastry whisk in the Companion Cooking bowl, then add the egg yolks and the caster sugar. Operate at speed 7 for 1 minute without heating. As soon as the appliance stops, open the lid and add the 50g of cornflower and the grains of the vanilla pod. Close the lid again and mix at speed 6 for 1 minute. After 30 seconds, add the milk through the hole in the lid and then cook the cream at 90°C for 12 minutes at speed 5. Once cooking is over, add the cubed butter through the hole in the lid and mix for 30s at speed 6 without heating. Tip into a bowl.
- To use in the piping bag, mix your cream with the Companion spatula to soften it before filling your bag.

		 Max	 Max
	20 cl	3 min 30 s	7
	50 cl	6 min + 30s	7 + 8
	80 cl max	5 min 30s + 4 min 30s	7 + 8
		3 min	8
		4 min	8
		5 min	8
		6 min	8

Hartelijk dank voor het kiezen van dit toebehoren, dat uitsluitend is bestemd voor het bereiden van levensmiddelen in een huishoudelijke omgeving.

BESCHRIJVING VAN DE GEBAKSET

P: gardetoebehoren

P1: houder voor gardes

P2: Gardes



Q: KAISER professionele spuitzak

Q1: spuitzak

Q2: spuitmondhouder

Q3: gegroefde spuitmond

Q4: stiftspuitmond

Q5: effen spuitmond



R: Springvorm (diameter 24cm)

R1: Scharnier

R2: bodem



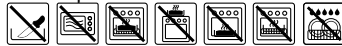
S: Vorm voor mini-muffins (12)












T: Silicone mat (14x30cm)



U: Platte spatel



	smeren aanbevolen		gebruik op bodem van oven niet toegestaan
	niet snijbestendig		leeg gebruik in de oven is niet toegestaan
	niet magnetronbestendig		maximum toegestane temperatuur
	gebruik op rooster van oven al dan niet toegestaan		maximum toegestane temperatuur in vaatwasser
	gebruik op kookplaat niet toegestaan		

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de sectie “Veiligheidsvoorschriften” die in deze gebruiksaanwijzing is vermeld aandachtig door voordat u het toebehoren in gebruik neemt en bewaar het voor latere raadpleging.
- Tijdens het gebruik van het toebehoren kunnen er bepaalde delen een hoge temperatuur bereiken. Deze kunnen brandwonden veroorzaken. Haal de delen met de nodige voorzichtigheid uit de oven (indien nodig, gebruik een ovenwant, pannenlap, etc.).
- Het gardetoebehoren (P) kan worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden. Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

GEBRUIKSTIPS

- Gebruik de garde nooit als vervanging van een ander toebehoren (bijv. klopper)
- Gebruik de garde **nooit** voor het kneden van zwaar beslag (bijv. brooddeeg, brioche,...)
- Gebruik de garde niet voor het bereiden van vulling (ex. polenta, puree,...) of soep.
- Draai de spuitmondhouder (Q2) niet te vast aan.
- Gebruik het apparaat niet boven **snelheid 9**.
- Open het deksel tijdens de werking niet.
- Gebruik de garde niet samen met de stoommand.
- Tip voor slagroom: u kunt uw Companion kom samen met de garde afkoelen door ze 10 minuten in de koelkast te zetten. Stop ze niet in de diepvries. De aangegeven tijden in deze gebruiksaanwijzing en de recepten zijn louter indicatief en kunnen afwijken naargelang de temperatuur en het vetgehalte van uw room.

REINIGING

- Maak alle accessoires los voordat u ze reinigt. Reinig ze na **elk gebruik**, indien nodig met behulp van de Companion schoonmaakborstel.
- Belangrijk:
- Opgelet: stop de springvorm (R), de vorm voor mini-muffins (S), de silicone mat (T) en de platte spatel (U) **niet in de vaatwasser**.

Slagroom:

Ingrediënten: 400ml goed afgekoelde vloeibare verse room met minstens 30% vetgehalte, 35g poedersuiker.

- Breng de afgekoelde en droge garde aan in de afgekoelde Cuisine Companion kom en doe de room en de poedersuiker erbij. Installeer het deksel zonder de dop. Schakel het apparaat in gedurende 5 minuten 30 seconden op stand 7.
- Controleer de consistentie van uw slagroom regelmatig na 4 minuten. Deze kan snel wijzigen naargelang de temperatuur en het vetgehalte van de room die u gebruikt.

Meringues:

Ingrediënten: 4 eiwitten (120g), 120g kristalsuiker, 120g poedersuiker.

- Verwarm de oven voor op 95°C.
- Breng de droge garde aan in de Cuisine Companion kom en doe de eiwitten en de kristalsuiker erbij. Schakel het apparaat in gedurende 6 min op snelheid 8 en 40°C. Eenmaal het apparaat stopt, open het deksel en voeg 120g poedersuiker toe. Meng 10 seconden op snelheid 5, schraap de wanden van de kom en meng opnieuw 10 seconden op snelheid 6. Vul de spuitzak voorzien van een spuitmond en maak vormen op de silicone mat die op een bakplaat werd gelegd. Laat 2 uur bakken op 95°C.

Genoise






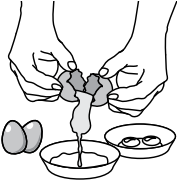




Ingrediënten: 5 eieren, 140g kristalsuiker, 1 zakje vanillesuiker, 90g meel, 70g Maïzena®, 1 mespunt bakpoeder.

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Breng de garde aan in de Cuisine Companion kom en doe de eieren, de kristalsuiker en de vanillesuiker erbij. Schakel het apparaat in gedurende 10 min op snelheid 8 en 60°C. Eenmaal het apparaat stopt, open het deksel en voeg de Maïzena®, het meel en het bakpoeder toe. Sluit het deksel en meng 15 seconden op snelheid 6. Beboter de springvorm en strooi er een beetje meel overheen. Giet de bereiding in de vorm en laat 35 minuten bakken op 170°C.

Banketbakkersroom:

Ingrediënten: 6 eierdooiers, 110g kristalsuiker, 1 vanillestokje, 50g Maïzena®, 500ml melk, 50g boter

- Breng de garde aan in de Cuisine Companion kom en doe de eierdooiers en de kristalsuiker erbij. Schakel het apparaat in gedurende 1 minuut op stand 7, zonder op te warmen. Eenmaal het apparaat stopt, open het deksel en voeg 50g Maïzena® en de zaden van het vanillestokje toe. Sluit het deksel en meng opnieuw 1 minuut op snelheid 6. Doe na 30 seconden via de opening van het deksel de melk erbij en laat de room 12 minuten op snelheid 5 en 90°C bakken. Na het bakproces, voeg de in stukjes gesneden boter via de opening van het deksel toe en meng 30 seconden op snelheid 6, zonder op te warmen. Doe de bereiding in een slakom.
- Voor gebruik in de spuitzak, meng uw room met de Companion spatel om het losser te maken voordat u de spuitzak vult.

		 Max.	 Max.
	20 cl	3 min 30 s	7
	50 cl	6 min + 30 s	7 + 8
	max. 80 cl	5 min 30 s + 4 min 30 s	7 + 8
		3 min	8
		4 min	8
		5 min	8
		6 min	8

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Zubehör entschieden haben. Es ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln im häuslichen Innenbereich geeignet.

BESCHREIBUNG DES BACK-SETS

P: Schneebesenaufsatz

P1: Schneebesenhalterung

P2: Schneebesen



Q: KAISER Profi-Spritzbeutel

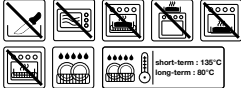
Q1: Beutel

Q2: Tüllenhalterung

Q3: Sterntülle

Q4: Stifttülle

Q5: Lochtülle



R: Springform (Durchmesser 24 cm)

R1: Spannhebel

R2: Boden



S: Mini-Muffinform (12)












T: Silikonmatte (14 x 30 cm)



U: Teigschaber



	Einfetten wird empfohlen		Nicht auf den Ofenboden stellen
	Nicht schnittfest		Nicht leer in den Ofen stellen
	Nicht mikrowellenfest		Maximale Temperaturbeständigkeit
	Benutzung auf dem Rost des Ofens möglich oder nicht		Maximale Temperaturbeständigkeit in der Geschirrspülmaschine
	Nicht auf die Herdplatte stellen		

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.
- Bei der Benutzung des Zubehörs werden bestimmte Teile sehr heiß. Sie können Verbrennungen verursachen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie etwas aus dem Ofen nehmen. (Benutzen Sie gegebenenfalls einen Handschuh, Topflappen usw.)
- Der Schneebesenaufsatz (P) kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

- Benutzen Sie den Schneebesen nicht als Ersatz für andere Zubehörteile (z. B.: Kneithaken)
- Benutzen Sie den Schneebesen **niemals** zum Kneten fester Teige (z.B.: Brot-, Brìocheteig ...).
- Benutzen Sie den Schneebesen nicht für Beilagen (z.B.: Polenta, Püree ...) oder für Suppen.
- Die Tüllenhalterung (Q2) darf nicht zu fest geschraubt werden.
- Maximal mit **Geschwindigkeitsstufe 9** benutzen.
- Den Deckel nicht öffnen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Den Schneebesen nicht gleichzeitig mit dem Dampfsieb benutzen.
- Tipp für Schlagsahne: Sie können Ihre Companion Schüssel sowie Ihren Schneebesen für 10 Minuten im Kühlschrank kühlen. Nicht in das Gefrierfach stellen. Die in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebene Zeit dient nur als Orientierungshilfe und kann je nach Temperatur und dem Fettgehalt Ihrer Sahne variieren.

REINIGUNG

- Vor dem Reinigen sämtliches Zubehör entfernen. Das Zubehör nach **jedem** Gebrauch abwaschen; falls notwendig, mit der Companion Bürste.
- Wichtig: Das Zubehör muss vor dem Gebrauch gründlich abgetrocknet werden.
- Achtung: Springform (R), Mini-Muffinform (S), Silikonmatte (T) und Teigschaber (U) **dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine gestellt werden.**

Schlagsahne:

Zutaten: 400 ml flüssige frische Sahne, gut gekühlt, mindestens 30 % Fett, 35 g Puderzucker

- Installieren Sie den gut gekühlten und gründlich abgetrockneten Schneebesen in der gut gekühlten Cuisine Companion Schüssel, geben Sie dann die Sahne und den Puderzucker in die Schüssel. Setzen Sie den Deckel ohne den Verschluss auf. Schlagen Sie die Sahne auf Stufe 7 für 5 Minuten 30 Sekunden.
- Achten Sie ab 4 Minuten genau auf die Konsistenz Ihrer Schlagsahne, denn sie kann je nach Temperatur und Fettgehalt schnell fest werden.

Baiser:

Zutaten: 4 Eiweiße (120g), 120 g Streuzucker, 120 g Puderzucker

- Heizen Sie den Ofen auf à 95 °C vor.
- Installieren Sie den gründlich abgetrockneten Schneebesen in der Cuisine Companion Schüssel, geben Sie dann die Eiweiße und den Streuzucker in die Schüssel. Schlagen Sie die Eiweiße auf Stufe 8 bei 40 °C für 6 Minuten. Halten Sie das Gerät an, öffnen Sie den Deckel und fügen Sie 120 g Puderzucker hinzu. Rühren Sie 10 Sekunden lang auf Stufe 5. Schaben Sie die Mischung von den Wänden der Schüssel und rühren Sie dann noch einmal 10 Sekunden auf Stufe 6. Füllen Sie den mit einer Tülle versehenen Spritzbeutel und spritzen Sie die Formen auf die auf ein Backblech gelegte Silikonmatte. Backen Sie die Baisers 2 h lang bei 95 °C

Biskuitkuchen:











Zutaten: 5 Eier, 140 g Streuzucker, 1 Beutel Vanillezucker, 90 g Mehl, 70 g Maizena®, 1 Messerspitze Backpulver

- Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
- Installieren Sie den Schneebesen in der Cuisine Companion Schüssel, geben Sie dann Eier, den Streuzucker und den Vanillezucker in die Schüssel. Rühren Sie die Zutaten auf Stufe 8 für 10 Minuten bei 60 °C. Halten Sie das Gerät an, öffnen Sie den Deckel und geben Sie dann das Maizena®, Mehl und Backpulver dazu. Schließen Sie den Deckel wieder und rühren Sie für 15 Sekunden auf Stufe 6. Fetten Sie die Springform mit Butter ein und streuen Sie darauf etwas Mehl. Geben Sie den Teig in die form und backen Sie ihn für 35 Minuten bei 170 °C.

Konditorcreme:

Zutaten: 6 Eigelbe, 110 g Streuzucker, 1 Vanillestange, 50 g Maizena®, 500 ml Milch, 50 g Butter

- Installieren Sie den Schneebesen in der Cuisine Companion Schüssel, geben Sie dann die Eigelbe und den Streuzucker in die Schüssel. Setzen Sie das Gerät für 1 Minute lang auf Stufe 7 in Betrieb, ohne es zu erhitzen. Halten Sie das Gerät an, öffnen Sie den Deckel und fügen Sie 50 g Maizena® und die Samen der Vanilleschote hinzu. Schließen Sie den Deckel wieder und rühren Sie noch einmal für 1 Minute auf Stufe 6. Geben Sie nach 30 Sekunden die Milch durch die Öffnung des Deckels dazu, kochen Sie die Creme dann für 12 Minuten bei 90 °C auf Geschwindigkeitsstufe 5. Geben Sie nach dem Erhitzen die in Würfel geschnittene Butter durch die Öffnung im Deckel dazu und verrühren Sie alles auf Stufe 6 für 30 Sekunden, ohne zu erhitzen. Geben Sie die Creme in eine Schale.
- Um Ihre Creme mit dem Spritzbeutel zu benutzen, rühren Sie sie mit dem Companion Spatel, damit sie vor dem Einfüllen in Ihren Spritzbeutel weicher wird.

		 Max	 Max
	20 cl	3 min 30 s	7
	50 cl	6 min + 30s	7 + 8
	80 cl max	5 min 30 s + 4 min 30 s	7 + 8
		3 min	8
		4 min	8
		5 minuti	8
		6 min	8

Grazie per aver scelto questo accessorio destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti e per il solo uso domestico in interni.

DESCRIZIONE DEL KIT DA PASTICCERIA

P: accessorio frusta da pasticceria

P1: supporto delle fruste

P2: fruste



Q: sac à poche professionale KAISER

Q1: tasca

Q2: supporto per bocchette

Q3: bocchetta scanalata

Q4: bocchetta a siringa

Q5: bocchetta uniforme



R: tortiera (diametro 24 cm)

R1: cerniera

R2: fondo



S: stampo per mini-muffin (12)












T: tappetino in silicone (14x30 cm)



U: spatola piatta



	ungere prima dell'uso		non usare sul fondo del forno
	non resistente al taglio		non usare a vuoto nel forno
	non compatibile con i forni a microonde		temperatura massima di resistenza
	compatibile/non usare sulla griglia del forno		temperatura massima di resistenza in lavastoviglie
	non usare su piastre riscaldanti		

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 degli accessori, alcune parti raggiungono temperature elevate. Fare attenzione al rischio di ustioni. Manipolare con attenzione le parti che fuoriescono dal forno (se necessario, utilizzare guanti o presine).
- L'accessorio frusta (P) può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

SUGGERIMENTI PER L'USO

- Non usare la frusta in sostituzione di un altro accessorio (ad es. sbattitore).
- Non usare **mai** la frusta per impastare impasti densi (ad es. impasto per pane, brioche...).
- Non usare la frusta per contorni (ad es. polenta, purè) e zuppe.
- Non avvitare eccessivamente il supporto per bocchette (Q2).
- Non usare oltre la **velocità 9**.
- Non aprire il coperchio durante il funzionamento.
- Non usare simultaneamente la frusta e il cestello vapore.
- Suggerimento per la panna montata: raffreddare il recipiente Companion e la frusta lasciandoli in frigorifero per 10 minuti. Non lasciarli in congelatore. I tempi indicati nel manuale e le ricette sono riportati a titolo indicativo e possono variare in funzione della temperatura e della percentuale di materia grassa della panna.

PULIZIA

- Disassemblare tutti gli accessori prima di pulirli. Lavarli dopo **ogni** utilizzo, se necessario con la spazzola Companion.
- Importante! Gli accessori devono essere completamente asciutti prima dell'uso.
- Nota: gli accessori tortiera (R), stampo per mini-muffin (S), tappetino in silicone (T) e spatola piatta (U) **non sono lavabili in lavastoviglie**.

Panna montata

Ingredienti: 400 ml di panna fresca liquida fredda con minimo 30% di materia grassa, 35 g di zucchero a velo.

- Installare la frusta da pasticceria nel recipiente Companion, entrambi freddi e asciutti, quindi aggiungere la panna e lo zucchero a velo. Posizionare il coperchio senza il tappo. Mettere in funzione a velocità 7 per 5 minuti e 30 secondi.
- Dopo 4 minuti controllare la consistenza della preparazione, perché può modificarsi rapidamente a seconda della temperatura e della quantità di materia grassa contenuta nella panna.

Meringhe

Ingredienti: 4 albumi (120 g), 120 g di zucchero semolato, 120 g di zucchero a velo.

- Preriscaldare il forno a 95°C.
- Installare la frusta da pasticceria, completamente asciutta, nel recipiente Companion, quindi aggiungere gli albumi e lo zucchero semolato. Mettere in funzione a velocità 8 a 40°C per 6 minuti. Quando l'apparecchio si arresta, aprire il coperchio e aggiungere i 120 g di zucchero a velo. Mescolare per 10 secondi a velocità 5, raschiare le pareti del recipiente, quindi mescolare per altri 10 secondi a velocità 6. Riempire il sac à poche dotato di bocchetta, quindi formare le meringhe sul tappetino in silicone posizionato su una teglia. Cuocere per 2 ore a 95°C.

Pan di Spagna











Ingredienti: 5 uova, 140 g di zucchero semolato, 1 bustina di zucchero vanigliato, 90 g di farina, 70 g di amido di mais, 1 punta di coltello di lievito chimico.

- Preriscaldare il forno a 180°C.
- Installare la frusta da pasticceria nel recipiente Companion, quindi aggiungere le uova, lo zucchero semolato e lo zucchero vanigliato. Mettere in funzione a velocità 8 per 10 minuti a 60°C. Quando l'apparecchio si arresta, aprire il coperchio e aggiungere la farina di mais, la farina e il lievito chimico. Chiudere il coperchio e mescolare a velocità 6 per 15 secondi. Imburrare e infarinare la tortiera. Versare la preparazione nella tortiera e cuocere per 35 minuti a 170°C.

Crema pasticcera

Ingredienti: 6 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero semolato, 1 baccello di vaniglia, 50 g di farina di mais, 500 ml di latte, 50 g di burro.

- Installare la frusta da pasticceria nel recipiente Companion, quindi aggiungere i tuorli e lo zucchero semolato. Mettere in funzione a velocità 7 per 1 minuto senza riscaldare. Quando l'apparecchio si arresta, aprire il coperchio e aggiungere i 50 g di farina di mais e i grani del baccello di vaniglia. Chiudere il coperchio e mescolare a velocità 6 per 1 minuto. Dopo 30 secondi, aggiungere il latte attraverso l'apertura del coperchio, quindi cuocere la crema a 90°C per 12 minuti a velocità 5. Al termine della cottura, aggiungere il burro tagliato a cubetti attraverso l'apertura del coperchio e mescolare per 30 secondi a velocità 6 senza riscaldare. Travasare in un'insalatiera.
- Prima di versare la crema nel sac à poche, mescolarla con la spatola Companion per renderla più morbida.

		 Máx.	 Máx.
 crema	20 cl	3 min 30 s	7
	50 cl	6 min + 30 s	7 + 8
	80 cl máx.	5 min 30 s + 4 min 30 s	7 + 8
		3 min	8
		4 min	8
		5 min	8
		6 min	8

Gracias por haberse decidido a adquirir este accesorio destinado exclusivamente a la preparación de alimentos para uso doméstico en el hogar.

DESCRIPCIÓN DEL KIT DE REPOSTERÍA

P: accesorio batidor de repostería

P1: soporte de batidores

P2: Batidores



Q: Manga de repostería profesional KAISER

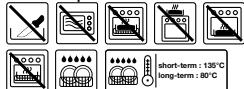
Q1: manga

Q2: soporte de boquillas

Q3: boquilla acanalada

Q4: boquilla pluma

Q5: boquilla lisa



R: Molde redondo (24 cm de diámetro)

R1: Bisagra

R2: fondo



S: Molde para panecillos (12)












T: Tapete de silicona (14 x 30 cm)



U: Espátula plana



	engrase recomendado		no colocar en la parte inferior del horno
	no resiste el corte		no usar al vacío en el horno
	no colocar en el microondas		resistencia máxima a la temperatura
	uso posible o no en la parrilla del horno		resistencia máxima a la temperatura del lavavajillas
	no usar sobre placa de cocción		

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Leer atentamente el apartado titulado "Medidas de seguridad" del manual de instrucciones del aparato y este folleto antes de utilizarlo por primera vez, y conservarlos.
- Durante el uso de los accesorios, ciertas piezas alcanzan altas temperaturas. Estas pueden ocasionar quemaduras. Manipular con cuidado los artículos que se sacan del horno (si es necesario, utilizar guantes, manoplas, etc.).
- El accesorio batidor (P) puede ser utilizado por niños mayores de 8 años siempre que estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Guardar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

RECOMENDACIONES PARA EL USO

- No usar el batidor como sustituto de otro accesorio (ej.: agitador)
- **Nunca** usar el batidor para amasar masas pesadas (ej.: masa de pan, brioche, etc.)
- No usar el batidor para guarniciones (ej.: polenta, puré, etc.) ni para sopas.
- El soporte de boquillas (Q2) no se debe enroscar demasiado apretado.
- No usar a una velocidad superior a la **velocidad 9**.
- No abrir la tapa durante el funcionamiento.
- No use el batidor y la cesta de vapor simultáneamente.
- Sugerencia para la crema batida: se puede enfriar el cuenco Companion y su batidor colocándolos en la nevera durante 10 minutos. No colocar en el congelador. Los tiempos que se indican en las instrucciones y las recetas se proporcionan solo con fines indicativos y pueden variar en función de la temperatura y del % de grasa de la crema.

LIMPIEZA

- Desmontar todos los accesorios antes de la limpieza. Lavarlos después de **cada** uso, utilizando el cepillo Companion si es necesario.
- Importante: los accesorios deben estar bien secos antes del uso.
- Recordatorio: el molde redondo (R), el molde para panecillos (S), el tapete de silicona (T) y la espátula plana (U) **no se pueden lavar en el lavavajillas**.

Crema Chantilly:

Ingredientes: 400 ml de crema fresca líquida bien fría con un mínimo de 30% de grasa, 35 g de azúcar glas.

- Colocar el batidor de repostería bien frío y bien seco en el cuenco del Cuisine Companion (bien frío) y luego añadir la crema y el azúcar glas. Colocar la tapa sin el tapón. Poner el aparato en marcha a velocidad 7 durante 5 minutos y 30 segundos.
- Vigilar la consistencia de su crema Chantilly a partir de los 4 minutos, ya que esta puede ascender rápidamente según la temperatura y la cantidad de grasa de la crema.

Merengues:

Ingredientes: 4 claras de huevo (120 g), 120 g de azúcar granulado, 120 g de azúcar glas.

- Precalentar el horno a 95 °C.
- Colocar el batidor de repostería bien seco en el cuenco del Cuisine Companion y luego añadir las claras de huevo y el azúcar granulado. Poner el aparato en marcha a velocidad 8 a 40 °C durante 6 minutos. Cuando el aparato se detenga, abrir la tapa y añadir los 120 g de azúcar glas. Mezclar durante 10 segundos a velocidad 5, raspar la pared del cuenco y volver a mezclar durante 10 segundos a velocidad 6. Llenar la manga de repostería con una boquilla y crear formas sobre el tapete de silicona colocado sobre una placa. Cocer durante 2 horas a 95 °C.

Bizcocho genovés:











Ingredientes: 5 huevos, 140 g de azúcar granulado, 1 bolsita de azúcar vainillado, 90 g de harina, 70 g de Maicena® y 1 pizca (tomada con la punta de un cuchillo) de levadura química.

- Precalentar el horno a 180°C.
- Colocar el batidor de repostería en el cuenco del Cuisine Companion y luego añadir los huevos, el azúcar granulado y el azúcar vainillado. Poner en marcha a velocidad 8 durante 10 minutos a 60 °C. Cuando el aparato se detenga, abrir la tapa y añadir la Maicena®, la harina y la levadura química. Volver a cerrar la tapa y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos. Untar de mantequilla y enharinar el molde redondo. Verter la preparación en el molde y cocer durante 35 minutos a 170 °C,

Crema pastelera:

Ingredientes: 6 yemas de huevo, 110 g de azúcar granulado, 1 vaina de vainilla, 50 g de Maicena®, 500 ml de leche, 50 g de mantequilla

- Colocar el batidor de repostería en el cuenco del Cuisine Companion y luego añadir las yemas de huevo y el azúcar granulado. Poner el aparato en marcha a velocidad 7 durante 1 minuto sin calentar. Cuando el aparato se detenga, abrir la tapa y añadir los 50 g de Maicena® y los granos de la vaina de vainilla. Volver a cerrar la tapa y mezclar a velocidad 6 durante 1 minuto. Al cabo de 30 segundos, añadir la leche a través del orificio de la tapa y cocer la crema a 90 °C durante 12 minutos a velocidad 5. Una vez terminada la cocción, añadir la mantequilla cortada en cubos a través del orificio de la tapa y mezclar durante 30 segundos a velocidad 6 sin calentar. Verter en un cuenco para ensalada.
- Para el uso en la manga de repostería, mezclar la crema con la espátula Companion para que esta sea más suave antes de llenar la manga.

		 Máx.	 Máx.
	20 cl	3 min 30 s	7
	50 cl	6 min + 30s	7 + 8
	80 cl máx.	5 min 30s + 4 min 30s	7 + 8
		3 min	8
		4 min	8
		5 min	8
		6 min	8

Agradecemos a sua preferência por este acessório previsto exclusivamente para a preparação de alimentos, para uso doméstico no interior.

DESCRIÇÃO DO KIT DE PASTELARIA

P: Batedor

P1: Suporte para os batedores

P2: Batedores



Q: Saco de pasteleiro profissional KAISER

Q1: Saco

Q2: Suporte das boquilhas

Q3: Boquilha canelada

Q4: Boquilha caneta

Q5: Boquilha lisa



R: Forma com fundo amovível (Diâmetro: 24 cm)

R1: Corpo com fecho

R2: Fundo



S: Forma para mini-muffins (12)












T: Tapete de silicone (14x30 cm)



U: Espátula plana



	Recomenda-se untar		Utilização proibida na parte inferior do forno
	Não resiste a cortes		Utilização proibida em vazio no forno
	Não pode ir ao microondas		Resistência máxima à temperatura
	Pode ser utilizado ou não na grelha do forno		Resistência máxima à temperatura da máquina de lavar loiça
	Utilização proibida na placa de aquecimento		

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia com atenção o parágrafo "Instruções de segurança" do manual de utilização do seu aparelho e este folheto antes da primeira utilização, e guarde-o para futuras utilizações.
- Durante a utilização dos acessórios, algumas peças atingem temperaturas elevadas. Podem dar origem a queimaduras. Manuseie com cuidado as peças que saem do forno (se for necessário, utilize luvas, pegas de tecido, etc.).
- O batedor (P) pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos de idade, se forem corretamente supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança, e se os riscos incorridos forem tidos em conta. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Não utilize o batedor para substituir outro acessório (ex.: Um batedor manual).
- **Nunca** utilize o batedor para bater massas pesadas (ex.: Massa para pão, brioche...).
- Não utilize o batedor para recheios (ex.: Polenta, puré...) nem para sopas.
- O suporte das boquilhas (Q2) não deve ser aparafusado com demasiada força.
- Não utilize para além da **velocidade 9**.
- Não abra a tampa durante o funcionamento.
- Não utilize o batedor em simultâneo com o cesto a vapor.
- Dica para bater natas: Pode arrefecer taça Companion, bem como o seu batedor, colocando-os no frigorífico durante 10 minutos. Não os coloque no congelador. Os tempos indicados no manual e nas receitas são dados a título indicativo e podem variar de acordo com a temperatura e percentagem de matéria gorda das suas natas.

LIMPEZA

- Desmonte todos os acessórios antes da limpeza. Lave-os após **cada** utilização, se necessário, com a ajuda da escova da Companion.
- Importante: Os acessórios devem ser bem secos antes da utilização.
- Lembrete: Os acessórios da forma com fundo amovível (R), forma para mini-muffins (S), tapete de silicone (T) e espátula plana (U) **não devem ser lavados na máquina de lavar loiça**.

Creme de chantilly:

Chantilly ingredientes: 400 ml de natas líquidas bem frescas com 30% de matéria gorda no mínimo, 35g de açúcar em pó.

- Na taça do robot bem fria, coloque o batedor bem frio e bem seco, depois adicione as natas e o açúcar em pó. Coloque a tampa sem a tampa reguladora de vapor. Selecione a velocidade 7 durante 5 minutos e 30 segundos.
- Verifique a consistência do seu chantilly a partir dos 4 minutos, pois este pode evoluir muito depressa, de acordo com a temperatura e quantidade de matéria gorda existente nas natas.

Merengues:

Ingredientes: 4 claras de ovos (120g), 120g de açúcar de açúcar refinado, 120g de açúcar em pó.

- Pré-aqueça o forno a 95 °C.
- Na taça do robot bem fria, coloque o batedor bem seco e adicione as claras de ovos e o açúcar refinado. Selecione a velocidade 8 a 40°C durante 6 minutos. Quando o aparelho parar, abra a tampa e adicione os 120g de açúcar em pó. Misture durante 10 segundos na velocidade 5, raspe as paredes da taça e misture durante mais 10 segundos na velocidade 6. Encha o saco de pasteleiro com uma boquilha e crie formas no tapete de silicone colocado sobre uma placa. Deixe cozer durante 2 horas a 95 °C.

Pão-de-ló

Ingredientes: 5 ovos, 140g de açúcar refinado, 1 saqueta de açúcar baunilhado, 90g de farinha, 70g de Maizena®, 1 pitada de fermento em pó.

- Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- Na taça do robot, coloque o batedor, adicione os ovos, o açúcar refinado e o açúcar baunilhado. Selecione a velocidade 8 durante 10 minutos a 60°C. Quando o aparelho parar, abra a tampa e adicione a Maizena®, a farinha e o fermento em pó. Volte a fechar a tampa e misture na velocidade 6 durante 15 segundos. Unte e polvilhe a forma com farinha. Verta a preparação na forma e coza durante 35 minutos a 170 °C.

Creme pasteleiro:

Ingredientes: 6 gemas, 110g de açúcar refinado, 1 vagem de baunilha, 50g de Maizena®, 500 ml de leite, 50g de manteiga.

- Na taça do robot, coloque o batedor e adicione as gemas e o açúcar refinado. Selecione a velocidade 7 durante 1 minuto sem temperatura. Quando o aparelho parar, abra a tampa e adicione os 50g de Maizena® e as sementes da vagem de baunilha. Volte a fechar a tampa e misture na velocidade 6 durante 1 minuto. Passados 30 segundos, adicione o leite através do orifício da cobertura, depois coza o creme a 90°C durante 12 minutos na velocidade 5. No final da cozedura, adicione a manteiga cortada em cubos através do orifício da tampa e misture durante 30 segundos na velocidade 6 sem temperatura. Deite a preparação numa taça.
- Para a utilização no saco de pasteleiro, misture o seu creme com a espátula Companion, para o tornar mais suave antes de encher o saco.

كريمة شانتييلي :

- المكونات : 400 مللتر من الكريما الطازجة مع 30 ٪ من الدهون كحد أدنى ، و 35 جرام من السكر البودرة
- في وعاء " Kitchen Companion " البارد جداً ، تُخفق بالمخفقة الباردة جداً والجافة تماماً ، ثم تُضاف الكريما والسكر البودرة. يوضع الغطاء بدون السدادة. يُشغل الجهاز على السرعة 7 لمدة 5 دقائق و 30 ثانية
- يجب مراقبة اتساق قشور الكريما المخفوقة بعد 4 دقائق ، لأنها يمكن أن تتغير بسرعة اعتماداً على درجة الحرارة وكمية الدهون الموجودة في الكريما.

المريّنغز:

- المكونات : 4 بياض البيض (120 جرام) ، 120 جرام من السكر الناعم ، 120 جرام من السكر البودرة
- يُسخن الفرن تمهيدياً على 95 درجة مئوية.
- في وعاء Kitchen Companion توضع العجينة المخفوقة، ويُضاف إليها بياض البيض، والسكر الناعم. يُشغل الجهاز على السرعة 8 عند 40 درجة مئوية لمدة 6 دقائق. بمجرد أن يتوقف الجهاز ، يُفتح الغطاء ويُضاف 120 جرام من السكر البودرة. تُمزج لمدة 10 ثوانٍ على السرعة 5 ، تُكشط جوانب الوعاء وتُمزج لمدة 10 ثوانٍ أخرى على السرعة 6 يُملأ جيب الأنابيب بالمعجنات وتُعمل الأشكال على مفرش السيليكون وتوضع في الطبق. تُخبز لمدة ساعتين عند 95 درجة مئوية

الكعكة :

- المكونات : 5 بياضات ، 140 جرام من السكر الناعم ، مطروف واحد من سكر الفانيليا ، 90 جرام من الطحين ، 70 جرام من مسحوق Maizena® (نشاء الذرة)، ورشة من الباكينغ باودر.
- يُسخن الفرن تمهيدياً على 180 درجة مئوية.
- في وعاء Kitchen Companion توضع العجينة المخفوقة، ويُضاف إليها البيض، السكر الناعم، وسكر الفانيليا. يُشغل الجهاز بسرعة 8 لمدة 10 دقائق عند 60 درجة مئوية. بمجرد أن يتوقف الجهاز ، يُفتح الغطاء ويُضاف مسحوق Maizena® (نشاء الذرة)، ومطروف من الباكينغ باودر. يُغلق الغطاء وتُمزج على السرعة 6 لمدة 15 ثانية. يُطلى قالب سبرينغفورم بالزبدة ويُرش بالطحين. يُسكب الخليط في القالب ويُخبز لمدة 35 دقيقة عند 170 درجة مئوية

كريمة العجينة :

- المكونات: 6 صفار البيض ، 110 جرام من السكر الناعم ، 1 مطروف الفانيليا، 50 جرام aneziam® (نشاء الذرة) ، 500 مللتر حليب ، 50 جرام زبدة.
- في وعاء Kitchen Companion توضع العجينة المخفوقة، ويُضاف إليها البيض، السكر الناعم، وسكر الفانيليا. يُشغل الجهاز على سرعة 7 لمدة 1 دقيقة دون تسخين. بمجرد أن يتوقف الجهاز عن العمل ، يُفتح الغطاء ويُضاف 50 جرام من Maizena® (نشاء الذرة) والحبوب من مطروف الفانيليا. يُغلق الغطاء وتُمزج مرة أخرى على السرعة 6 لمدة 1 دقيقة. بعد 30 ثانية ، يُضاف الحليب من خلال فتحة الغطاء وتُطهى الكريما على درجة 90 مئوية لمدة 12 دقيقة على السرعة 5. عند نهاية الطهي ، تُضاف مكعبات الزبدة من خلال فتحة الغطاء وتُخلط لمدة 30 ثانية على السرعة 6 بدون تسخين توضع في وعاء السلطة.
- قبل استخدامها في جيب الأنابيب ، تُخلط الكريما بالمعلقة المرفقة لجعلها أكثر ليونة قبل ملء الجيب .








- يُرجى قراءة فصل "إرشادات السلامة" في دليل التعليمات الخاص بالجهاز وفي هذا الكتيب قبل الاستخدام والاحتفاظ به.
- عند استخدام الملحقات ، قد تبلغ بعض الأجزاء منها درجات حرارة عالية. ويمكن أن تؤدي إلى الإصابة بالحروق. يُرجى التعامل بعناية مع الأجزاء الخارجة من الفرن (استخدم القفازات، أو حَمالة أطباق الطعام، إذا لزم الأمر ، إلخ)
- يمكن أن يُستخدم ملحق الخفق (P) من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات على الأقل، شريطة أن يتم الإشراف عليه أو إرشاده لاستخدام الجهاز مع السلامة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها. لا يُسمح للأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز إلا إذا كانت أعمارهم لا تقل عن 8 سنوات وتحت إشراف شخص بالغ. يُرجى الحفاظ على الجهاز والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات

نصائح في الاستعمال

- لا تستخدم المضرب لاستبدال ملحق آخر (على سبيل المثال: المخفقة)
- لا تستعمل المضرب لعجن المعكرونة الثقيلة (على سبيل المثال : عجينة الخبز ، البريوش ...)
- لا تستخدم المخفقة لمكونات الزينة (على سبيل المثال : عصيدة دقيق الذرة ، الهريس ، ...) وللشورية.
- يجب أن لا يكون حامل مأخذ (Q2) مشدود جداً.
- لا تستخدم بعد السرعة 9 .
- لا تفتح الغطاء أثناء العملية.
- لا تستخدم المخفقة في نفس الوقت مع سلة البخار
- نصيحة للكريمة المخفوقة: يمكنك تبريد الوعاء بعد خفق الكريما، ووضعه في الثلاجة لمدة 01 دقائق. لا تضعه في الفريزر.
- الأوقات الموضحة في التعليمات والوصفات، هي أوقات تقريبية فقط، وقد تختلف حسب درجة الحرارة ونسبة الدهون في تحضيراتك.

التنظيف

- يجب تفكيك جميع الملحقات قبل التنظيف. تُغسل بعد الإستعمال لكل منها ، باستخدام فرشاة إذا لزم الأمر.
- هام: يجب أن تكون الملحقات جافة قبل الاستخدام.
- تذكر: لا تضع ملحقات القوالب (R) ، وطبق المافن الصغير (S) ، ومفرش السيليكون (T) والملقعة المسطحة (U) < في جلاية الصحن.

			
7	3 دقائق 30 ثانية	20 سنتلتر	
8 + 7	6 دقائق 30 ثانية	50 سنتلتر	
8 + 7	5 دقائق 30 ثانية + 4 دقائق 30 ثانية	80 سنتلتر بالحد الأقصى	
8	3 دقائق		
8	4 دقائق		
8	5 دقائق		
8	6 دقائق		

نشكرك على اختيارك لهذا الملحق المخصص حصريًا لإعداد الطعام، والمُخصص للاستخدام المنزلي فقط.

وصف مجموعة المعجنات

R: صينية كيك (قطرها 24 سم)

R1 : مفصل

R2: خلفية



S : قالب موفن مبني (12)



T : مفرش من السيليكون (14x30cm)



U : سباتولا مسطحة



P: ملحق مضرب المعجنات

P1: دعامة المضرب

P2: مضرب



Q: جيب احترافي مخروطي مسنن المخرج KAISER

Q1: جيب










Q2: دعامة للجيب المخروطي

Q3: جيب مخروطي مسنن المخرج

Q4: جيب مخروطي مُقَلَّم المخرج

Q5: جيب مخروطي عادي المخرج



يُحظر الاستخدام في الجزء السفلي من الفرن		التشجيع الموصى به	
يحظر استخدامها في الفرن		غير مقاومة للقطع	
الحد الأقصى للحرارة		لا توافق فرن الميكروويف	
المقاومة القصوى لدرجة حرارة جلاية الصحن		امكانية الاستخدام على رف الفرن أم لا	
		يُحظر الإستعمال على لوحة التسخين	

خامه زده شده :

- عناصر: 400 میلی لیتر خامه تازه با حداقل 30% چربی، 35 گرم شکر یخ زده.
- در یک کاسه آشپزخانه " Kitchen Companion " ، پاک کن را سرد تنظیم کرده و خشک کنید سپس خامه و شکر یخ زده اضافه کنید. سرپوش را بدون پرز قرار دهید. با سرعت 7 برای 5 دقیقه و 30 ثانیه کار کنید.
 - از درجه غلظت خامه زده شده در 4 دقیقه مراقبت کنید، زیرا ممکن است بسته به درجه حرارت و مقدار چربی موجود در خامه تغییر کند.

مرینگوئیس (Meringues) :

- عناصر: 4 سفیده تخم مرغ (120 گرم)، 120 گرم شکر کاستور (caster suger)، 120 گرم شکر یخ زده.
- فر را در 90 درجه سانتی گراد پیش گرم کنید.
 - در کاسه آشپزخانه " Kitchen Companion " ، خمیر شیرینی خشک قرار دهید سپس سفیده تخم مرغ و شکر کاستور اضافه کنید. با سرعت 8 در 40 درجه سانتی گراد به مدت 6 دقیقه کار کنید. به محض اینکه دستگاه متوقف شود، سرپوش را باز کنید و 120 گرم شکر یخ زده اضافه کنید. 10 ثانیه با سرعت 5 مخلوط کنید، اطراف کاسه را پاک کنید و 10 ثانیه دیگر با سرعت 6 مخلوط کنید. کیسه لوله ای را با شیرینی پر کنید و اشکال را روی حصیر سیلیکون در صفحه قرار دهید. برای 2 ساعت در دمای 95 درجه سانتی گراد طبخ کنید.

ژنویس (Génoise):

- عناصر: 5 تخم مرغ، 041 گرم شکر کاستور، 1 بسته شکر وانیل، 09 گرم آرد، 07 گرم مائزنا (Maizena) (نشاسته ذرت)، 1 قاشق بکینگ پودر.
- فر را در 081 درجه سانتی گراد پیش گرم کنید.
 - در کاسه همراه آشپزخانه " noinapmoC nehctik " ، خمیر شیرینی پزی قرار دهید و تخم مرغ، شکر کاستور و شکر وانیل را اضافه کنید. با سرعت 8 برای 01 دقیقه در دمای 06 درجه سانتی گراد کار کنید. به محض اینکه دستگاه متوقف شود، سرپوش را باز کنید و Maizena (نشاسته ذرت)، آرد و بکینگ پودر اضافه کنید. سرپوش را ببندید و با سرعت 6 برای 51 ثانیه مخلوط کنید. ظرف اسفنجی کره و آرد مخلوط را در ظرف بریزید و برای 53 دقیقه در دمای 071 درجه سانتی گراد طبخ کنید.

شیرینی خامه ای

- عناصر: زرده تخم مرغ، 110 گرم شکر کاستور، 1 غلاف وانیل، 50 گرم Maizena (نشاسته ذرت)، 500 میلی لیتر شیر، 50 گرم کره
- در کاسه همراه آشپزخانه، خمیر شیرینی پزی قرار دهید و سپس زرده تخم مرغ، شکر کاستور اضافه کنید. در سرعت 7 برای 1 دقیقه بدون گرم کردن کار کنید. به محض اینکه دستگاه متوقف شود، سرپوش را باز کنید و 50 گرم Maizena (نشاسته ذرت) و دانه غلیظ وانیل اضافه کنید. درب را ببندید و دوباره با سرعت 6 برای 1 دقیقه مخلوط کنید. بعد از 30 ثانیه، شیر را از طریق شکاف سرپوش اضافه کنید و خامه را در دمای 90 درجه سانتی گراد برای 12 دقیقه با سرعت 5 بپزید. بعد از پایان پخت و پز، قطعات مکعب شکل کره را از طریق سوراخ سرپوش اضافه کنید و 30 ثانیه با سرعت 6 بدون گرم کردن مخلوط کنید. در کاسه سالاد تنظیم کنید.
 - قبل از استفاده از کیسه های لوله ای، خامه را با کاردک مخلوط کنید تا قبل از پر کردن کیسه، نرم تر شود.

- قبل از استفاده، بخش "دستورالعمل ایمنی" از کتابچه راهنمای دستورالعمل دستگاه را با دقت بخوانید و آن را نگه دارید.
- هنگام استفاده از لوازم جانبی، برخی از قطعات می توانند به دمای بالا برسند. آنها می توانند سوختگی ایجاد کنند. به قطعات فر با احتیاط دست بزنید (در صورت لزوم از یک دستکش، دسته ظرف و غیره استفاده کنید).
- پیوست پاک کن (P) می تواند توسط بچه های 8 ساله و بالاتر مورد استفاده قرار گیرد، در صورتی که تحت نظارت یا آموزش استفاده امن از دستگاه باشند و خطرات دست اندرکار را درک کنند. تمیز کردن و تعمیر و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان انجام شود، مگر اینکه آنها حداقل 8 سال سن داشته و تحت نظارت یک فرد بالغ باشند. دستگاه و سیم آن را در دسترس کودکان زیر 8 سال قرار ندهید.











راهنمایی برای استفاده

- از زدن برای عوض کردن دیگر لوازم جانبی استفاده نکنید (به عنوان مثال: پاک کن)
- **هیچگاه** از پاک کن برای ورز دادن پاستای سنگین (به عنوان مثال: خمیر نان، بریوچ (brioche) استفاده نکنید
- از پاک کن برای چاشنی زدن (به عنوان مثال: پولنتا (حریره جو و شاه بلوط)، پوره، ...) و سوپ استفاده نکنید.
- نگهدارنده پریز (Q2) نباید سفت پیچانده شود.
- فراتر از سرعت 9 استفاده نکنید.
- درب را در طول عملیات باز نکنید.
- از پاک کن به طور همزمان با سب بخار استفاده نکنید
- نکته برای خامه زده شده: شما می توانید کاسه را خنک کنید و بشوئید، آنها را به مدت 01 دقیقه در یخچال قرار دهید. آنها را در فریزر قرار ندهید. زمان های مندرج در دستورات و دستور العمل ها تقریبی است و ممکن است بسته به درجه حرارت و درصد چربی خامه شما متفاوت باشد.

FA

تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن، تمام لوازم جانبی را از هم جدا کنید آنها را با استفاده از برس در صورت لزوم، بعد از هر بشوئید.
- مهم: لوازم جانبی باید قبل از استفاده خشک شود.
- یادآوری: لوازم جانبی قالب گیری (R)، ظرف کوچک کلوچه (S)، حصیر سیلیکون (T) و کاردک صاف (U) نباید در ماشین ظرفشویی قرار داده شوند.

			
7	3 دقیقه 30 ثانیه	lc 20	
8 + 7	6 دقیقه + 30 ثانیه	lc 50	
8 + 7	5 دقیقه 30 ثانیه + 4 دقیقه 30 ثانیه	lc 80 حداکثر	
8	3 دقیقه		
8	4 دقیقه		
8	5 دقیقه		
8	6 دقیقه		

ما از شما متشکریم که این لوازم جانبی را انتخاب کردید که به طور انحصاری برای تهیه غذا در نظر گرفته شده است.

شرح کیت شیرینی

R : ظرف کیک (قطر 24 سانتی متر)

R1 : لولا

R2 : زمینه



S : قالب کیک کوچک (12)



T : حصیر سیلیکون (30×14 سانتی متر)



U : کار دک صاف



P : لوازم جانبی خمیر شیرینی پزی

P1 : پشتیبانی زدن

P2 : Fouets (زدن)



Q : کیسه سوکت حرفه ای KASIER

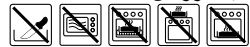
Q1 : کیسه







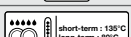


Q2 : پشتیبانی سوکت

Q3 : روکش شیار

Q4 : روکش قلم

Q5 : روکش ساده



استفاده ممنوعه در قسمت پایین فر		روانکاری توصیه شده	
استفاده ممنوعه در فر		در برابر برش مقاومت نمی کند	
حداکثر مقاومت در برابر دما		مایکروویوی نیست	
حداکثر مقاومت در برابر دمای ماشین ظرفشویی		استفاده ممکن یا نه در قفسه فر	
استفاده ممنوعه در صفحه گرمایش			

INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊԱ ՍԵԲ>> 125171, ՍՈՍԿԿԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՑԱՆ ԽՃՈՒՂԻ, 16A, ԾԽ.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 Developpement 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. Futurama 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 1 year	جروب سب ايجيبث القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ امانو ، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdańsk Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	9 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe 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 T.K. 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 관경빌딩 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 Българија ЕООД бул. Българија 58 С, ет 9, офис 30 1680 Софија
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 - 3ª 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 ROMÂNIA Str. Ernil 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
السعودية العربية المملكة 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 Ecurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms 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 Italthai 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 / Išigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Чуджынары 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 / Унқәә / Модель / Улгісі / 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 / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чуджынары пінпаўноч і адрэса / 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 / Žimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чұңыр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR	p. 4 - 6
EN	p. 7 - 9
NL	p. 10 - 12
DE	p. 13 - 16
IT	p. 16 - 18
ES	p. 19 - 21
PT	p. 22 - 24
AR	p. 27 - 25
FA	p. 30 - 28