

## Highlights | Profi-Tools

### Zubehör-/Geschwindigkeitstabelle:

#### 5 Werkzeuge:



Universalmesser



3D-Rührer



Zwillings-Rührbesen



Wendeschneidscheibe für dünne oder dicke Scheiben



Wenderaspelscheibe für grobes oder feines Raspeln



Zwiebeln zerkleinern  
Stufe 14/5 – 15 sek.



Zwiebeln anbraten  
Stufe 2/individuell



Sahne schlagen  
Stufe 4/1 – 7 min.



Gurken in dicke o. dünne Scheiben schneiden  
Stufe 6



Karotten raspeln  
Stufe 6



Nüsse zerkleinern  
Stufe 18/10 – 60 sek.



Eintöpfe erwärmen  
Stufe 4/20 – 45 min.



Eischnee schlagen  
Stufe 5/5 – 12 min.



Kartoffeln in Scheiben schneiden  
Stufe 6



Äpfel (geschält) raspeln  
Stufe 6



Suppe pürieren  
Stufe 16 – 18/30 – 120 sek.



Fleisch für Gulasch anbraten  
Stufe 2/individuell



Mayonnaise emulgieren  
Stufe 7/6 – 15 min.



Lauch in Scheiben schneiden  
Stufe 9



Parmesan raspeln  
Stufe 9



Teig kneten  
Automatikprogramme  
2 – 3 min.

#### 2 Zubehöre:



Dampfgareinsatz



Dampfgaraufsatz



z. B. Reis kochen oder quellen lassen  
siehe Kapitel 3 | Bedienung  
Automatikprogramm- und  
Gartabelle



vorwiegend für Fisch und Gemüse  
siehe Kapitel 3 | Bedienung  
Automatikprogramm- und  
Gartabelle