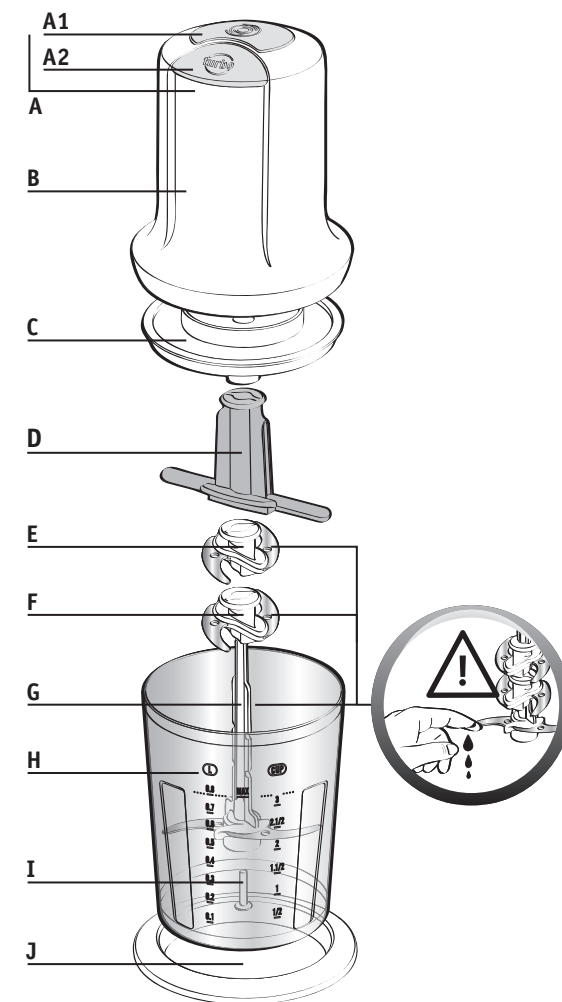
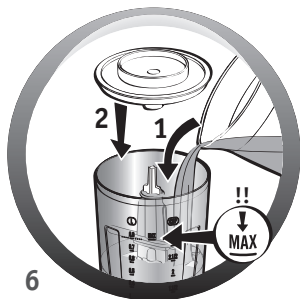
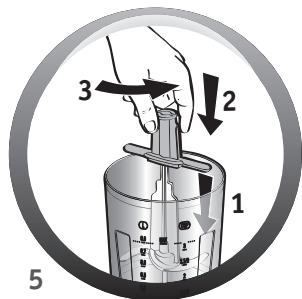
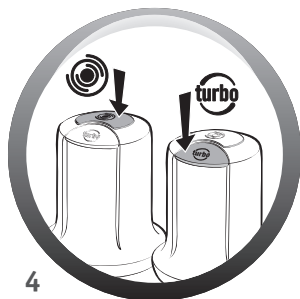
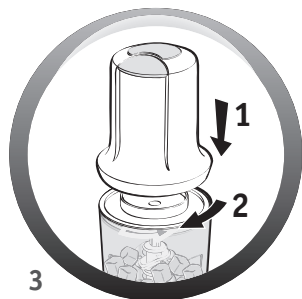
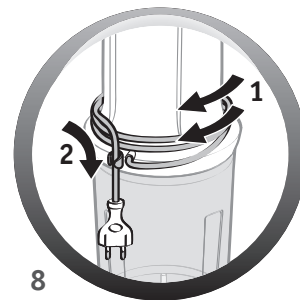
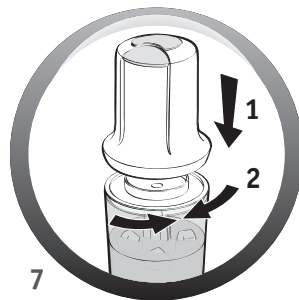
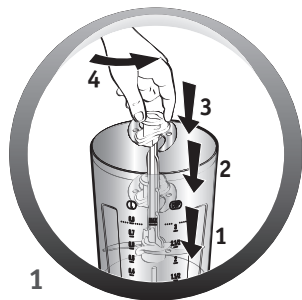


FR	p1 - p7
NL	p8 - p14
DE	p15 - p21
EN	p22 - p28
ES	p29 - p35
PT	p36 - p42
IT	p43 - p49
DA	p50 - p56
SV	p57 - p63
NO	p64 - p70
FI	p71 - p77
EL	p78 - p84
TR	p85 - p93
AR	p100 - p94
FA	p108 - p102





DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Boutons de mise en marche :	E & F - Couteaux hachoir supérieurs
A1 Vitesse lente	(couteaux identiques)
A2 Turbo	G - Couteau hachoir inférieur
B - Bloc moteur	H - Bol 0.8L
C - Coupelle d'étanchéité	I - Axe du bol
D - Accessoire milk-shake	J - Pad antidérapant ou couvercle

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, ainsi qu'avec tous les accessoires rangés dans le bol.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet des couteaux.
- L'appareil doit être débranché :
 - avant montage et démontage,
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si les couteaux sont détériorés ou incomplets.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place des couteaux (**E, F & G**).

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de main des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes, près d'une source de chaleur ou un angle vif.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique. La garantie et la responsabilité du fabricant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
 - Directive Basse Tension
 - Compatibilité Electromagnétique
 - Environnement
 - Matériaux en contact avec les aliments.

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires (C, D, E, F, G, H & J) à l'eau savonneuse. Rincez-les, puis séchez-les soigneusement.

Attention : les lames sont très coupantes, maniez les accessoires tranchants (E, F & G) avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil. Tenez toujours les couteaux par la partie supérieure en évitant de toucher les lames.

Conseil : Pour une utilisation plus confortable, il est conseillé de positionner le pad (J) sous le bol (H), en tant que pied anti dérapant. Vous pouvez également l'utiliser en guise de couvercle au dessus du bol pour protéger vos aliments fraîchement mixés.

Fonction Hacher et Mixer (couteaux E, F & G) :

Pour hacher en gros morceaux, le couteau inférieur peut être utilisé tout seul. Pour hacher finement, émincer, faire de la purée, etc..., utilisez les trois couteaux ensemble pour de meilleures performances.

- Placez le bol (H) sur une surface propre et sèche où il ne risque pas de tomber.
- Placez le couteau inférieur (G) dans le bol mixeur et sur l'axe du bol (I) (Fig. 1).
- Emboitez les 2 couteaux supérieurs (E & F) sur le couteau inférieur (G) déjà en place dans le bol (Fig. 1).
- Remarque : si vous ne voulez utiliser que le couteau inférieur, ignorez cette étape.**
- Ajoutez les ingrédients sans jamais dépasser les quantités maxi du tableau des ingrédients ci-dessous (Fig. 2) :
 - Coupez les en gros morceaux pour obtenir des cubes de 1-1,5 cm ou pour qu'ils rentrent facilement dans le bol mixeur.
 - **Souvenez-vous que les aliments solides, tels que les grains de café, les épices, les glaçons ou la glace, peuvent accélérer l'usure des lames des couteaux.**

- Installez maintenant la coupelle d'étanchéité (C) (Fig. 2).
- Placez le bloc moteur (B) sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol (H) (Fig. 3).
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (A), tout en maintenant l'appareil au niveau du bol (H) pour éviter qu'il tourne. Vous pouvez choisir entre une vitesse lente (A1) ou une vitesse plus rapide (A2 Turbo) (Fig. 4).
- En fin de préparation, relâchez le bouton de mise en marche (A1 ou A2 Turbo), débranchez l'appareil et attendez l'arrêt complet du ou des couteaux (E, F, G).
- Enlevez le bloc moteur (B), la coupelle d'étanchéité (C) et le(s) couteau(x) (E, F, G) pour vider la préparation.

Conseils d'utilisation

Ingrédients	Quantité Maxi	Préconisation	Temps Maxi	Mise en marche recommandée
Persil	40 g	Enlever les tiges	Par impulsion	A1 ou A2
Menthe	40 g	Enlever les tiges	Par impulsion	A1 ou A2
Oignons, échalotes	200 g	Couper en morceaux	Par impulsion	A1
Ail	150 g	-	Par impulsion	A1
Biscottes	40 g	Couper en 4	5 à 10 sec	A1 ou A2
Amandes, noix, noisettes	100 g	Enlever les coquilles	5 à 10 sec	A2
Gruyères	100 g	Couper en cubes	5 à 10 sec	A2
Oeuf dur	3	Couper en 2	5 à 8 sec	A2
Jambon blanc	200 g	Couper en morceaux	5 à 8 sec	A2
Viande à steak	200 g	Enlever les os et les cartilages	8 à 10 sec	A2
Pâtes légères ou potages	0.8l	-	30 sec MAXI	A1 ou A2
Compotes	300 g	-	10 à 15 sec	A1

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travailler en impulsions. Si des morceaux d'aliments restent collés à la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule. Répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires. Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé sans le(s) couteau(x) mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

Fonction milk-shake (accessoire milk-shake (D) + couteau inférieur (G))

- Prenez l'accessoire milk-shake (D) et emboîtez-le sur l'axe du couteau inférieur (G) (Fig. 5).
- Placez le couteau inférieur (G) muni de l'accessoire milk-shake (D) sur l'axe du bol (I) (fig. 5), versez les ingrédients sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d'étanchéité (C) (fig. 6).
- Placez le bloc moteur (B) sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol (H) (fig. 7).
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (A), tout en maintenant l'appareil au niveau du bol (H) pour éviter qu'il tourne. Vous pouvez choisir entre une vitesse lente (A1) ou une vitesse plus rapide (A2 Turbo).
- En fin de préparation, relâchez le bouton de mise en marche (A1 ou A2 Turbo), débranchez l'appareil et attendez l'arrêt complet du couteau (D + G).
- Enlevez le bloc moteur (B), la coupelle d'étanchéité (C) et le couteau équipé de l'accessoire milk-shake (D + G) pour vider la préparation.
- N'oubliez pas d'enlever l'accessoire milk-shake (D) pour retourner aux fonctions hacher ou mixer.

Attention :

Votre appareil est doté d'une double sécurité : pas de mise en marche possible sans la présence de votre coupelle d'étanchéité (C). Veillez à ce que le bol (H) et le bloc moteur (B) soient correctement positionnés lors de la mise en place, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.

Pour les préparations liquides, ne pas dépasser le niveau maxi (0,8L) indiqué sur le bol (H) et le temps d'utilisation qui est de 30 secondes maximum. A réaliser soit avec le couteau hachoir inférieur (G) seul ou avec le couteau double lames (couteau hachoir inférieur G + couteau hachoir supérieur E ou F).

RECETTES

A réaliser soit avec le couteau hachoir inférieur (G) seul ou avec les 3 couteaux hachoirs (E, F, G) associés pour plus d'efficacité.

Pâte à crêpes : (pour 0,8 L de pâte)

Mettez 160 g de farine, 3 œufs, 0,4 litre de lait, 1 cuillère à soupe d'huile et demi et une pincée de sel dans le bol (H).

Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

Pâte à gaufres (pour 0,8 L de pâte soit 20 gaufres environ)

Délaissez 4g de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Mettez dans le bol (H) avec 200 g de farine, 3 œufs, 32 cl de lait, 100 g de beurre fondu et 2 cuillères à soupe de sucre vanillé. Mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ. Laissez reposer la pâte 1 heure.

Pesto au Basilic : (pour 4 personnes)

20 g de pignons de pin - 2 gousses d'ail - 1 branche (50 g) de basilic - 1 cuillère à soupe de noisettes en poudre - 80 ml d'huile d'olive - 40 g de parmesan en poudre, Sel.

Grillez les pignons de pin dans une poêle sans huile et réservez. Hachez en vitesse lente (A1) les feuilles de basilic finement, en plusieurs impulsions. N'hésitez pas à décoller les morceaux de la paroi et à redonner quelques impulsions de plus.

Rajoutez les pignons de pin, la poudre de noisettes, l'ail coupé en deux, le sel et l'huile dans le hachoir. Faites fonctionner pendant 20 secondes en vitesse Turbo (A2). Pour finir, ajoutez le parmesan en poudre et mixez 10 secondes de plus en vitesse Turbo (A2) pour que la texture de la sauce soit bien fine.

Cacik : (pour 4 personnes)

2 concombres - 3 gousses d'ail - Menthe fraîche - 15 cl d'huile d'olive - 2 yaourts - Sel et poivre.

Coupez les concombres en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines et hachez-les en petits dés. Salez les morceaux et laissez dégorger pendant 15 minutes. Hachez l'ail et la menthe. Rajoutez les yaourts et l'huile d'olive. Mixez le tout pour obtenir un mélange onctueux. Salez et poivrez. Dans un saladier, ajoutez les morceaux de concombre au mélange obtenu. Placez au réfrigérateur et servir bien frais.

Beurre aux fines herbes :

100 g de beurre - 100 g d'un mélange égal de ciboulette, persil, cerfeuil, estragon, cresson.

Vitesse Turbo (A2). Hachez les herbes. Ajoutez le beurre mou en morceaux. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Avec couteaux double lames (couteau hachoir inférieur G + couteau hachoir supérieur E ou F)

Mayonnaise :

2 jaunes d'œufs - 1 cuillère à soupe de moutarde - 2 cuillères à soupe d'eau - 1 cuillère à soupe de vinaigre - 200 ml d'huile - sel, poivre.

Utilisez la vitesse Turbo (A2). Il est important que tous les ingrédients soient à la même température avant de commencer la préparation.

Dans le bol (H) mettez tous les ingrédients et seulement 2 cuillères à soupe d'huile. Faites un pré-mélange en faisant fonctionner pendant 15 secondes. Rajoutez l'huile en 3 fois en faisant fonctionner 10 secondes à chaque fois.

Idée recette : Mayonnaise sans moutarde. Procédez comme ci-dessus en remplaçant la moutarde et l'eau par 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Crème glacée aux fruits rouges :

200 g de fruits rouges surgelés, 4 cuillères à soupe de sucre en poudre (environ 30g), 10 à 20cl de crème entière (selon les goûts).

Mixer les fruits 10 à 15 secondes

Rajoutez le sucre et la crème entière

Mixez 15 secondes.

Variantes : d'autres fruits surgelés peuvent être utilisés, myrtilles, framboises, groseilles, petites fraises....)

Avec couteaux triple lames (couteau hachoir inférieur G + couteaux hachoir supérieurs E & F)

Marmelade d'abricots au miel

300 g d'abricots mûrs (la recette n'est pas réalisable avec des abricots secs)

70 g de miel crémeux

Verser les abricots dans le bol, incorporez le miel sur les abricots et mixez pendant 6 secondes maximum.

Avec accessoire milk-shake (couteau inférieur (G) + accessoire Milk-shake (D))

Crème chantilly

Dans le bol (H) versez 20 cl de crème liquide UHT (30 % matière grasse au minimum), 20g de sucre en poudre ou 20g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé. Mettez en marche continue pendant 30 secondes environ.

Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes :

- Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.

- Ne mixez pas plus de 40 secondes car vous obtiendriez du beurre.

Milk-shake à la crème glacée

160 g de crème glacée (parfums : vanille, fraise, pistache, ...), 320 ml de lait.

Mixez la crème glacée par impulsions puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 20 secondes.

Milk-shake à la banane

320 ml de lait, 160 g de banane, 6 petits glaçons.

Mixez les glaçons avec la banane, puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 30 secondes.

Variantes : utilisez : pommes, poires, fraises, framboises...

Café frappé

5 cuillères à café de café soluble, 8 cuillères à café de sucre en poudre, 6 petits glaçons, 240 ml de lait.

Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le café soluble, le sucre et le lait.

Mixez à nouveau pendant 30 secondes.

Milk-shake au sirop de fruits

80 ml de sirop de fraises, 240 ml de lait, 6 petits glaçons.

Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le lait et le sirop. Mixez à nouveau pendant 20 secondes.

Variantes : utilisez des sirops de menthe, de grenadine, de fruit de la passion...

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (B).
- N'immergez jamais le bloc moteur (B). Ne le passez pas sous l'eau. Nettoyez-le avec chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- Manipulez les couteaux (E, F & G) avec précaution car les lames sont très coupantes.
- Ne laissez pas les couteaux (E, F & G) tremper avec la vaisselle au fond de l'évier.
- Afin de faciliter le nettoyage du bol (H) après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à 10 secondes avec les couteaux (E, F & G), puis rincez sous le robinet.
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol (H), la coupelle d'étanchéité (C) et tous les accessoires (E, F, G & J) peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

Rangement du cordon : enroulez le cordon autour du corps de l'appareil et passez le cordon dans l'encoche prévue à cet effet pour le bloquer (Fig. 8).

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.

Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHRIJVING

A - Aan/uit-knoppen:	E & F - Bovenste hakmessen (identieke messen)
A1 Lage snelheid	G - Onderste hakmes
A2 Turbo	H - Mengkom 0.8L
B - Motorblok	I - As van de mengkom
C - Afsluitdeksel	J - Ant-slip pad of deksel
D - Milkshake accessoire	

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Indien het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik met wisselstroom. Wij verzoeken u om, voordat u het apparaat in gebruik neemt, te controleren of de netspanning overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje van het apparaat staat aangegeven.
- Bij verkeerde aansluiting vervalt de garantie.
- Gebruik het apparaat niet leeg of met de accessoires in de mengkom.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een warme plaat of in de buurt van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen of waterspatten. Keer het apparaat niet om.
- Verwijder het afsluitdeksel niet voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - vóór montage of demontage,
 - als er een storing optreedt tijdens het gebruik,
 - vóór reiniging of onderhoud,
 - na elk gebruik.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer voor het gebruik van een verlengsnoer altijd eerst of deze in goede staat verkeert.
- U mag een huishoudelijk apparaat niet gebruiken :
 - indien het apparaat is gevallen,
 - indien het mes is beschadigd of niet compleet is.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u de messen (**E, F, G**) monteert/demonteert.

- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen om elk gevaar te voorkomen.
- Houd het snoer buiten bereik van kinderen.
- Het snoer mag nooit in de buurt van warme oppervlakken, warmtebronnen of scherpe randen worden geplaatst, of daarmee in contact komen.
- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en stukken te gebruiken.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en wetgevingen:
 - Laagspanningsrichtlijn
 - Elektromagnetische compatibiliteit
 - Milieu
 - Materialen in contact met voedingsmiddelen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was de accessoires (**C, D, E, F, G, H en J**) vóór het eerste gebruik in water met afwasmiddel. Spoel de accessoires en droog ze vervolgens goed af.

Let op: de messen zijn vlijmscherp; wees voorzichtig met de scherpe accessoires (D, E en F**) wanneer u het apparaat gebruikt of reinigt. Houd de messen altijd aan de steel vast en raak nooit het snijgedeelte aan.**

Tip: Voor een comfortabeler gebruik raden we u aan om het pad (**J**) onder de mengkom (**H**) te plaatsen als anti-slip voet. U kunt het ook gebruiken als deksel op de mengkom om de vers gemixte ingrediënten te beschermen.

Hakken en Menggen (mes **E, F en G**) :

Voor grof hakken kunt u alleen het onderste mes gebruiken. Voor fijn hakken, mengen, puren, enz. geeft het gebruik van beide messen een beter resultaat.

- Plaats de mengkom (**H**) op een schone en droge ondergrond waar deze niet kan wegglijden.
- Plaats het onderste mes (**G**) in de mengkom en op de as van de mengkom (**I**) (**Fig. 1**).
- Plaats de 2 bovenste messen (**E en F**) op het onderste mes (**G**) dat al op zijn plaats zit in de kom (**Fig. 1**).
- **Opmerking:** als u alleen het onderste mes gebruikt, kunt u deze stap overslaan.
- Voeg de ingrediënten toe zonder het maximumniveau (zie onderstaande ingrediëntentabel) te overschrijden (**Fig. 2**).
- Snijd grotere delen in blokjes van circa 1 à 1,5 cm of zo klein dat ze gemakkelijk in de mengkom passen.
- **Let op: door het hakken van harde ingrediënten zoals koffiebonen, specerijen, ijsklontjes of ijs zullen de messen eerder verslijten.**
- Breng vervolgens het afsluitdeksel (**C**) aan (**Fig. 2**).

- Plaats het motorblok **(B)** in de juiste positie op de mengkom **(H)** met deksel door het iets te draaien **(Fig. 3)**.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop **(A)**, terwijl u het apparaat aan de mengkom **(H)** vasthoudt om te voorkomen dat deze gaat ronddraaien. U kunt een lage snelheid **(A1)** of een hogere snelheid **(A2 Turbo)** kiezen **(Fig. 4)**.
- Laat aan het einde van de bereiding de aan/uit-knop **(A1 of A2 Turbo)** los, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de messen **(E, F, G)** volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Verwijder het motorblok **(B)**, het afsluitdeksel **(C)** en de messen **(E, F, G)** en schenk het mengsel uit de kom.

Gebruiksadviezen:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Advies	Max. tijd	Aanbevolen snelheid
Peterselie	40 g	Steeltjes verwijderen	Impulsen	A1 of A2
Munt	40 g	Steeltjes verwijderen	Impulsen	A1 of A2
Uien, sjalotjes	200 g	In stukjes snijden	Impulsen	A1
Knoflook	150 g	-	Impulsen	A1
Beschuit	40 g	In vieren verdelen	5 tot 10 sec	A1 of A2
Amandelen, noten, hazelnoten	100 g	Doppen verwijderen	5 tot 10 sec	A2
Gruyèrekaas	100 g	In blokjes snijden	5 tot 10 sec	A2
Hardgekookt ei	3	Doormidden snijden	5 tot 8 sec	A2
Gekookte ham	200 g	In stukjes snijden	5 tot 8 sec	A2
Biefstuk	200 g	Botten en kraakbeen verwijderen	8 tot 10 sec	A2
Licht deeg of soep	0,8 l	-	30 sec MAXI	A1 of A2
Vruchtenmoes	300 g	-	10 tot 15 sec	A1

Nuttige tips voor optimale resultaten:

Werk met impulsen, dat wil zeggen: kort op de aan/uit-knop drukken. Maak stukjes voedsel die aan de wand van de kom blijven plakken (ham, uien, enz.) los met een spatel. Verdeel ze in de mengkom en voer twee of drie extra impulsen uit. De aanduidingen op de kom geven de hoeveelheden aan zonder rekening te houden met het/de geplaatste mes(sen), ze zijn dus louter ter indicatie.

Milkshake (milkshake accessoire (D) + onderste mes (G))

- Neem het milkshake accessoire **(D)** en schuif het op de as van het onderste mes **(G)** **(Fig. 5)**.
- Plaats het onderste mes **(G)** met het milkshake accessoire **(D)** op de as van de kom **(I)** **(fig. 5)**, doe de ingrediënten in de kom (respecteer altijd de maximaalindicatie) en plaats het afsluitdeksel **(C)** **(fig. 6)**.
- Plaats het motorblok **(B)** op het geheel en draai het voorzichtig vast op de kom **(H)** **(fig. 7)**.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk op de aan-knop **(A)**. Houd het apparaat op de hoogte van de kom **(H)** om te voorkomen dat deze wegdraait. U kunt kiezen tussen een lage snelheid **(A1)** of een hogere snelheid **(A2 Turbo)**.
- Aan het einde van de bereiding laat u de aan-knop **(A1 of A2 Turbo)** los, haalt u de trekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht u tot het mes **(D + G)** volledig tot stilstand is gekomen.
- Verwijder het motorblok **(B)**, het afsluitdeksel **(C)** en het mes met het milkshake accessoire **(D + G)** om de bereiding uit te schenken
- Vergeet niet het milkshake accessoire **(D)** te verwijderen om naar de functies hakken of mengen terug te keren.

Let op!

Dit apparaat heeft een dubbele beveiliging: het zal niet werken zolang het afsluitdeksel **(C)** niet op zijn plaats zit. Het apparaat zal evenmin werken als de mengkom **(H)** en het motorblok **(B)** niet goed op hun plaats zitten.

Voor vloeibare bereidingen mag u het op de mengkom **(H)** aangegeven maximumniveau **(0,8 L)** en de maximale gebruiksduur **(30 seconden)** niet overschrijden. Uit te voeren met alleen het onderste hakmes **(G)** of samen met het dubbele mes **(onderste hakmes G + bovenste hakmes E of F)**.

RECEPTEN

Uit te voeren met alleen het onderste hakmes **(G)** of samen met de 3 hakmessen **(E, F, G)** voor een efficiëntere werking.

Pannenkoekenbeslag : (voor 0,8 L beslag)

Doe 160 g bloem, 3 eieren, 0,4 liter melk, 1,5 eetlepel olie en een snufje zout in de mengkom **(H)**. Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen.

Wafelbeslag (voor 0,8 L beslag, ongeveer 20 wafels)

Meng 4 g bakkersgist met een beetje lauw water. Schenk dit in de mengkom **(H)** met 200 g bloem, 3 eieren, 32 cl melk, 100 g zachte boter en 2 eetlepels vanillesuiker. Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen. Laat het beslag 1 uur rusten.

Basilicumpesto: (voor 4 personen)

20 g pijnboompitten - 2 tenen knoflook - 1 takje (50 g) basilicum - 1 eetlepel hazelnootpoeder - 80 ml olijfolie - 40 g (gemalen) parmezaan, zout.

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie en zet ze even apart. Hak de basilicubladeren fijn door op lage snelheid **(A1)** enkele impulsen te geven. Verwijder voedsel dat aan de wand van de mengkom is blijven plakken en meng nogmaals.

Doe de pijnboompitten, het hazelnootpoeder, de doormidden gesneden teentjes knoflook, zout en olie in de hakker. Hak gedurende 20 seconden op de snelheid Turbo **(A2)**. Voeg tot slot de gemalen parmezaan toe en meng nogmaals gedurende 10 seconden op de snelheid Turbo **(A2)** om een fijn mengsel te verkrijgen.

Cacik: (voor 4 personen)

2 komkommers - 3 tenen look - verse munt - 15 cl olijfolie - 2 bakjes yoghurt - zout en peper.

Snijdt de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadjes en snijdt de komkommer in blokjes. Strooi zout over de komkommerblokjes en laat ze 15 minuten uitlekken. Hak de knoflook en de munt. Voeg de yoghurt en de olijfolie toe. Meng het geheel tot een dik mengsel. Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een kom en voeg de komkommerblokjes toe. Laat afkoelen en dien koud op.

Fijne kruidenboter:

100 g boter - 100 g bieslook, peterselie, kervel, dragon en waterkers in gelijke delen. Gebruik de snelheid Turbo **(A2)**. Hak de kruiden. Voeg de zachte boter in klontjes toe. Meng totdat er een glad mengsel ontstaat.

Met dubbele messen (onderste hakmes G + bovenste hakmes E of F)**Mayonaise:**

2 eierdooiers - 1 eetlepel mosterd - 2 eetlepels water - 1 eetlepel azijn - 200 ml olie - zout, peper.

Gebruik de snelheid Turbo **(A2)**. Het is belangrijk dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben bij aanvang van de bereiding.

Doe alle ingrediënten in de mengkom **(H)** en voeg slechts 2 eetlepels olie toe. Maak een grof mengsel door 15 seconden op de aan/uit-knop te drukken. Voeg de rest van de olie in drie stappen toe en druk de aan/uit-knop telkens 10 seconden in.

Receptidee: mayonaise zonder mosterd. Volg bovenstaande stappen, maar vervang de mosterd en het water door 2 eetlepels citroensap.

IJs met rode vruchten:

200 g bevroren rode vruchten - 4 eetlepels fijne kristalsuiker (circa 30 g) - 100 tot 200 ml volle room (naar smaak)

Meng de vruchten gedurende 10 tot 15 seconden. Voeg de suiker en de room toe.

Meng gedurende 15 seconden.

Varianten: u kunt ook andere bevroren vruchten gebruiken, zoals bosbessen, frambozen, rode bessen, kleine aardbeien, enz.

Met driebladige messen (onderste hakmes G + bovenste hakmes E en F)**Abrikozenmarmelade met honing**

300 g zachte abrikozen (het recept kan niet gemaakt worden met gedroogde abrikozen) - 70 g romige honing

Doe de abrikozen in de kom, schenk de honing over de abrikozen en mix deze maximaal 6 seconden.

Met het milkshake accessoire (onderste mes (G) + milkshake accessoire (D))**Chantillyroom**

Giet 20 cl vloeibare UHT room (minstens 30 % vetstof), 20 g poedersuiker of 20 g glazuursuiker en 1 zakje vanillesuiker in de mengkom **(H)**. Laat gedurende ongeveer 30 seconden onafgebroken draaien.

Tips om heerlijk stevige chantillyroom te maken:

- Gebruik koude, vloeibare room uit de diepvriezer.
- Mix nooit langer dan 40 seconden om botervorming te voorkomen.

Milkshake met ijs

160 g ijs (smaken : vanille, aardbei, pistache, ...), 320 ml melk

Mix het ijs door enkele impulsen te geven, voeg vervolgens de melk toe en mix opnieuw gedurende 20 seconden.

Milkshake met banaan

320 ml melk, 160 g banaan, 6 kleine ijsblokjes.

Mix de ijsblokjes met de banaan, voeg vervolgens de melk toe en mix opnieuw gedurende 30 seconden.

Varianten : gebruik : appels, peren, aardbeien, frambozen...

Ijskoffie

5 koffielepels oploskoffie, 8 koffielepels poedersuiker, 6 kleine ijsblokjes, 240 ml melk.

Mix het ijs door enkele impulsen te geven, voeg vervolgens de oploskoffie, de suiker en de melk toe.

Mix opnieuw gedurende 30 seconden.

Milkshake met vruchtensiroop

80 ml aardbeisiroop, 240 ml melk, 6 kleine ijsblokjes

Mix de ijsblokjes door enkele impulsen te geven, voeg vervolgens de melk en de siroop toe. Mix opnieuw gedurende 20 seconden.

Varianten : gebruik muntsiroop, grenadine, passievruchtensiroop...

HET APPARAAT REINIGEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok **(B)** gaat reinigen.
- Dompel het motorblok **(B)** nooit onder in water. Spoel het motorblok niet af met water. Reinig het motorblok met een vochtige doek en droog het goed af.
- Houd de messen **(E, F & G)** voorzichtig vast, want het snijgedeelte is vlijmscherp.
- Laat de messen **(E, F & G)** niet met andere vaat in de gootsteen weken.
- U kunt de mengkom **(H)** na gebruik gemakkelijker reinigen door 1 glas water en enkele druppels afwasmiddel in de kom te doen, het apparaat 5 tot 10 seconden in te schakelen met de messen **(E, F & G)** bevestigd en vervolgens de kom met de messen af te spoelen onder de kraan.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door het gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, wrijft u de onderdelen in met een doekje met slaolie en maakt u ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- De mengkom **(H)**, het afsluitdeksel **(C)** en de accessoires **(E, F, G & J)** kunnen in de vaatwasmachine in de bovenste korf worden gereinigd met het eco- of snelwasprogramma.

Opbergen van het netsnoer: wikkel het snoer rond het apparaat en klem het vast in de clip **(Fig. 8)**.

RECYCLING

ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Dit apparaat is gemaakt om jarenlang mee te gaan.

Als het apparaat uiteindelijk toch aan vervanging toe is, gooi het dan niet bij het gewone huisvuil, maar breng het naar een verzamelpunt in uw buurt (of een milieupark waar van toepassing).

Wees zuinig op het milieu!



❗ Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A - Ein/Aus-Taste:	E und F - Obere Zerkleinerungsmesser (identische Messer)
A1 Langsam	G - Unteres Zerkleinerungsmesser
A2 Schnell	H - Behälter 0,8 l
B - Motorblock	I - Behälterachse
C - Verschlussdeckel	J - Haftpolster oder Auflage
D - Zubehör für Milkshake	

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Wir bitten Sie, vor der ersten Benutzung zu prüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist oder wenn sich noch alle im Behälter aufbewahrten Zubehöerteile darin befinden.
- Das Gerät darf nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer Flamme (Gasherd) abgestellt oder verwendet werden.
- Das Gerät darf nur auf einer stabilen Arbeitsunterlage und nicht in der Nähe von Spritzwasser benutzt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf.
- Nehmen Sie niemals den Verschlussdeckel ab, bevor die Messer nicht vollkommen zum Stehen gekommen sind. Vorsicht die Messer sind extrem scharf
- Der Netzstecker des Gerätes muss herausgezogen werden:
 - bevor Sie es zusammenbauen oder zerlegen,
 - zum Wechseln des Zubehörs,
 - bei Störungen während des Betriebs,
 - vor jeder Reinigung oder Wartung,
 - nach der Benutzung.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nicht am Kabel aus der Steckdose heraus.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreien Zustand.
- Ein Haushaltsgerät darf nicht benutzt werden:
 - wenn es auf den Boden gefallen ist,
 - die Messer beschädigt oder nicht vollständig sind oder das Kabel beschädigt ist.

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie die Messer einsetzen **(E, F & G)**.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in Reichweite von Kindern hängen.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit sich drehenden Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur die Zubehörteile, die für Ihr Gerät geeignet sind.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen:
 - Niederspannungsrichtlinie
 - elektromagnetische Verträglichkeit
 - Umwelt
 - Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Füllen Sie keine kochenden Speisen in den Behälter.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.

GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile **(C, D, E, F, G, H & J)** mit Seifenwasser ab. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie gut ab.

Achtung: Die Messerklingen sind sehr scharf. Gehen Sie mit den Schneidgeräten (E, F & G) vorsichtig um, wenn Sie sie benutzen, den Behälter leeren oder Ihr Gerät reinigen. Fassen Sie die Messer immer am oberen Teil an und vermeiden Sie es, die Klingen zu berühren.

Empfehlung: Für eine bequemere Benutzung empfehlen wir Ihnen, das Haftpolster **(J)** als Rutschsicherung unter den Behälter **(H)** zu legen. Sie können es auch nach Belieben auf den Behälter legen, um Ihre frisch gemixten Lebensmittel zu schützen.

Zerkleinerungs- und Mixerfunktion (Zerkleinerungsmesser E, F und G):

Um Zutaten in grobe Stücke zu schneiden, kann das untere Messer alleine verwendet werden. Zum fein Hacken, dünn Schneiden, Pürieren usw. verwenden Sie beide Messer zusammen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

- Stellen Sie den Behälter **(H)** auf eine saubere und trockene Fläche, von der er nicht herunterfallen kann.
- Setzen Sie das untere Messer **(G)** in den Behälter auf die Behälterachse **(I)** **(Abb. 1)**
- Stecken Sie die beiden oberen Messer **(E und F)** auf das bereits im Behälter befindliche untere Messer auf **(Abb. 1)**.

Anmerkung: Wenn Sie lediglich das untere Messer benutzen möchten, lassen Sie diesen Schritt einfach aus.

- Geben Sie die Zutaten in den Behälter, ohne dabei die Höchstmengen aus der Zutatentabelle unten zu überschreiten **(Abb. 2)**:
 - Schneiden Sie sie in grobe Stücke, um 1-1,5 cm große Würfel zu erhalten bzw. damit Sie leichter in den Behälter hineingehen.
 - Beachten Sie, dass harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen, Gewürze, Eiswürfel oder Eis zu einem vorzeitigen Verschleiß der Messerklingen führen können.**
- Setzen Sie nun den Verschlussdeckel auf **(C)** **(Abb. 2)**.
- Setzen Sie den Motorblock **(B)** darauf und drehen Sie ihn leicht an, damit er gut auf dem Behälter **(H)** angebracht ist **(Abb. 3)**.
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste **(A)**; halten Sie dabei das Gerät am Behälter **(H)** fest, damit es sich nicht dreht. Sie können zwischen einer langsamen Geschwindigkeit **(A1)** oder einer hohen Geschwindigkeit **(A2 Turbo)** wählen **(Abb. 4)**.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie die Ein/Aus-Taste wieder los **(A1 oder A2 Turbo)**, ziehen den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und warten, bis die Messer **(E, F, G)** vollkommen stillstehen.
- Nehmen Sie Motorblock **(B)**, Verschlussdeckel **(C)** und Messer **(E, F, G)** ab und entleeren Sie die Zubereitung.

Empfehlungen für die Benutzung:

Zutaten	Max. Menge	Empfehlung	Max. Zeit	Empfohlene Geschwindigkeit
Petersilie	40 g	Stiele entfernen	Pulsierend	A1 oder A2
Minze	40 g	Stiele entfernen	Pulsierend	A1 oder A2
Zwiebeln, Schalotten	200 g	in Stücke schneiden	Pulsierend	A1
Knoblauch	150 g	-	Pulsierend	A1
Zwieback	40 g	vierteln	5 bis 10 s	A1 oder A2
Mandeln, Nüsse, Haselnüsse	100 g	Schalen entfernen	5 bis 10 s	A2
Schweizer Käse	100 g	in Würfel schneiden	5 bis 10 s	A2
Gekochtes Ei	3	halbieren	5 bis 8 s	A2
Kochschinken	200 g	in Stücke schneiden	5 bis 8 s	A2
Rindersteak	200 g	Entfernen der Knochen und Knorpel	8 bis 10 s	A2
Leichte Teige oder Suppen	0,8 l	-	Max. 30 sek.	A1 oder A2
Gedünstetes Obst	300 g	-	10 bis 15 s	A1

Nützliche Tipps für bessere Ergebnisse:

Pulsierendes Ein- und Ausschalten ermöglicht Ihnen, bessere Ergebnisse zu erzielen. Entfernen Sie die Zutaten, die sich an der Wand des Behälters absetzen (Schinken, Zwiebeln usw.) mit einem Küchenspachtel. Verteilen Sie sie wieder im Behälter und schalten Sie impulsweise noch ein, zwei oder drei Mal ein. Die Skala des Behälters berücksichtigt ein berechnetes Volumen ohne das/die eingesetzten Messer. Diese Skala dient nur zur Orientierung.

Milkshake-Funktion (Milkshake-Zubehör (D) + unteres Zerkleinerungsmesser (G))

- Nehmen Sie das Milkshake-Zubehör (D) und setzen Sie es auf die Achse des unteren Zerkleinerungsmessers (G) (Abb. 5).
- Setzen Sie das untere Zerkleinerungsmesser (G) mit dem Milkshake-Zubehör (D) auf die Achse des Behälters (H) (Abb. 5), geben Sie die Zutaten in den Behälter, ohne dabei den maximalen Füllstand zu überschreiten, und bringen Sie den Verschlussdeckel (C) an (Abb. 6).
- Bringen Sie den Motorblock (B) auf der Einheit an, indem Sie ihn etwas drehen, damit er richtig auf dem Behälter (H) sitzt (Abb. 7).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Ein/Aus-Taste (A). Halten Sie dabei das Gerät auf Höhe des Behälters (H), damit er sich nicht drehen kann. Sie haben die Wahl zwischen einer langsamen Geschwindigkeit (A1) und einer schnelleren Geschwindigkeit (A2 Turbo).
- Lassen Sie nach dem Mixen die Ein/Aus-Taste (A1 oder A2 Turbo) wieder los, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Zerkleinerungsmesser (D + G) vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Motorblock (B), den Verschlussdeckel (C) und das Zerkleinerungsmesser mit dem Milkshake-Zubehör (D + G) ab, damit die Zubereitung serviert werden kann.
- Vergessen Sie nicht, das Milkshake-Zubehör (D) abzunehmen, damit die Zerkleinerungs- oder Mixerfunktion wieder verfügbar ist.

Achtung:

Ihr Gerät verfügt über ein zweifaches Sicherheitssystem: Das Gerät kann nicht in Betrieb gesetzt werden, wenn der Verschlussdeckel (C) fehlt. Stellen Sie sicher, dass Behälter (H) und Motorblock (B) richtig zusammengefügt wurden, ansonsten funktioniert Ihr Gerät nicht.

Bei der Zubereitung von Flüssigkeiten dürfen der maximale Füllstand (0,8 l), der am Behälter (H) angezeigt wird, und eine Zubereitungszeit von maximal 30 Sekunden nicht überschritten werden. Die Zubereitung erfolgt nur mit dem unteren Zerkleinerungsmesser (G) oder mit zwei Zerkleinerungsmessern (unteres Zerkleinerungsmesser G + oberes Zerkleinerungsmesser E oder F).

REZEPTE

Pfannkuchenteig: (für 0,8 l Teig)

Geben Sie 160 g Mehl, 3 Eier, 0,4 l Milch, 1 1/2 Esslöffel Öl und eine Prise Salz in den Behälter (H).

Mixen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um einen glatten Teig zu erhalten.

Waffelteig (für 0,8 l Teig für ca. 20 Waffeln)

Mischen Sie 4 g Backhefe mit ein bisschen lauwarmem Wasser. Geben Sie diese Mischung mit folgenden Zutaten in den Behälter (H): 200 g Mehl, 3 Eier, 320 ml Milch, 100 g zerlassene Butter und 2 Esslöffel Vanillezucker. Mixen Sie die Zutaten etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um einen glatten Teig zu erhalten. Lassen Sie den Teig nun 1 Stunde lang ruhen.

Basilikum-Pesto: (für 4 Personen)

20 g Pinienkerne - 2 Knoblauchzehen - einige Blätter (50 g) Basilikum - 1 Esslöffel gemahlene Haselnüsse - 80 ml Olivenöl - 40 g geriebener Parmesan, Salz.

Rösten Sie die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl und stellen Sie sie zur Seite. Dann hacken Sie die Basilikumblätter bei langsamer Geschwindigkeit (A1) unter pulsierendem Einschalten. Entfernen Sie die Teile, die sich an der Behälterwand festgesetzt haben, und schalten Sie das Gerät erneut ein paar Male ein.

Geben Sie die Pinienkerne, die gemahlene Haselnüsse, die halbierten Knoblauchzehen, Salz und das Öl in den Behälter dazu. Mixen Sie alles 20 Sekunden lang auf der Turbo-Stufe (A2). Zum Schluss fügen Sie den geriebenen Parmesan hinzu und mixen das Ganze noch weitere 10 Sekunden auf der Turbo-Stufe (A2), um eine feine Masse zu erhalten.

Tsatsiki: (für 4 Personen)

2 Gurken - 3 Knoblauchzehen - Frische Minze - 150 ml Olivenöl - 2 Joghurt - Salz und Pfeffer.

Halbieren Sie die Gurke der Länge nach. Entfernen Sie die Kerne und würfeln Sie die Gurke. Salzen Sie die Gurkenwürfel und lassen Sie sie 15 Minuten durchziehen. Hacken Sie den Knoblauch und die Minze. Geben Sie Joghurt und Olivenöl dazu. Mixen Sie alles, um eine sämige Masse zu erhalten. Schmecken Sie die Zubereitung mit Salz und Pfeffer ab. Vermengen Sie in einer Schüssel die Gurkenstückchen mit der zubereiteten Masse. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank und servieren Sie den Tsatsiki kalt.

Mit zwei Zerkleinerungsmessern (unteres Zerkleinerungsmesser G + oberes Zerkleinerungsmesser E oder F)

Mayonnaise:

2 Eigelb - 1 Esslöffel Senf - 2 Esslöffel Wasser - 1 Esslöffel Essig - 200 ml Öl - Salz, Pfeffer.

Benutzen Sie die Turbo-Stufe (A2). Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

Geben Sie alle Zutaten und nur zwei Esslöffel Öl in den Behälter **(H)**. Mischen Sie die Zutaten leicht vor, indem Sie 15 Sekunden lang einschalten. Fügen Sie das Öl in drei Teilen hinzu, wobei Sie jedes Mal 10 Sekunden lang einschalten. **Rezeptidee:** Mayonnaise ohne Senf. Nehmen Sie die gleichen Zutaten wie oben beschrieben, ersetzen Sie jedoch den Senf und das Wasser durch 2 Esslöffel Zitronensaft.

Eiscreme mit roten Beeren:

200 g tiefgekühlte rote Beeren - 4 Esslöffel Puderzucker (ca. 30 g) - 100 bis 200 ml Sahne (je nach Geschmack)
Mischen Sie die Beeren 10 bis 15 Sekunden. Geben Sie den Zucker und die Sahne dazu. Weitere 15 Sekunden mixen.

Varianten: Sie können auch andere Beeren, wie etwa Heidelbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Walderdbeeren usw. verwenden.

Mit drei Zerkleinerungsmessern (unteres Zerkleinerungsmesser G + oberes Zerkleinerungsmesser E und F)

Aprikosenmarmelade mit Honig

300 g weiche Aprikosen (für dieses Rezept können keine getrockneten Aprikosen verwendet werden) - 70 g cremiger Honig
Geben Sie die Aprikosen in den Behälter, mengen Sie den Honig bei und mixen Sie das Ganze maximal 6 Sekunden.

Mit Milkshake-Zubehör (unteres Zerkleinerungsmesser (G) + Milkshake-Zubehör (D))

Schlagsahne

Geben Sie in den Behälter **(H)** 200 ml flüssige Sahne (mind. 30 % Fettgehalt), 20 g Zucker oder 20 g Puderzucker oder 1 Beutel Vanillezucker. Mixen Sie die Zutaten ca. 30 Sekunden lang.

Empfehlung für eine leckere, steife Schlagsahne:

- Verwenden Sie kalte Sahne direkt aus dem Kühlschrank.
- Mischen Sie das Ganze nicht länger als 40 Sekunden, weil Sie sonst Butter erhalten.

Eiscreme-Milkshake

160 g Eiscreme (Geschmacksrichtung Vanille, Erdbeere, Pistazien usw.), 320 ml Milch.

Mixen Sie die Eiscreme in Impulsen, geben Sie dann die Milch hinzu und mixen Sie nochmals 20 Sekunden lang.

Bananen-Milkshake

320 ml Milch, 160 g Banane, 6 kleine Eiswürfel.

Mischen Sie die Eiswürfel mit der Banane, geben Sie dann die Milch hinzu und mixen Sie nochmals 30 Sekunden lang.

Varianten: Sie können auch Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren usw. verwenden.

Kaffee Frappé

5 Kaffeeöffel löslicher Kaffee, 8 Kaffeeöffel Zucker, 6 kleine Eiswürfel, 240 ml Milch. Mixen Sie die Eiswürfel in Impulsen, danach geben Sie den löslichen Kaffee, Zucker und die Milch hinzu.

Mixen Sie nochmals 30 Sekunden lang.

Fruchtsirup-Milkshake

80 ml Erdbeersirup, 240 ml Milch, 6 kleine Eiswürfel.

Mixen Sie die Eiswürfel in Impulsen, danach geben Sie die Milch und den Sirup hinzu. Mixen Sie nochmals 20 Sekunden lang.

Varianten: Sie können auch Sirup aus Minze, Granatapfel, Passionsfrucht usw. verwenden.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorblocks **(B)** immer den Netzstecker heraus.
- Tauchen Sie den Motorblock **(B)** niemals ins Wasser. Halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern **(E, F & G)** um, da die Klingen sehr scharf sind.
- Weichen Sie die Messer **(E, F & G)** nicht mit dem Geschirr im Spülbecken ein.
- Zur einfachen Reinigung des Behälters **(H)** nach der Benutzung gießen Sie ein Glas Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel hinein, schalten den Mixer etwa 5 bis 10 Sekunden mit eingesetzten Messern **(E, F & G)** ein, dann spülen Sie alle Teile unter dem Wasserhahn ab.
- Bei Verfärbungen der Kunststoffteile durch Nahrungsmittel wie etwa Karotten reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Behälter **(H)**, Verschlussdeckel **(C)** und sämtliche Zubehörteile **(E, F, G & J)** sind spülmaschinengeeignet und können mit dem „SPAR“- oder „KURZ“-Programm im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

Netzkabelaufbewahrung: Wickeln Sie das Kabel um das Gerät und stecken Sie es in die dafür vorgesehene Öffnung, um es festzumachen **(Abb. 8)**.

RECYCLING

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.



➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DESCRIPTION

A - On/Off buttons:	E & F - Upper chopping blades
A1 Slow speed	(identical blades)
A2 Turbo	G - Lower chopping blade
B - Motor unit	H - 0.8L bowl
C - Seal lid	I - Bowl spindle
D - Milkshake accessory	J - Nonslip pad or lid

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully before using your appliance for the first time and keep to hand for future reference: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Any connection fault invalidates the guarantee.
- The appliance must be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Agent.
- Do not operate the appliance when empty or with the accessories in the bowl.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Use the product on flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes. Do not turn the appliance over.
- Do not remove the seal lid until the blades have come to a complete stop.
- Disconnect the appliance:
 - before assembly and disassembly,
 - if it fails during operation,
 - before cleaning or maintenance,
 - after use.
- Never disconnect the appliance by pulling on the power cord.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be

performed by an Approved Service Centre.

- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before fitting the blades (**E, F & G**).
- Check the electrical power cord for signs of wear or damage prior to each period of use. If the electrical power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Agent to avoid any danger (see list in the service booklet).
- Completely unwind the power cord before plugging into an earthed socket.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord should never be near to or in contact with hot surfaces, near to a heat source or sharp edges.
- Do not place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Your appliance is for domestic use only. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your own safety, only use accessories and spare parts from the appliance manufacturer, which are especially designed for your appliance.
- For your safety, this appliance complies with applicable standards and laws:
 - Low Voltage Directive
 - Electromagnetic Compatibility
 - Environment
 - Materials in contact with food.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before first use, remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.

- Carefully wash the accessories (**C, D, E, F, G, H & J**) in warm water with a little washing up liquid, rinse and dry thoroughly.
- Attention: the blades are very sharp, handle cutting accessories (**E, F & G**) with caution when using or cleaning your appliance. Always handle the blade accessories by the upper part taking care not to touch the blades.

Before using for the first time, wash the accessories (**C, D, E, F, G, H & J**) in soapy water. Rinse and dry carefully.

Attention: the blades are very sharp, handle cutting accessories (**E, F & G**) with caution when using or cleaning your appliance. Always take the blade accessories by the upper part taking care not to touch the blades.

Tip: for more comfortable use, it is advisable to position the pad (**J**) under the bowl (**H**), to be used as a nonslip base. You can also use it as a lid on top of the bowl to protect your freshly blended ingredients.

Chopping and Blending Function (blades **E, F & G**):

For coarse chopping, the lower blade can be used on its own. For finer chopping, blending, pureeing, etc. using both the blades gives a superior result.

- Place the bowl (**H**) on a clean, dry surface where there is no risk of it falling.
- Place the lower blade (**G**) inside the blending bowl and on the bowl shaft (**I**) (**Fig. 1**).

- Fit the 2 upper blades (**E & F**) over the lower blade (**G**) already in place in the bowl (**Fig. 1**).

Note: If you want to use only the lower blade, skip this step.

- Add the ingredients without exceeding the maximum quantities in the table of ingredients below (**Fig. 2**):
- Cut larger pieces into cubes around 1-1.5 cm or as needed to fit easily into the blending bowl.
- **Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, ice cubes or ice will wear the blades faster.**
- Now put on the seal lid (**C**) (**Fig. 2**).
- Place the motor unit (**B**) on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl (**H**) (**Fig. 3**).
- Plug in the appliance and press the On/Off button (**A**), while at the same time holding the appliance by the bowl (**H**) so that it does not turn. You may select either a low speed (**A1**) or a higher speed (**A2 Turbo**) (**Fig. 4**).
- At the end of preparation, release the On/Off button (**A1 or A2 Turbo**), unplug the appliance and wait until the blades (**E, F, G**) come to a complete stop.
- Remove the motor unit (**B**), the seal lid (**C**) and the blades (**E, F, G**) to pour out the preparation.

Recommendations for use:

Ingredients	Max quantity	Recommendation	Max time	Starting up recommended
Parsley	40 g	Remove stems	By pulsing	A1 or A2
Mint	40 g	Remove stems	By pulsing	A1 or A2
Onions, shallots	200 g	Cutting into pieces	By pulsing	A1
Garlic	150 g	-	By pulsing	A1
Melba toast	40 g	Quartering	5 to 10 s	A1 or A2
Almonds, nuts, hazelnuts	100 g	Remove shells	5 to 10 s	A2
Swiss cheese	100 g	Dicing	5 to 10 s	A2
Boiled egg	3	Halving	5 to 8 s	A2
Boiled ham	200 g	Cutting into pieces	5 to 8 s	A2
Beef steak	200 g	Remove bones and cartilage	8 to 10 s	A2
Light batter or soup	0.8 l	-	MAX 30 sec	A1 or A2
Stewed fruit	300 g	-	10 to 15 s	A1

Useful tips for best results:

Pulsing produces better results. Remove any food stuck to the sides of the bowl (ham, onions etc.) using the spatula. Spread around the bowl and pulse again 2 or 3 times. The measurements on the bowl take into account the volume calculated without the blade(s) fitted; they are only given for information purposes.

Milkshake function (milkshake accessory (**D**) + lower blade (**G**))

- Take the milkshake accessory (**D**) and fit it to the lower blade spindle (**G**) (**Fig. 5**).
- Place the lower blade (**G**) fitted with the milkshake accessory (**D**) on the bowl spindle (**I**) (**fig. 5**), pour in the ingredients without exceeding the maximum level and fit the seal lid (**C**) (**fig. 6**).
- Place the motor unit (**B**) on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl (**H**) (**fig. 7**).
- Plug in the appliance and press the On/Off button (**A**), holding the appliance by the bowl (**H**) so that it does not turn. You may select either a low speed (**A1**) or a higher speed (**A2 Turbo**).
- At the end of preparation, release the On/Off button (**A1 or A2 Turbo**), unplug the appliance and wait until the blades come to a complete stop (**D + G**).
- Remove the motor unit (**B**), the seal lid (**C**) and the blade fitted with the milkshake accessory (**D + G**) to pour out the preparation.
- Remember to remove the milkshake accessory (**D**) to return to the chop or blend functions.

Caution:

Your appliance has a dual safety system: the appliance will not operate if the seal lid is not in place (**C**). Check that the bowl (**H**) and the motor unit (**B**) are placed correctly, otherwise your appliance will not operate.

For liquid preparations, do not exceed the maximum level (0.8L) indicated on the bowl (H) and the time for use which is 30 seconds maximum. Use either the lower chopping blade (G) alone or together with the double-blade knives (lower chopping blade G + upper chopping blade E or F).

RECIPES

Use either the lower chopping blade (G) alone or together with the upper chopping blades (E, F, G) for better results.

Pancake mix: (makes up to 0.8 L)

Add 160 g plain flour, 3 eggs, 400 ml milk, 1 1/2 tbsp oil and a pinch of salt to the bowl (**H**). Blend for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth batter.

Waffle mix (makes up to 0.8 L for 20 waffles)

Mix 5 g fresh yeast with a little warm water. Pour into the bowl (**H**) with 200 g plain flour, 3 eggs, 320 ml milk, 100 g softened butter and 2 tbsp vanilla sugar. Mix for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth batter. Leave to rest for 1 hour.

Basil pesto: (serves 4)

20 g pine nuts - 2 garlic cloves - 1 sprig (50 g) of basil - 1 tbsp ground hazelnuts - 80 ml olive oil - 40 g parmesan (ground), Salt.

Toast the pine nuts in a pan without oil and set aside. Finely chop the basil leaves on slow speed **(A1)**, while pulsing. Remove any food stuck on the sides of the bowl and mix again.

Add the pine nuts, ground hazelnuts, the garlic cut in half, salt and oil into the chopper. Chop for 20 seconds on Turbo **(A2)** speed. Finally, add the ground parmesan and mix for a further 10 seconds on Turbo **(A2)** speed to obtain a fine texture.

Cacik: (serves 4)

2 cucumbers - 3 garlic cloves - Fresh mint - 150 ml olive oil - 2 small pots natural yoghurts - Salt and pepper.

Cut the cucumbers in two lengthwise. Remove the seeds and dice the cucumber. Salt the cucumber cubes and leave to drain for 15 minutes. Chop the garlic and mint. Add the yoghurt and olive oil Mix to obtain a thick texture. Season. In a bowl, add the pieces of cucumber to the mixture. Refrigerate and serve cold.

Fine herb butter:

100 g butter - 100 g chives, parsley, chervil, tarragon, watercress in equal portions. Speed Turbo **(A2)**. Chop the herbs. Add the soft butter cut into cubes. Blend to obtain a smooth mixture.

Variations

Anchovy butter: 100 g butter, 100 g anchovy fillets in oil, 1 tbsp lemon juice.

Roquefort butter or butter with other blue cheeses: 100 g roquefort and 100 g butter.

With the double-blade knives (lower chopping blade G + upper chopping blade E or F)**Mayonnaise:**

2 egg yolks - 1 tbsp mild mustard - 2 tbsps water - 1 tbsp white wine vinegar - 200 ml oil - salt, pepper.

Speed Turbo **(A2)**. It is important for all the ingredients to be at the same temperature before starting preparation.

Place all the ingredients in the bowl **(H)** and only 2 tbsp oil.

Pre-mix by pressing for 15 seconds. Add the oil in three phases while processing for 10 seconds each time.

Recipe idea: Mayonnaise without mustard. Follow the steps above by replacing the mustard and the water with 2 tbsps lemon juice.

Ice-cream with red berries:

200 g of frozen red berries - 4 tbsp caster sugar (approx. 30g)- 100 to 200 ml double cream (according to taste).

Mix the berries 10 to 15 seconds. Add the sugar and full cream. Mix for 15 seconds.

Variations You can use other frozen fruit like blueberries, raspberries, red currants, small strawberries, etc.)

With the triple-blade knives (lower chopping blade G + upper chopping blades E & F)**Apricot marmalade with honey**

300 g soft apricots ((this recipe cannot be prepared with dried apricots) - 70 g runny honey.

Place the apricots in the bowl. Pour the honey over the apricots and mix for 6 seconds maximum.

With the milkshake accessory (lower blade (G) + milkshake accessory (D)**Chantilly cream**

Pour 200 ml UHT liquid cream (minimum 30% fat) into the bowl **(H)** with 20g caster sugar or 20g icing sugar and 1 sachet vanilla sugar. Run continuously for approximately 30 seconds.

Tips for making excellent Chantilly cream that stays stiff:

- Use cold liquid cream straight from the fridge.
- Do not blend for more than 40 seconds otherwise you will obtain butter.

Ice cream milkshake

160 g ice cream (flavours: vanilla, strawberry, pistachio, etc.), 320 ml milk.

Pulse the ice cream then add the milk and blend again for approximately 20 seconds.

Banana milkshake

320 ml milk, 160 g banana, 6 small ice cubes.

Blend the ice cubes with the banana then add the ice cubes and blend again for 30 seconds.

Variations use apples, pears, strawberries, raspberries, etc.

Iced coffee

5 teaspoons instant coffee, 8 teaspoons sugar, 6 small ice cubes, 240 ml milk.

Pulse the ice cubes then add the instant coffee, sugar and milk.

Blend again for 30 seconds.

Fruit syrup milkshake

80 ml strawberry syrup, 240 ml milk, 6 small ice cubes.

Pulse the ice cubes then add the milk and the syrup. Blend again for 20 seconds.

Variations: use mint, pomegranate, passion fruit syrup, etc.

CLEANING YOUR APPLIANCE

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(B)**.
- Never immerse the motor unit **(B)** in water. Do not rinse it under water. Clean it with a damp cloth and dry carefully.
- **Handle the blades (E, F & G) with care as they are very sharp.**
- **Do not leave the blades (E, F & G) to soak with the dishes in the sink.**
- For easy cleaning of the bowl **(H)** after use, pour 1 glass of water and a few drops of washing up liquid into the bowl, switch the mixer on for 5 to 10 seconds, with the blades in place **(E, F & G)** then rinse under the tap.
- In the case of colouration of the plastic parts by foodstuffs such as carrots, rub with a cloth soaked in cooking oil, then proceed with normal cleaning.
- The bowl **(H)**, seal lid **(C)** and other accessories **(E, F, G & J)** are dishwasher safe and can be washed on the top shelf on the "ECONOMY" or "QUICK WASH" programme.

Power cord storage: Wrap the cord around the appliance and place it under the notch to block it **(Fig. 8)**.

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRIC OR ELECTRONIC PRODUCTS

Your appliance is expected to last for many years. However, when the time comes to replace it, do not throw it in the bin or in a dump, but take it to the recycling centre in your town (or to a waste reception centre where applicable).

Think of the environment!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



- ➡ Take it to a local civic waste disposal centre.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Botones de puesta en marcha:	E y F - Cuchillas picadoras superiores (cuchillas idénticas)
A1 Velocidad lenta	G - Cuchilla picadora inferior
A2 Turbo	H - Vaso de 0,8 l
B - Bloque motor	I - Eje del vaso
C - Tapa antifugas	J - Almohadilla antideslizante o tapa
D - Accesorio para batidos	

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisadas, o que la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado instrucciones sobre el funcionamiento del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizarlo por primera vez, debe comprobar que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características del aparato.
- Cualquier conexión incorrecta anula la garantía.
- No utilice el aparato vacío ni con los accesorios dispuestos en el vaso.
- No coloque ni use este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el producto sobre una superficie de trabajo plana, estable y alejada de salpicaduras de agua. No le dé la vuelta.
- Nunca retire la tapa antifugas antes de que las cuchillas se detengan completamente.
- El aparato deberá desconectarse:
 - antes del montaje y desmontaje,
 - si existe alguna anomalía durante el funcionamiento,
 - antes de cada limpieza o tarea de mantenimiento,
 - después de su uso.
- Nunca desconecte el aparato tirando del cable de alimentación
- Si utiliza un alargador, compruebe previamente que está en perfecto estado.
- Un electrodoméstico no debe utilizarse:
 - ha sufrido una caída,
 - si faltan cuchillas o están deterioradas.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si lo deja sin vigilancia y antes de colocar las cuchillas **(E, F y G)**.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el servicio de post-venta o personal cualificado deberán sustituirlo para evitar cualquier peligro.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- El cable de alimentación nunca debe estar cerca de o en contacto con partes calientes, junto a una fuente de calor o ángulos pronunciados.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquidos.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adaptados a su aparato.
- Por su propia seguridad, este aparato cumple con todas las normas y reglamentos aplicables:
 - Directiva de baja tensión
 - Compatibilidad electromagnética
 - Medio ambiente
 - Materiales en contacto con alimentos.

USO

Antes del primer uso, limpie los accesorios **(C, D, E, F, G, H y J)** con agua y jabón. Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.

Atención: las hojas están muy afiladas, manipule los accesorios cortantes **(E, F y G)** con precaución, durante la utilización o limpieza del aparato. Sujete siempre las cuchillas por la parte superior, evitando tocar las hojas.

Consejo: Para utilizarlo con mayor comodidad, es recomendable colocar la almohadilla **(J)** bajo el vaso **(H)**, para que sirva como pie antideslizante. Asimismo, puede utilizarla como tapa colocándola encima del vaso para proteger los alimentos que acaba de batir.

Función de picadora y batidora (cuchillas E, F y G):

Para picar en trozos grandes, puede utilizar únicamente la cuchilla inferior. Para picar en trozos finos, cortar en tiras, hacer puré, etc., utilice las dos cuchillas juntas para obtener mejores resultados.

- Coloque el vaso **(H)** sobre una superficie limpia y seca donde no pueda caerse.
- Coloque la cuchilla inferior **(G)** dentro del vaso mezclador y encima del eje del vaso **(I)** (Fig. 1).
- Encaje las 2 cuchillas superiores **(E y F)** sobre la cuchilla inferior **(G)** que ya está en su lugar dentro del vaso (Fig. 1).
- **Nota: si sólo desea utilizar la cuchilla inferior, ignore este paso.**
- Añada los ingredientes sin exceder nunca las cantidades máximas de la tabla de ingredientes que figura a continuación (Fig. 2):
 - Córteles en trozos grandes para obtener tacos de 1-1,5 cm o para que entren fácilmente en el vaso mezclador.
 - **Tenga en cuenta que los alimentos sólidos como granos de café, especias, cubitos de hielo o hielo, pueden acelerar el desgaste de las hojas de las cuchillas.**
- Instale a continuación la tapa antifugas **(C)** (Fig. 2).
- Coloque el bloque motor **(B)** sobre el conjunto girándolo ligeramente para que se sitúe correctamente sobre el vaso **(H)** (Fig. 3).
- Conecte el aparato y pulse el botón de puesta en marcha **(A)**, conservando el aparato a nivel del vaso **(H)** para evitar que gire. Puede seleccionar entre una velocidad lenta

(A1) o una velocidad más rápida **(A2 Turbo)** (Fig. 4).-

- Al final de la preparación, suelte el botón de puesta en marcha **(A1 o A2 Turbo)**, desconecte el aparato y espere a que la(s) cuchilla(s) se detenga(n) completamente **(E, F, G)**.
- Retire el bloque motor **(B)**, la tapa antifugas **(C)** y la(s) cuchilla(s) **(E, F, G)** para vaciar la preparación.

Consejos de utilización:

Ingredientes	Cantidad máxima	Recomendación	Tiempo máximo	Puesta en marcha recomendada
Perejil	40 g	Retirar los tallos	Por impulso	A1 o A2
Menta	40 g	Retirar los tallos	Por impulso	A1 o A2
Cebollas, cebollas escalonias	200 g	Cortar en trozos	Por impulso	A1
Ajo	150 g	-	Por impulso	A1
Tostadas	40 g	Cortar en 4	de 5 a 10 s	A1 o A2
Almendras, nueces, avellanas	100 g	Retirar las cáscaras	de 5 a 10 s	A2
Gruyères	100 g	Cortar en tacos	de 5 a 10 s	A2
Huevo duro	3	Cortar en 2	de 5 a 8 s	A2
Jamón de York	200 g	Cortar en trozos	de 5 a 8 s	A2
Carne en filetes	200 g	Retirar el hueso y los cartilagos	de 8 a 10 s	A2
Pastas ligeras o sopas	0.8 l	-	30 s MÁX.	A1 o A2
Compotas	300 g	-	de 10 a 15 s	A1

Consejos para obtener los mejores resultados:

Trabajar en impulsos. Si los trozos de alimentos quedan pegados en la pared del vaso (jamón, cebolla,...), despéguelos con la ayuda de una espátula. Repáralos en el vaso y realice 2 o 3 impulsos adicionales. Las graduaciones del vaso tienen en cuenta un volumen calculado sin la cuchilla instalada y sólo se ofrecen a título indicativo.

Función batidos (accesorio para batidos (D) + cuchilla inferior (G))

- Tome el accesorio para batidos **(D)** y encájelo sobre el eje de la cuchilla inferior **(G)** (Fig. 5).

- Coloque la cuchilla inferior **(G)** con el accesorio para batidos **(D)** sobre el eje del vaso **(I)** (fig. 5), y luego vierta los ingredientes sin superar nunca el nivel máximo y coloque la tapa antifugas **(C)** (fig. 6).
- Coloque el bloque motor **(B)** sobre el conjunto dando un ligero giro para que quede bien colocado sobre el vaso **(H)** (fig. 7).
- Conecte el aparato y pulse el botón de puesta en marcha **(A)**, sujetando el aparato a la altura del vaso **(H)** para evitar que gire. Puede optar por una velocidad lenta **(A1)** u otra más rápida **(A2 Turbo)**.
- Al acabar la preparación, suelte el botón de puesta en marcha **(A1 o A2 Turbo)**, desconecte el aparato y espere a que la cuchilla se detenga por completo **(D + G)**.
- Retire el bloque motor **(B)**, la tapa antifugas **(C)** y la cuchilla equipada con el accesorio para batidos **(D + G)** para vaciar la preparación.
- No se olvide de retirar el accesorio para batidos **(D)** para volver a las funciones de picadora o batidora.

Atención:

Este aparato está dotado de un sistema de doble seguridad: la puesta en marcha no es posible sin la tapa antifugas **(C)**. Compruebe que el vaso **(H)** y el bloque motor **(B)** están correctamente colocados; en caso contrario, el aparato no funcionará.

Para las preparaciones líquidas, no supere el nivel máximo **(0,8 l)** indicado en el vaso **(H)** y el tiempo de utilización, que es de 30 segundos como máximo. Deben realizarse o bien con la cuchilla picadora inferior **(G)** sola o con la cuchilla de doble filo **(cuchilla picadora inferior G + cuchilla picadora superior E o F)**.

RECETAS

Deben realizarse o bien con la cuchilla picadora inferior **(G)** sola o con las 3 cuchillas picadoras **(E, F, G)** juntas, para más eficacia.

Masa de crepes: (para 0,8 l de masa)

Introduzca 160 g de harina, 3 huevos, 0,4 litros de leche, 1 cucharada sopera y media de aceite y una pizca de sal en el vaso **(H)**. Bátilo todo durante entre 15 y 20 segundos, hasta obtener una masa homogénea.

Masa para gofres (para 0,8 l de masa, lo que equivale a unos 20 gofres)

Disuelva 4 g de levadura de panadería en un poco de agua tibia. Introdúzcala en el vaso **(H)** con 200 g de harina, 3 huevos, 32 cl de leche, 100 g de mantequilla fundida y 2 cucharadas soperas de azúcar avainillado. Bátilo todo durante entre 15 y 20 segundos hasta que la masa esté lo bastante lisa. Deje reposar la masa durante 1 hora.

Pesto con albahaca: (para 4 personas)

20 g de piñones, 2 dientes de ajo, 1 rama (50 g) de albahaca, 1 cucharada sopera de nuez en polvo, 80 ml de aceite de oliva, 40 g de queso parmesano en polvo, sal. Tueste los piñones en una sartén sin aceite y resérvelos. Con la velocidad lenta

(A1), pique las hojas de albahaca finamente, con varios impulsos. Despegue los trozos de la pared del vaso y dele varios impulsos más.

Añada los piñones, las nueces en polvo, el ajo partido en dos, la sal y el aceite en la picadora. Póngala en marcha durante 20 segundos a la velocidad Turbo **(A2)**. Para terminar, añada el queso parmesano en polvo y mézclelo 10 segundos más a velocidad Turbo **(A2)** para que la textura de la salsa sea bien fina.

Cacik: (para 4 personas)

2 pepinos, 3 dientes de ajo, menta fresca, 15 cl de aceite de oliva, 2 yogures, sal y pimienta.

Corte los pepinos por la mitad en sentido longitudinal. Retire las pepitas y córtelos en dados. Sale los trocitos y deje que se escurran durante 15 minutos. Pique el ajo y la menta. Añádale los yogures y el aceite de oliva. Bátilo todo para obtener una mezcla untuosa. Salpimente. En una ensaladera, añada los trozos de pepino a la mezcla obtenida. Guárdela en el frigorífico y sírvala bien fría.

Mantequilla a las finas hierbas:

100 g de mantequilla, 100 g de una mezcla igual de cebolla tierna, perejil, perifollo, estragón, berros.

Velocidad Turbo **(A2)**. Pique las hierbas. Añada la mantequilla blanda en trozos. Mézclelo hasta obtener una pasta homogénea.

Variantes:

Mantequilla de anchoas: 100 g de mantequilla, 100 g de filetes de anchoas al aceite, 1 cucharada sopera de zumo de limón.

Mantequilla de roquefort u otros quesos azules: 100 g de roquefort y 100 g de mantequilla.

Con cuchillas de doble hoja (cuchilla picadora inferior G + cuchilla picadora superior E o F)

Mayonesa:

2 yemas de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 2 cucharadas soperas de agua, 1 cucharada sopera de vinagre, 200 ml de aceite, sal, pimienta.

Utilice la velocidad Turbo **(A2)**. Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura antes de comenzar la preparación.

Introduzca todos los ingredientes en el vaso **(H)** y añada únicamente 2 cucharadas soperas de aceite.

Realice una mezcla previa haciendo funcionar el aparato durante 15 segundos. Añada el aceite en 3 veces, haciendo funcionar el aparato durante 10 segundos cada vez.

Variante de la receta: Mayonesa sin mostaza. Siga los mismos pasos arriba mencionados, sustituyendo la mostaza y el agua por 2 cucharadas soperas de zumo de limón.

Crema helada de frutos rojos:

200 g de frutos rojos congelados - 4 cucharadas soperas de azúcar en polvo (30 g aproximadamente) - De 10 a 20 cl de nata entera (según los gustos)

Mezcle los frutos durante 10 o 15 segundos

Añada el azúcar y la nata entera

Mezcle durante 15 segundos.

Variantes: pueden utilizarse otros frutos congelados como arándanos, frambuesas, grosellas, fresas silvestres,...)

Con cuchillas de triple hoja (cuchilla picadora inferior G + cuchilla picadora superior E o F)

Mermelada de albaricoques con miel

300 g de albaricoques blandos (la receta no puede hacerse con albaricoques secos)

70 g de miel densa

Vierta los albaricoques en el vaso, añada la miel sobre los albaricoques y bátalo durante 6 segundos como máximo.

Con el accesorio para batidos (cuchilla inferior (G) + accesorio para batidos (D))

Crema de chantilly

Introduzca en el vaso (H) 20 cl de nata líquida UHT (30% mínimo de materia grasa), 20g de azúcar en polvo o 20g de azúcar glas, y 1 bolsita de azúcar avainillado. Ponga el aparato en marcha continua durante aprox. 30 segundos.

Consejos para conseguir excelentes cremas chantilly bien espesas:

- Utilice nata líquida fría recién salida del frigorífico.
- No la bata más de 40 segundos, pues de hacerlo obtendrá mantequilla.

Batido de helado cremoso

160 g de helado cremoso (sabores: vainilla, fresa, pistacho...) y 320 ml de leche.

Bata el helado cremoso por impulsos y luego añada la leche y vuélvalo a batir durante 20 segundos.

Batido de plátano

320 ml de leche, 160 g de plátanos y 6 cubitos de hielo.

Bata los cubitos con los plátanos y luego añada la leche y vuélvalo a batir durante 30 segundos.

Variantes: Utilice: manzanas, peras, fresas, frambuesas,...

Café frappé

5 cucharaditas de café soluble, 8 cucharaditas de azúcar en polvo, 6 cubitos de hielo y 240 ml de leche.

Bata los cubitos de hielo por impulsos, luego añada el café soluble, el azúcar y la leche.

Bata de nuevo durante 30 segundos.

Batido de jarabe de frutas

80 ml de jarabe de fresas, 240 ml de leche y 6 cubitos de hielo.

Mezcle los cubitos por impulsos, y luego añada la leche y el jarabe. Bata de nuevo durante 20 segundos.

Variantes: Utilice jarabes de menta, granadina, fruta de la pasión,...

LIMPIEZA DEL APARATO

- Desenchufe el aparato antes de limpiar el bloque motor **(B)**.
- Nunca sumerja el bloque motor **(B)**. No lo ponga debajo del agua. Límpielo con un trapo húmedo y séquelo con cuidado.
- **Manipule las cuchillas (E, F & G) con precaución puesto que las hojas son muy cortantes.**
- **No deje las cuchillas (E, F & G) en remojo junto con la vajilla en el fregadero.**
- Con el fin de facilitar la limpieza del vaso **(H)** después de su uso, vierta 1 vaso de agua y unas gotas de lavavajillas líquido en el vaso y haga funcionar el aparato durante 5 o 10 segundos con las cuchillas **(E, F & G)**; a continuación, aclárelo debajo del agua.
- En caso de coloración de las piezas plásticas por parte de alimentos como zanahorias, frótelas con un trapo empapado en aceite alimenticio; a continuación, prosiga con la limpieza habitual.
- El vaso **(H)**, la tapa antifugas **(C)** y todos los accesorios **(E, F, G & J)** se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas utilizando el programa "ECO" o "SUCIEDAD LIGERA".

Almacenaje del cable: enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato y páselo por la ranura prevista para bloquearlo **(Fig. 8)**.

RECICLAJE

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Su aparato está diseñado para durar muchos años.

Sin embargo, cuando llegue el momento de sustituirlo, no lo tire al cubo de la basura ni a un vertedero; llévelo al centro de reciclaje de su ciudad (o a un centro de recogida de residuos).

¡Piense en el medioambiente!



Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.



Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Botões de funcionamento:	E e F - Lâminas picadoras superiores (lâminas idênticas)
A1 Velocidade lenta	G - Lâmina picadora inferior
A2 Turbo	H - Taça 0,8L
B - Bloco motor	I - Eixo da taça
C - Acessório de estanqueidade	J - Base anti-derrapante ou tampa
D - Acessório para batidos	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: qualquer utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- Vigie as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alternada. Recomendamos que, antes da primeira utilização, verifique se a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Qualquer erro na ligação do aparelho à corrente anulará a garantia.
- Não coloque o aparelho em funcionamento quando estiver vazio ou com os acessórios arrumados no interior da taça.
- Não coloque nem utilize o aparelho sobre superfícies quentes ou próximo de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, protegido do calor ou de projecções de água. Não vire o aparelho ao contrário.
- Nunca retire o acessório de estanqueidade antes da paragem completa das lâminas.
- O aparelho deve ser desligado:
 - antes da montagem e da desmontagem,
 - em caso de anomalia durante o funcionamento,
 - antes de cada limpeza ou manutenção,
 - após cada utilização.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Um electrodoméstico não deve ser utilizado:
 - se tiver caído ao chão,
 - se as lâminas estiverem danificadas ou incompletas.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se tiver de deixá-lo sem vigilância e antes de colocar as lâminas (**E, F & G**).

- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex ou por um técnico com qualificação semelhantes por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo de alimentação longe das partes quentes do aparelho e afastado de fontes de calor ou de cantos agudos.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. A sua utilização prolongada para fins comerciais ou profissionais pode provocar a sobrecarga do aparelho, danificá-lo ou causar lesões corporais. Uma utilização nestas condições anula a garantia do aparelho.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptados ao seu aparelho.
- Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentações aplicáveis:
 - Directiva sobre baixa tensão
 - Compatibilidade electromagnética
 - Ambiente
 - Materiais em contacto com os alimentos.

UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios (**C, D, E, F, G, H e J**) com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque com cuidado.

Atenção: as lâminas são extremamente afiadas; manuseie os acessórios de corte (**E, F e G**) com cuidado quando utilizar ou limpar o aparelho. Segure sempre as lâminas pela parte superior, evitando tocar nas extremidades.

Conselho: Para uma utilização mais confortável, é aconselhável colocar a base (**J**) debaixo da taça (**H**), como apoio anti-derrapante. Pode também utilizá-la como tampa por cima da taça para proteger os alimentos acabados de misturar.

Função Picar e Misturar (lâminas E, F e G) :

Para picar grosseiramente, pode utilizar a lâmina inferior isoladamente. Para picar fino, cortar em fatias finas, fazer puré, etc., utilize as duas lâminas em conjunto para obter melhores resultados.

- Coloque a taça (**H**) sobre uma superfície limpa e seca da qual não caia.
- Coloque a lâmina inferior (**G**) na taça misturadora e sobre eixo da taça (**I**) (**Fig. 1**).
- Encaixe as 2 lâminas superiores (**E e F**) na lâmina inferior (**G**) já colocada na taça (**Fig. 1**).

Nota: se pretende apenas utilizar a lâmina inferior, ignore este passo.

- Adicione os ingredientes sem ultrapassar as quantidades máximas da tabela dos ingredientes abaixo (**Fig. 2**):
- Corte-os em pedaços grandes para obter cubos de 1-1,5 cm ou de forma a que entrem facilmente na taça misturadora.

- Lembre-se que os alimentos sólidos, tal como grãos de café, especiarias, ou cubos de gelo, podem acelerar o desgaste das lâminas.
- Agora, instale o acessório de estanqueidade (C) (Fig. 2).
- Coloque o bloco motor (B) sobre o conjunto rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça (H) (Fig. 3).
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão de funcionamento (A) enquanto segura o aparelho ao nível da taça (H) para evitar que se vire. Pode seleccionar uma velocidade lenta (A1) ou uma velocidade mais rápida (A2 Turbo) (Fig. 4).
- Quando terminar a operação, solte o botão de funcionamento (A1 ou A2 Turbo), desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina (ou lâminas) pare (parem) por completo (E, F, G).
- Retire o bloco motor (B), o acessório de estanqueidade (C) e a lâmina (ou lâminas) (E, F, G) para retirar a preparação.

Recomendações de utilização:

Ingredientes	Quantidade máxima	Recomendação	Tempo máx.	Velocidade recomendada
Salsa	40 g	Retire os pés	Por impulsos	A1 ou A2
Hortelã	40 g	Retire os pés	Por impulsos	A1 ou A2
Cebolas, chalotas	200 g	Corte em pedaços	Por impulsos	A1
Alho	150 g	-	Por impulsos	A1
Tostas	40 g	Corte em 4	5 a 10 s	A1 ou A2
Amêndoas, nozes, avelãs	100 g	Retire a casca	5 a 10 s	A2
Queijo gruyère	100 g	Corte em cubos	5 a 10 s	A2
Ovo cozido	3	Corte ao meio	5 a 8 s	A2
Fiambre	200 g	Corte em pedaços	5 a 8 s	A2
Carne	200 g	Retire os ossos e os nervos	8 a 10 s	A2
Massas leves ou sopa	0.8 l	-	30 seg MÁXI	A1 ou A2
Fruta cozida	300 g	-	10 a 15 s	A1

Sugestões úteis para obter melhores resultados:

Trabalhe por impulsos. Retire os restos de alimentos colados às paredes da taça (fiambre, cebola, etc.). Espalhe-os pela taça e dê mais dois ou três impulsos. A gradação da taça leva em consideração volumes calculados sem a(s) lâmina(s) colocada(s) e é fornecida a título indicativo.

Função batidos (acessório para batidos (D) + lâmina inferior (G))

- Segure no acessório para batidos (D) e encaixe-o no eixo da lâmina inferior (G) (Fig. 5).
- Coloque a lâmina inferior (G) com o acessório para batidos (D) no eixo da taça (I) (Fig. 5), deite os ingredientes sem ultrapassar o nível máximo e coloque o acessório de estanqueidade (C) (Fig. 6).
- Coloque o bloco motor (B) sobre o conjunto rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça (H) (Fig. 7).
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão de funcionamento (A) enquanto segura o aparelho ao nível da taça (H) para evitar que se vire. Pode seleccionar uma velocidade lenta (A1) ou uma velocidade mais rápida (A2 Turbo).
- Quando terminar a operação, solte o botão de funcionamento (A1 ou A2 Turbo), desligue o aparelho e aguarde que a lâmina pare por completo (D + G).
- Retire o bloco motor (B), o acessório de estanqueidade (C) e a lâmina equipada com o acessório para batidos (D + G) para retirar a preparação.
- Não se esqueça de retirar o acessório para batidos (D) para regressar às funções picar ou misturar.

Atenção:

Este aparelho possui um sistema de dupla segurança: o aparelho não funciona se o acessório de estanqueidade não se encontrar correctamente colocado (C). Verifique se a taça (G) e o bloco motor (B) estão correctamente posicionados, caso contrário o aparelho não funcionará.

Para preparações líquidas, não exceda o nível máximo (0,8L) indicado na taça (H) e o tempo de utilização que é de 30 segundos no máximo. A realizar apenas com a lâmina picadora inferior (G) ou com lâminas duplas (lâmina picadora inferior G + lâmina picadora superior E ou F).

RECEITAS

A realizar apenas com a lâmina inferior (G) ou com as 3 lâminas (E, F, G) em conjunto para uma maior eficácia.

Massa para crepes: (rende até 0,8 L)

Deite 160 g de farinha, 3 ovos, 0,4 litro de leite, 1 colher de sopa de óleo e uma pitada de sal na taça (H).

Misture durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea.

Massa para waffles (rende até 0,8 L para 20 waffles)

Misture 5 g de fermento de padeiro com um pouco de água morna. Coloque na taça (H) com 200 g de farinha, 3 ovos, 32 cl de leite, 100 g de manteiga derretida e 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado. Misture durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea. Deixe repousar durante 1 hora.

Pesto de manjerição: (para 4 pessoas)

20 g de pinhões - 2 dentes de alho - 1 ramo de manjerição (50 g) - 1 colher de sopa de avelãs moídas - 80 ml de azeite - 40 g de queijo parmesão (ralado), Sal.

Grelhe os pinhões numa frigideira sem óleo e reserve. Pique finamente, por vários impulsos, as folhas de manjerição na velocidade lenta **(A1)**. Descole a preparação das paredes da taça e pique novamente.

Deite na picadora os pinhões, as avelãs moídas, os alhos cortados ao meio, o sal e o óleo. Pique durante 20 segundos na velocidade Turbo **(A2)**. Por fim, adicione o queijo parmesão ralado e pique durante mais 10 segundos na velocidade Turbo **(A2)** até obter uma textura fina.

Cacik: (para 4 pessoas)

2 pepinos - 3 dentes de alho - Hortelã fresca - 15 cl de azeite - 2 iogurtes - Sal e pimenta.

Corte os pepinos ao meio na vertical. Retire as sementes e corte os pepinos em cubos. Tempere os cubos de pepino com sal e deixe-os escorrer durante 15 minutos. Pique o alho e a hortelã. Adicione os iogurtes e o azeite. Misture até obter uma textura espessa. Tempere com sal e pimenta. Numa taça, adicione os cubos de pepino à mistura. Guarde no frigorífico e sirva frio.

Manteiga de ervas finas:

100 g de manteiga - 100 g de cebolinho, salsa, cerfólio, estragão e agrião em partes iguais.

Velocidade Turbo **(A2)**. Pique as ervas. Adicione a manteiga amolecida cortada em cubos. Pique até obter uma mistura homogênea.

Variantes:

Manteiga de anchovas: 100 g de manteiga, 100 g de filetes de anchova em óleo, 1 colher de sopa de sumo de limão.

Manteiga de queijo Roquefort ou manteiga com outros queijos azuis: 100 g de Roquefort e 100 g de manteiga.

Com lâminas duplas (lâmina picadora inferior G + lâmina picadora superior E ou F)

Maionese:

2 gemas de ovos - 1 colher de sopa de mostarda - 2 colheres de sopa de água - 1 colher de sopa de vinagre - 200 ml de óleo - sal e pimenta.

Velocidade Turbo **(A2)**. É importante que todos os ingredientes estejam à mesma temperatura antes de iniciar a preparação.

Deite todos os ingredientes e apenas 2 colheres de sopa de óleo na taça **(H)**.

Misture grosseiramente premindo durante 15 segundos. Adicione o óleo em 3 vezes, premindo durante 10 segundos de cada vez.

Sugestão de receita: Maionese sem mostarda. Siga os passos atrás indicados substituindo a mostarda e a água por 2 colheres de sopa de sumo de limão.

Gelado de frutos vermelhos:

200 g de frutos vermelhos congelados - 4 colheres de sopa de açúcar em pó (cerca de 30 g) - 10 a 20 cl de natas (conforme os gostos)

Misture os frutos durante 10 a 15 segundos

Adicione o açúcar e as natas

Misture durante 15 segundos.

Variantes: pode utilizar outras frutas congeladas, tal como mirtilos, framboesas, groselhas, morangos, etc.)

Com lâminas triplas (lâmina picadora inferior G + lâminas picadoras superiores E e F)

Compota de alperce com mel

300 g de alperces maduros (a receita não pode ser realizada com alperces secos)

70 g de mel cremoso

Deite os alperces na taça, incorpore o mel nos alperces e misture durante

6 segundos no máximo.

Com acessório para batidos (lâmina inferior (G) + acessório para batidos (D))

Chantilly

Deite 20 cl de natas líquidas UHT (no mínimo 30 % de matéria gorda), 20g de açúcar em pó ou 20g de icing sugar e 1 saqueta de açúcar baunilhado na taça (H). Coloque em funcionamento contínuo durante cerca de 30 segundos.

Sugestões para obter um excelente chantilly bem firme:

- Utilize as natas frias saídas directamente do frigorífico.

- Não bata durante mais de 40 segundos senão irá obter manteiga.

Batido de gelado

160 g de gelado (sabores: baunilha, morango, pistachio, ...), 320 ml de leite.

Bata o gelado por impulsos, depois junte o leite e bata de novo durante 20 segundos.

Batido de banana

320 ml de leite, 160 g de bananas, 6 cubos de gelo pequenos.

Bata os cubos de gelo com a banana, depois junte o leite e bata de novo durante 30 segundos.

Variantes: utilize: maçãs, peras, morangos, framboesas...

Café frappé

5 colheres de café de café solúvel, 8 colheres de café de açúcar em pó, 6 cubos de gelo pequenos, 240 ml de leite.

Bata os cubos de gelo por impulsos, depois junte o café solúvel, o açúcar e o leite.

Bata de novo durante 30 segundos.

Batido de xarope de fruta

80 ml de xarope de morango, 240 ml de leite, 6 cubos de gelo pequenos. Bata os cubos de gelo por impulsos, depois junte o leite e o xarope. Bata de novo durante 20 segundos.

Variantes: utilize xaropes de menta, romã, maracujá...

LIMPEZA DO APARELHO

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à limpeza do bloco do motor **(B)**.
- Nunca mergulhe o bloco motor **(B)**. Nunca o passe por água. Limpe o bloco motor com um pano húmido e seque-o com cuidado.
- Manuseie as lâminas **(E, F & G)** com cuidado, pois são muito afiadas.
- Não deixe as lâminas **(E, F & G)** mergulhadas em água com os pratos no lava-loiça.
- Para uma fácil limpeza da taça **(H)** após a utilização, deite um copo de água e umas gotas de detergente para a loiça na taça, ligue o aparelho durante 5 a 10 segundos com as lâminas encaixadas **(E, F & G)** e depois passe por água corrente.
- Em caso de coloração das peças de plástico pelos alimentos como cenouras, esfregue com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.
- A taça **(H)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e todos os acessórios **(E, F, G & J)** podem ser lavados no cesto superior da máquina de lavar loiça usando o programa "ECONÓMICO" ou "LAVAGEM RÁPIDA".

Arrumação do cabo de alimentação: Enrole o cabo à volta do aparelho e encaixe-o na patilha prevista para o efeito (Fig. 8).

RECICLAGEM

PRODUTOS ELÉCTRICOS OU ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

Este aparelho foi concebido para durar muitos anos. Contudo, quando chegar o momento de substituí-lo, não o deite no lixo ou num aterro. Leve-o ao centro de reciclagem da sua cidade (ou a um centro de recepção de resíduos, se aplicável).

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Pulsanti di avvio: A1 Velocità bassa A2 Turbo	E & F - Lame tritatutto superiori (lame identiche)
B - Blocco motore	G - Lama tritatutto inferiore
C - Coppetta di tenuta	H - Vaso frullatore 0,8 L
D - Accessorio frappe	I - Asse del vaso frullatore
	J - Supporto antiscivolo / coperchio

NORME DI SICUREZZA

- Leggete con attenzione le istruzioni d'uso primadi utilizzare il vostro apparecchio per la primavolta. Un utilizzo non conforme alle istruzionidescritte solleva il costruttore da qualsiasiresponsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto o senza avere tolto gli accessori precedentemente riposti nel vaso frullatore.
- Non appoggiare né utilizzare l'apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare esclusivamente su un piano di lavoro stabile e al riparo da eventuali schizzi d'acqua. Non capovolgere.
- Non rimuovere mai la coppetta di tenuta prima dell'arresto completo dei coltelli.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla corrente:
 - prima di ogni operazione di montaggio/smontaggio,
 - in caso di anomalie durante il funzionamento,
 - prima di ogni operazione di pulizia/manutenzione,
 - dopo ogni utilizzo.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Gli apparecchi elettrici non devono essere utilizzati:
 - se è caduto a terra,
 - se i coltelli sono danneggiati o se un componente risulta mancante.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di lasciarlo incustodito e prima del montaggio dei coltelli **(E, F e G)**.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato, per evitare eventuali pericoli.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione lasciandolo così a portata di mano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica in acqua o in altro liquido.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Un suo utilizzo professionale, inappropriato o il mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale non vincoleranno il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.
- Per ragioni di sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e ricambi adatti all'apparecchio.
- Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:
 - direttiva sulla bassa tensione
 - compatibilità elettromagnetica
 - ambiente
 - materiali a contatto con gli alimenti.

UTILIZZO

Al primo utilizzo, lavare gli accessori **(C, D, E, F, G, H e J)** con acqua e detersivo per piatti. Risciacquare e asciugare con cura.

Attenzione: le lame sono estremamente affilate. Maneggiare gli accessori taglienti **(E, F e G)** con cautela durante l'utilizzo o la pulizia dell'apparecchio. Tenere sempre i coltelli dalla parte superiore evitando di toccare le lame.

Consiglio: Per un maggior comfort di utilizzo, posizionare il supporto **(J)** sotto il recipiente **(H)** come base antiscivolo. È possibile utilizzarlo anche come coperchio, sopra il recipiente, per proteggere gli alimenti appena frullati.

Funzione Tritatutto e Frullatore (lame E, F & G) :

Per tritare a pezzi grossi, utilizzare solo il coltello inferiore. Per tritare finemente, sminuzzare, fare una purea, ecc., utilizzare i due coltelli insieme per una maggiore efficacia.

- Posizionare il vaso frullatore **(H)** su una superficie pulita e asciutta dove non possa cadere.
- Inserire il coltello inferiore **(G)** sull'asse **(I)** nel vaso frullatore **(Fig. 1)**.
- Inserire le 2 lame superiori **(E & F)** sulla lama inferiore **(G)** già presente nel vaso frullatore **(Fig. 1)**.
- **Attenzione: se si vuole utilizzare solo il coltello inferiore, ignorare questa fase.**
- Aggiungere gli ingredienti senza superare le quantità massime indicate nella tabella ingredienti riportata di seguito **(Fig. 2)**
 - Tagliarli a cubetti da 1-1,5 cm o in pezzi che entrino facilmente nel vaso frullatore.
 - **Ricordare che alimenti solidi come chicchi di caffè, spezie e cubetti di ghiaccio possono accelerare l'usura delle lame dei coltelli.**
- Posizionare la coppetta di tenuta **(C)** **(Fig. 2)**.

- Inserire il blocco motore **(B)** sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul vaso frullatore **(H)** **(Fig. 3)**.
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio **(A)**, tenendo saldo l'apparecchio a livello del vaso frullatore **(H)** per evitare che giri. Si può scegliere tra una velocità bassa **(A1)** e una velocità più elevata **(A2 Turbo)** **(Fig. 4)**.
- Terminata l'operazione, rilasciare il pulsante di avvio **(A1 o A2 Turbo)**, scollegare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo dei coltelli **(E, F, G)**.
- Rimuovere il blocco motore **(B)**, la coppetta di tenuta **(C)** e il/i coltello/i **(E, F, G)** per svuotare il recipiente.

Consigli di utilizzo:

Ingredienti	Quantità massima	Raccomandazioni	Tempo massimo	Velocità consigliata
Prezzemolo	40 g	Eliminare i gambi	A impulsi	A1 o A2
Menta	40 g	Eliminare i gambi	A impulsi	A1 o A2
Cipolle, scalogni	200 g	Tagliarli a pezzetti	A impulsi	A1
Aglione	150 g	-	A impulsi	A1
Fette biscottate	40 g	Spezzarle in 4	da 5 a 10 s	A1 o A2
Mandorle, noci, nocciole	100 g	Eliminare i gusci	da 5 a 10 s	A2
Groviera	100 g	Tagliarlo a cubetti	da 5 a 10 s	A2
Uovo sodo	3	Tagliarlo in 2	da 5 a 8 s	A2
Prosciutto cotto	200 g	Tagliarlo a pezzetti	da 5 a 8 s	A2
Carne (tipo bistecca)	200 g	Eliminare ossa e cartilagini	da 8 a 10 s	A2
Pastelle o minestre	0.8 l	-	30 sec MAX	A1 o A2
Composte	300 g	-	da 10 a 15 s	A1

Consigli per ottenere risultati migliori

Lavorare a impulsi. Se dei pezzetti di alimenti restano attaccati alla parete del vaso frullatore (prosciutto, cipolle...), staccarli con l'aiuto di una spatola. Distribuirli quindi nel recipiente e dare 2 o 3 impulsi supplementari. La graduazione del recipiente riporta il volume calcolato escludendo le lame, pertanto è a titolo indicativo.

Funzione Frappè (accessorio frappè (D) + lama inferiore (G))

- Inserire l'accessorio frappè **(D)** sull'asse della lama inferiore **(G)** **(Fig. 5)**.

- Inserire la lama inferiore (G) unita all'accessorio frappè (D) sull'asse del recipiente (I) (fig. 5), versare gli ingredienti senza superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta (C) (fig. 6).
- Inserire il blocco motore (B) sul gruppo, ruotandolo leggermente per posizionarlo correttamente sul vaso frullatore (H) (fig. 7).
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio (A), tenendo saldamente l'apparecchio a livello del vaso frullatore (H) per evitare che ruoti. È possibile selezionare una velocità bassa (A1) o una velocità elevata (A2 Turbo).
- Al termine della preparazione, rilasciare il pulsante di avvio (A1 o A2 Turbo), scollegare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo della lama (D + G).
- Rimuovere il blocco motore (B), la coppetta di tenuta (C) e la lama dotata dell'accessorio frappè (D + G) per vuotare il vaso frullatore.
- Non dimenticare di rimuovere l'accessorio frullatore (D) per ritornare alle funzioni Tritatutto o Frullatore.

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un doppio sistema di sicurezza: non funziona se la coppetta di tenuta (C) non è inserita correttamente e se in fase di montaggio il vaso frullatore (G) e il blocco motore (B) non sono stati posizionati correttamente.

Per le preparazioni liquide, non superare il livello massimo (0,8 L) indicato sul vaso frullatore (H) e il tempo di utilizzo massimo di 30 secondi. Da preparare con la sola lama tritatutto inferiore (G) o con la lama doppia (lama tritatutto inferiore G + lama tritatutto superiore E o F).

RICETTE

Da preparare con la sola lama tritatutto inferiore (G) o, per una maggiore efficacia, unendo le 3 lame tagliatutto superiori (E, F, G).

Pastella per crêpe: (per 0,8 L di pasta)

Versare 160 g di farina, 3 uova, 0,4 litri di latte, 1 cucchiaio e mezzo di olio e una presa di sale nel vaso frullatore (H).
Frullare per 15-20 secondi fino a ottenere un composto omogeneo.

Pasta per cialde (per 0,8 L di pasta, ovvero circa 20 cialde)

Diluire 4 g di lievito per pane in acqua tiepida. Versare nel vaso frullatore (H) 200 g di farina, 3 uova, 32 cl di latte, 100 g di burro fuso e 2 cucchiaini di zucchero vanigliati. Frullare per 15-20 secondi fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare la pasta per 1 ora.

Pesto al basilico: (per 4 persone)

20 g di pinoli - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzo di basilico (50 g) - 1 cucchiaio di nocciole tritate - 80 ml di olio d'oliva - 40 g di parmigiano grattugiato, sale.
Tostare i pinoli in una padella senza olio e mettere da parte. Tritare finemente a velocità bassa (A1) le foglie di basilico, dando diversi impulsi. Staccare i pezzetti dalle pareti del recipiente ed effettuare qualche impulso supplementare.

Aggiungere i pinoli, le nocciole tritate, l'aglio tagliato in due, il sale e l'olio nel tritatutto. Utilizzare la velocità Turbo (A2) per 20 secondi. Per finire, aggiungere il parmigiano grattugiato e frullare per altri 10 secondi a velocità Turbo (A2) fino a ottenere una salsa dalla consistenza vellutata.

Cacik: (per 4 persone)

2 cetrioli - 3 spicchi d'aglio - Menta fresca - 15 cl di olio d'oliva - 2 yogurt - sale e pepe. Tagliare i cetrioli in due nel senso della lunghezza. Eliminare i semi e tagliare i cetrioli a dadini. Salare i pezzetti e lasciare sgocciolare per 15 minuti. Tritare l'aglio e la menta. Aggiungere lo yogurt e l'olio di oliva. Frullare il tutto fino a ottenere un composto vellutato. Salare e pepare. In una scodella, aggiungere al composto i dadini di cetriolo. Conservare in frigorifero e servire ben freddo.

Burro alle erbe:

100 g di burro, 100 g di erbe miste: erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello e crescione in parti uguali.
Velocità Turbo (A2). Tritare le erbe. Aggiungere il burro morbido a pezzetti. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Varianti:

Burro alle acciughe: 100 g di burro, 100 g di filetti di acciughe sott'olio, 1 cucchiaino di succo di limone.

Burro al roquefort o altri formaggi erborinati: 100 g di roquefort e 100 g di burro.

Con lama doppia (lama tritatutto inferiore G + lama tritatutto superiore E o F)

Maionese:

2 tuorli d'uovo - 1 cucchiaino di senape - 2 cucchiaini d'acqua - 1 cucchiaino di aceto - 200 ml d'olio - sale, pepe.
Utilizzare la velocità Turbo (A2). È importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura prima di iniziare la preparazione.
Versare nel vaso frullatore (H) tutti gli ingredienti e 2 cucchiaini d'olio.
Avviare l'apparecchio per 15 secondi. Aggiungere l'olio in 3 fasi facendo funzionare l'apparecchio 10 secondi ogni volta.

Suggerimento per la ricetta: maionese senza senape. Procedere come sopra sostituendo la senape e l'acqua con 2 cucchiaini di succo di limone.

Semifreddo ai frutti rossi:

200 g di frutti rossi surgelati - 4 cucchiaini di zucchero in polvere (circa 30 g) - da 10 a 20 cl di panna intera (secondo i gusti)
Frullare i frutti rossi per 10/15 secondi. Aggiungere lo zucchero e la panna intera. Frullare per 15 secondi.

Varianti: si può utilizzare altra frutta surgelata come mirtillo, lamponi, ribes, fragoline...

Con lama tripla (lama tritatutto inferiore G + lame tritatutto superiori E e F)

Marmellata di albicocca al miele

300 g di albicocche fresche (la ricetta non può essere realizzata con albicocche secche) 70 g di miele cremoso

Versare le albicocche nel contenitore, incorporare il miele sulle albicocche e frullare per 6 secondi al massimo.

Con accessorio frappè (lama inferiore (G) + accessorio frappè (D))

Crema chantilly

Versare nel vaso frullatore (H) 20 cl di panna liquida UHT (minimo 30% di materia grassa), 20 g di zucchero semolato o 20 g di zucchero a velo e 1 bustina di zucchero vanigliato. Frullare per circa 30 secondi.

Consigli per preparare un'ottima e densa crema chantilly:

- Utilizzare la panna liquida fredda di frigorifero.
- Non frullare per più di 40 secondi per evitare di trasformare la preparazione in burro.

Frappè al gelato

160 g di gelato (gusti: vaniglia, fragola, pistacchio, ecc.), 320 ml di latte.

Frullare il gelato a impulsi, quindi aggiungere il latte e frullare nuovamente per 20 secondi.

Frappè alla banana

320 ml di latte, 160 g di banane, 6 cubetti di ghiaccio.

Frullare i cubetti di ghiaccio con la banana, quindi aggiungere il latte e frullare nuovamente per 30 secondi.

Varianti: utilizzare mele, pere, fragole, lamponi, ecc.

Caffè shakerato

5 cucchiaini di caffè solubile, 8 cucchiaini di zucchero semolato, 6 cubetti di ghiaccio, 240 ml di latte.

Frullare i cubetti di ghiaccio a impulsi, quindi aggiungere il caffè solubile, lo zucchero e il latte.

Frullare nuovamente per 30 secondi.

Frappè allo sciroppo di frutta

80 ml di sciroppo di fragole, 240 ml di latte, 6 cubetti di ghiaccio.

Frullare i cubetti di ghiaccio a impulsi, quindi aggiungere il latte e lo sciroppo. Frullare nuovamente per 20 secondi.

Varianti: utilizzare sciroppo di menta, di granatina, di frutto della passione, ecc.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulire il blocco motore **(B)**.
- Non immergere mai né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore **(B)**. Pulire il blocco motore con un panno umido e asciugarlo con cura.
- **Maneggiare i coltelli (E, F e G) con cautela poiché le lame sono estremamente affilate.**
- **Non lasciare i coltelli (E, F e G) a bagno nel lavandino insieme alle stoviglie.**
- Per facilitare la pulizia del vaso frullatore **(H)** dopo l'utilizzo, versarci 1 bicchiere d'acqua e qualche goccia di detersivo per stoviglie e fare funzionare l'apparecchio per 5/10 secondi con i coltelli **(E, F e G)** inseriti, quindi sciacquare sotto l'acqua del rubinetto.
- Nel caso in cui i componenti in plastica abbiano preso il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto, come ad esempio le carote, sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.
- Il vaso frullatore **(H)**, la coppetta di tenuta **(C)** e tutti gli accessori **(E, F, G e J)** possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore utilizzando il programma "ECO" o "RAPIDO".

Come riporre il cavo: arrotolare il cavo intorno al corpo dell'apparecchio e inserirlo nell'apposita scanalatura **(Fig. 8)**.

RICICLAGGIO

APPARECCHIO ELETTRICO O ELETTRONICO NON PIÙ UTILIZZABILE

L'apparecchio è progettato per durare nel tempo.

Tuttavia, quando è il momento di sostituirlo, non gettarlo nella spazzatura o in una discarica ma smaltirlo presso un apposito centro di riciclaggio dei rifiuti gestito dal proprio comune di residenza (o presso una discarica).



- Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!**
- ❶ Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.



- ➔ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata o, se non disponibile, presso un centro assistenza autorizzato.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Startknapper:	E & F – Øverste hakkeknive (ens knive)
A1 Langsom	G – Nederste hakkekniv
A2 Turbo	H – Skål 0,8 l
B – Motorblok	I – Akse i skål
C – Tætsiddende låg	J – Skridsikkert underlag eller låg
D – Tilbehør til milkshake	

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Vi anbefaler, at du kontrollerer, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets identifikationsskilt.
- Alle fejl i tilslutningen medfører bortfald af garantien.
- Anvend ikke apparatet, når det er tomt, eller hvis alle tilbehørsdelene er anbragt i skålen.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Brug kun apparatet på en stabil arbejdsflade, og sørg for, at der ikke er rindende vand i nærheden. Vend ikke apparatet på hovedet.
- Tag aldrig det tætsiddende låg af, mens knivene kører.
- Stikket til apparatet bør tages ud af stikkontakten:
 - før montering og afmontering,
 - hvis der opstår en fejl, mens apparatet kører,
 - før apparatet rengøres eller vedligeholdes,
 - efter brug.
- Afbryd aldrig strømmen ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Køkkenapparatet må ikke bruges:
 - hvis det har været tabt på gulvet,
 - hvis knivene er beskadigede, eller hvis der mangler nogle dele.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis apparatet efterlades uden opsyn, og før knivene anbringes (**E, F og G**).
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer for at forhindre farlige situationer.

- Lad aldrig strømledningen hænge ud over bordkanten, så børn kan få fat i den.
- Lad aldrig strømledningen være i nærheden af eller komme i kontakt med varme dele, i nærheden af varmekilder eller skarpe kanter.
- Dyp ikke apparatet, strømledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i hjemmet. Ved kommerciel eller forkert brug, eller hvis instruktionerne ikke følges, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.
- Af hensyn til din sikkerhed må du kun anvende tilbehør og reservedele, som passer til apparatet.
- Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser i henhold til:
 - Lavspændingsdirektivet
 - Elektromagnetisk kompatibilitet
 - Miljø
 - Materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUG

Før du tager apparatet i brug, skal tilbehørsdelene (**C, D, E, F, G, H og J**) vaskes i sæbevand. Skyl dem, og tør dem omhyggeligt.

Vigtigt: Klingerne er meget skarpe, vær derfor forsigtig med de skærende dele (D, E og F) i forbindelse med brug eller rengøring af apparatet. Hold altid på den øverste del af knivene, og undgå at røre ved klingerne.

Tips: For at gøre det nemmere at bruge apparatet tilrådes det at anbringe underlaget (**J**) under skålen (**H**), så det fungerer som skridsikkert underlag. Du kan også bruge det som låg på skålen, for at beskytte fødevarerne, når du har hakket/blendet dem.

Hakke- og blenderfunktion (knivene E, F & G):

Den nederste kniv kan bruges alene til at hakke store stykker. Hvis der er behov for at hakke fint, snitte, lave mos osv., anbefaler vi, at du bruger begge knive samtidigt for at opnå et bedre resultat.

- Anbring skålen (**H**) på en tør og ren overflade, hvor den ikke risikerer at vælte.
- Anbring den nederste kniv (**G**) i mixerskålen og på skålens drivaksel (**I**) (**Fig. 1**).
- Sæt de 2 øverste knive (**E & F**) på den nederste kniv (**G**), som allerede sidder i skålen (**Fig. 1**).

Bemærk: Hvis du kun skal bruge den nederste kniv, skal dette trin springes over. Tilføj ingredienserne uden at overskride de maksimale mængder i nedenstående skema over ingredienser (**Fig. 2**).

- Skær ingredienserne i store tern på 1-1,5 cm eller i en størrelse, som giver mulighed for let at komme stykkerne i mixerskålen.
- **Vær opmærksom på, at hårde fødevarer såsom kaffebønner, krydderier, isterninger eller is kan øge sliddet på klingerne.**
- Sæt nu det tætsiddende låg (**C**) på (**Fig. 2**).
- Anbring motorblokken (**B**) på apparatet, og drej den en smule for at sætte den ordentligt fast på skålen (**H**) (**Fig. 3**).

- Tilslut apparatet, og tryk på startknappen **(A)**, samtidig med at du holder på skålen **(H)** for at undgå, at den drejer. Du kan vælge mellem en langsom hastighed **(A1)** eller en hurtigere hastighed **(A2 Turbo)** (Fig. 4).
- Slip startknappen **(A1 eller A2 Turbo)** efter endt tilberedning, tag stikket ud, og vent indtil kniven/knivene er helt standset **(E, F, G)**.
- Tag motorblokken **(B)**, det tætsiddende låg **(C)** og kniven/knivene **(E, F, G)** ud for at hælde blandingen ud.

Brugsanvisning:

Ingredienser	Maks. mængde	Tilberedning	Maks. tid	Anbefalet hastighed
Persille	40 g	Fjern stilkene	Med pulsfunktion	A1 eller A2
Mynte	40 g	Fjern stilkene	Med pulsfunktion	A1 eller A2
Løg, skalotteløg	200 g	Skær i mindre stykker	Med pulsfunktion	A1
Hvidløg	150 g	-	Med pulsfunktion	A1
Tvebakker	40 g	Skær i 4 stykker	5 til 10 sek.	A1 eller A2
Mandler, valnødder, hasselnødder	100 g	Fjern skallerne	5 til 10 sek.	A2
Ost	100 g	Skær i mindre stykker	5 til 10 sek.	A2
Hårdkogt æg	3	Skær i 2 stykker	5 til 8 sek.	A2
Kogt skinke	200 g	Skær i mindre stykker	5 til 8 sek.	A2
Kød	200 g	Fjern ben og brusk	8 til 10 sek.	A2
Tynd dej eller supper	0,8 l	-	30 sek. MAKS	A1 eller A2
Frugtmos	300 g	-	10 til 15 sek.	A1

Tips til tilberedning:

Brug pulsfunktionen. Hvis der sidder noget tilbage på siderne af skålen (skinke, løg osv.), kan du skubbe det ned i skålen med en paletkniv. Fordel det i skålen, og brug pulsfunktionen 2-3 gange mere. Gradinddelingerne i skålen er beregnet som volumen uden kniven/knivene i skålen. De er kun vejledende.

Milkshake-funktion (tilhører til milkshake (D) + nederste kniv (G))

- Sæt milkshake-tilbehøret **(D)** på aksens til den nederste kniv **(G)** (Fig. 5).

- Anbring den nederste kniv **(G)** med milkshake-tilbehøret **(D)** på aksens i skålen **(I)** (Fig. 5), hæld ingredienserne i uden at overskride det maksimale niveau, og påsæt tætningslåget **(C)** (Fig. 6).
- Anbring motorblokken **(B)** oven på det hele og drej den en anelse, for at placere den korrekt på skålen **(H)** (Fig. 7).
- Tilslut apparatet og tryk på tænd/sluk-knappen **(A)**, mens du samtidig holder på apparatet ved skålen **(H)**, for at undgå, at den drejer rundt. Du kan vælge en langsom- **(A1)** eller en hurtigere hastighed **(A2 Turbo)**.
- Når tilberedningen er færdig, slipper du tænd/sluk-knappen **(A1 eller A2 Turbo)**, afbryder apparatet fra stikkontakten og venter til kniven er helt stoppet **(D + G)**.
- Fjern motorblokken **(B)**, tætningslåget **(C)** og kniven med milkshake-tilbehøret **(D + G)**, for at tømme indholdet ud.
- Husk at fjerne milkshake-tilbehøret **(D)**, for at vende tilbage til hakke- eller blenderfunktionen.

Vigtigt:

Apparatet er forsynet med et dobbelt sikkerhedssystem: Det er ikke muligt at starte apparatet, hvis det tætsiddende låg **(C)** ikke sidder på. Kontroller, at skålen **(G)** og motorblokken **(B)** sidder korrekt, ellers fungerer apparatet ikke.

Til tilberedning af flydende fødevarer må du ikke overskride det maksimale niveau **(0,8 l)** angivet på skålen **(H)** og brugstiden, som er på ca. 30 sekunder. Udføres enten med den nederste kniv **(G)** alene eller med dobbeltkniven (den nederste hakkekniv **G** + den øverste hakkekniv **E** eller **F**).

OPSKRIFTER

Udføres enten med den nederste kniv **(G)** alene eller med de 3 hakkeknive **(E, F, G)** samlet for større effektivitet.

Pandekagedej: (til 0,8 liter dej)

Hæld 160 g mel, 3 æg, 0,4 liter mælk, 1 ½ spiseskefuld olie og en knivspids salt i skålen **(H)**.

Blend i ca. 15 til 20 sekunder, indtil du har en jævn dej.

Vaffeldej (til 0,8 liter dej eller ca. 20 vaffler)

Rør 4 g bagepulver ud i en smule lunkent vand. Hæld det i skålen **(H)** sammen med 200 g mel, 3 æg, 32 cl mælk, 100 g smeltet smør og 2 spiseskefulde vaniljesukker. Blend, indtil dejen er helt jævn, ca. 15 til 20 sekunder. Lad dejen hvile i 1 time.

Basilikumpesto: (til 4 personer)

20 g pinjekerner - 2 fed hvidløg - 50 g basilikum - 1 spsk. hakkede hasselnødder - 80 ml olivenolie - 40 g revet parmesan - salt.

Rist pinjekernerne på en pande uden olie, og læg dem til side. Hak basilikummen fint med pulsfunktionen flere gange ved lav hastighed **(A1)**. Hvis der sidder noget på siderne, kan du skubbe det ned i skålen og køre pulsfunktionen et par gange mere.

Tilsæt pinjekerner, hakkede hasselnødder, hvidløg skåret i stykker, salt og olie i hakkeren. Lad apparatet køre på hastighed Turbo **(A2)** i 20 sekunder. Slut af med at tilsætte revet parmesan, og bland igen i 10 sekunder på hastighed Turbo **(A2)**, indtil konsistensen er lind.

Cacik: (til 4 personer)

2 agurker - 3 fed hvidløg - Frisk mynte - 15 cl olivenolie - 2 yoghurt - salt og peber. Skær agurkerne over på langs. Fjern kernerne og skær agurkerne i små terninger. Salt stykkerne og lad dem dryppe af i 15 minutter. Hak hvidløg og mynte. Tilføj yoghurt og olivenolie. Blend det hele for at opnå en cremet blanding. Krydr med salt og peber. Læg agurkestykkerne i en salatskål og tilføj den mixede blanding. Stil i køleskabet og servér meget kold.

Kryddersmør:

100 g smør - 100 g lige dele purløg, persille, kørvel, estragon, karse. Hastighed Turbo **(A2)**. Hak krydderierne. Tilsæt blødt smør i tern. Blend indtil der opnås en homogen konsistens.

Varianter:

Ansjossmør: 100 g smør, 100 g ansjosfileter i olie, 1 spsk. citronsaft.

Roquefortsmør eller smør med blå ost: 100 g roquefort og 100 g smør.

Med dobbeltkniven (den nederste hakkekniv G + den øverste hakkekniv E eller F)

Mayonnaise:

2 æggeblommer - 1 spsk. sennep - 2 spsk. vand - 1 spsk. vineddike - 200 ml olie - salt, peber.

Brug hastigheden Turbo **(A2)**. Det er vigtigt, at alle ingredienserne har den samme temperatur, inden tilberedningen begynder.

Hæld alle ingredienserne i skålen **(H)** med kun 2 spiseskefulde olie.

Start med at blande ingredienserne i 15 sekunder. Hæld olien i ad 3 gange, og lad apparatet køre i 10 sekunder hver gang.

Tips til opskriften: Mayonnaise uden sennep. Følg ovenstående vejledning, og erstat senneppe og vandet med 2 spsk. citronsaft.

Flødeis med røde bær:

200 g frosne røde bær - 4 spsk. sukker (ca. 30 g) - 10 til 20 cl piskefløde (eller kaffefløde)

Blend frugterne i 10 til 15 sekunder. Tilsæt sukker og fløde. Blend i 15 sekunder.

Varianter: Man kan også anvende andre frosne bær såsom blåbær, hindbær, ribs, jordbær m.m.

Med de tre knive (den nederste hakkekniv G + E + F)

Abrikosmarmelade med honning

300 g bløde abrikoser (opskriften kan ikke tilberedes med tørrede abrikoser) - 70 g cremet honning

Hæld abrikoserne i skålen, bland honningen i abrikoserne og blend i højst 6 sekunder.

Med milkshake-tilbehøret (den nederste kniv (G) + milkshake-tilbehøret (D))

Flødeskum

Hæld 20 cl fløde (mindst 30 % fedt), 20 g sukker eller 20 g flormelis og 1 brev vaniljesukker i skålen **(H)**. Tænd og blend uafbrudt i ca. 30 sekunder.

Tip for at opnå en god, fast flødeskum:

- Brug fløde direkte fra køleskabet.

- Blend ikke i mere end 40 sekunder, ellers bliver det til smør.

Milkshake med is

160 g is (smag: Vanilje, jordbær, pistacie osv.), 320 ml mælk.

Blend isen med flere tryk efter hinanden. Tilføj derpå mælken og blend igen i 20 sekunder.

Milkshake med banan

320 ml mælk, 160 g banan, 6 små isterninger.

Blend isterningerne med bananen. Tilføj derpå mælken og blend igen i 30 sekunder.

Varianter: Du kan bruge æbler, pærer, jordbær, hindbær osv.

Iskaffe

5 teskefulde kaffepulver, 8 teskefulde sukker, 6 små isterninger, 240 ml mælk.

Blend isterningerne med flere tryk efter hinanden. Tilføj derpå kaffepulver, sukker og mælk.

Blend på ny i 30 sekunder.

Milkshake med frugtsaft

80 ml jordbærssaft, 240 ml mælk, 6 små isterninger.

Blend isterningerne med flere tryk efter hinanden, tilføj derpå mælk og saft. Blend på ny i 20 sekunder.

Varianter: Brug myntesaft, grenadine, passionsfrugt osv.

RENGØRING AF APPARATET

- Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken rengøres **(B)**.
- Nedsenk aldrig motorblokken i vand **(B)**. Skyl den aldrig under rindende vand. Tør den af med en fugtig klud, og tør den omhyggeligt.
- **Vær altid forsigtig med knivene (E, F og G), for klingerne er meget skarpe.**
- **Lad ikke knivene (E, F og G) ligge i blød sammen med anden opvask nede i vasken.**
- Skålen **(H)** rengøres nemt efter brug ved at hælde 1 glas vand og et par dråber vaskemiddel op i skålen, mens knivene **(E, F og G)** er isat, og tænde apparatet i 5 til 10 sekunder og derefter skylle skålen under hanen.

- Hvis plasticdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.
- Skålen (**G**), det tætsiddende låg (**C**) og alle tilbehørsdelene (**E, F, G og J**) kan vaskes i vaskemaskinen i den øverste kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".

Ledningsholder: Vikl ledningen rundt om apparatet, og sæt den fast i indhaket (Fig. 8).

GENBRUG

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR

Dette apparat er beregnet til at fungere i mange år.

Men den dag du vælger at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Aflever det i stedet på din lokale genbrugsstation eller et andet affaldsanlæg.

Tænk på miljøet!



- ❗ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.



- ➡ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

BESKRIVNING AV APPARATEN

A - Startknappar:	E och F - Övre hackknivar (identiska)
A1 Långsam hastighet	G - Undre hackkniv
A2 Turbo	H - Skål 0,8 l
B - Motorenhet	I - Skålens axel
C - Lock	J - Antiglidmatta eller lock
D - Tillbehör för milkshake	

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången: Tillverkaren tar inget ansvar för användning som inte sker i enlighet med anvisningarna.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättningar (fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten används. Undantag kan göras om personerna övervakas eller om de får instruktioner gällande apparatens användning av någon som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Den är utformad så att den endast fungerar med växelström. Kontrollera att spänningen i elnätet är densamma som den som anges på apparatens märkskylt innan du använder apparaten första gången.
- Samtliga inkopplingsfel upphäver garantin.
- Starta inte apparaten när den är tom eller när tillbehören förvaras i skålen.
- Ställ inte, och använd inte apparaten på en värmeplatta eller i närheten av en öppen låga (gasspis).
- Apparaten får endast användas på en plan och stabil yta. Den får heller inte kunna nås av vattenstänk. Vänd den inte upp och ner.
- Ta aldrig bort locket innan knivarna stannat helt.
- Apparaten ska kopplas ifrån i följande situationer:
 - innan den monteras ihop och isär,
 - om den inte fungerar normalt,
 - före varje rengöring eller underhåll,
 - efter användning.
- Håll i kontakten (aldrig i sladden) när du drar ur kontakten ur eluttaget.
- Använd endast förlängningsladd om du har kontrollerat att den är i felfritt skick.
- Apparaten får inte användas:
 - om den har ramlat ned på golvet,
 - om knivarna har försämrats eller är felaktiga.
- Koppla alltid ur apparaten om den lämnas utan övervakning och innan knivarna sätts på plats (**E, F och G**).
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller av en person med liknande kvalifikationer, för att undvika all fara.
- Se till att sladden är utom räckhåll för barn.

- Sladden får aldrig vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, annan värmekälla eller en vass kant.
- Sänk aldrig ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Tillverkarens garanti och ansvar gäller inte om apparaten används professionellt, på ett olämpligt sätt eller på ett sätt som inte följer bruksanvisningen.
- Använd för din egen säkerhets skull endast tillbehör och delar som är avsedda för denna apparat.
- Av säkerhetsskäl uppfyller den här apparaten följande tillämpbara standarder och direktiv:
 - Lågspänningsdirektivet
 - Elektromagnetisk kompatibilitet
 - Miljö
 - Material i kontakt med livsmedel

ANVÄNDNING

Diska tillbehören **(C, D, E, F, G, H och J)** i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder apparaten första gången. Skölj och torka delarna noggrant.

Varning: Knivbladen är mycket vassa. Hantera de vassa tillbehören (E, F och G) med försiktighet vid användning och rengöring av apparaten. Håll alltid i knivens övre del och undvik att röra vid knivbladen.

Tips! För enklare användning rekommenderar vi att du lägger mattan **(J)** under skålen **(H)**, så glider inte skålen. Mattan går också att använda som lock på skålen för att skydda innehållet.

Finfördelare och mixer (knivarna E, F och G):

Den undre kniven kan ensam användas för att hacka i stora bitar. Använd de båda knivarna tillsammans för bästa resultat om du vill finhacka, skära i tunna skivor, göra puré osv.

- Ställ mixerskålen **(H)** på ett rent och torrt underlag där den inte kan välta.
- Placera den undre kniven **(G)** i mixerskålen på skålens axel **(I)** **(Bild 1)**.
- Sätt de två övre knivarna **(E och F)** på den undre kniven **(G)** som redan sitter monterad i skålen **(Bild 1)**.

Obs: hoppa över detta skede om du endast vill använda den undre kniven.

- Tillsätt ingredienserna men lägg aldrig i mer än maxmängden, se tabellen här nedan **(Bild 2)**.
 - Skär större bitar i 1–1,5 centimeters tärningar, lagom stora för att enkelt lägga dem i mixerskålen.
 - **Kom ihåg att hårda livsmedel som kaffebönor, kryddor, isbitar eller is, sliter på knivbladen.**
- Sätt sedan locket **(C)** på plats **(Bild 2)**.
- Placera motorenheten **(B)** överst genom att långsamt vrida den tills den sitter fast på skålen **(H)** **(Bild 3)**.
- Anslut apparaten och tryck på startknappen **(A)**. Håll hela tiden fast apparaten i skålen **(H)**, för att undvika att den svänger runt. Du kan välja mellan en långsam

hastighet **(A1)** eller en snabbare hastighet **(A2 Turbo)** **(Bild 4)**.

- När beredningen är klar, släpp upp startknappen **(A1 eller A2 Turbo)**, koppla från apparaten och vänta tills kniven eller knivarna **(E, F, G)** stannat helt.
- Ta bort motorenheten **(B)**, locket **(C)** och kniven eller knivarna **(E, F, G)** för att tömma skålen.

Användningstips:

Ingredienser	Maxmängd	Rekommendation	Maxtid	Rekommenderad hastighet
Persilja	40 g	Ta bort stjälkarna	I intervaller	A1 eller A2
Mynta	40 g	Ta bort stjälkarna	I intervaller	A1 eller A2
Lök och schalottenlök	200 g	Skär i bitar	I intervaller	A1
Vitlök	150 g	-	I intervaller	A1
Skorpor	40 g	Dela i fyra delar	5 till 10 sek.	A1 eller A2
Mandel, nötter, hasselnötter	100 g	Ta bort skal	5 till 10 sek.	A2
Hårda ostar	100 g	Skär i tärningar	5 till 10 sek.	A2
Hårdkokt ägg	3	Dela i två delar	5 till 8 sek.	A2
Kokt skinka	200 g	Skär i bitar	5 till 8 sek.	A2
Kött	200 g	Ta bort ben och brosk	8 till 10 sek.	A2
Kaksmet eller soppor	0.8 l	-	30 sek MAX	A1 eller A2
Kompotter	300 g	-	10 till 15 sek.	A1

Tips för att uppnå bra resultat:

Arbeta i intervaller. Ta hjälp av en spatel för att lossa bitarna om det fastnar bitar av t.ex. skinka eller lök inuti skålen. Fördela bitarna i skålen och kör i ytterligare två eller tre intervaller. Måttgraderingarna på skålen är gjorda med hänsyn till den beräknade volymen utan kniven eller knivarna på plats, men de är endast en ungefärlig rekommendation.

Milkshakefunktion (tillbehöret för milkshake (D) + undre kniv (G))

- Montera tillbehöret för milkshake **(D)** på axeln till den undre kniven **(G)** **(Fig. 5)**.
- Montera den undre kniven **(G)** försedd med milkshaketillbehöret **(D)** på skålens axel **(I)** **(fig. 5)**, håll i ingredienserna, men överskrid inte maxnivån och använd locket **(C)** **(fig. 6)**.

- Placera motorenheten **(B)** överst genom att långsamt vrida den tills den sitter fast på skålen **(H)** (fig. 7).
- Anslut apparaten och tryck på startknappen **(A)**. Håll hela tiden fast apparaten i skålen **(H)**, för att undvika att den svänger runt. Du kan välja mellan en långsam hastighet **(A1)** eller en snabbare hastighet **(A2 Turbo)**.
- När beredningen är klar, släpp upp startknappen **(A1 eller A2 Turbo)**, koppla från apparaten och vänta tills kniven eller knivarna **(D och G)** stannat helt.
- Ta bort motorenheten **(B)**, locket **(C)** och kniven med milkskaketillbehöret **(D och G)** för att tömma skålen.
- Glöm inte att ta av milkskaketillbehöret **(D)** för att kunna finfördela och mixa igen.

Varning:

Apparaten är försedd med en dubbel säkerhetsfunktion: det är inte möjligt att starta apparaten om locket **(C)** inte är på plats. Kontrollera att skålen **(G)** och motorenheten **(B)** är korrekt monterade, annars fungerar inte apparaten.

När du ska göra flytande beredningar får du inte överstiga maxnivån **(0,8 l)** som anges på skålen **(H)** och användningstiden, som är högst 30 sekunder. Använd antingen den undre hackkniven **(G)** enbart eller dubbla knivar (undre hackkniv **G** + övre hackkniv **E** eller **F**).

RECEPT

Använd antingen den undre hackkniven **(G)** enbart, eller 3 hackknivar **(E, F, G)** tillsammans för ökad effektivitet.

Pannkakssmet: (ger 0,8 l smet)

Lägg 160 g mjöl, 3 ägg, 0,4 l mjölk, 1,5 matsked olja och en nypa salt i skålen **(H)**. Mixa i ungefär 15 till 20 sekunder tills du får en jämn smet.

Våffelsmet (ger 0,8 l smet, ca 20 våfflor)

Blanda ut 4 g jäst i litet ljummet vatten. Blanda det i skålen **(H)** med 200 g mjöl, 3 ägg, 3,2 dl mjölk, 100 g smält smör och 2 matskedar vaniljsocker. Mixa i ungefär 15 till 20 sekunder tills smeten är jämn och fin. Låt smeten vila i en timme.

Basilikapesto (4 personer):

20 g pinjekärnor – 2 vitlöksklyftor – 1 kruka (50 g) basilika – 1 matsked malda hasselnötter – 80 ml olivolja – 40 g riven parmesan – salt.
Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna och ställ åt sidan. Finhacka basilikabladen på långsam hastighet **(A1)** i flera intervaller. Skrapa ner bitarna från skålens kanter och mixa i några intervaller till.
Tillsätt pinjenötter, malda hasselnötter, halverade vitlökar, salt och olja. Kör i 20 sekunder med hastigheten Turbo **(A2)**. Tillsätt till slut den rivna parmesanosten och mixa i 10 sekunder till med hastigheten Turbo **(A2)** för att få en jämn och fin säs.

Tzatziki (4 personer):

2 gurkor – 3 vitlöksklyftor – färsk mynta – 1,5 dl olivolja – 2 yoghurtar – salt och peppar.
Halvera gurkan på längden. Ta bort fröna och hacka den i små tärningar. Salta tärningarna och låt ligga i 15 minuter. Hacka vitlöken och myntan. Tillsätt yoghurten och olivoljan. Mixa allt tills du har en fyllig blandning. Salta och peppra. Håll över blandningen i en salladsskål och tillsätt gurktärningarna. Ställ i kylskåp och servera väl kylt.

Örtsmör:

100 g smör – 100 g av en blandning med lika delar gräslök, persilja, körvel, dragon och krasse.
Hastighet Turbo **(A2)**. Hacka örterna. Tillsätt rumstempererat smör i bitar. Mixa tills du får en slät blandning.

Olika varianter:

Ansjovissmör: 100 g smör, 100 g ansjovisfiléer i olja, 1 matsked citronsaft.
Smör med roquefort eller andra mögelostar: 100 g roquefort och 100 g smör.

Med dubbla knivar (undre hackkniv **G** + övre hackkniv **E** eller **F**)

Majonnäs:

2 äggulor – 1 matsked senap – 2 matskedar vatten – 1 matsked vinäger – 2 dl olja – salt, peppar.
Använd hastigheten Turbo **(A2)**. Det är viktigt att alla ingredienser håller samma temperatur när du tillagar majonnäsen.
I skålen **(H)** lägger du alla ingredienserna och bara 2 matskedar olja.
Starta apparaten och kör i 15 sekunder. Tillsätt oljan i 3 omgångar och kör apparaten 10 sekunder åt gången.

Recepttips: Majonnäs utan senap. Följ receptet ovan men ersätt senapen och vattnet med 2 matskedar citronsaft.

Glass med röda bär:

200 g frysta röda bär – 4 matskedar strösocker (ca 30 g) – 1 till 2 dl vispgrädd (efter smak)
Mixa bären 10 till 15 sekunder. Tillsätt sockret och vispgrädden.
Mixa i 15 sekunder.
Olika varianter: andra frysta bär kan även användas: blåbär, hallon, vinbär, jordgubbar...

Med trippelknivar (undre hackkniv **G** + övre hackknivarna **E** och **F**)

Aprikosmarmelad med honung

300 g mjuka aprikoser (receptet går inte att tillaga med torra/torkade aprikoser)
70 g krämig honung
Lägg aprikoserna i skålen, tillsätt honungen och mixa i högst 6 sekunder.

Med tillbehöret för milkshake (undre kniv (G) + milkshaketillbehör (D))

Vispgrädd

Häll 2 dl tjock grädd (minst 30 %) i skålen (H) tillsammans med 20 g strösocker eller 20 g florsocker och 2 tsk vaniljsocker. Kör mixern i ca 30 sekunder.

Tips för fast vispgrädd:

- Använd kylskåpskall grädd.
- Mixa inte mer än 40 sekunder, då blir det smör istället.

Milkshake

160 g glass (smaker: vanilj, jordgubbe, pistasch ...), 3,2 dl mjölk.
Mixa glassen i intervaller, tillsätt mjölken och mixa igen i 20 sekunder.

Milkshake med banansmak

3,2 dl mjölk, 160 g banan, 6 små isbitar.
Mixa isbitarna med banan, tillsätt mjölken och mixa igen i 30 sekunder.
Varianter: använd: äpplen, päron, jordgubbar, hallon ...

Café frappé

5 teskedar pulverkaffe, 8 teskedar strösocker, 6 små isbitar, 2,4 dl mjölk.
Mixa isbitarna i intervaller, tillsätt sedan pulverkaffet, sockret och mjölken.
Mixa igen i 30 sekunder.

Milkshake med saft

8 cl outspädd jordgubbssaft, 2,4 dl mjölk, 6 små isbitar.
Mixa isbitarna i intervaller och tillsätt sedan mjölk och saft. Mixa igen i 20 sekunder.
Varianter: myntasaft, grenadinsaft, passionsfruktssaft ...

RENGÖRING AV APPARATEN

- Dra alltid ur maskinens kontakt ur eluttaget innan du rengör motorenheten (B).
- Doppa aldrig motorenheten (B) i vatten. Sänk aldrig ner den under vatten. Rengör den med en fuktig trasa och torka den noggrant.
- **Hantera knivarna (E, F och G) med försiktighet eftersom bladen är mycket vassa.**
- **Lägg inte knivarna (E, F och G) i blöt tillsammans med annan disk i diskhon.**
- För att förenkla rengöringen av skålen (H) efter användning, häll 1 glas vatten och några droppar diskmedel i skålen och kör apparaten i 5 till 10 sekunder med knivarna (E, F och G) och skölj den sedan under kranen.
- Om plastdelarna har blivit missfärgade av mat, till exempel morötter, kan du torka av delarna med en trasa indränkt i matolja och därefter göra rent delarna på normalt vis.
- Skålen (H), locket (C) och tillbehören (E, F, G och J) kan diskas i diskmaskin i den översta korgen. Använd ekonomiprogrammet eller programmet för lätt smutsad disk.

Hopprullning av sladden: rulla sladden runt apparaten och fäst sladden i skåran för att låsa den (Bild 8).

ÅTERVINNING

UTTJÄNT ELEKTRISK/ELEKTRONISK PRODUKT

Din apparat är utformad för att fungera i många år.
Men när det är dags att byta ut den, släng den inte i soptunnan eller på soptippen utan lämna den på en återvinningsstation som sköts av din kommun (eller till en sopstation i förekommande fall).

Tänk på miljön!



Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.



Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad.

BESKRIVELSE AV APPARATET

A - Startknapper:	E & F - Øvre kvernekniver (identiske kniver)
A1 Langsomt	G - Nedre kvernekniv
A2 Turbo	H - Bolle 0,8 l
B - Motorenhet	I - Akse til beholderen
C - Deksel	J - Antisklimatte eller lokk
D - Tilbehør for milkshake	

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke beregnet til å brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Garantien faller bort ved koblingsfeil.
- Apparatet må ikke gå hvis det er tomt eller hvis tilbehøret er ryddet i blandeollen.
- Apparatet må ikke brukes på varme kokeplater eller i nærheten av åpne flammer (gasskomfyr).
- Apparatet skal brukes på et stabilt bord, uten risiko for vannsprut. Det må ikke vendes.
- Ta aldri ut dekselet før knivene har stanset helt opp.
- Apparatet skal koples fra:
 - Før montering og demontering
 - Hvis det oppstår feil ved bruk
 - Før rengjøring eller vedlikehold
 - Etter bruk.
- Apparatet må aldri kobles fra ved å trekke i ledningen.
- Skjøteledningen skal kun brukes etter at man har kontrollert at den er i perfekt funksjonsstand.
- Elektriske husholdningsapparater må ikke brukes:
 - Etter å ha falt i gulvet
 - Hvis knivene er ødelagte eller ufullstendige.
- Koble alltid fra apparatet hvis det står uten tilsyn og før knivene settes på plass (**E, F og G**).
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.

- Ikke la strømledningen henge innenfor barns rekkevidde.
- Strømledningen skal aldri være i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, nær en varmekilde eller på en skarp kant.
- Ikke ha apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk. Produsentens garanti og erstatningsansvar gjelder ikke ved næringsbruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.
- For din egen sikkerhet bør det bare brukes tilbehør og reservedeler som er tilpasset apparatet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter:
 - Lavspenningsdirektiv
 - Elektromagnetisk kompatibilitet
 - Miljø
 - Materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUKE APPARATET

Vask tilbehørsdelene (**C, D, E, F, G, H og J**) i såpevann før du tar apparatet i bruk. Skyll dem og tørk dem godt.

Forsiktig: Knivbladene er svært skarpe. Skjæretilbehøret (E, F og G) må derfor håndteres forsiktig ved bruk eller rengjøring av apparatet. Hold alltid knivene i øvre del for å unngå å berøre bladene.

Råd: For en mer komfortabel bruk anbefaler vi at du plasserer antisklimatten (**J**) under bollen (**H**) som en slags antisklifot. Du kan også bruke den som et lokk over bollen og på den måten beskytte den ferske blandete maten.

Kverne- og blandefunksjon (kniv E, F og G)

For grovkverning kan nedre kniv brukes alene. For finkverning, tynne skiver og mos brukes de to knivene sammen for å oppnå bedre resultater.

- Sett bollen (**H**) på en ren og tørr overflate der den ikke risikerer å falle.
- Sett nedre kniv (**G**) på akselen (**I**) i blandeollen (**Fig. 1**).
- Fest de 2 øvre knivene (**E og F**) på den nedre kniven (**G**) som allerede er montert i beholderen (**Fig. 1**).
- **Merk: Hvis du bare vil bruke nedre kniv, hopper du over dette trinnet.**
- Tilsett ingrediensene (se tabellen over ingredienser nedenfor), men pass på å ikke fylle over maksimalt nivå (**Fig. 2**):
 - Skjær ingrediensene i store terninger på 1-1,5 cm slik at de enkelt kan føres ned i blandeollen.
 - **Husk at harde ingredienser, f.eks. kaffebønner, krydder, isbiter eller is, kan slite på knivene.**
- Sett nå på plass dekselet (**C**) (**Fig. 2**).
- Vri langsomt motorenheten (**B**) fast på resten av delene inntil den er riktig montert på beholderen (**H**) (**Fig. 3**).

- Koble til apparatet og trykk på startknappen **(A)** samtidig som du holder apparatet i beholderen **(H)** for å unngå at den dreier. Du kan velge mellom langsam hastighet **(A1)** eller en høyere hastighet **(A2 Turbo)** (Fig. 4).
- Slipp startknappen **(A1 eller A2 Turbo)** når ingrediensene er kvernet/blandet, koble fra apparatet og vent til knivene **(E, F, G)** har stanset helt.
- Ta av motorenheten **(B)**, dekselet **(C)** og kniven **(E, F, G)** for å tømme innholdet fra beholderen.

Råd om bruk:

Ingredienser	Maks. mengde	Anbefaling	Maks. tid	Anbefalt startknapp
Persille	40 g	Skjær av stilkene	5 til 10 s	A1 eller A2
Peppermynthe	40 g	Skjær av stilkene	Impulser	A1 eller A2
Løk, sjalottløk	200 g	Skjær i biter	Impulser	A1
Hvitløk	150 g	-	2 til 5 s	A1
Kavring	40 g	Skjær i fire	10 til 15 s	A1 eller A2
Mandel, valnøtt, hasselnøtt	100 g	Fjern skallet	10 til 15 s	A2
Gulost	100 g	Skjær i terninger	10 til 15 s	A2
Hardkokt egg	3	Skjær i to	8 til 10 s	A2
Kokt skinke	200 g	Skjær i biter	8 til 10 s	A2
Oksekjøtt	200 g	Fjern bein og brusk	8 til 10 s	A2
Lett deig eller suppe	0,8 l	-	30 sek MAKS	A1 eller A2
Kompott	300 g	-	15 s	A1

Tips for å oppnå gode resultater:

Kjør med impulser. Hvis matbiter (skinke, løk ...) klitrer seg til blandebollens sider, løsnes de med en slikkepott og fordeles i blandeollen. Fordel bitene i bollen, og kjør to eller tre ekstra impulser. Markeringene på innsiden av bollen viser et beregnet volum når kniven(e) ikke er på plass. De er kun for din informasjon.

Milkshake-funksjon (tilbehør for milkshake (D) + nedre kvernekniv (G))

- Trykk tilbehøret for milkshake **(D)** ned på aksen til kniven **(G)** (Fig. 5).

- Plasser den nedre kvernekniven **(G)** med tilbehøret for milkshake **(D)** på bollens akse **(I)** (Fig. 5), og hell i ingrediensene uten å overskride maksimalnivået. Sett på dekselet **(C)** (Fig. 6).
- Vri langsomt motorenheten **(B)** fast på resten av delene til den er riktig montert på bollen **(H)** (Fig. 7).
- Koble til apparatet, og trykk på startknappen **(A)** samtidig som du holder apparatet i bollen **(H)** for å unngå at det dreier. Du kan velge mellom langsam hastighet **(A1)** eller en høyere hastighet **(A2 Turbo)**.
- Slipp startknappen **(A1 eller A2 Turbo)** når ingrediensene er blandet, koble fra apparatet og vent til knivene **(D + G)** har stanset helt.
- Ta av motorenheten **(B)**, dekselet **(C)** og kniven på tilbehøret for milkshake **(D + G)** for å tømme innholdet fra beholderen.
- Husk å ta av tilbehøret for milkshake **(D)** for å bruke kverne- eller blandefunksjonen.

Forsiktig:

Apparatet er utstyrt med en dobbel sikkerhetsinnretning. Det kan ikke starte uten at dekselet er på plass **(C)**. Sørg for at blandebollen **(G)** og motorenheten **(B)** er montert riktig, ellers starter ikke apparatet.

Væsknivået må ikke overstige maksimumsmerket (0,8 l) som er angitt på bollen **(H)**. Maksimal brukstid for væskeblandinger er 30 sekunder. Oppskriftene lages enten med nedre kvernekniv **(G)** alene, eller med kniven med doble blader (nedre kvernekniv **G** + øvre kvernekniv **E** eller **F**).

OPPSKRIFTER

Oppskriftene lages enten med nedre kvernekniv **(G)** alene, eller med de 3 kverneknivene **(E, F og G)** sammen for mer effektivitet.

Pannekakerøre: (0,8 l røre)

Ha 160 g mel, 3 egg, 4 dl melk, 1 ss olje og 1 og 1/2 klype salt i bollen **(H)**. Bland ingrediensene i ca. 15-20 sekunder inntil røren er jevn.

Vaffelrøre (0,8 l røre, ca. 20 vaffer)

Rør ut 4 g gjær i litt lunkent vann.
Ha 200 g mel, 3,2 dl melk, 100 g smeltet smør og 2 ss vaniljesukker i bollen **(H)**. Bland ingrediensene i ca. 15-20 sekunder inntil røren er jevn. La røren hvile i 1 time.

Pesto med basilikum: (for 4 personer)

20 g pinjekjerner - 2 fedd hvitløk - 1 stilk (50 g) basilikum - 1 ss malte hasselnøtter - 80 ml olivenolje - 40 g malt parmesan - salt.
Rist pinjekjerner i en panne uten olje, og sett til side. Finkvern basilikumbladene på langsam hastighet **(A1)** med flere impulser. Det anbefales å løsne bladene som fester seg til sidene og kjøre noen impulser.
Tilsett pinjekjernene, nøttepulveret, hvitløken skåret i halvdeler, salt og olje i

blandebollen. Kjør i 20 sekunder på Turbo **(A2)**. Tilsett malt parmesan til slutt, og bland i 10 sekunder på Turbo **(A2)** slik at sausen blir jevn.

Hvitløksyoghurt: (for 4 personer)

2 agurker - 3 hvitløksfedd - frisk peppermynte - 1,5 dl olivenolje - 2 yoghurter - salt og pepper.

Skjær agurkene i to i lengderetningen. Ta ut kjernene og skjær agurkene i små terninger. Strø salt på terningene, og la dem hvile i 15 minutter. Kvern hvitløken og peppermynten. Tilsett yoghurt og olivenolje. Bland alt til en tykk blanding. Smak til med salt og pepper. Ha blandingen i en bolle og tilsett agurkterningene. Sett i kjøleskapet og server kjølig.

Urtesmør:

100 g smør - 100 g med like mengder gressløk, persille, kjøvel, estragon, karse. Bruk Turbo-funksjonen **(A2)**. Kvern urtene. Tilsett smør i biter. Bland inntil smøret er jevnt.

Varianter:

Ansjossmør: 100 g smør, 100 g ansjosfilet i olje, 1 ss sitronsaff.

Smør med Roquefort eller andre blåmuggoster: 100 g Roquefort og 100 g smør.

Med kniver med doble blader (nedre kvernekniv G + øvre kvernekniv E eller F)

Majones:

2 eggeplommer - 1 ss sennep - 1 ss vann - 1 ss eddik - 2 dl olje - salt, pepper. Bruk Turbo-funksjonen **(A2)**. Det er viktig at alle ingrediensene har samme temperatur før de blandes.

Ha alle ingrediensene og bare 2 ss olje i bollen **(H)**.

Bland først i 15 sekunder. Tilsett olje i tre omganger, og kjør apparatet 10 sekunder hver gang.

Oppskriftsforslag: Majones uten sennep. Følg samme fremgangsmåte, og bruk 2 ss sitronsaff istedenfor sennep.

Iskald skogsbærkrem:

200 g frosne skogsbær

4 ss sukker (ca. 30 g)

1 - 2 dl kremfløte (etter smak)

Miks bærene i 10 - 15 sekunder

Tilsett sukker og kremfløte

Miks ingrediensene i 15 sekunder.

Varianter: Oppskriften passer godt til blåbær, bringebær, rips, små jordbær ...)

Med kniver med triple blader (nedre kvernekniv G + øvre kvernekniver E og F)

Aprikosmarmelade med honning

300 g godt modne aprikoser (oppskriften kan ikke lages med tørket aprikos) - 70 g kremet honning

Ha aprikosene i bollen, tilsett honningen og bland i maksimalt 6 sekunder.

Med tilbehøret for milkshake (nedre kvernekniv (G) + tilbehøret for milkshake (D))

Pisket krem

Hell 2 dl kremfløte (minimum 30 % fett), 20 g farin eller sukker og 1-2 ts vaniljesukker i bollen **(H)**.

Start apparatet og bland i ca. 30 sekunder.

Tips for en utmerket fast pisket krem:

- Bruk kald kremfløte rett fra kjøleskapet.

- Ikke bland i mer enn 40 sekunder. Du kan risikere å lage smør.

Milkshake av iskrem

160 g iskrem (smaker: vanilje, jordbær, pistasj osv.) og 3,2 dl melk.

Bland iskremen med pulser, og tilsett deretter melken. Bland i 20 sekunder.

Bananmilkshake

3,2 dl melk, 160 g banan, 6 små isbiter.

Bland isbiter og banan. Tilsettes deretter melk, og bland i 30 sekunder.

Som variasjon kan du bruke epler, pærer, jordbær, bringebær osv.

Iskaffe

5 ss pulverkaffe, 8 ts farin, 6 små isbiter, 2,4 dl melk.

Miks isbitene med impulser, og tilsett deretter pulverkaffen, farinen og melken.

Miks på nytt i ca. 30 sekunder.

Milkshake med fruktsirup

80 dl jordbærsirup, 2,4 dl melk, 6 små isbiter.

Miks isbitene med impulser, og tilsett deretter melken og sirupen.

Miks på nytt i ca. 20 sekunder.

Varianter: Oppskriften passer godt med sirup av peppermynte, grenadin, pasjonsfrukt osv.

RENGJØRING AV MASKINEN

- Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten **(B)** rengjøres.
- Dypp aldri motorenheten i vann **(B)**. Hold den ikke under rennende vann. Rengjør den med en fuktig klut og tørk den godt.
- Hånder knivene **(E, F og G)** med stor forsiktighet, da knivene er svært skarpe.
- Knivene **(E, F og G)** må ikke bli liggende med oppvasken nederst i oppvaskummen.

- Rengjøsingen av blandeollen (**H**) forenkles ved å helle et glass vann og noen dråper oppvaskmiddel i blandeollen og kjøre apparatet i fem til ti sekunder med knivene (**E, F og G**). Den kan deretter skylles under kranen.
- Hvis plastdelene blir misfarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje på, og deretter vaskes på vanlig måte.
- Blandeollen (**H**), dekselet (**C**) og alle tilbehørsdelene (**E, F, G og J**) kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste grind med ØKO-program eller program for lite skitne gjenstander.

Oppbevaring av ledningen: Rull ledningen rundt apparatet og fest den i innsnittet (Fig. 8).

RESIRKULERING

AVHENDING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år.

Men den dagen du bestemmer deg for å bytte ut apparatet, må du ikke kaste det i søppelkassen eller sammen med husholdningsavfall, men levere det til et innsamlingssted for EE-avfall (eller evt. et kildesorteringsanlegg).

Tenk grønt!



- ① Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.



- ➡ Lever apparatet fra deg ved et innsamlingsstasjon for gjenbruk eller et autorisert serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

KUVAUS

A - Virtapainikkeet:	E & F - Yläsilppuriterät (kaksi samanlaista terää)
A1 Hidas nopeus	G - Alempi leikkuuterä
A2 Turbo	H - Kulho 0,8 l
B - Moottoriyksikkö	I - Kulhon tappi
C - Kansi	J - Liukumaton jalusta tai kansi
D - Pirtelö-lisälaite	

TURVAOHJEET

- Ennen ensimmäistä käyttöä nämä käyttöohjeet on luettava huolella: Valmistaja ei ole vastuussa, jos laitetta on käytetty ohjeiden vastaisesti.
- Henkilön, jonka fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai aistit ovat puutteelliset tai jolta puuttuu vaadittava kokemus tai tietämys laitteen käyttöön (esimerkiksi lapset), ei tule käyttää laitetta, jollei hänen turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä tai opasta siinä.
- Lasten ei saa antaa leikkiä kodinkoneella.
- Laite toimii vain vaihtovirralla. Tarkasta ennen ensimmäistä käyttökertaa, että verkkovirta vastaa laitteessa olevan tyyppikilven jännitettä.
- Väärä kytkentä mitätöi takuun.
- Älä käytä laitetta tyhjänä tai lisävarusteiden ollessa kulhossa.
- Älä aseta tätä laitetta sähkölevylle tai lähelle avotulta (kaasuliesi).
- Käytä tuotetta tasaisella, vakaalla ja lämpöä kestävällä pinnalla etäällä lämmönlähteistä tai roiskuvasta vedestä. Älä käännä laitetta ylösalaisin.
- Älä poista kantta, ennen kuin terät ovat täysin pysähtyneet.
- Irrota laite verkkovirrasta:
 - ennen osien kokoamista ja purkamista
 - jos siinä ilmenee vikoja käytön aikana
 - ennen puhdistusta ja huoltoa
 - käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä jatkojohtoa vain, kun olet varmistanut, että se on moitteettomassa käyttökunnossa.
- Kodinkonetta ei saa käyttää:
 - jos ne on pudotettu
 - jos terät ovat vaurioituneet tai puutteellisia.
- Irrota aina virtajohto, jos laite jätetään ilman valvontaa ja ennen terien (**E, F ja G**) asentamista.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltopalvelun tai vastaavat pätevytydet omaavan tekniikan on vaihdettava se vaaratilanteiden ehkäisemiseksi.

- Virtajohtoa ei saa jättää lasten ulottuville.
- Virtajohto ei saa koskaan olla lähellä kuumia pintoja, niiden kosketuksessa tai lähellä lämmönlähdettä tai teräviä kulmia.
- Laitetta, virtajohtoa tai sen pistoketta ei saa laittaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotona. Valmistaja ei vastaa tuotteen kaupallisesta tai sopimattomasta käytöstä tai käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, eikä takuu kata tällaisia tapauksia.
- Varmista turvallisuus käyttämällä vain laitteellesi sopivia lisälaitteita ja varaosia.
- Käyttäjän turvallisuuden varmistamiseksi tämä laite on sovellettavien standardien ja lakien mukainen:
 - pienjännitedirektiivi
 - sähkömagneettinen yhteensopivuus
 - ympäristö
 - elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Lisälaitteet (C, D, E, F, G, H ja J) on puhdistettava saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

Huomio: Terät ovat erittäin teräviä. Käsittele leikkuuvälineitä (E, F ja G) varoen, kun käytät tai puhdistat laitetta. Pidä terien yläosasta kiinni äläkä koske itse teriä.

Neuvo: laitteen optimaaliseksi käyttämiseksi on suositeltavaa asettaa jalusta (J) kulhon (H) alle ja käyttää sitä liukumattomana jalustana. Jalustaa voi myös käyttää kantena kulhon yläpuolella juuri sekoitettujen aineiden suojaamiseksi.

Silppuaminen ja sekoittaminen (terät E, F & G):

Alempi terä on riittävä karkeaan silppuamiseen. Hienempi tulos silppuamisessa, sekoittamisessa, soseuttamisessa jne. saadaan käyttämällä kumpaakin terää.

- Aseta kulho (H) puhtaalle, kuivalle ja liukumattomalle alustalle.
- Aseta alempi terä (G) sekoituskulhoon ja kulhon akseliin (I) (kuva 1).
- Aseta kaksi yläterää (E & F) kulhossa jo paikallaan olevan alaterän (G) päälle (kuva 1).

Huomaa: Jos käytät vain alemmaa terää, ohita tämä vaihe.

- Lisää ainekset ylittämättä alla olevassa aineustaulukossa annettuja enimmäistasoja (kuva 2)
 - Pilko suuremmat palaset tarvittaessa n. 1–1,5 cm:n kokoisiksi, jotta ne mahtuvat helposti sekoituskulhoon.
 - Muista, että kovien aineiden, kuten kahvipapujen, mausteiden, jääkuutioiden tai jään, murskaaminen kuluttaa teriä nopeammin.
- Aseta kansi paikalleen (C) (kuva 2).

- Aseta moottorisyksikkö (B) kannen päälle kääntämällä sitä hieman, jotta se asettuu kulhon (H) päälle (kuva 3).
- Kytke laitteen pistoke ja paina virtapainiketta (A) pitäen samalla kiinni kulhosta (H), jotta se ei käännä. Voit valita joko alhaisen nopeuden (A1) tai suuremman nopeuden (A2 turbo) (kuva 4).
- Kun tehtävä on valmis, vapauta virtapainike (A1 tai A2 turbo), irrota pistoke ja odota, kunnes terät (E, F, G) ovat täysin pysähtyneet.
- Poista moottorisyksikkö (B), kansi (C) ja terät (E, F, G). Kaada ruoka kulhosta.

Käyttösuosituksia:

Ainekset	Enimmäismäärä	Suosittelava toimenpide	Enimmäisaika	Suosittelava virtapainike
Persilja	40 g	Poista varret.	Sykäyksillä	A1 tai A2
Minttu	40 g	Poista varret.	Sykäyksillä	A1 tai A2
Sipuli, ryväsipuli	200 g	Paloittele.	Sykäyksillä	A1
Valkosipuli	150 g	-	Sykäyksillä	A1
Paahtoleipä	40 g	Leikkaa neljään osaan.	5 - 10 s	A1 tai A2
Mantelit, hasselpähkinät ja muut pähkinät	100 g	Kuori.	5 - 10 s	A2
Emmental	100 g	Kuutioi.	5 - 10 s	A2
Keitetty kananmuna	3	Puolita.	5 - 8 s	A2
Keittokinkku	200 g	Paloittele.	5 - 8 s	A2
Häränpihvi	200 g	Poista luut ja rustot.	8 - 10 s	A2
Kevyt taikina tai keitto	0.8 l	-	30 sekuntia MAXI	A1 tai A2
Haudutetut hedelmät	300 g	-	10 - 15 s	A1

Hyödyllisiä vinkkejä parhaiden tulosten saavuttamiseksi:

Sykäyksillä saadaan parempia tuloksia. Poista kulhon reunoihin tarttunut ruoka (kinkku, sipuli jne.) lastalla. Tasoita ruoka kulhoon ja tee vielä kaksi tai kolme sykäystä. Kulhon mitta-asteikossa on terät otettu huomioon. Asteikko annetaan vain tiedoksi.

Pirtelötoiminto (pirtelö-lisälaite (D) + alaterä (G))

- Ota pirtelö-lisälaite (D) ja kiinnitä se alaterän (G) tappiin (kuva 5).
- Aseta pirtelö-lisälaitteella (D) varustettu alaterä (G) kulhon tappiin (I) (kuva 5), kaada ainekset yltämättä enimmäistasoa. Aseta tiiviste (C) paikoilleen (kuva 6).
- Aseta moottoriyksikkö (B) kokonaisuuden päälle kääntämällä sitä hieman, jotta se asettuu kulhon (H) päälle (kuva 7).
- Kytke laitteen pistoke pistorasiaan ja paina virtapainiketta (A) pitäen samalla kiinni kulhosta (H), jotta se ei käännny. Voit valita joko alhaisen (A1) tai suuremman nopeuden (A2 Turbo).
- Kun sekoitus on valmis, vapauta virtapainike (A1 tai A2 Turbo), irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes terät (D + G) ovat täysin pysähtyneet.
- Poista moottoriyksikkö (B), tiiviste (C) ja terä/pirtelö-lisätarvikkokokonaisuus (D + G). Kaada sekoitus kulhosta.
- Muista poistaa pirtelö-lisälaite (D), kun haluat käyttää silppuamis- tai sekoitustoimintoa.

Huomautus:

Laitteessa on kaksinkertainen turvajärjestelmä: laite ei toimi, ellei kansi ole paikallaan (C). Tarkasta, että kulho (G) ja moottoriyksikkö (B) ovat oikein paikallaan, muuten laite ei toimi.

Kun käytät nesteitä, älä ylitä kulhossa (H) merkittyä enimmäistasoa (0,8 l) ja enintään 30 sekunnin käyttöaikaa. Käytä joko pelkän alemman leikkuuterän (G) tai kahden terän (alempi leikkuuterä G + yläsilppuriterä E tai F) kanssa.

RESEPTJÄ

Käytä joko pelkkää alemmaa leikkuuterää (G) tai alaterää kolmen silppuriterän (E, F, G) kanssa tehokkuuden lisäämiseksi.

Räiskäletaikina: (0,8 l taikina)

Lisää 160 g jauhoja, 3 kananmunaa, 0,4 litraa maitoa, 1 ½ rkl öljyä ja ripaus suolaa kulhoon (H).

Sekoita noin 15 - 20 sekunnin ajan, kunnes taikina on tasainen.

Vohvelitaikina (0,8 l taikina, noin 20 vohvelille)

Sekoita 4 g hiivaa lämpimään vesitilikkaan. Kaada kulhoon (H) ja lisää joukkoon 200 g jauhoja, 3 kananmunaa, 32 cl maitoa, 100 g sulatettua voita ja 2 rkl vaniljasokeria. Sekoita noin 15 - 20 sekunnin ajan, kunnes taikina on tasainen. Anna levätä 1 tunti.

Basilikapesto: (neljälle)

20 g pinjansiemeniä - 2 valkosipulinkynttä - 1 (50 g) basilikanoksa - 1 rkl hasselpähkinäjauhetta - 80 ml oliiviöljyä - 40 g parmesaanijuustoa - suolaa.

Paista pinjansiemenet pannussa ilman öljyä ja aseta odottamaan. Silppua basilikanlehdet hienoksi alhaisella nopeudella (A1) sykäyksittäin. Poista kulhon reunoille tarttunut ruoka ja jatka sekoittamista.

Lisää leikkuriin pinjansiemenet, hasselpähkinäjauhe, puolitetut valkosipulinkyntset, suola ja öljy. Hienonna 20 sekunnin ajan turbonopeudella (A2). Lisää lopuksi jauhettu parmesaanijuusto. Sekoita vielä 10 sekuntia turbonopeudella (A2), jotta seoksesta tulee tasainen.

Cacik: (neljälle)

2 kurkkua - 3 valkosipulinkynttä - tuoretta minttua - 15 cl oliiviöljyä - 2 jogurtia - suolaa ja pippuria.

Puolita kurkut pituussuunnassa. Poista siemenet ja kuutioi pieniksi paloiksi. Ripottele päälle suolaa, ja anna imeytyä 15 minuutin ajan. Pilko valkosipulinkyntset ja minttu. Lisää jogurtit ja oliiviöljy. Sekoita tasaisen paksuksi seokseksi. Lisää salaattikulhoon mausteet ja sitten kurkkukuutiot. Laita jääkaappiin ja tarjoile kylmänä.

Yrttivoi:

100 g voita - 100 g ruohosipulia, persiljaa, kirveliä, rakuunaa ja vesikrassia kutakin sama määrä.

Nopeus turbo (A2). Pilko yrtit. Lisää palasiksi pilkottu voi. Sekoita tasaiseksi.

Muunnoksia:

Anjovisvoi: 100 g voita, 100 g anjovisfileitä öljyssä, 1 rkl sitruunamehua.

Roquefort-voi/sinihomejuustovoio: 100 g roquefort-juustoa ja 100 g voita.

Kahta terää käyttäen (alempi leikkuuterä G + yläsilppuriterä E tai F)

Majoneesi:

2 munankeltuaista - 1 rkl sinappia - 2 rkl vettä - 1 rkl etikkaa - 200 ml öljyä - suolaa, pippuria.

Nopeus turbo (A2). Aineiden on oltava saman lämpöisiä ennen valmistuksen aloittamista.

Laita kulhoon (H) kaikki ainekset ja vain 2 ruokalusikallista öljyä.

Esisekoita painamalla virtapainiketta 15 sekunnin ajan. Lisää öljy kolmessa vaiheessa painaen virtapainiketta 10 sekuntia kerrallaan.

Resepti-idea: Majoneesi ilman sinappia: Nouda edellisiä vaiheita, mutta korvaa sinappi ja vesi 2 ruokalusikalla sitruunamehua.

Jäätelöä ja punaisia marjoja:

200 g punaisia pakastemarjoja - 4 rkl hienoa sokeria (n. 30 g) - 100-200 ml kermaa (maun mukaan)

Sekoita marjoja 10-15 sekunnin ajan. Lisää sokeri ja kerma. Sekoita 15 sekunnin ajan.

Muunnoksia: Voit käyttää muita pakastemarjoja, kuten mustikoita, vadelmia, punaherukoita, pieniä mansikoita jne.

Kolmea terää käyttäen (alempi leikkuuterä G + yläsilppuriterät E & F)

Hunajainen aprikoosimarmeladi

300 g pehmeitä aprikooseja (valmistamiseen ei voi käyttää kuivattuja aprikooseja)
70 g paksua hunajaa

Laita aprikoosit kulhoon, lisää hunaja aprikoosien päälle ja sekoita enintään 6 sekunnin ajan.

Pirtelö-lisälaitteella (alaterä (G) + pirtelö-lisälaite (D))

Kermavaahto

Kaada kulhoon (H) 20 cl nestemäistä UHT-kermaa (vähintään 30 % rasvaa), 20 g hienosokeria tai 20 g tomusokeria ja 1 pussi vaniljasokeria. Käynnistä laite noin 30 sekunnin ajaksi.

Vinkit kiinteän ja herkullisen kermavaahdon valmistamiseksi:

- Käytä juuri jääkaapista otettua kylmää nestemäistä kermaa.
- Älä sekoita 40 sekuntia pidempään, muuten seos muuttuu voiksi.

Jäätelöpirtelö

160 g jäätelöä (maut: vanilja, mansikka, pistaasi...), 320 ml maitoa.

Sekoita jäätelö käyttämällä laitetta pienin sykäyksin. Lisää maito ja sekoita vielä 20 sekunnin ajan.

Banaanipirtelö

320 ml maitoa, 3 banaania, 6 pientä jääpalaa.

Sekoita jääpalat ja banaanit. Lisää maito ja sekoita vielä 30 sekunnin ajan.

Muunnoksia: Voit käyttää myös omenoita, päärynöitä, mansikoita, vadelmia...

Jääkahvi

5 teelusikallista kahvia, 8 teelusikallista hienosokeria, 6 pientä jääpalaa, 240 ml maitoa.

Sekoita jääpalat käyttämällä laitetta pienin sykäyksin. Lisää kahvi, sokeri ja maito.

Sekoita vielä 30 sekunnin ajan.

Tiivistemehulla makeutettu pirtelö

80 ml mansikkatiivistemehua, 240 ml maitoa, 6 pientä jääpalaa.

Sekoita jääpalat käyttämällä laitetta pienin sykäyksin. Lisää maito ja tiivistemehu.

Sekoita vielä 20 sekunnin ajan.

Muunnoksia: Voit käyttää minttu-, grenadiini- ja passionhedelmätiivistemehua jne...

LAITTEEN PUHDISTUS

- Laitte on irrotettava pistorasiasta aina ennen moottoriyksikön (B) puhdistusta.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä (B) veteen. Älä huuhtelee sitä vedessä. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Käsittele teriä (E,F ja G) varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä.

- Älä jätä teriä (E,F ja G) likoamaan tiskialtaaseen.
- Näin puhdistat kulhon (H) helposti käytön jälkeen: kaada kulhoon lasillinen vettä ja muutama tippa astianpesuainetta, käynnistä vatkain 5–10 sekunniksi terien (E,F ja G) ollessa paikallaan ja huuhtelee vesihanan alla.
- Jos ruoka-aineet, kuten porkkana, ovat värjänneet muoviosia, hankaa niitä ruokaöljyyn kostutetulla liinalla ja puhdista sitten tavalliseen tapaan.
- Kulho (H), kansi (C) ja muut lisälaitteet (E,F, G ja J) kestävät konepesua ja voidaan pestä astianpesukoneen ylätasolla eko- tai pikaohjelmilla.

Virtajohdon säilytys: Kierrä johto laitteen ympärille ja kiinnitä loveen (kuva 8).

KIERRÄTYS

KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPPUUN TULLEET SÄHKÖISET TAI ELEKTRONISET TUOTTEET

Laitteen odotetaan kestävän usean vuoden ajan.

Kun laite on lopulta vaihdettava, sitä ei saa hävittää roskien mukana tai viedä kaatopaikalle, vaan se on toimitettava paikalliseen jätteiden kierrätyskeskukseen.

Ajattele ympäristöä!



- ① Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.



- ➔ Vie laite keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltokeskukseen, jossa se hävitetään asianmukaisesti.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A – Κουμπιά ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας : A1 Χαμηλή ταχύτητα A2 Turbo B – Κεντρική μονάδα C – Δίσκος στεγανοποίησης D – Εξάρτημα για μιλκσέικ	E & F – Πάνω μαχαίρια κόπτη (πανομοιότυπα μαχαίρια) G – Κάτω μαχαίρι κόπτη H – Μπολ 0,8 L I – Άξονας του μπολ J – Προστατευτικό για χρήση σαν αντιολισθητική βάση ή σκέπασμα
--	---

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα στοιχείων της συσκευής.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια, ούτε και όταν είναι όλα τα εξαρτήματα αποθηκευμένα μέσα στο μπολ.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια, μακριά από ριτιές νερού. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον δίσκο στεγανοποίησης προτού σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
 - πριν από τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση,
 - εάν παρουσιαστεί σφάλμα κατά τη λειτουργία,
 - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
 - μετά από τη χρήση.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα παρά μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι είναι σε εξαιρετική κατάσταση.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - εάν έχει πέσει στο έδαφος,
 - εάν οι λεπίδες έχουν υποστεί φθορά ή είναι ελλιπείς.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν πρόκειται να παραμείνει χωρίς επίτηρηση και πριν από την τοποθέτηση των λεπίδων (E, F & G).
- Εάν το καλώδιο ρεύματος υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την

κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχήματος.

- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο που είναι προσβάσιμο σε παιδιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή αιχμηρή γωνία.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η εγγύηση και η ευθύνη του κατασκευαστή δεν ισχύουν σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά, κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:
 - Οδηγία χαμηλής τάσης
 - Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα
 - Περιβάλλον
 - Υλικά σε επαφή με τροφές.

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα (C, D, E, F, G, H & J) με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά.

Προσοχή: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να χειρίζεστε τα αιχμηρά εξαρτήματα (E, F & G) με προσοχή κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό της συσκευής. Να κρατάτε πάντοτε τα συστήματα λεπίδων από το επάνω μέρος τους για να αποφύγετε την επαφή με τις λεπίδες.

Συμβουλές: Για πιο άνετη χρήση, συνιστούμε να τοποθετείτε το προστατευτικό (J) κάτω από το μπολ (H) σαν αντιολισθητική βάση. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε και σαν σκέπασμα στο πάνω μέρος του μπολ για να καλύψετε τα υλικά που μόλις κόψατε

Λειτουργία φιλό κόψιμο και ανάμειξη (μαχαίρια E, F & G):

Για την κοπή σε μεγάλα κομμάτια, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο το κάτω σύστημα λεπίδων . Για την κοπή σε μικρά κομμάτια, το ψιλοκόψιμο, την παρασκευή πουρέ κ.λπ., χρησιμοποιήστε και τα δύο συστήματα λεπίδων για καλύτερα αποτελέσματα.

- Τοποθετήστε το μπολ (H) πάνω σε επιφάνεια καθαρή και στεγνή, απ' όπου δεν υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
- Τοποθετήστε το κάτω σύστημα λεπίδων (G) μέσα στο μπολ ανάμειξης και πάνω στον άξονα του μπολ (I) (Εικ. 1).
- Εισάγετε τα δύο πάνω μαχαίρια (E & F) στο κάτω μαχαίρι (G) που ήδη βρίσκεται στη θέση του μέσα στο μπολ (Εικ. 1).
- **Παρατήρηση:** εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το κάτω σύστημα λεπίδων, παραλείψτε αυτό το βήμα.
- Προσθέστε τα υλικά χωρίς να υπερβείτε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον ακόλουθο πίνακα (Εικ. 2):
 - Κόψτε τα συστατικά σε μεγάλα κομμάτια ώστε να δημιουργηθούν κύβους 1-1,5 εκ. ή να αποκτήσουν κατάλληλο μέγεθος για να τα τοποθετήσετε εύκολα μέσα στο μπολ ανάμειξης.
 - Έχετε υπόψη σας ότι οι στερεές τροφές, όπως οι κόκκοι καφέ, τα μπαχαρικά, τα παγάκια ή ο πάγος, ενδέχεται να επιταχύνουν τη φθορά των λεπίδων.

- Εισάγετε τον δίσκο στεγανοποίησης (C) (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (B) πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρεφοντάς την ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ (H) (Εικ. 3).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας (A), κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο του μπολ (H) για να μην αρχίσει να περιστρέφεται. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χαμηλής ταχύτητας (A1) και της υψηλότερης ταχύτητας (A2 Turbo) (Εικ. 4).
- Στο τέλος της επεξεργασίας, αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας (A1 ή A2 Turbo), αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως το ένα ή και τα δύο συστήματα λεπίδων (E, F, G).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (B), τον δίσκο στεγανοποίησης (C) και το(τα) σύστημα(τα) λεπίδων (E, F, G) ώστε να αδειάσετε το μείγμα.

Συμβουλές χρήσης:

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Σύσταση	Μέγ. χρόνος	Συνιστώμενο κουμπί λειτουργίας
Μαϊντανός	40 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πιέσεις	A1 ή A2
Μέντα	40 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πιέσεις	A1 ή A2
Κρεμμύδια, Ξηρά ή φρέσκα	200 γρ.	Κόψτε τα σε κομμάτια	Με σύντομες πιέσεις	A1
Σκόρδο	150 γρ.	-	Με σύντομες πιέσεις	A1
Φρυγανιές	40 γρ.	Σπάστε τις στα 4	5 έως 10 δευτ.	A1 ή A2
Αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια	100 γρ.	Αφαιρέστε τα τσούφια	5 έως 10 δευτ.	A2
Γραβιέρα	100 γρ.	Κόψτε τη σε κύβους	5 έως 10 δευτ.	A2
Βραστό αυγό	3	Κόψτε το στα 2	5 έως 8 δευτ.	A2
Βραστό ζαμπόν	200 γρ.	Κόψτε το σε κομμάτια	5 έως 8 δευτ.	A2
Κρέας για κιμά	200 γρ.	Αφαιρέστε τα κόκαλα και τους χόνδρους	8 έως 10 δευτ.	A2
Ελαφριές ζύμες ή ζωμοί	0.8 λ.	-	30 s το ΑΝΩΤΑΤΟ	A1 ή A2
Κομπόστες	300 γρ.	-	10 έως 15 δευτ.	A1

Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

Να χειρίζεστε τη συσκευή με διαδοχικές πιέσεις. Εάν παραμένουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (ζαμπόν, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Διαχωρίστε τις τροφές μέσα στο μπολ και εκτελέστε 2 ή 3 επιπλέον πιέσεις στο κουμπί λειτουργίας. Οι διαβαθμίσεις στο μπολ αφορούν την ποσότητα χωρίς να υπολογίζεται η λεπίδα (λεπίδες) στη θέση της, και είναι απλώς ενδεικτικές.

Λειτουργία μιλκσέικ [εξάρτημα για μιλκσέικ (D) + κάτω μαχαίρι (G)]

- Προσαρμόστε το εξάρτημα μιλκσέικ (D) στον άξονα του κάτω μαχαίριου (G) (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε το κάτω μαχαίρι (G) στο οποίο έχετε στερεώσει το εξάρτημα για μιλκσέικ (D) στον άξονα του μπολ (I) (Εικ. 5), ρίξτε τα υλικά χωρίς να ξεπερνάτε ποτέ τη μέγιστη στάθμη και τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης (C) (Εικ. 6).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (B) πάνω στο σύστημα περιστρεφοντάς την ελαφρά ώστε να στερεωθεί σωστά πάνω στο μπολ (H) (Εικ. 7).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας (A), κρατώντας τη συσκευή από το μπολ (H) ώστε να μην περιστρέφεται. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ αργής (A1) ή πιο γρήγορης ταχύτητας (A2 – Turbo).
- Όταν τελειώσετε, απελευθερώστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας (A1 ή A2 – Turbo), αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει εντελώς το μαχαίρι να περιστρέφεται (D + G).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (B), τον δίσκο στεγανοποίησης (C) και το μαχαίρι στο οποίο έχετε τοποθετήσει το εξάρτημα για μιλκσέικ (D + G) και αδειάστε το μείγμα.
- Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το εξάρτημα μιλκσέικ (D) ώστε η συσκευή να επανέλθει στον τρόπο λειτουργίας ψιλού κοψίματος ή ανάμειξης.

Προσοχή:

Η συσκευή διαθέτει διπλή ασφάλεια: δεν τίθεται σε λειτουργία χωρίς την παρουσία του δίσκου στεγανοποίησης (C). Βεβαιωθείτε ότι το μπολ (G) και η κεντρική μονάδα (B) έχουν τοποθετηθεί σωστά κατά την έναρξη λειτουργίας, ειδικά αν η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Για υγρά μείγματα, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη (0,8 L) που αναγράφεται στο μπολ (H) και τον χρόνο χρήσης που είναι 45 δευτερόλεπτα, το ανώτατο. Η ανάμειξη μπορεί να γίνει είτε χρησιμοποιώντας μόνο του το κάτω μαχαίρι του κόπτη (G) είτε σε συνδυασμό με το μαχαίρι με διπλή λεπίδα (κάτω μαχαίρι του κόπτη G + επάνω μαχαίρι του κόπτη E ή F).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η ανάμειξη μπορεί να γίνει είτε χρησιμοποιώντας μόνο του το κάτω μαχαίρι του κόπτη (G) είτε σε συνδυασμό με τα 3 μαχαίρια κοπής (E, F, G) που μπορούν να συνοδεύσουν το κάτω μαχαίρι για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα.

Ζύμη για κρέπες: (για 0,8 L ζύμης)

Βάλετε 160 g αλεύρι, 3 αυγά, 0,4 λίτρου γάλα, 1 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι και μία πρέζα αλάτι μέσα στο μπολ (H). Αναμείξτε έως ότου ομογενοποιηθεί η ζύμη, 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου.

Ζύμη για βάφλες (για 0,8 L ζύμης – για 20 περίπου βάφλες)

Διαλύστε 4g μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό. Βάλετε το μείγμα της μαγιάς στο μπολ (H) μαζί με 200 g αλεύρι, 3 αυγά, 32 cl γάλα, 100 g βούτυρο λειωμένο και 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια. Αναμείξτε έως ότου ομογενοποιηθεί η ζύμη, 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Πέστο με βασιλικό: (για 4 άτομα)

20 γρ. κουκουνάρια – 2 σκελίδες σκόρδου – 1 ματσάκι (50 γρ.) βασιλικού – 1 κουταλιά της σούπας φουντούκια σε σκόνη – 80 ml ελαιόλαδο – 40 γρ. παρμεζάνα σε σκόνη, αλάτι. Τηγανίστε τα κουκουνάρια σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι και αφήστε τα σε ένα πιάτο. Ψιλοκόψτε σε χαμηλή ταχύτητα (A1) τα φύλλα βασιλικού, εκτελώντας πολλαπλές διακεκομμένες πιέσεις. Εάν κολλήσουν κομμάτια βασιλικού στα τοιχώματα, ξεκολλήστε τα και εκτελέστε μερικές ακόμα διακεκομμένες πιέσεις.

Προσθέστε τα κουκουνάρια, τα φουντούκια σε σκόνη, το σκόρδο κομμένο στα δύο, το αλάτι και το λάδι μέσα στον κόπτη. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo (A2). Τέλος, προσθέστε την παρμεζάνα σε σκόνη και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα επιπλέον στην ταχύτητα Turbo (A2) ώστε να ενισχυθεί η λεπτότητα της υφής της σάλτσας.

Τζατζίκι: (για 4 άτομα)

2 αγγούρια – 3 σκελίδες σκόρδο – φρέσκο δυόσμο – 15 cl ελαιόλαδο – 2 γιαούρτια – αλάτι και πιπέρι.

Κόψτε το αγγούρι στα δύο κατά μήκος, Αφαιρέστε τους σπόρους και ψιλοκόψτε το σε πολύ μικρά κομμάτια. Αλατίστε τα κομμάτια και αφήστε τα να στραγγίσουν για 15 λεπτά. Ψιλοκόψτε με τη συσκευή το σκόρδο μαζί με τον δυόσμο. Προσθέστε τα γιαούρτια και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε όλα τα υλικά μαζί ώσπου το μείγμα να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε μέσα σε μία σαλατιέρα το μείγμα με το ψιλοκομμένο αγγούρι. Βάλτε τη σαλατιέρα στο ψυγείο. Σερβίρεται κρύο.

Βούτυρο με αρωματικά βότανα:

100 γρ. βούτυρο – 100 γρ. μείγματος από ίση ποσότητα σχινόπρασου, μαϊντανού, άνηθο, εστραγκόν, κάρδαμου.

Ταχύτητα Turbo (A2). Ψιλοκόψτε τα αρωματικά βότανα. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο σε κομμάτια. Αναμείξτε έως ότου το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο.

Παραλλαγές:

Βούτυρο με αντζούγιες: 100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. φιλέτα αντσούγιας σε λάδι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού.

Βούτυρο με ροκφόρ: 100 γρ. ροκφόρ και 100 γρ. βούτυρο.

Με μαχαίρια με διπλή λεπίδα (κάτω μαχαίρι κοπής G + πάνω μαχαίρι κοπής E ή F)

Μαγιονέζα:

2 κρόκοι αβγού – 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα – 2 κουταλιές της σούπας νερό – 1 κουταλιά της σούπας ξύδι – 200 ml λάδι – αλάτι, πιπέρι.

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo (A2). Πρέπει να φροντίσετε ώστε όλα τα συστατικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία προτού ξεκινήσετε την επεξεργασία των τροφών. Βάλτε μέσα στο μπλάν (H) όλα τα υλικά και μοναχά 2 κουταλιές της σούπας λάδι.

Αναμείξτε το μείγμα θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι σε 3 δόσεις θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε δόση.

Πρόταση συνταγής: Μαγιονέζα χωρίς μουστάρδα. Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία αντικαθιστώντας τη μουστάρδα με 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού.

Παγωτό με κόκκινα φρούτα:

200 γρ. κατεψυγμένα κόκκινα φρούτα

4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη (περίπου 30 γρ.)

10 έως 20 cl πλήρης κρέμα γάλακτος (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

Αναμείξτε τα φρούτα για 10 έως 15 δευτερόλεπτα

Προσθέστε τη ζάχαρη και την πλήρη κρέμα γάλακτος

Αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα.

Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα κατεψυγμένα φρούτα, όπως μύρtilλα, σμέουρα, φραγκοστάφυλα, μικρές φράουλες...

Με μαχαίρια με τριπλή λεπίδα (κάτω μαχαίρι κοπής G + πάνω μαχαίρια κοπής E και F)

Μαρμελάδα βερικόκο με μέλι

300 g βερικόκα ώριμα (η συνταγή δεν γίνεται με ξερά βερικόκα) – 70 g μέλι πυκνό

Βάλτε τα βερικόκα στο μπλάν, ρίξτε το μέλι πάνω στα βερικόκα και αναμείξτε για 6 δευτερόλεπτα το πολύ.

Με το εξάρτημα για μιλκσέικ (κάτω μαχαίρι (G) + εξάρτημα μιλκσέικ (D))

Σαντινί:

Ρίξτε μέσα στο μπλάν (H) 20 cl κρέμα γάλακτος UHT (με 30 % λιπαρά τουλάχιστον), 20 g ζάχαρη απλή ή 20 g ζάχαρη άχνη και 1 σακουλάκι ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια. Θέστε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία για περίπου 30 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές για σφικτή κρέμα σαντινί:

– Χρησιμοποιήστε την κρέμα γάλακτος όσο είναι ακόμη πολύ κρύα, αμέσως μόλις τη βγάλετε από το ψυγείο.

– Μην αναμείξετε για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, γιατί η κρέμα θα κόψει και θα γίνει βούτυρο.

Μιλκσέικ με παγωτό:

100 g παγωτό (γεύσεις: βανίλια, φράουλα, φιστίκι, κ.α.), 320 ml γάλα.

Αναμείξτε το παγωτό με διακεκομμένες κινήσεις και προσθέστε κατόπιν το γάλα. Αναμείξτε πάλι για 20 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ μπανάνα:

320 ml γάλα, 160 g μπανάνα, 6 μικρά παγάκια.

Αναμείξτε τα παγάκια με τη μπανάνα και προσθέστε στη συνέχεια το γάλα. Αναμείξτε πάλι για 30 δευτερόλεπτα.

Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε: μήλα, αχλάδια, φράουλες, σμέουρα, κ.α.

Καφές φραπέ:

5 κουταλάκια του γλυκού στιγμιαίο καφέ, 8 κουταλάκια του καφέ ζάχαρη, 6 μικρά παγάκια, 240 ml γάλα.

Αναμείξτε τα παγάκια με διακεκομμένες κινήσεις και προσθέστε κατόπιν τον στιγμιαίο καφέ, τη ζάχαρη και το γάλα.

Αναμείξτε πάλι για 30 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ με σιρόπι φρούτων:

80 ml σιρόπι φράουλας, 240 ml γάλα, 6 μικρά παγάκια.

Αναμείξτε τα παγάκια με διακεκομμένες κινήσεις και προσθέστε κατόπιν το γάλα και το σιρόπι. Αναμείξτε πάλι για 20 δευτερόλεπτα.

Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σιρόπι από δυόσμο, ρόδι (γρεναδίνη), φρούτο του πάθους...

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (B).
- Ποτέ μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα στο νερό (B). Επίσης, δεν πρέπει να τη βρέχετε με νερό στον νεροχύτη. Καθαρίστε τη με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε την καλά.
- Να χειρίζεστε τα συστήματα λεπίδων (E, F & G) με προσοχή, διότι οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Μην αφήνετε τα συστήματα λεπίδων (E, F & G) να μουλιάζουν μαζί με τα πιατικά στον νεροχύτη.
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπτολ (H) μετά από τη χρήση, προσθέστε 1 ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπτολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με τοποθετημένα τα συστήματα λεπίδων (E, F & G). Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα στον νεροχύτη.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Το μπτολ (H), ο δίσκος στεγανοποίησης (C) και όλα τα εξαρτήματα (E, F, G & J) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα "ECO" ή "ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ".

Αποθήκευση του καλωδίου: Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από την κεντρική μονάδα και περάστε το μέσα από την εγκοπή που προβλέπεται για αυτόν τον σκοπό ώστε να ασφαλίσει (Εικ. 8).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη λειτουργία.

Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά προσκομίστε τη στο κέντρο διαλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων ανάλογα με την περίπτωση).



Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

- ➡ Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

ΑΧΙΚΛΑΜΑ

A - Αχμα/καπάμα δϋγμϋλϋ:	E ve F - ϋστ κϋϋϋϋ ϋϋϋϋϋϋ (αϋνϋ
A1 Δϋϋϋκ ϋϋ	ϋϋϋϋϋϋϋ ϋϋϋϋϋϋ)
A2 Turbo	G - Alt κϋϋϋϋ ϋϋϋ
B - Motor ϋνϋτϋ	H - 0,8 L καϋϋϋϋϋ ϋϋϋ
C - Sϋζϋρμαζ καϋ	I - Haznenin eksenϋ
D - Milk-shake akseuarϋ	J - Kaymaz ped veya καϋ

Γϋϋϋϋϋ ϋϋϋϋϋ

- Bu cihazϋ ilk kez kullanϋyorsanız ϋnce kullanma talimatlarϋnϋ dϋkkatle okuyun: Cihazϋn talimatlara uyulmadan kullanϋlmasϋ durumunda ϋretici sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz bedensel, duysusal veya zihinsel engeli olan κϋϋϋler (ve ϋocuklar) tarafından ya da daha ϋnce cihazϋ kullanmamϋϋ κϋϋϋler tarafından kullanϋlmak ϋzϋre tasarlanmamϋϋstϋr. Κϋϋϋnϋn gϋvenlϋlϋnden sorumlu birinin gϋzetimϋ altında veya cihazϋn kullanϋmϋna ilϋϋkin talimatlar saēlandϋktan sonra kullanϋlabilir.
- Cihazla oynamadϋklarϋndan emin olmak iϋin, ϋocuklarϋn gϋzetim altında tutulmasϋ tavsiye edilir.
- Yalnϋzca alternatif akϋmla ϋalϋϋacak ϋekilde tasarlanmamϋϋstϋr. Cihazϋ ilk kez kullanϋyorsanız, elektrik tesisatϋnϋzϋn voltajϋnϋn cihazϋn ϋrϋn etiketi ϋzerinde belirtilen voltaja uygun olduēunu kontrol etmenizi ϋneririz.
- Hatalϋ elektrik baēlantϋsϋndan kaynaklanan tϋm arϋzalar garanti kapsamϋ dϋϋındadϋr.
- Cihazϋ boϋken veya aksesuarlar haznenin iϋindeyken ϋalϋϋtϋrmayϋn.
- Bu cihazϋ elektrikli ısıtϋcϋ ϋzerine veya yanan bir ocaēϋn yanϋna yaklaϋtϋrmayϋn.
- ϋrϋnϋ dϋz, sabit, ısıya dayanϋklϋ, ısı kaynaklarϋndan uzak veya su sϋcrama olasϋlϋēı olmayan bir yϋzeyde kullanϋn. Cihazϋ ters ϋevirmeyϋn.
- Bϋϋaklar tam olarak durmadan sϋzϋdρmaz kapaēϋ ϋıkarıtmayϋn.
- ϋu durumlarda cihazϋ fiϋten ϋekin:
 - Cihazϋ monte etmeden ve sϋkmeden ϋnce,
 - ϋalϋϋırken bir anda durursa,
 - temizlemeden veya bakım yapmadan ϋnce,
 - kullandıktan sonra.
- Cihazϋ fiϋten ϋıkarϋrken gϋϋ kordonundan tutarak ϋekmmeyϋn.
- Yalnϋzca dϋzgϋn ϋalϋϋtϋēından eminensiz uzatma kablosu kullanϋn.
- Aϋaēıdaki durumlarda bir elektrikli ev aletinin kullanϋlmamasϋ gerekir:
 - Yere dϋϋserse,
 - bϋϋaklar hasarlı veya kırıkrsa.
- Kullanılmadıēı zamanlarda ve bϋϋaklarϋ (E, F ve G) takarken her zaman cihazϋ fiϋten ϋekin.
- Kordon zarar gϋrmϋϋsse tehlikeden kaϋınmak iϋin ϋretici firma, satϋϋ sonrası servis veya bu niteliklere sahip bir κϋϋϋ tarafından deēiϋtirilmelidir.
- Kordonu ϋocuklarϋn erϋϋebileceēı yerlerden uzak tutun.
- Kordonun cihazϋn ısınan parϋalarından, herhangi bir ısı kaynaēından veya sıvı kϋϋϋerlerden uzak tutulmasϋ gerekir.

- Cihazı, kordonu veya fişi suyla veya herhangi başka bir sıvıyla temas ettirmeyin.
- Cihazınız yalnızca evde kullanılmak için uygundur. Cihazın ticari amaçlarla yanlış veya talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda, üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti şartları uygulanmaz.
- Emniyetiniz için, sadece cihazınızla uyumlu olan aksesuarlar ve yedek parçalar kullanın.
- Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:
 - Düşük Voltaj Yönergesi
 - Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği
 - Çevre
 - Gıda ile temas eden madde ve malzemeler.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı ilk kez kullanacaksanız, aksesuarları (C, D, E, F, G, H ve J) sabunlu suyla yıkayın. Dikkatlice durulayın ve kurutun.

Dikkat: Bıçaklar çok keskindir, cihazı kullanma veya temizleme sırasında kesici aksesuarları (E, F ve G) tutarken dikkatli olun. Bıçakları keskin yerlerine dokunmamaya dikkat ederek üst kısımlarından tutun.

Tavsiye: Daha rahat bir kullanım için, pedi (J) hazne (H) altına kayma önleyici ayak olarak yerleştirmenizi tavsiye ederiz. Ayrıca karıştırılan besinlerin tazeliklerinin korunması için, haznenin üzerine kapak yerine de kullanabilirsiniz.

Kıyıcı ve Mikser Fonksiyonu (F,F ve G bıçakları):

Kalın doğrama için tek başına alt bıçak kullanılabilir. İnce doğrama, çırpma, püre yapma içinse her iki bıçağı kullanmak daha iyi sonuç verir.

- Hazneyi (H), düşme riski bulunmayan, temiz ve kuru bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Alt bıçağı (G) çırpma haznesinin içine ve hazne miline (I) yerleştirin (Şek. 1).
- 2 üst bıçağı (E ve F) daha önceden haznenin içine yerleştirilmiş olan alt bıçak (G) üzerine takın (Şek. 1).

Not: Yalnızca alt bıçağı kullanıyorsanız, bu adımı yoksayın.

- Aşağıdaki malzemeler tablosunda belirtilen maksimum ölçüleri aşmadan, malzemeleri doldurun (Şek. 2):
 - Büyük parçaları ortalama 1-1,5 cm'lik küpler halinde veya çırpma haznesine kolayca girebilecek büyüklükte kesin.
 - Kahve çekirdeği, baharat, buz küpleri veya buz gibi sert gıdaları doğramanın bıçakların daha çabuk aşınmasına neden olacağını unutmayın.
- Sızdırmaz kapağı (C) takın (Şek. 2).
- Motor ünitesini (B) haznenin (H) üzerine doğru şekilde takmak için hafifçe çevirerek üst kısma yerleştirin (Şek. 3).
- Cihazı fişe takın, dönmemesi için hazneden (H) tutarken Açma/Kapama düğmesine (A) basın. Düşük hızı (A1) veya yüksek hızı (A2 Turbo) seçebilirsiniz (Şek. 4).

- Karışım hazır hale gelince Açma/Kapama düğmesini (A1 veya A2 Turbo) bırakın, cihazın fişini çekin ve bıçaklar (E, F, G) tam olarak durana kadar bekleyin.
- Karışımı hazneden dökmek için motor ünitesini (B), sızdırmaz kapağı (C) ve bıçakları (E, F, G) çıkarın.

Kullanım önerileri:

Malzemeler	Maks. miktar	Öneri	Maks. süre	Önerilen çalışma şekilleri
Maydanoz	40 gr.	Saplarını ayırın	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1 veya A2
Nane	40 gr.	Saplarını ayırın	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1 veya A2
Soğan, arpacık soğan	200 gr.	Parçalara bölün	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1
Sarımsak	150 gr.	-	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1
Kızarmış ekmek	40 gr.	Dörde bölün	5 ila 10 saniye	A1 veya A2
Badem, ceviz, fındık	100 gr.	Kabuklarını soyun	5 ila 10 saniye	A2
Eski kaşar	100 gr.	Küp küp doğrayın	5 ila 10 saniye	A2
Haşlanmış yumurta	3	İkiye bölün	5 ila 8 saniye	A2
Haşlanmış sosis	200 gr.	Parçalara bölün	5 ila 8 saniye	A2
Biftek	200 gr.	Kemiklerini ve kıkırdaklarını ayırın	8 ila 10 saniye	A2
Hafif hamur işleri veya çorba	0.8 lt.	-	MAKS. 30 sn	A1 veya A2
Komposto	300 gr.	-	10 ila 15 saniye	A1

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları:)

Kısa aralıklarla çalıştırılması daha iyi sonuç almanızı sağlar. Haznenin kenarlarında kalan yiyecekleri (sosis, soğan gibi) bir spatula aracılığıyla çıkarın. Hazneyi sallayın ve iki veya üç kez kısa aralıklarla tekrar çalıştırın. Haznenin ölçü değerlerinde, bıçak/bıçaklar yerine takılı değilken hesaplanan hacim dikkate alınmıştır ve bu değerler yalnızca örnek olarak verilmiştir.

Milk-shake fonksiyonu (milk-shake aksesuarı (D) + alt bıçak (G))

- Milk-shake aksesuarını (D) alın ve alt bıçağın (G) eksenine üzerine takın (Şek. 5).

- Milk-shake aksesuarı (D) ile donatılmış olan alt bıçağı (G) haznenin (I) üzerine yerleştirin (Şek. 5), malzemeleri maksimum sınırı aşmadan doldurun ve sızdırmazlık halkasını (C) yerleştirin (Şek. 6).
- Motor bloğunu (B) hazne (H) üzerine düzgün bir şekilde yerleştireceği şekilde, hafifçe döndürerek, grubun üzerine yerleştirin (Şek. 7).
- Cihazın fişini prize takın ve çalıştırma anahtarına (A) basın, diğer yandan da dönmeye engel olmak üzere, cihazı hazne (H) seviyesinden tutun. Düşük hız (A1) veya daha yüksek hız (A2 Turbo) arasında seçim yapabilirsiniz.
- Hazırlama işlemi sonunda, çalıştırma anahtarını (A1 veya A2 Turbo) serbest bırakın, cihazın fişini prizden çıkarın ve makasın (D + G) tamamen durmasını bekleyin.
- Hazırlanan karışımı boşaltmak için, motor bloğunu (B), sızdırmazlık halkasını (C) ve milk-shake aksesuarı ile donatılmış bıçağı (D + G) yerinden çıkarın.
- Kıyma veya karıştırma fonksiyonlarına geri dönmek için, milk-shake aksesuarını (D) çıkarmayı unutmayın.

Dikkat:

Cihazınız çift güvenlik sistemine sahiptir: Sızdırmaz kapak (C) takılmamışsa cihaz çalışmayacaktır. Haznenin (G) ve motor ünitesinin (B) doğru şekilde takıldığından emin olun; aksi takdirde cihazınız çalışmayacaktır.

Sıvı karışımlar için, hazne (H) üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi (0,8 litre) ve maksimum 30 saniye kullanım süresini aşmayın. Yalnızca alt kıyıcı bıçak (G) veya çiftli kıyıcı bıçağı (G alt kıyıcı bıçak + E veya F üst kıyıcı bıçak) kullanın.

TARIFLER

Daha etkili sonuç elde etmek için, yalnızca alt kıyıcı bıçak (G) veya 3 adet kıyıcı bıçağı (E,F,G) kullanın.

Krep hamuru: (0,8 L hamur için)

160 gram un, 3 adet yumurta, 0,4 litre süt, 1 yemek kaşığı sıvı yağ, bir tutam tuzu hazne (H) içine doldurun.

Yaklaşık 15 - 20 saniye boyunca, eşit kıvama sahip bir hamur elde edinceye dek karıştırın.

Waffle hamuru (0,8 L hamur veya yaklaşık 20 adet waffle için)

4 gram ekmek mayasını bir miktar ılık su içinde karıştırın. Hazne (H) içinde 200 g un, 3 adet yumurta 32 cl süt, 100 gram eritilmiş tereyağı ve 2 yemek kaşığı vanilyalı şeker doldurun. 15 - 20 dakika boyunca, hamur topaksız bir kıvam alana dek karıştırın. Hamuru 1 saat kadar dinlendirin.

Fesleğenli pesto: (4 kişilik)

20 gr.çam fıstığı - 2 diş sarımsak - 1 dal (50 gr.) fesleğen - 1 çorba kaşığı toz fındık - 80 ml. zeytin yağı - 40 gr. parmesan peyniri (toz), tuz.

Çam fıstıklarını bir tavada yağ olmadan kızartın ve bir kenara ayırın. Fesleğen yapraklarını düşük hızda (A1) kısa aralıklarla çalıştırarak iyice doğrayın. Kenarlarında kalan yiyecekleri haznenin içine doğru iterek yeniden karıştırın.

Çam fıstıklarını, toz fındığı, ikiye bölünmüş sarımsağı, tuzu ve yağı doğrayıcının içine ekleyin. Cihazı turbo (A2) hızda 20 saniye çalıştırın. Son olarak toz parmesan peynirini ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde etmek için Turbo (A2) hızda 10 saniye daha karıştırın.

Cacık: (4 kişilik)

2 adet salatalık - 3 diş sarımsak - Taze nane - 15 cl sıvı zeytinyağı - 2 adet yoğurt - Tuz ve Karabiber.

Salatalıkları boylamasına olarak ikiye kesin. Tanelerini çıkarın ve kalan kısmı küpler halinde doğrayın. Küpleri tuzlayın ve 15 dakika bekletin. Sarımsağı ve naneyi kıyın. Yoğurtları ve zeytinyağı ekleyin. Kıvamlı bir karışım elde etmek üzere hepsini birden karıştırın. Tuzlayın ve karabiberleyin. Bir salata kasesi içinde, elde edilen karışıma salatalık küplerini ilave edin. Kâseyi buzdolabına koyun ve serin olarak servis edin.

Çeşnili tereyağı:

100 gr. tereyağı - eşit parçalara bölünmüş 100 gr. frenk soğanı, maydanoz, frenk maydanozu, tarhun otu, tere.

Turbo Hız (A2) Yeşillikleri doğrayın. Küpler halinde kesilmiş yumuşak tereyağını ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde etmek için karıştırın.

Farklı hazırlama önerileri:

Ançüez tereyağı: 100 gr. tereyağı, 100 gr. yağda ançüez filetosu, 1 çorba kaşığı limon suyu.

Rokfor veya diğer küflü peynirlerle hazırlanan tereyağı: 100 gr. rokfor peyniri ve 100 gr tereyağı.

Çift kesicili bıçaklar ile (alt kıyıcı bıçağı G + üst kıyıcı bıçağı E veya F)

Mayonez:

2 yumurta sarısı - 1 çorba kaşığı hardal - 2 çorba kaşığı su - 1 çorba kaşığı sirke - 200 ml. yağ - tuz, karabiber.

Turbo Hız (A2) Karışımı hazırlamadan önce tüm malzemelerin aynı ısıda olması önemlidir.

Hazne (H) içine tüm malzemeleri doldurun ve yalnızca 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin.

15 saniye boyunca basılı tutarak ön karıştırma işlemini gerçekleştirin. Her seferinde 10 saniye basılı tutarak yağı üç aşamada ekleyin.

Tarif önerisi: Hardalsız mayonez. Hardal ve suyu 2 çorba kaşığı limon suyuyla değiştirilerek yukarıdaki adımları izleyin.

Kırmızı orman meyveli dondurma:

200 gr. dondurulmuş kırmızı orman meyvesi - 4 çorba kaşığı pudra şekeri (yaklaşık 30 gr.) - 100 ila 200 ml. tam yağlı krema (damak tadına göre)

Kırmızı orman meyvelerini 10 ila 15 saniye karıştırın

Şekeri ve tam yağlı kremayı ekleyin

15 saniye karıştırın.

Farklı hazırlama önerileri: Yaban mersini, ahududu, frenk üzümü, küçük çilekler vb. gibi diğer dondurulmuş meyveleri kullanabilirsiniz.)

Üçlü kesicili bıçaklar ile (alt kıyıcı bıçağı G + üst kıyıcı bıçaklar E ve F)

Ballı kayısı marmeladı

300 gram yumuşak kayısı (bu tarif kuru kayısı ile başarılı olmaz) - 70 gram krem kıvamlı bal
Kayıları haznenin içine doldurun, balı ilave edin ve maksimum 6 saniye boyunca karıştırın.

Milk-shake aksesuarı ile (alt bıçak (G) ve Milk-shake (D) aksesuarı)

Krem Şanti:

Hazne (H) içine 20 cl UHT sıvı kremi (minimum %30 yağ içeren), 20 gram toz şekeri veya 20 gram pudra şekerini ve 2 paket vanilyayı dökün. Cihazı yaklaşık 30 saniye boyunca sürekli olarak çalıştırın.

Sıkı kıvamlı mükemmel krem Chantilly hazırlamak için tavsiyeler:

- Kremayı buzdolabından çıkmış, soğuk olarak kullanın.
- 40 saniyeden fazla karıştırmayın, aksi halde yağ elde edersiniz.

Dondurmalı milk-shake

160 gram dondurma (aromalar: vanilya, çilek, yeşil fıstık...), 320 ml süt.
Dondurmayı kesik güç (pulse) uygulayarak karıştırın, ardından sütü ilave edin ve 20 saniye karıştırın.

Muzlu milk-shake

320 ml süt, 160 gr muz, 6 küçük buz.
Muzu buzlar ile birlikte karıştırın, ardından sütü ilave edin ve 30 saniye karıştırın.
Çeşit olarak: Elma, armut, çilek, ahududu kullanabilirsiniz.

Latte

5 çay kaşığı hazır kahve, 8 çay kaşığı toz şeker, 6 küçük buz, 240 ml süt.
Buzları kesik güç (pulse) uygulayarak karıştırın, ardından kahveyi, şekeri ve sütü ilave edin.
30 saniye boyunca karıştırın.

Meyve şuruplu milk-shake

80 ml çilek şurubu, 240 ml süt, 6 küçük buz.
Buzları kesik güç (pulse) uygulayarak karıştırın, ardından şurubu ve sütü ilave edin. 20 saniye boyunca karıştırın.
Çeşitleri: Nane, nar, çarkıfelek meyvesinden vb. elde edilen şurupları kullanabilirsiniz.

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- Motor ünitesini (B) temizlemeden önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Motor ünitesini (B) asla suya sokmayın. Suyun altında durulamayın Nemli bir bezle temizleyin ve dikkatlice kurulayın.
- Çok keskin olduklarından bıçakları (E, F ve G) tutarken dikkatli olun.

- Bıçakları (E, F ve G) lavabonun içindeki diğer bulaşıkların arasında bırakmayın.
- Hazneyi (H) kullandıktan sonra kolayca temizlemek için haznenin içine 1 bardak su ve az miktarda bulaşık deterjanı dökün, bıçakların (E, F ve G) yerleştirildiği çırpıcıyı 5 ila 10 saniye çalıştırın ve ardından elde durulayın.
- Plastik kısımlar havuç gibi yiyeceklerle boyanırsa sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve normal temizleme işlemine devam edin.
- Hazne (H), sızdırmaz kapak (C) ve diğer aksesuarlar (E, F, G ve J) bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur ve "EKONOMİ" ya da "HIZLI YIKAMA" programlarında bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir.

Güç kordonu saklama bölümü: Kordonu cihazın etrafına dolayın ve sabitlemek için kilitleme mandalına yerleştirin (Şek. 8).

GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK ÜRÜNLER

Cihazınız uzun yıllar kullanılacak şekilde üretilmiştir
Ancak cihazı değiştirmeniz gerektiğinde çöpe atmak yerine yaşadığınız şehirdeki geri dönüşüm merkezine (veya uygunsa atık toplama merkezine) bırakın.



Çevreyi koruyun!

Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.



Lütfen atık geri dönüşüm merkezlerine veya yetkili servis merkezine götürün.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce **Groupe Seb** yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALİN:

Markası : Moulinex
Cinsi : ELEKTRİKLİ DOĞRAYICI
Modeli : AT712
Belge İzin Tarihi : 10.12.2009
Garanti Belge No : 76619
Azami Tamir Süresi : 30 iş günü
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

مع مُلحَق المِيلِك شيك (الشفرة السفلية (G) + مُلحَق المِيلِك شيك (D))

كريم شانتيه

يسكب في الوعاء (H) ٢٠ سنتر كريم سائل UHT (٣٠٪ دسم بالحد الأدنى)، مع ٢٠ جرام سكر كاستر أو ٢٠ جرام سكر ممتلج و ١ مطروف من الفانيليا. يخلط بشكل مستمر لمدة ٣٠ ثانية تقريباً.

نصائح لتحضير كريم شانتيه ممتاز حتى يبقى متماسكاً

- استعمل كريم سائل بارد مباشرة من الثلاجة.

- لا تستمر بالخلط لمدة تزيد عن ٤٠ ثانية وإلا فسوف تحصل على زبدة.

آيس كريم ميلك شيك

١٦٠ جرام آيس كريم (بنكهة: الفانيليا، فراولة، فستق، الخ)، ٢٢٠ جرام حليب.

يُخلط الآيس كريم بشكل متقطع (pulse) ثم يُضاف الحليب ويخلط ثانية لمدة ٢٠ ثانية تقريباً.

ميلك شيك بالموز

٣٢٠ ملتر حليب، ١٦٠ جرام موز، ٦ مكعبات ثلج صغيرة.

تُخلط مكعبات الثلج مع الموز، ثم يُضاف الحليب ويخلط ثانية لمدة ٣٠ ثانية.

للتغيير:

استعمل التفاح، الإجاص، الفراولة، التوت، الخ..

قهوة مثْلجة

٥ ملاعق من القهوة السريعة الزويان، ٨ ملاعق سكر صغيرة، ٦ مكعبات ثلج صغيرة، ٢٤٠ ملتر من الحليب.

يُخلط المكعبات بشكل متقطع، ثم تُضاف القهوة، السكر والحليب.

تُخلط ثانية لمدة ٣٠ ثانية

ميلك شيك شراب الفاكهة

٨٠ ملتر من شراب الفراولة، ٢٤٠ ملتر حليب، ٦ مكعبات ثلج صغيرة.

يُخلط المكعبات بشكل متقطع، ثم يُضاف الحليب والشراب.

تُخلط ثانية لمدة ٢٠ ثانية.

للتغيير:

استعمل شراب النعناع، شراب الرمان وشراب الباشن فروت، الخ..

إعادة التدوير

مُنْتَج الكُتروني أو كُهرْبائي مُنتهي الصلَاحيهِ

من المفترض أن يدوم المنتج لديك سنين عديدة. ولكن في اليوم الذي تقرر فيه الإستغناء عنه واستبداله، فلا ترميه في سلة المهملات، ولكن أودعه في المركز المختص بإعادة التصنيع في مدينتك (أو سلّمه لمركز تجميع المهملات حيث يمكنك ذلك).

حماية البيئة أولاً!

يحتوي هذا المُنْتَج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها أو تصليحها. ①

أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة. ②



تنظيف المنتج

- أفصل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي قبل تنظيف وحدة المحرك (B).
- لا تغمر وحدة المحرك أبداً بالماء. لا تغسل وحدة المحرك (B) بالماء الجارية. تُنظف وحدة المحرك فقط بواسطة قطعة قماش رطبة، ثم تُجفّف بعناية.
- يرجى التعامل مع الشفرات (F و G, E) بكل حرص وعناية لأنها حادة جداً.

- ضع وحدة المحرك (B) على القمة مع إدارتها قليلاً لكي تأخذ مكانها الصحيح على الوعاء (H) (الشكل 7).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي واضغط على زر التشغيل (A)، مع الإمساك بالمنتج بواسطة الوعاء (H) حتى لا يتحرك. يمكنك اختيار إحدى سرعتين: السرعة المنخفضة (A1)، أو السرعة العالية (A2) (تيربو).
- في نهاية التحضير، حرر زر التشغيل (A1 أو A2 تيربو)، افصل المنتج عن التيار الكهربائي، وانتظر إلى أن تتوقف الشفرات تماماً عن الدوران (G + D).
- افصل وحدة المحرك (B)، سدادة الغطاء (C) وكذلك الشفرة المركبة مع ملحق الميك شيك (G + D) لكي يتسنى لك تفريغ المكونات.
- تذكر أن تنزع ملحق الميك شيك (D) للعودة إلى وظيفة الغرم أو الخلط.

تنبيه:

رُودُ هذا المنتج بنظامين للسلامة: فالمنتج لن يمكن تشغيله إذا كانت سدادة الغطاء (C) غير موجودة في مكانها الصحيح. يرجى التأكد بأن الوعاء (H) ووحدة المحرك (B) في موضعهما الصحيح. وإلا فإن المنتج لن يمكن تشغيله.

بالنسبة للتحضيرات السائلة، لا تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى (٨، ٠ لتر) الموجودة على الوعاء (H)، ووقت الإستعمال الذي يجب أن لا يزيد عن ٣٠ ثانية بالحد الأقصى. استعمل إحدى الشفرتين، شفرة الغرم السفلية (G) بمفردها، أو مع شفرات الغرم العلوية (E, F, G) للحصول على نتائج أفضل.

وصفات الطهي

استعمل شفرة الغرم السفلية (G) لوحدها، أو مع الشفرات العلوية (G, F, E) معاً للحصول على نتائج أفضل.

مزيج البانكيك: (تكفي لتحضير ٨، ٠ لتر)
يُضاف ١٦٠ جرام طحين عادي، (٣) بيضات، ٤، ٠٠ لتر من الحليب، ملعقة كبيرة ونصف زيت، ورشة ملح في الوعاء (H).
يُخلط لمدة ١٥ إلى ٢٠ ثانية تقريباً للحصول على مزيج ناعم.

مزيج الوافل: (تكفي لتحضير ٨، ٠ لتر ما يعادل ٢٠ فطيرة وافل)
يُمزج ٥ جرامات من خميرة الخبز مع القليل من الماء الدافئ. تسكب في الوعاء (H) مع ٢٠٠ جرام طحين، (٣) بيضات، ٢٢ سنتر حليب، ١٠٠ جرام زبدة خفيفة وملعقتان كبيرتان من الفانيليا. تُمزج لمدة ١٥-٢٠ ثانية تقريباً للحصول على مزيج ناعم. تترك لتراتح مدة ساعة واحدة.

بستو الريحان: (تكفي ٤ أشخاص)
٢٠ جرام صنوبر - ٢ فص ثوم - باقة من الريحان (٥٠ جرام) - ملعقة كبيرة من البندق المطحون - ٨٠ جرام زيت زيتون - ٤٠ جرام جبنة بارميزان (مطحونة)، ملح.
يُحصد الصنوبر في مقلاة بدون زيت، ويوضع جانباً. تُقزم أوراق الريحان ناعماً على السرعة البطيئة (A1)، بالتشغيل المتقطع. تُزال جميع المكونات الملتصقة على جدران الوعاء ويُقزم ثانية.
يُضاف الصنوبر، البندق المطحون، الثوم مقطّعاً إلى أنصاف، الملح والزيت إلى المفرمة. تُقزم لمدة ٢٠ ثانية على السرعة العالية (تيربو) (A2) للحصول على خليط ناعم.

كالك: (تكفي ٤ أشخاص)

٢ خيار - ٣ فص ثوم - نعناع طازج - ١٥ سنتر زيت زيتون - ٢ لبن زبادي - ملح وفلفل.
تُقَطع الخيارتان إلى أنصاف بالطول. تُزال منها البذور ثم تقطع إلى مكعبات. تُملح قطع الخيار وتُترك لتُصفى لمدة ١٥ دقيقة. يُقزم الثوم والنعناع. يُضاف اللبن الزبادي وزيت الزيتون، تُخلط إلى حين الحصول على مزيج كثيف. تُتبّل. في وعاء خارجي، تُضاف قطع الخيار إلى المزيج، تُبرد في الثلاجة وتُقدم باردة.

زبدة الأعشاب:

١٠٠ جرام زبدة - ١٠٠ جرام بقودونس أفرنجي، بقودونس، كزبرة، طرخون، جرجير، بنسب متساوية.
سرعة تيربو (A2). تُقزم الأعشاب. تُضاف إليها الزبدة المقطعة على شكل مكعبات، تُخلط للحصول على مزيج ناعم للتغيير:
زبدة سمك الأنشوجة: ١٠٠ جرام زبدة، ١٠٠ جرام فلييه سمك الأنشوجة بالزيت، ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
زبدة روكفور أو أي نوع آخر من الجبنة الزرقاء: ١٠٠ جرام روكفور و ١٠٠ جرام زبدة.

مع السكاكين مزدوجة الأنصال (شفرة الغرم السفلية G + شفرات الغرم العلوية F + E)

مايونيز:

٢ صفار البيض - ملعقة كبيرة خردل - ٢ ملعقة كبيرة ماء - ١ ملعقة كبيرة خل - ٢٠٠ ملتر زيت - ملح، فلفل.
سرعة تيربو (A2). من الضروري لجميع مكونات الطعام أن تكون جميعها من نفس درجة الحرارة قبل التحضير. تُضاف جميع المكونات مع ملعقتين كبيرتين من الزيت فقط في الوعاء (H).
يُخلط تمهيدياً بالضغط لمدة ١٥ ثانية. يُضاف الزيت على ٣ مراحل بينما يستمر بالضغط على الزر لمدة ١٠ ثوانٍ في كل مرة.
فكرة: مايونيز بدون الخردل. اتبع الخطوات أعلاه واستبدل الخردل والماء بملعقتين كبيرتين من عصير الليمون.

أيس كريم مع التوت الأحمر

٢٠٠ جرام توت أحمر مُنثّلج - ٤ ملاعق كبيرة من السكر الناعم (٣٠ جرام على أقصى حد) - ١٠٠ إلى ٢٠٠ ملتر كريما (حسب الذوق).
يُخلط التوت لمدة ١٠ - ١٥ ثانية. يُضاف السكر والكريما. تُخلط لمدة ١٥ ثانية.
للتغيير: يمكن استعمال فواكه مثلجة أخرى مثل التوت الأزرق، توت العليق، الكشمش الأحمر، الفراولة الصغيرة، الخ.

مع السكاكين المثلاثة الأنصال (شفرة الغرم السفلية G + شفرات الغرم العلوية F + E)

البرتقال والمشمش بالعسل

٢٠٠ جرام مشمش طري (لا يمكن تحضير هذه الوصفة بالمشمش المجفف) - ٧٠ جرام عسل
يوضع المشمش في الوعاء. يسكب العسل على المشمش ويُخلط لمدة ٦ ثوانٍ كحد أقصى.

- لا تترك السلك الكهربائي في متناول الأطفال.
- لا تترك السلك الكهربائي يمر فوق أو بالقرب من الأسطح الساخنة، أو بالقرب من أي مصدر حراري، ولا فوق الزوايا الحادة.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس بالماء، أو بأي سائل آخر.
- صمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. إن أي استعمال تجاري أو أي استعمال خاطئ أو لا يتقيد بإرشادات الاستعمال والتشغيل المرفقة، لن تتحمل الشركة المصنعة مسؤوليته وبالتالي تسقط عنه الضمانة.
- من أجل سلامتك، يرجى استعمال ملحقات وقطع غيار مولينكس المتوافقة مع هذا المنتج.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير والقوانين السارية المفعول:-
- قانون التيار المنخفض
- قانون التوافقية الكهرومغناطيسية
- قوانين البيئة
- القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُنظف جميع الملحقات (C,D,E,F,H,J)، بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.

تحذير: أنصاف الشفرات حادة جداً: يرجى التعامل مع هذه الملحقات (E و F, G) بكل حرص وحذر أثناء استعمال المنتج، أو أثناء تنظيفه. تُحمل الشفرات الملحقة دائماً بواسطة الجزء الأعلى مع الحرص على عدم لمس الشفرات.

نصيحة: لمزيد من الراحة في الإستعمال، ننصح بوضع الوسادة (J) تحت الوعاء (H)، لكي تُستعمل كإداة لعدم إنزلاق القاعدة. كما يمكنك استعمالها كغطاء للوعاء لحماية المكونات الطازجة.

وظيفة الفرغ والخلط (الشفرات F, G و E): يمكن استعمال الشفرة السفلية وحدها. للفرغ الناعم، الخط، للهرس، الخ، تُستعمل كلتا الشفرتين للحصول على نتائج مثالية.

- يوضع الوعاء (H) فوق سطح نظيف وجاف، حيث لا يوجد خطر عليه من السقوط.
- توضع الشفرة السفلية (G) داخل وعاء الخلط على محور الوعاء (I) (الشكل 1)
- تُركب الشفرتان العلويتان (E و F) على الشفرة السفلية (G) المركبة سابقاً في الوعاء (الشكل 1).
- ملاحظة: إذا اردت استعمال الشفرة السفلية فقط، يرجى غُض النظر عن هذا الإجراء.
- تُضاف مكونات الطعام دون زيادة كميات الحد الأقصى حسب جدول مكونات الطعام أدناه، (الشكل 2):
- تُقطع قطع الطعام الكبيرة إلى مكعبات صغيرة 1 - 1,5 سنتم أو حسب الحاجة حيث يسهل وضعها في وعاء الخلط.

- تذكر أن تقطيع وفرم مكونات الطعام الجامدة مثل حبوب البن، البهارات، مكعبات الثلج، أو الثلج نفسه سوف يعجل في استهلاك أنصاف الشفرات.
- الآن ركب سداة الغطاء (C) (الشكل 2).

- ضع وحدة المحرك (B) في الأعلى مع إدارتها قليلاً لتأخذ مكانها الصحيح على الوعاء (H) (الشكل 3).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي واضغط على زر "تشغيل/توقف" (A)، بينما تسمك باليد الأخرى المنتج من الوعاء (H) حتى يبقى ثابتاً في مكانه. يمكنك اختيار إحدى سرعتين: إما السرعة البطيئة (A1) أو السرعة العالية (A2) أي سرعة تيربو (Turbo) (الشكل 4).

- بعد انتهاء التحضير، حرر زر "تشغيل/توقف" (A أو A1). أفضل السلك الكهربائي عن مأخذ التيار وانتظر إلى أن تتوقف الشفرات (F, G و E) عن الحركة تماماً.
- أفضل وحدة المحرك (B)، سداة الغطاء (C)، والشفرة (F, G و E)، لكي تسكب المكونات من الوعاء.

إرشادات الإستعمال

المكونات	كميات الحد الأقصى	الإرشادات	وقت الحد الأقصى	إرشادات بداية التشغيل
بقدونس	٤٠ جرام	يُزال منها الساق	تشغيل متقطع	A1 أو A2
نعناع	٤٠ جرام	يُزال منها الساق	تشغيل متقطع	A1 أو A2
بصل، كراث	٢٠٠ جرام	تُقطع قطعاً صغيرة	تشغيل متقطع	A1
ثوم	١٥٠ جرام	-	تشغيل متقطع	A1
توست	٤٠ جرام	تُقسم إلى أرباع	من ٥ إلى ١٠ ثوان	A1 أو A2
لوز، جوز، بندق	١٠٠ جرام	تُزال القشرة	من ٥ إلى ١٠ ثوان	A2
جبنه سويسرية	١٠٠ جرام	تُقطع إلى مكعبات	من ٥ إلى ١٠ ثوان	A2
بيض مسلوق	٣ بيضات	تُقطع إلى أنصاف	من ٥ إلى ٨ ثوان	A2
ستيك بقر	٢٠٠ جرام	يُزال العظم والعروق	من ٨ إلى ١٠ ثوان	A2
مُعجنات خفيفة أو شوربة	٠,٨ لتر	-	٥ ثوانية كحد أقصى	A1 أو A2
فواكه مطهوه	٣٠٠ جرام	-	من ١٠ إلى ١٥ ثانية	A1

نصائح هامة لأفضل النتائج

التشغيل المتقطع (pulse) يُعطي نتائج أفضل. يجب إزالة الطعام الذي يلتصق على جوانب الوعاء (البصل وغيره) باستعمال سباتولا. يُوزع الطعام في الوعاء ويشغل المنتج تشغيلاً متقطعاً مرتين أو ثلاث مرات. المقاييس الموجودة على الوعاء تأخذ في الحسبان حجم الشفرات، وهي لتوفير المعلومات الضرورية فقط.

وظيفة ميلك شيك (ملحق ميلك شيك (D) + الشفرة السفلية (G)).

- يُؤخذ ملحق ميلك شيك (D) ويُركب على محور الشفرة السفلية (G) (شكل 5)
- توضع الشفرة السفلية (G) مركبة مع ملحق الميلك شيك (D) على محور الوعاء (I) (شكل 5)، تُسكب المكونات في الوعاء دون أن تتعدى مستوى الحد الأقصى، وتوضع سداة الغطاء (C) (شكل 6).

وصف أجزاء المنتج

A - أزرار التشغيل/التوقف:	E & F - شفرات الفرع العلوية (شفرات متماثلة)
A1 سرعة بطيئة	G - شفرات الفرع السفلية
A2 سرعة تيربو (Turbo)	H - وعاء سعة ٨، ١ لتر
B - وحدة المحرك	I - محور الوعاء
C - سدادة الغطاء	J - وسادة ضد الإنزلاق أو غطاء
D - مَلْحَق المِلْك شِيك	

إرشادات من أجل السلامة

- يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الإستعمال الذي لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، يُعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- أعد هذا المنتج ليُعمل بالتيار الكهربائي المتناوب فقط. يرجى التأكد قبل الإستعمال للمرة الأولى بأن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج، تطابق قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك.
- إن أي خطأ في التوصيل بالتيار الكهربائي سوف يسقط الضمانة عن المنتج.
- لا تشغيل المنتج إذا كان فارغاً أو إذا كان بداخله إحدى الملحقات في الوعاء.
- لا تضع هذا المنتج على لوحات التسخين أو بالقرب من اللهب (موقد غاز).
- استعمل المنتج فقط على سطح مستوي، ثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء، لا تقلب المنتج رأساً على عقب.
- لا تنزع سدادة الغطاء قبل أن تتوقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- يجب توقيف المنتج عن التشغيل:
 - قبل تركيب المجموعات أو فصلها
 - إذا لم يعد يعمل بكفاءة أثناء التشغيل
 - قبل التنظيف أو الصيانة
 - بعد كل إستعمال
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشدّ السلك الكهربائي.
- استعمل فقط وصلة كهربائية بعد التأكد بأنها في حالة جيدة ومناسبة من حيث القوة.
- يجب التوقف عن استعمال الأجهزة الكهربائية المنزلية في الحالات التالية:
 - إذا سقط المنتج أرضاً
 - إذا تضررت الشفرات أو إذا فقدت شيئاً من أجزائها.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي في حال تركه من دون رقابة أو قبل تركيبه أو قبل فصل الشفرات (E و F, G) منه.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنب الأخطار.

با لوازم کمکی شیر مخلوط کن ((تیغه خردکن تحتانی (G) + لوازم کمکی شیر مخلوط کن (D))

کرم شانتیه

20 سانتی لیتر خامه مایع UHT (حداقل 3٪ چربی) همراه با 20 گرم شکر شیرینی پزی یا 20 گرم ترکیبی از شکر و کره و سفیده تخم مرغ و مواد رنگی و 1 کیسه کوچک شکر وانیلی را در کاسه (H) بریزید. به طور مداوم برای حدود 30 ثانیه اجرا کنید.

نکاتی برای ساخت کرم عالی شانتیه که سفت می ماند:

- از کرم سرد مایع مستقیماً از یخچال استفاده کنید.
- از مخلوط کردن بیش از 40 ثانیه خودداری کنید در غیر اینصورت شما کره بدست می آورد.

میلک شیک بستنی

160 گرم بستنی (طعم: وانیل، توت فرنگی، پسته و غیره)، 320 میلی لیتر شیر. بستنی را پالس کنید سپس شیر اضافه نموده و دوباره به مدت حدود 2 ثانیه مخلوط کنید.

میلک شیک موز

320 میلی لیتر شیر، 160 گرم موز، 6 تکه کوچک یخ. تکه های یخ را با موز مخلوط کنید سپس تکه های یخ را اضافه نموده و دوباره به مدت 30 ثانیه مخلوط کنید. انواع مختلف: از سیب، گلابی، توت فرنگی، تمشک و غیره استفاده کنید.

قهوه سرد

5 قاشق غذاخوری قهوه فوری، 8 قاشق چایخوری شکر، 6 تکه کوچک یخ، 240 میلی لیتر شیر. تکه های یخ را پالس کنید سپس قهوه فوری، شکر و شیر را اضافه کنید. دوباره به مدت 30 ثانیه مخلوط کنید.

میلک شیک شربت میوه

80 میلی لیتر شربت توت فرنگی، 240 میلی لیتر شیر، 6 تکه کوچک یخ. قطعات یخ را پالس کنید سپس شیر و شربت را اضافه کنید. دوباره به مدت 20 ثانیه مخلوط کنید. انواع مختلف: از نعنای، انار، میوه گل ساعتی و غیره استفاده کنید.

تمیز کردن دستگاه

- همیشه پیش از تمیز کردن قسمت موتور (B)، دستگاه را از برق بکشید.
- هیچگاه قسمت موتور (B) را در آب فرو نبرید. آنرا زیر جریان آب آبکشی ننمائید. میتوانید با یک دستمال مرطوب آنرا تمیز نمائید سپس با دقت خشک نمائید.
- تیغه های (E, F & G) را با دقت جابجا نمائید زیرا این تیغه ها بسیار تیز میباشند.

- تیغه های (E, F & G) را به همراه ظروف دیگر داخل سینک ظرفشویی رها ننمائید.
- برای راحتتر تمیز کردن کاسه (H) پس از استفاده، ۱ لیوان آب و چند قطره مایع ظرفشویی داخل کاسه بریزید، مخلوط کن را با تیغه های (E, F & G) در جای خود، به مدت ۵ الی ۱۰ ثانیه روشن نمائید، سپس زیر جریان آب آبکشی نمائید.
- در صورتیکه هر یک از قسمتهای پلاستیکی دستگاه با مواد غذایی همانند هویج تغییر رنگ داد، آنها را با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی تمیز کنید و سپس طبق روال عادی تمیز نمائید.
- کاسه (H)، درپوش محافظ (C) و دیگر لوازم (E, F & G) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی، بر روی سبد بالایی با برنامه "ECONOMY" یا "QUICK WASH" میباشند.

محفظه نگهداری سیم: سیم را به دور دستگاه ببچید و آنرا به زیر شکاف ثابت کنید (شکل 8).

بازیافت

پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی:

انتظار میروید دستگاه شما سالها عمر مفید داشته باشد. در هر حال، هنگامی که زمان جایگزینی آن فرا رسيد، آنرا در سطل زباله نیندازید و به یکی از مراکز بازیافت شهر خود (یا به محل مخصوص جمع آوری زباله) تحویل دهید.

به محیط زیست فکر کنیم!

① دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشند.



② آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید.

- با چرخش جزئی بخش موتور (B) و تنظیم درست آن بر روی ظرف (H)، آن رل در بالا قرار دهید (شکل 7).
- دستگاه را به پریز برق وصل کرده و جهت جلوگیری از تکان یا چرخش دستگاه، آن را در محلی که ظرف (H) قرار دارد بگنجانید و دکمه On/Off (A) را فشار دهید. شما به دلخواه خود میتوانید یا سرعت پایین (A1)، یا سرعت بالا (A2) توربو را انتخاب کنید.
- با پایان کار خود، دکمه On/Off (A1 یا A2 توربو)، را مجدداً فشار داده، سیم را از پریز بکشید و منتظر شوید تا تیغه‌ها کاملاً متوقف شوند (G + D).
- بخش موتور (B)، و آشردریوش (C) و تیغه‌ای را که بر لوازم کمکی شیر مخلوط‌کن (G + D) سوار شده خارج کنید تا بتوانید مخلوط آماده شده را در ظرف دیگری بریزید.
- جهت بازگشت به کارکرد خرد کردن یا مخلوط کردن، یا دتان باشد که لوازم کمکی شیر مخلوط کن (D) را جدا کنید.

توجه:

دستگاه شما مجهز به یک سیستم ایمنی دوگانه میباشد: چنانچه دریوش محافظ (C) در جای خود نباشد، دستگاه شروع بکار نخواهد کرد. اطمینان حاصل نمایید کاسه (H) و قسمت موتور (B) درست در جای خود قرار گرفته باشند، در غیر اینصورت دستگاه شما شروع بکار نخواهد کرد. جهت تهیه مخلوطهای مختلف از میزان حداکثر (0.8 لیتر) قید شده بر روی ظرف (H) و حداکثر زمان تعیین شده که 30 ثانیه میباشد فراتر نروید. از تیغه (G) به تنهایی یا همراه با تیغه های خرد کردن بالا (E, F, G) برای نتایج بهتر استفاده کنید.

دستور العملها

جهت دستیابی به نتایج بهتر یا تنها از اغ خردکن تحتانی (G) یا از تیغهای خردکن فوقانی (G, F, E) استفاده کنید.

مخلوط کلوچه ای (حداکثر 0.8 لیتر)

160 گرم آرد، 3 عدد تخم مرغ، 1/4 لیتر شیر، 1.5 قاشق چایخوری روغن و کمی نمک را در ظرف (H) بریزید. برای بدست آوردن ترکیبی همگون. مواد فوق را به مدت 15 تا 20 ثانیه به هم بزنید.

مخلوط ویفیری (حداکثر 0.8 لیتر یا 20 عدد ویفر)

5 گرم مخمر را با کمی آب گرم مخلوط کنید و آن را در درون ظرف (H) که قبلاً 200 گرم آرد، 3 عدد تخم مرغ، 32 میلی لیتر شیر، 100 گرم کره ذوب شده و 2 قاشق چایخوری وانیل ریخته شده اضافه کنید. برای بدست آوردن ترکیبی همگون. مواد فوق را به مدت 15 تا 20 ثانیه به هم بزنید. ترکیب بدست آمده را 1 ساعت بگذارید تا به عمل بیاید.

پستو ریحان: (برای 4 نفر)

20 گرم دانه صنوبر - 2 حبه سیر - 1 دسته (50 گرم) ریحان - 1 قاشق غذاخوری پودر فندک - 80 میلی لیتر روغن زیتون - 40 گرم پنیر پارمزان (رنده شده) - نمک. دانه های صنوبر را بدون اضافه نمودن روغن داخل تابه ای بو دهید و کنار بگذارید. برگهای ریحان را با حالت پالس بر روی سرعت کند (A1) ریز خرد کنید. موادی که به کناره های کاسه چسبیده جدا کنید و دوباره مخلوط کنید.

دانه های صنوبر، پودر فندک، سبزیهای دو نیم شده، نمک و روغن را داخل خرد کن بریزید. با سرعت توربو (A2) به مدت 20 ثانیه خرد کنید. در آخر، پارمزان رنده شده را اضافه نمائید و به مدت 10 ثانیه دیگر با سرعت توربو (A2) مخلوط نمائید تا مخلوطی نرم بدست آید.

ماست و خیار (برای 4 نفر)

2 عدد خیار، 3 حبه سیر، نعنائی تازه، 15 میلی لیتر روغن زیتون، 2 عدد ماست، نمک و فلفل. خیارها را از طول ببرید، دانه های آن را خارج نمائید و آن را سپس پوست بگیرید. خیارها را نمک بزنید و 15 دقیقه بگذارید تا خشک شود. سیر و نعناع را خرد کنید و سپس ماست و روغن زیتون را اضافه کنید تا ترکیب غلیظی بدست بیاید. روی ترکیب بدست آمده نمک و فلفل بریزید، آن را در ظرفی بریزید، قطعات خیار را به این ترکیب اضافه کنید و سپس آن را در یخچال گذاشته و سرد میل نمائید.

مخلوط ملایم کره و سبزیجات

100 گرم کره، موسیر، جعفری، جعفری فرنگی، ترخون، شاهی به مقادیر مساوی. دستگاه را بر سرعت توربو (A2) تنظیم کنید. سبزیجات را خرد کنید و کره را که قبلاً به قطعات مساوی تقسیم کرده اید به آنها اضافه کنید و آنقدر به هم بزنید تا ترکیبی همگون بدست بیاید.

گزینۀ ها:

ماهی کولی کره ای: 100 گرم کره، 100 گرم فیله ماهی کولی در روغن، 1 قاشق غذاخوری آب لیمو. کره را کفورت یا کره با انواع پنیرهای آبی دیگر: 100 گرم راکفورت و 100 گرم کره.

با تیغهای دو لبه (تیغه خردکن تحتانی (G) + تیغه خردکن فوقانی E یا F).

مایونز:

2 زرده تخم مرغ، 1 قاشق غذاخوری خردل، 2 قاشق غذاخوری آب، 1 قاشق غذاخوری سرکه، 200 میلی لیتر روغن، نمک و فلفل.

دستگاه را بر سرعت توربو (A2) تنظیم کنید. قبل از شروع به تهیه غذای دلخواه لازم است که درجه حرارت کلیه محتویات یکسان باشد.

کلیه محتویات را درون ظرف (H) قرار داده و فقط 2 قاشق غذاخوری روغن به آن اضافه کنید. با فشار دکمه ترکیب را به مدت 15 ثانیه مخلوط کنید. با هر فشار دکمه دستگاه به مدت 10 ثانیه، روغن را در سه مرحله به ترکیب اضافه کنید.

یک پیشنهاد: میتوانید مایونز را بدون خردل تهیه کنید. مراحل مذکور را به ترتیب قید شده انجام دهید ولی به جای خردل از 2 قاشق غذاخوری آب لیمو استفاده کنید.

بستنی با توت قرمز:

200 گرم توت قرمز یخ زده، 4 قاشق غذاخوری شکر پودری (تقریباً 30 گرم)، 100 تا 200 میلی لیتر خامه پرچرب (بنا به سلیقه).

توت قرمز را به مدت 10 تا 15 ثانیه به هم بزنید. شکر و خامه پرچرب را اضافه کرده و به مدت 15 ثانیه به هم بزنید.

یک پیشنهاد: شما میتوانید به جای توت قرمز از زغال اخته، تمشک، انگور فرنگی یا توت فرنگیهای کوچک و غیره استفاده کنید.

با تیغه های 3 لبه (تیغه خردکن تحتانی (G) + تیغه های خردکن فوقانی E و F)

مربای زردآلو با عسل

300 گرم زردآلوی نرم (این غذا را نمیتوان با برکه زردآلو تهیه نمود)، 70 گرم عسل مایع. زرد الوها را در ظرف قرار دهید. سپس عسل را روی آنها بریزید و به مدت حداکثر 6 ثانیه به هم بزنید.

- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- سیم دستگاه نباید هیچگاه در مجاورت و یا تماس با قسمتهای داغ یا تیز دستگاه، منابع گرمزا یا لبه های تیز قرار گیرد.
- از قرار دادن دستگاه، سیم برق و یا دوشاخه آن در آب و مایعات دیگر جداً جلوگیری نمائید.
- این محصول صرفاً جهت مصارف خانگی طراحی گردیده است. هر گونه استفاده صنعتی، نادرست و بر خلاف نکات ایمنی ذکر شده دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد، و سازنده مسئولیتی در قبال آن پذیرا نخواهد بود.
- جهت ایمنی خود، تنها از قطعات و لوازم جانبی مولینکس مناسب با مدل دستگاه خود استفاده نمائید.
- جهت ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردهای مربوطه و مقررات ذیل میباشد:
 - راهنمای ولتاژ کم
 - سازگاری الکترومغناطیسی
 - محیط زیست
 - موادی که در تماس با مواد غذایی هستند.

پیش از نخستین استفاده

- پیش از نخستین استفاده از دستگاه، قطعات (C,D,E,F,G,H & J) را با آب و صابون بشوئید. آبکشی نموده و با دقت خشک نمائید.
- توجه:** تیغه ها بسیار تیز میباشند، هنگام استفاده و یا تمیز کردن دستگاه قطعات برنده (E,F & G) را با دقت ویژه ای جابجا نمائید. همیشه قطعات دارای تیغه را از قسمت بالایی آن بگیرید و مراقب باشید تیغه ها را لمس ننمائید.
- راهنمایی:** جهت استفاده مناسبتر از دستگاه، توصیه میشود که بالشک (J) را زیر ظرف (H) بگذارید تا از لغزش ظرف جلوگیری شود. شما میتوانید همچین آن بالشک به مثابه دری بر روی ظرف استفاده کنید تا از ریخت و پاش محتویات میوه های تازه جلوگیری شود.
- خرد کردن و مخلوط کردن (تیغه های E,F & G):
- جهت خرد کردن درشت، میتوانید تنها از تیغی زیرین استفاده نمائید. جهت خرد کردن ریز، مخلوط کردن، پوره کردن و غیره، با استفاده از هر دو تیغه به نتیجه دلخواه دست خواهید یافت.
- کاسه مخلوط کن (H) را بر روی سطحی خشک و تمیز قرار دهید تا از جای خود حرکت ننماید.
- تیغی زیرین (G) را بر روی محور (I) داخل کاسه مخلوط کن قرار دهید (شکل 1).
- دو تیغه فوقانی (E و F) را روی تیغه تحتانی (G) که ظرف تعبیه شده قرار دهید (شکل 1).
- توجه:** چنانچه بخواهید فقط از تیغه تحتانی استفاده کنید، لازم نیست این بخش را انجام دهید.
- تیغه های بالایی (E و F) را بر روی تیغه زیرینی که داخل کاسه میباشد قرار دهید.
- محتویات را با در نظر گرفتن حداکثر مقادیر محتویات مندرج در جدول زیر اضافه نمائید (شکل 2):
- قطعات بزرگتر را به مکعب هایی حدود 1.5 - 1 سانتی متر و یا به اندازه لازم ببرید تا به راحتی داخل کاسه مخلوط کن قرار بگیرند.
- به خاطر داشته باشید خرد نمودن مواد غذایی سختی همانند دانه های قهوه، ادویه جات و مکعب های یخ باعث فرسایش سریعتر تیغه ها خواهد شد.
- حال درپوش محافظ (C) را قرار دهید (شکل 2).
- قسمت موتور (B) را در قسمت بالا قرار دهید و با چرخش ملایم آنرا بطور درست بر روی کاسه (H) نصب کنید (شکل 3).
- دستگاه را به برق وصل نمائید و هنگامی که جهت جلوگیری از چرخش، دستگاه را از کاسه (H) آن نگه داشته اید دکمه روشن/ خاموش (A) را فشار دهید. میتوانید سرعت کند (A1) و یا سرعت بالاتر (Turbo A2) را انتخاب نمائید (شکل 4).

- در پایان زمان آماده سازی، دکمه روشن/ خاموش (A1 و/ یا A2 Turbo) را آزاد کنید، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تیغه های (E,F,G) کاملاً متوقف گردند.
- قسمت موتور (B)، درپوش محافظ (C) و تیغه های (E,F,G) را جدا نمائید و مواد را خارج کنید.

توصیه هایی جهت استفاده

مواد	حداکثر مقدار	توصیه ها	حداکثر زمان	إرشادات بداية التشغيل
جعفری	40 گرم	ساقه ها را جدا نمائید	بوسیله پالس	A1 یا A2
نعناع	40 گرم	ساقه ها را جدا نمائید	بوسیله پالس	A1 یا A2
پیان، موسیر	200 گرم	به قطعات کوچکتر ببرید	بوسیله پالس	A1
سیر	150 گرم	-	بوسیله پالس	A1
نان تست خشک	40 گرم	به چهار قسمت ببرید	5 تا 10 ثانیه	A1 یا A2
بادام، مغزها، فندق	100 گرم	پوسته ها را جدا کنید	5 تا 10 ثانیه	A2
پنیر سوئیسی	100 گرم	خرد کنید	5 تا 10 ثانیه	A2
تخم مرغ آب پز	3 تخم مرغ	دو نیم کنید	5 تا 8 ثانیه	A2
استیک گوساله	200 گرم	استخوانها و رگ ریشه ها را جدا کنید	8 تا 10 ثانیه	A2
خمیرهای سبک یا سوپ	0.8 لیتر	-	حداکثر 30 ثانیه	A1 یا A2
میوه های شکر	300 گرم	-	10 تا 15 ثانیه	A1

نکته هایی کاربری جهت دستیابی به بهترین نتیجه

با حالت پالس نتایج بهتری حاصل میگردد. با استفاده از یک کاردرک تمامی موادی که به کناره های کاسه چسبیده اند (گوشت، پیاز و غیره) را جدا کنید. دوباره داخل کاسه پهن کنید و 2 یا 3 بار دیگر از حالت پالس استفاده نمائید. درجه بندیهایی که به منظور اندازه گیری بر روی کاسه درج شده اند، مقدار مواد، در حالیکه تیغه ها در جای خود قرار دارند، را نشان خواهند داد و تنها جهت اطلاع میباشند.

کار کرد شیر مخلوط کن (D) + تیغ تحتانی ((G))

- لوازم کمکی شیر مخلوط کن (D) را برداشته و به میله گردان تیغه تحتانی (G) وصل کنید (شکل 5)
- تیغه تحتانی (G) را که بر لوازم کمکی شیر مخلوط کن (D) سوار شده بر روی میله گردان (I) قرار دهید (شکل 5)، و محتویات را بدون مقادیر اضافه در ظرف ریخته و درپوش را بر روی ظرف (C) قرار دهید (شکل 6).

شرح دستگاه

E & F - تیغه های خرد کن فوقانی (تیغه های همسان)	A - دکمه روشن/ خاموش: A1 سرعت کند
G - تیغه خرد کن تحتانی	A2 سرعت توربو (Turbo)
H - ظرف 0.8 لتر	B - قسمت موتور
I - میله گردان ظرف	C - درپوش محافظ
J - درپوش یا لایه بدون لرزش	D - لوازم کمکی شیر مخلوط کن

توصیه های ایمنی

- قبل از کاربرد دستگاه برای نخستین بار، دستورالعملها را به دقت مطالعه نمائید: سازنده مسئولیتی در قبال هر گونه استفاده برخلاف نکات ایمنی ذکر شده پذیرا نخواهد بود.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دارای نارسائی های جسمی، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول مراقبت و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان وسیله بازی استفاده نکنند.
- این دستگاه تنها جهت کار با جریان متناوب برق طراحی گردیده است. خواهشمند است پیش از نخستین استفاده از دستگاه، اطمینان حاصل نمایید برق منزلتان، مطابق با ولتاژ درج شده بر روی پلاک مشخصات دستگاهتان باشد.
- هر گونه آسیب دیدگی بر اساس عدم تطابق برق، دستگاه را از کارانتی خارج خواهد کرد.
- هنگامی که دستگاه خالی میباشد و یا لوازم جانبی داخل کاسه است، آن آنرا بکار نیندازید.
- دستگاه خود را بر روی سطوح داغ و یا در مجاورت آتش مستقیم (اجاق گاز) قرار ندهید و از آن استفاده ننمائید.
- دستگاه را تنها بر روی سطح صاف، ثابت، مقاوم در برابر گرما و بدور از منابع گرمازا یا ترشحات آب استفاده نمائید. آنرا وارونه نکنید.
- هیچگاه قبل از آنکه تیغه ها کاملاً متوقف شوند درپوش محافظ را برندارید.
- همیشه دستگاه را از برق بکشید:
 - پیش از نصب و یا جدا نمودن قطعات،
 - چنانچه در طول کار به مورد غیر عادی برخورد کردید،
 - پیش از تمیز کردن و تعمیرات،
 - پس از استفاده.
- هیچگاه با کشیدن سیم، دستگاه را از برق نکشید.
- از سیمهای رابط تنها در صورتی استفاده نمائید که از کارکرد درست آن اطمینان حاصل کرده باشید.
- لوازم خانگی نباید مورد استفاده قرار گیرند:
 - چنانچه از روی سطحی به زمین بیفتند،
 - چنانچه تیغه ها آسیب دیده و یا کامل نمیشوند.
- هنگامی که دستگاه را بدون مراقب رها مینمائید و پیش از نصب تیغه های (E, F & G) اطمینان حاصل نمائید دوشاخه آنرا از پریز جدا نموده آید.
- در صورت مشاهده هر گونه اشکال در سیم برق دستگاه، از آن استفاده ننمائید و در اولین فرصت، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی، با تولید کننده، یکی از نمایندگی های مجاز سرویس و خدمات پس از فروش و یا افرادی با صلاحیت مشابه، تماس حاصل فرمائید.