

Tefal®

RONDO MASTERCHOP GLASS

TR

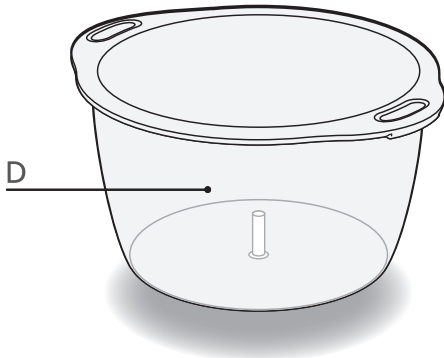
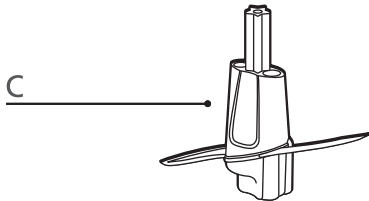
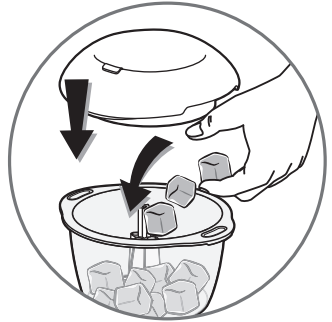
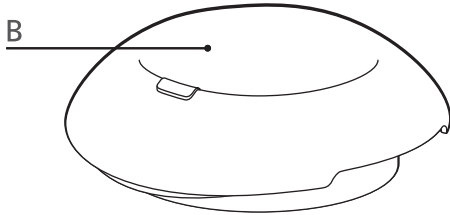
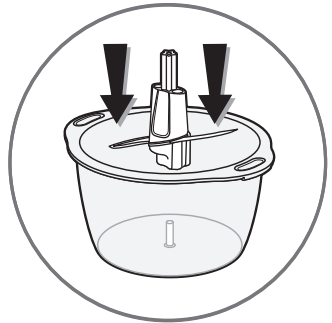
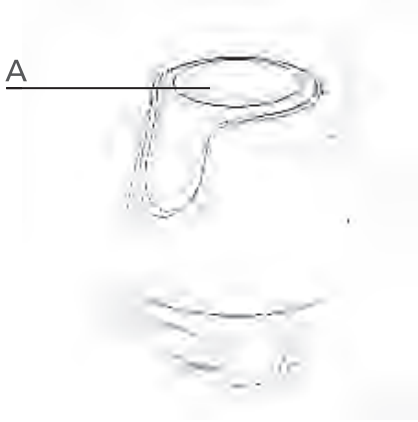
RUS

GB



www.tefal.com.tr

MB502B30
MB502530



1. Cihazın tanımı

- A Motor ünitesi
- B Sızdırmaz kap
- C Bıçak
- D Cam kâse

Kullanımdan önce, bıçak ağızlarının koruma kılıfını çıkarmayı unutmayın.

2. Güvenlik talimatları

- İlk kullanımdan önce, cihazınızın kullanım talimatlarını dikkatle okuyun: kullanım talimatlarına uygun olmayan bir kullanım imalatçının tüm sorumluluklarını ortadan kaldırır. Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından ürün kullanımına dair doğru talimatlar sağlanmadığı sürece fiziksel, zihinsel ya da duyuşsal kapasiteleri zayıf olan ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Bu cihaz teknik kurallara ve yürürlükteki normlara uygundur.
- Bu cihaz, sadece alternatif akımla çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır. İlk kullanım öncesinde, cihazın üzerinde yer alan uyarı levhasında belirtilen şebeke geriliminin bulunduğunuz yerin şebeke gerilimiyle uyumlu olup olmadığını kontrol etmenizi tavsiye ederiz.
- Bu cihazı, sıcak bir zemin üzerine veya ateşe yakın bir yere (gazlı ocak üzerine) bırakmayın ve bu bölgelere yakın alanlarda kullanmayın.
- Cihazı suyla temas etmeyecek sabit bir çalışma düzlemi üzerinde kullanın. Cihazı ters çevirmeyin.
- Bıçak tamamen durmadan sızdırmaz kabı asla çekmeyin.
- Cihaz çalışır durumdayken cihazın yanından ayrılmayın.
- Cihazın fişini şu durumlarda muhakkak prizden çekin:
 - parça montajlarında, parça sökmede,
 - işleyiş esnasında bir anormallik mevcutsa,
 - her bakım ve temizleme işleminden önce,
 - kullanım sonrasında.
- Cihazın fişini kesinlikle kablosundan çekerek çıkarmayın.
- Sadece bozuk olmayan uzatma kablolarını kullanın.
- Elektrikli bir ev aleti şu durumlarda kullanılmamalıdır:
 - * yere düşmüşse,
 - * bıçak kısmı arızalıysa veya eksik bir parçası varsa.
- Eğer akım besleme kablosu arızalı ise, bir tehlikeye sebebiyet vermemek amacıyla, kablo, üretici firma veya satış sonrası servisi tarafından ya da benzer niteliklere sahip uzman bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Söz konusu ürün evde kullanıma yönelik olarak tasarlanmıştır, profesyonel amaçlı bir kullanıma uygun değildir. Cihazın amacı dışında kullanılması garantimiz ve sorumluluğumuz dışındadır.

3. Kullanım şekli

İlk kullanım öncesinde, kaseyi (D) ve sızdırmaz kabı (B) sabunlu su ile yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

- 1 – Bıçağı (C) yerine takın (şekil 1).
- 2 – Malzemeleri kaseğin içine koyun (şekil 2) .
- 3 – Kabı (B) yerleştirin (şekil 2).
- 4 – Motor bloğunu (A) yerleştirin, çalıştırmak için düğmeye basın (şekil 3).

Dikkat: Kesici plakalar çok keskindir, cihazınızı kullanırken veya cihazın temizliği esnasında bıçağı çok dikkatli tutun.

Cihazı içi boşken çalıştırmayın.

Not: İçine yağlı malzeme katmamak ve kaseğin metal aksının üzerinin malzemelerle kaplanmış olması kaydıyla, kaseyi mikrodalga fırına koyabilirsiniz.

Malzemeler	Maksimum miktar	Süre
Doğranmış soğan	300 g	5 kez basıp bırakın
Sarımsak	200 g	5 kez basıp bırakın
Arpacık soğanı	300 g	10 kez basıp bırakın
Maydanoz	30 g	5 ile 10 kez basıp bırakın
Nane	30 g	5 ile 10 kez basıp bırakın
Kuru kayısı	100g	5 saniye
Badem / Ceviz	150 g	30 saniye
Küp şeklinde doğranmış et	150 – 200 g	15 – 20 saniye
Hafif hamur	0,6 l	30 saniye
Meyve kompostosu	500 g	15 saniye
Pişmiş çorba	0,6 l	30 saniye
Bebek maması (Bkz. Mama tarifi)	200 g pişmiş sebze	20 saniye

İyi kalitede kıyma elde etmek için tavsiyeler:

Cihazı kısa kısa basıp bırakarak çalıştırın. Eğer yiyecek parçaları (et, soğan...) kase çeperine yapışıp kalıyorsa, bir spatula yardımıyla yiyecek parçalarının yapışmasını önleyin, besinlerin kasenin içinde dağılmasını sağlayın ve fazladan 2 veya 3 kısa kısa basıp bırakarak.

Kasenin üzerinde yer alan ölçekler, bıçak yerine takılıyken elde edilen bir hacim dikkate alınarak hesaplanmıştır, bu değerler sadece bilgi vermek amacıyla verilmiştir.

Bazı yemek tarifleri:

CACIK

1 salatalık, 2 diş sarımsak, taze nane, 10 cl zeytinyağı, doğal yoğurt, tuz ve karabiber.

Salatalığın kabuğunu soyup dilimleyin ve küp küp kasenin içine doğrayın. Anlık çalıştırma uygulayarak rondodan geçirin. Kıyılan parçaları tuzlayın ve bir kap içinde 15 dakika boyunca suyunu salmasını bekleyin. Sarımsağı ve naneyi anlık çalıştırma uygulayarak rondodan geçirin. Kaseye yoğurdu ve zeytinyağını ekleyin. Pelteleşmiş bir karışım elde etmek için hepsini karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Bıçağı çıkarın ve elde edilen karışıma salatalık parçalarını ilave edin. Buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin.

YAPRAK DOLMA (İç i doldurulmuş asma yaprağı) 8 kişilik

250 g pirinç, 400 g asma yaprağı (taze veya konserve), 10 cl zeytinyağı, 1 soğan, ½ yeşil biber, 1 domates, 1 diş sarımsak, tuz ve karabiber, 10 cl limon suyu, nane yaprağı.

Asma yapraklarının hazırlanışı: Sapı koparılmış asma yapraklarını içine biraz limon ilave edilmiş bir tencere su içinde 5 dakika boyunca kaynatın. Yaprakları sudan çıkarın ve yaprakları birbirinden ayırarak suyunu alın.

İç malzemenin hazırlanışı: malzemeleri bir bir doğrayın: domatesler, yeşil biber, soğan ve sarımsak. Yağı bir tencerede kızdırın ve doğranmış sebzeleri pembeleşinceye kadar kavurun. Tuz ve karabiber ilave edin. Nane yapraklarını ve limon suyunu ekleyin. Hepsini birden yeniden karıştırın ve özenle ayrılanıp yıkanmış pirinci ilave edin. Homojen bir iç harç elde etmek için seri bir şekilde karıştırın. 2 bardak kaynar su ilave edin ve iç harcın 15 dakika boyunca pişmesini bekleyin. Ardından harcı soğuması için bırakın. Bir asma yaprağının ortasına gelecek şekilde bir çorba kaşığı kadar harç koyun. Yaprığın kenarlarını harcın üzerine kapatacak şekilde katlayın ve yaprağı rulo şeklinde sarın. Sarılan yaprakları tencerenin içine yerleştirin. Tencere dolmaları üzerine kaplayacak kadar su doldurun. 20 dakika boyunca orta harlı ateşte pişirin. Dolmaları soğuk servis ediniz.

TAHİNLİ HUMUS

100 g kuru nohut, 1 küçük kahve kaşığı tuz, 5 cl tahin, 5 cl limon suyu, 5 cl haşlama suyu, 1 diş sarımsak, 1 sızımlik zeytinyağı, taze maydanoz, paprika.

Nohutları 12 saat boyunca ıslayın. Yıkadıktan sonra nohutları bir kulplu tencereye koyun ve üzerini suyla kaplayın. Kaynamaya bırakın ve 1 saat 30 dakika boyunca hafif ateşte pişirin. Suyunu süzün ve haşlama suyundan biraz ayırın. Nohutların kabuklarını çıkarın. Yumuşak bir krema kıvamı elde edilinceye kadar nohutları diğer malzemelerle birlikte rondoda karıştırın. Servis etmeden önce üzerini kıyılmış maydanoz ile süsleyin.

Diğer bir pişirme şekli: Kırmızı biberli Humus

100 g kuru nohut, 1 diş sarımsak, ½ pişmiş biber, ½ kahve kaşığı toz kırmızı biber, 1 sızımlik zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Sarımsağın kabuğunu soyun ve biberi küp küp doğrayın. Sarımsağı, kuşbaşı doğranmış biberleri ve haşlanmış nohutları paprika ve zeytinyağı ile birlikte mikser kabına koyun. Bir krema kıvamı elde edinceye kadar malzemeleri mikserden geçirin. Tuz ve karabiber ilave edin. Cihazın bıçağını çıkarın ve karışımı buzdolabında soğumaya bırakın.

KIRMIZI PANCAR HAVYARI (Rus yemek tarifi)

500 g kırmızı pancar, 50 g tereyağı, 30 g şeker, ½ limon.

Pancarları yıkayın, ve kaynar suda 30 dakika boyunca haşlayın. Haşlanmış pancarların kabuklarını soyun ve bir püre kıvamı elde edinceye kadar 15 saniye kadar mikserden geçirin. Şekeri, yağı ve limon suyunu hazırlanan malzemeye ilave edin. Tekrar 30 saniye boyunca mikserden geçirin. 10 dakika boyunca karışımı benmari usulü ısıtın. Kırmızı pancar havyarını buzdolabında soğumaya bırakın.

BEBEK MAMASI (6 aylıktan itibaren)

1 dolmalık kabak, 1 havuç, 1 domates, ½ soğan, 1 tutam tuz, 1 kahve kaşığı zeytinyağı.

Sebzeleri yıkayın ve küp şeklinde doğrayın. Bir tutam tuz ilave ettiğiniz bir tencere su içinde 30 dakika boyunca sebzeleri haşlayın. 20 ile 30 saniye süresince haşlanmış sebzeleri zeytinyağı karıştırarak mikserden geçirin.

4. Cihazın temizlenmesi

- **Motor bloğunu temizlemeden önce cihazın fişini her zaman prizden çekin.**
- **Motor bloğunu suya daldırmayın veya sudan geçirmeyin.** Bloğu nemli bir bez ile temizleyin. Özenle kurulaşın.
- **Bıçağı özenle hareket ettirin zira kesici plakalar çok keskindir.**
- **Bıçağı lavabonun içinde diğer bulaşıklarla birlikte bırakmayın.**
- Kullanım sonrasında kasenin temizlenmesini kolaylaştırmak için, kaseinin içine bir bardak su ile birkaç damla sıvı bulaşık deterjanı koyun ve cihazı bu şekilde bıçağıyla beraber 5 ile 10 saniye kadar çalıştırın sonra musluk altında durulaşın.
- Plastik kısımların havuç gibi besinlerin artıklarından ötürü boyanması halinde, yemeklik yağa batırılmış bir bez ile bu kısımları ovun; sonra her zamanki temizleme işlemini uygulayın.
- Kase ve kapak bulaşık makinenizin üst selesinde « EKONOMİK » veya « AZ KİRLİ » programında yıkanabilir.

5. Geri dönüşüm

Çevre Korumaya katkı!



Cihazınız yeniden değerlendirilebilir veya geri dönüşüme elverişli birçok malzeme içermektedir.



Geri dönüşüm amaçlı işleme tabi olması için eskiyen cihazınızı bir atık toplama merkezine teslim edin.

İthalatçı Firma:

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.

Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5

Kat:2 34398 Maslak/İstanbul-Türkiye

Tel : +90 212 290 23 23

Mob: +90 531 387 59 71

Fax : +90 212 290 23 29

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

Ürün Kullanım Ömrü: 7 Yıl

GRUPE SEB İSTANBUL YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ

Sıra	İL	İLÇE / SEMT	SERVİS ÜNVANI	ADRES	TELEFON 1	TELEFON 2
1	ADANA	Baraj Yolu	DÜZGÜN TİCARET	Barajyolu 4, Durak Mevsim Apt, 4/1	(322) 225 65 65	(322) 225 65 66
2	ADANA	Seyhan	DÜZÖVA ELEKTRİK	Alimüñif Cad,Altunören İşhanı Kat: 1 No: 103 - 104 Küçüksaat	(322) 351 36 27	(322) 359 51 00
3	ADAPAZARI	Sakarya	UYGUN TEKNİK	Tiğalar Mah.Karaoşman Sk. No:12/B	(264) 272 66 43	
4	ADİYAMAN		YILDIZIM SERVİS	Bahçelievler Mah. E.Kahta Cad. 177. Sok. No.2 ADIYAMAN	(416) 216 92 92	
5	AFYON		KÜÇÜKGEDİK SOĞUTMA	Marulcu Mah. Aqkgözoğlu Sk. No:16/B	(272) 212 12 43	
6	AĞRI		YILDIZ TEKNİK	Leylek Pınar Mah, Kırangaç, Sok.No:14A	(472) 215 40 41	
7	AKSARAY		İTİMAT ELEKTRİK	Taşpazar Mah, Şehit Halli Uğur Sok. No:17/B	(382) 212 77 72	
8	AMASYA		ATAKAN ELEKTRİK	Yüzveler Mah. Kocur Pehlivan Sk. No: 31/B	(358) 218 09 47	
9	AMASYA	Merzifon	UYUM TEKNİK	Camicedit Mah.Müftülük Cad.No.14/B	(358) 514 08 44	
10	ANKARA	Çankaya	ANGORA TEKNİK	İkbahar Mah,(Eski Sancak Mah.)Konrad Adenauer Cad.No:64/A	(312) 491 20 21	(312) 310 00 59
11	ANKARA	Edik	BLUE TEKNİK	Gn.Dr.Tevfik Sağlam Cd. Sanyer Sk. No: 2/C	(312) 321 18 72	(312) 323 64 89
12	ANKARA	Balgat	GRUP TEKNİK	Süleyman HacıAbdullahoğlu Cad.(Eski 1. Cad.) No:16/B	(312) 213 30 30	(312) 223 46 47
13	ANKARA	Çankaya	GRUP TEKNİK	Gazi Mustafa Kemal Bulv.Şümer 2 sok.No:29/B Kızılay	(312) 232 54 14	(312) 231 66 76
14	ANKARA	Sincan	GÜNAL SOĞUTMA	Mareşal Fevzi Çakmak Mah.Polatlı 2 Cad.No:13/27	(312) 270 29 99	(312) 271 86 91
15	ANKARA	Küçük Esat	ÜSTÜNEL TEKNİK	Büklüm Sok.No:29/A	(312) 417 07 13	
16	ANTALYA	Alanya	EV-TEK İSITMA SOĞUTMA SİSTEMLERİ	Güller Pınarı Mah, Yenilmez Cad, Çimen Apt. No:35/A	(242) 512 34 11	
17	ANTALYA		İLERİ TEKNİK	Kızılsaray Mah. 69. Sokak Rıza Hacı Kafa Apt. No: 6/A	(242) 243 08 19	
18	ANTALYA	Merkez	YÖN TEKNİK SERVİS	Çaybaşı Mh. Burhanettin Onat Cd. M.Üjurlar Apt. No:18/B	(242) 312 36 68	
19	AYDIN		HİZEL SERVİS	Kurtuluş Mah. 2018 Sk. No:2/B	(256) 225 32 69	(256) 214 06 00
20	AYDIN	Nazilli	TEKNİK-EL SERVİS	Zafer Mah. 85.Sokak No.:36/B	(256) 312 32 48	
21	BALIKESİR	Bandırma	GÜRKAN TİCARET	Dere Mah.General Halit Cad.No:22/A	(266)718 98 08	(266)718 97 37
22	BALIKESİR		KALE ELEKTRİK	Dumlupınar mah. Balkıvandan sok. No:15/E	(266) 239 00 07	(266) 241 53 33
23	BALIKESİR	Edremit	VAROL SERVİS	Camivasat Mah. Gazi Cad. No.49	(266) 373 51 51	
24	BARTIN		NETSES ELEKTRONİK BARTIN	Orta Mah. Demirciler Sok.No:44 Bartın	(378) 227 34 92	(378)2282646
25	BATMAN		EKİNCİ ELEKTRONİK	Ziya Gökalp Mah,Edip Solmaz Biv,SSK Cad.No:44	(488) 213 75 56	
26	BİNGÖL		YILDIZ ELK. ELEKTRONİK	Yenişehir Mah.İnönü Cad.Yığıtbaşı İş Merk.No.11	(426) 214 69 69	
27	BOLU		DENİZ ELEKTRİK (Bolu)	Tabaklar Mah. Cumhuriyet Cad. No:22	(374) 217 18 17	
28	BURSA	İhsaniye	YURTSEVER ELEKTRİK	İhsaniye Mah. Barbaros Cad. GİDAŞ Sitesi D Blok 9/B Nilüfer	(224) 240 02 90	
29	BURSA		YURTSEVER ELEKTRİK	Gasızlar Cad. No: 26/A	(224) 250 58 58	(224) 250 58 59
30	ÇANAKKALE		ALKAR SERVİS	İşmetpaşa Mah.Kayaalp Cad.No:2/2	(286) 213 15 15	
31	ÇORUM		GÜLER ELEKTRİK	Yeniyoğ Mah. Eski Saray Sk. No:9/E/A	(364) 224 04 15	
32	DENİZLİ		ONAY TEKNİK	Sıracıklar Mah. Şehit Şükrü Cad. Aysatur İş Merk. No:9/22	(258) 242 17 49	
33	DIYARBAKIR	Ofis	AKTİF SOĞUTMA	Kooperatifler Mah.Rızvanağa Cad. Namık Apt.No:2 Zemin Kat	(412) 223 42 03	
34	DÜZCE		İSİ-KAR TEKNİK SERVİS	Burhaniye Mah. Şehit Rıhtım Cad. No:48 (Ziraat Odası Yanı)	(380) 524 23 60	(380) 523 82 19
35	EDİRNE	Keşan	BOZKURT ELEKTRİK	Aşağı Zaferiye Mah.Anafatlar Cad. No:27/16	(284) 715 25 61	
36	EDİRNE		MAKUL TEKNİK	Talatpaşa Mah. Saraçlar Cad. 2. Vakıf İş Hanı Giriş Kat No:1	(284) 225 01 82	
37	ELAZIĞ		EKŞİOĞULLARI ELEKTRİK	İzzet Paşa Mah. Hacı Tevfik Efendi Sk. No:47/A	(424) 218 15 55	(424) 237 21 25
38	ELAZIĞ	Merkez	ÖZDEV TEKNİK	İzzet Paşa Mah. Mehmetçik Sok. No:36/A	(424) 238 51 67	
39	ERZİNCAN		AKAR ELEKTRİK	İplik Fabrikası Cad.Nedim Muratoğlu İş Merkezi No:10	(446) 214 24 64	(446) 224 17 99
40	ERZURUM		TERMİK SOĞUTMA	Tebrizkapı Cad. Yüzbaşı Sok.Narmanlı Cami Yanı No:3	(442) 213 38 31	(442) 213 07 32
41	ESKİŞEHİR	Odunpazarı	DORUK SERVİS	Kurtuluş Mah. Yunusmeca Cad. No:68/A	(222) 233 37 78	(222) 220 10 70
42	GAZİANTEP	Şahinbey	ÇÖZÜM TEKNİK	Sangılılık Mah. Zübeyde Hanım Bulvarı Kılıç Ali Cad. No: 8/B	(342) 339 44 23	
43	GAZİANTEP	Şehit Kamil	UZAY ELEKTRONİK	İncirlipınar Mah.Kıbrıs Cad.Muammer Aksoy Bulv.No:8/C	(342) 218 06 20	(342) 218 06 21
44	GİRİSUN		GÜNEŞ TEKNİK	Hacısıyam Mah. Fatih Cad. No:57	(454) 216 60 96	
45	HATAY	İskenderun	AKKÖK ELEKTRİK	Kurtuluş Mah. Şehit Piyade Assubay Çavuş Alpaşlan Koca Cad. No:18/A	(326) 614 52 22	
46	HATAY	Antakya	ALKAN TEKNİK	Sümerler Mah. Harbiye Cad. Müge Apt. No: 72/D	(326) 223 11 25	
47	İĞDIR		KARDEŞ TEKNİK	Topçular Mah. Tomurcuk Sk. No:16/C	(476) 227 21 95	
48	İSPARTA		STAR MEKANİK	Yayla Mah.130 Cad. Günaydın 97 Apt. No:6/C	(246) 218 17 53	
49	İSTANBUL / Anadolu	Kadıköy	ELSU ELEKTRİK	Bahariye Cad. Nailbey Sk. No:28	(216) 347 45 80	(216) 338 78 73
50	İSTANBUL / Anadolu	Çekmeköy	ERDEM TEKNİK	Medis Mah. Teraziler Cd. N15B Sancaktepe/İSTANBUL	(216) 526 47 70	(216) 526 47 71
51	İSTANBUL / Anadolu	Sultanbeyli	ERDEM TEKNİK	Abdurrahman Gazi Mah.Emir Cad.Mahmut Efendi Sok.No:5/A	(216) 496 18 33	(216) 496 18 77
52	İSTANBUL / Anadolu	Üsküdar	ERDEM TEKNİK	Selmanipak Cad. Kösedayı Sk. No:3/B	(216) 492 50 74	(216) 492 25 00
53	İSTANBUL / Anadolu	Pendik	KUTUP SERVİS	Batu Mah. Erol Kaya Cad. No:74/A	(216) 390 99 39	(216) 483 46 16
54	İSTANBUL / Anadolu	Kartal	PLATİN TEKNİK	Yukarı Mah.Atatürk Bulvarı Dr.Sadık Ahmet Sok.No:3/1	(216) 652 27 58	
55	İSTANBUL / Anadolu	Ataşehir	TAM TEKNİK	İçerenköy Mah. Ayşe Hatun Çeşme Sk. No: 6/B	(216) 572 46 99	(216) 572 44 37
56	İSTANBUL / Anadolu	Kavacak	TAM TEKNİK	Kavacak Mahallesi Okul Caddesi No 6/C Beykoz	(216) 537 81 20	(216) 537 81 20
57	İSTANBUL / Anadolu	Ümraniye	TAM TEKNİK	Atatürk Mah. Alemdağ Cad. Kuyulu Orta Sk. No:2/A	(216) 521 54 45	(216) 521 54 46
58	İSTANBUL / Anadolu	Erenköy	TAM TEKNİK	Ethem Efendi Cad.No:117	(216) 360 90 98	
59	İSTANBUL / Anadolu	Buyuka	TAM TEKNİK	Buyuka AVM Balkan Cad,Fatih Sultan Mehmet Mah.No:56	(216) 290 78 79	

60	İSTANBUL / Anadolu	Maltepe	YAVUZ ELEKTRİK	Bağlarbaşı Mah.2.İlkokul Cad.Baİ-Ek İş Merkezi No:6-8/D-E	(216) 305 36 28	(216) 352 71 10
61	İSTANBUL / Avrupa	Bayrampaşa	EMİN SERVİS	İşmetpaşa Mah. İşmetpaşa Cad. Hayat Sk. No:33/A	(212) 674 10 19	(212) 612 55 56
62	İSTANBUL / Avrupa	Gaziosmanpaşa	EMİN SERVİS	Merkez Mah. Eyüp Yolu Cad. No: 26	(212) 616 44 81	(212) 545 18 80
63	İSTANBUL / Avrupa	Besiktas	GÖRAY SERVİS	İhlamur Dere Cad. Meddah İşmet Sk. No:23-25	(212) 258 63 61	(212) 258 63 62
64	İSTANBUL / Avrupa	Sarıyer	GÖRAY SERVİS	Merkez Mah.Afiyet Sok.No:19-A	(212) 242 10 14	(212) 242 10 04
65	İSTANBUL / Avrupa	Mecidiyeköy	GÖRAY SERVİS	Cemal Sahir Sok.Urfa İŞ Hanı No:10/1D	(212) 356 37 70	(212) 356 37 71
66	İSTANBUL / Avrupa	Bahçeşevler	İSKİT ELEKTRİK	Ferit Selim Paşa Cad. Kızılçık Sk. No:12	(212) 557 95 49	(212) 641 03 53
67	İSTANBUL / Avrupa	Bakırköy	İSKİT ELEKTRİK	Kartalpaşe Teyyâreci Hayrettin Sk. No:10	(212) 660 70 86	(212) 542 78 37
68	İSTANBUL / Avrupa	Bağcılar	İSTANBUL TEKNİK	İstoç 29.Ada No:55 Mahmutbey	(212) 659 45 86	
69	İSTANBUL / Avrupa	Şirinevler	KARDEŞLER ELEKTRİK	Mehmet Akif Cad. No:20 Etilot Pasajı	(212) 654 48 92	
70	İSTANBUL / Avrupa	Silivri	PEKER SOĞUTMA	Ali Bey Mah. Ali Bey Çeşme Cad. No:27/C	(212) 728 15 47	(212) 728 15 48
71	İSTANBUL / Avrupa	Kasmpaşa	SAM TEKNİK	Bahriye Cad. Kasmpaşa Bostanı Sok. No:9 /A	(212) 235 29 78	(212) 256 58 69
72	İSTANBUL / Avrupa	Avdalar	SERVET TEKNİK	Merkez Mah. Ahmet Taner Kışlalı Cad. No:11/B	(212) 591 16 92	
73	İSTANBUL / Avrupa	Büyükdere	SERVET TEKNİK	Dizderiye Mah. Fevzi Çakmak Cad. Hasan Reis Çıkmaç No.9	(212) 883 65 91	
74	İSTANBUL / Avrupa	Beylikdüzü	TAN ELEKTRİK	Beylikdüzü, Bizimkent 190 Ada D:31 No:1	(212) 873 01 67	(212) 873 70 74
75	İSTANBUL / Avrupa	Fatih	VATAN TEKNİK	Akşemsittin Mah. Halıcılar Cad. No: 90/B	(212) 521 28 48	
76	İSTANBUL / Avrupa	Şişli	YEŞİM ELEKTRİK	Abide-i Hürriyet Cad. Kocamansur Sk. No:79	(212) 240 88 23	2122324900-01
77	İSTANBUL / Avrupa	4. Levent	YILMAZ SERVİS	Emniyet Evler Mah.Çelebi Mehmet Sok.No:9	(212) 278 81 19	(212) 269 17 11
78	İZMİR	Uçkuyulu	3 M SERVİS	İnönü Cad. 3/1 Sok. No:4/A	(232) 285 16 06	(232) 285 16 81
79	İZMİR	Mezarlıkbaşı	ALBAYRAK ELEKTRİK	Gazi Osmanpaşa Bulvarı No:82/Z-1	(232) 482 08 49	(232) 484 22 09
80	İZMİR	Çankaya	AYSER SERVİS	İşmet Kaptan Mah.1362 Sok.No:51/A	(232) 425 31 21	(232) 446 47 78
81	İZMİR	Karşıyaka	EBRU TEKNİK	Alaybey Yalı Cad. No:70/A	(232) 364 65 65	(232) 364 22 92
82	KAHRAMANMARAŞ		BUZER TEKNİK	Menderes Mah. 7. Sk. No:9-A	(344) 231 43 76	
83	KARABÜK		EMEK ELEKTRONİK	Kemal Güneş Cad. Mako İş Hanı Kat:1 No:105	(370) 412 49 30	
84	KASTAMONU		KASELSAN ELEKTRONİK	Topcuoğlu Mah.Kuyumcularbaşı Sok.No:24/C	(366) 222 26 46	
85	KAYSERİ		BİLTEK SERVİS	Kiçikapı Mah. Serdar Cad.No:26/B	(352) 231 64 75	
86	KAYSERİ		BİLTEK SERVİS	Sivas Cad. Balçoğlu Pasajı No:6	(352) 222 22 75	
87	KIRIKKALE		ÖZLEM SOĞUTMA	Hüseyin Kahya Mah. Turgut Reis Cad. Ataman Apt.4/B	(318) 218 14 89	(318) 225 58 35
88	KIRKLARELİ	Lüleburgaz	HUZUR ELEKTRİK	Kocasinan Mah. Okullar Cad. No:21	(288) 412 64 89	
89	KIRŞEHİR		AHI TEKNİK	Ahi Evran Mah. Mehmet Ali Yapıcı Bulv. PPT Yanı No:7	(386) 213 15 56	
90	KOCAELİ	Gebze	USTALAR SERVİS	Mustafa Paşa Mah.Bağdat Cad. No:533	(262) 642 28 11	(262) 646 59 15
91	KOCAELİ	İzmit	USTALAR SERVİS	Akçakoca Mah.İnönü Cad.No:35/D	(262) 321 07 70	
92	KONYA	Karatay	EMRE TİCARET	Aziye Mah.Ayanbey Sok.No:12 / A	(332) 353 00 07	(554) 590 25 04
93	KONYA	Ereğli	KARDEŞLER SOĞUTMA	Anıt Cad. Köşkbağçe Apt. C Blok Altı No:21	(323) 712 32 58	
94	KONYA	Selçuklu	KUZEY TEKNİK	Yazar Mah. Doç. Dr. Halil Ürün Cad. Türkler Sk. No: 2/G	(332) 265 41 00	
95	KÜTAHYA		SAMED ELEKTRİK	Mecidiye Mah. Katmer Sk. No: 14/3	(274) 216 96 64	
96	MALATYA		UĞUR TEKNİK	Milli Egemenlik Cad. No:88	(422) 322 15 20	
97	MANİSA	Şehzadeler	MADESAN ELEKTRİK	1.Anafartalar Mah. Ergen Cad. No: 28/A	(236) 231 54 88	(236) 235 11 16
98	MARDİN	Yenişehir	PAŞAVAT TİCARET	13 Mart Mah.Hürriyet Cad.Duygu Miran Akkalkan Apt.No:7 (BİM Karşıya)	(482) 212 12 89	
99	MERSİN		HÜDAVERDİ ELEKTRİK	Çankaya Mah. 4706 Sk. 23/B	(324) 232 24 97	
100	MUĞLA		GÜN TEKNİK	Orhaniye Mah.1.No./İu Sok.No:9/B	(252) 212 81 90	
101	MUĞLA	Fethiye	NETSES ELEKTRONİK MUĞLA	Çarşı Cad. No:85/D	(252) 614 42 78	
102	MUĞLA	Bodrum	SİSTEM TEKNİK	Umuçca Mah.Üçkuyular Cad.No:68	(252) 316 04 86	(252) 316 04 85
103	NEVŞEHİR		ESENER TEKNİK	Nar Cad. Çarşıyolu Sokak Kızılay Apt. No:1	(384) 213 33 55	(384) 213 49 08
104	NİĞDE		BAYKAN ELEKTRİK	Esenbey Mah. Balm Sk. No:2	(388) 232 42 27	
105	ORDU		BİLİM TEKNİK	Şarkıye Mah. Fatma Hatun Sk. No:47/A	(452) 214 99 80	(452) 214 99 80
106	OSMANIYE		ATLANTİK ELEKTRİK	Alparslan Türkeş Cad.No:111	(328) 814 50 08	
107	RİZE		ÖMER SOĞUTMA	Çarşı Mah.Anafartalar Cad. Kanburolu Sk.No.12 (Şeyh Camii Yanı)	(464) 217 47 02	(464) 217 44 72
108	SAMSUN		HİLAL TEKNİK	Zafer Mah. Şevketiye Cad. No:32	(362) 233 48 38	
109	SIİRT		OĞUZ ELEKTRİK	Yeni Mah Cemil Ertekin Cad No 65/C Siirt	(484) 224 24 05	
110	SİVAS		BEKA TEKNİK	Çayırt mah. Mevlana cad. No:18-C Sivas	(346) 225 68 88	
111	ŞANLIURFA		YILDIRIM ELEKTRİK	Sarayönü Cad. Vatan Sk. No:17/A	(414) 215 51 40	(414) 215 38 39
112	TEKİRDAĞ		ERCAN ELEKTRİK	Muratlı Cad. Poyrazlar İş Hanı No:2	(282) 261 43 95	(282) 263 00 30
113	TEKİRDAĞ	Çorlu	TREE ELEKTRONİK	Reşadiye Mah. Mandracı Cad.3.Sok. No:18/A	(282) 651 66 84	
114	TOKAT		SEMİH TİCARET	Mahkemeh Önu Çarşısı Modern İşhanı No:4/C	(356) 214 31 05	
115	TRABZON		BADE TEKNİK	İnönü Mah.Trabzonspor Bld.No:131/A Trabzonspor Stad Karşısı	(462) 224 24 38	
116	TRABZON		ONUR TEKNİK	Maraş Cad. Suluhân İşhanı No:13-14	(462) 326 53 66	
117	UŞAK		SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	İslicce Mah. Adas Sk. No:19/B	(276) 224 21 13	
118	VAN		ÖNERLER TİCARET	Kazım Karabekir Cad. Akdamar Pasajı No: 8	(432) 215 19 67	
119	YALOVA		ATILLA ELEKTRİK	İstanbul Cad. Bora Sk. No:11/A	(226) 811 37 42	
120	ZONGULDAK	Ereğli	DENİZ ELEKTRİK (Zonguldak)	Dikili Cad. No:32	(372) 316 57 80	
121	ZONGULDAK		İKİ EL SERVİS	Terakki Mah.Mimar Kemal Sk.Güngör Apt.No:25 Soğuksu	(372) 252 22 26	(372) 251 90 31

Garanti

- Her türlü imalat hatası veya kusuru için tüm diğer parçalarda bakım ve işçilik garantisi 2 yıldır.
- Bu garanti, ürünün kolisi üzerine yapışmış olan Garanti Belgesi, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturası ibra edildiğinde geçerlidir. Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.
- Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmamış olması,
- Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
- Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.
- Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.
- Size en yakın Yetkili TEFAL Servis Merkezinin adresini öğrenmek için 444 40 50 numaralı çağrı merkezimizi arayın. (Kutu üzerindeki garanti belgesine bakın).

1. Описание прибора

- A Блок двигателя
- B Уплотнительная крышка
- C Нож
- D Стеклоянная чаша

Перед использованием не забывайте снимать с лезвий ножа предохранительное приспособление.

2. Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: производитель не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Данный прибор соответствует действующим техническим требованиям и нормам.
- Этот прибор предназначен исключительно для подключения к сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- Запрещается ставить или использовать прибор на горячих конфорках или в непосредственной близости от источника огня (газовая плита).
- Прибор должен быть установлен на устойчивой поверхности, вдали от источников воды. Не переворачивайте прибор.
- Запрещается снимать уплотнительную крышку до полной остановки ножа.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра
- Прибор следует отключать от сети в следующих случаях:
 - для выполнения сборки, разборки,
 - при неправильной работе прибора,
 - для выполнения чистки или текущего ухода за прибором,
 - после использования.
- Для того чтобы отключить прибор от сети, никогда не тяните его за шнур питания.
- Используйте удлинитель, если он находится в исправном состоянии.
- Запрещается использовать прибор в следующих случаях:
 - * после падения прибора на пол,
 - * при повреждении ножа или его неполной комплектации.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замену производит производитель, уполномоченный сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Этот прибор предназначен только для бытового применения, запрещается его использование в профессиональных целях. В противном случае, действие гарантии на прибор аннулируется, и производитель освобождает от ответственности.

3. Порядок работы

Перед первым использованием вымойте чашу измельчителя (D) и уплотнительную крышку (B) мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите их.

- 1 - Установка ножа (C) (Рис. 1).
- 2 - Поместите ингредиенты в чашу измельчителя (Рис. 2).
- 3 - Установите уплотнительную крышку (B) (Рис. 2).
- 4 - Установите блок двигателя (A), нажмите на кнопку включения прибора (Рис. 3).

Внимание: во время использования или очистки прибора соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом, так как его режущая часть сильно заточена.

Не включайте прибор вхолостую.

Примечание: Чашу измельчителя можно использовать в микроволновой печи в том случае, если вы не добавляете в приготавливаемые продукты жира, а металлическая ось чаши миксера будет закрыта ингредиентами.

Ингредиенты	Максимальное количество	Время
Порезанный репчатый лук,	300 гр	5 импульсных движений
Чеснок	200 гр	5 импульсных движений
Лук-шалот	300 гр	10 импульсных движений
Петрушка	30 гр	от 5 до 10 импульсных движений
Мята	30 гр	от 5 до 10 импульсных движений
Курага	100 гр	5 секунд
Миндаль / Грецкий орех	150 гр	30 секунд
Кусочки сырого мяса	от 150 до 200 гр	от 15 до 20 секунд
Легкое тесто	0,6 л	30 секунд
Фруктовое пюре	500 гр	15 секунд
Суп вареный	0,6 л	30 секунд
Детское питание (См. рецепт)	200 гр вареных овощей	20 секунд

Рекомендации для получения измельченного продукта хорошего качества:

Измельчайте при помощи импульсного режима. Если продукты прилипают к стенкам чаши (мясо, лук и т.д.), снимите продукты со стенок с помощью лопатки, снова распределите их в чаше и сделайте 2-3 дополнительных импульсных движения.

Градуировка на стенках чаши измельчителя сделана исходя из объема, рассчитанного с учетом ножа, установленного на место, и имеет справочный характер.

Несколько рецептов:

ЦАЦИКИ

1 огурец, 2 зубчика чеснока, свежая мята, 100 мл оливкового масла, 1 йогурт без добавок, соль, перец.

Удалите семечки из огурца и нарежьте его кубиками в чашу измельчителя. Измельчите, используя импульсный режим работы прибора. Посолите кусочки и дайте стечь соку, оставив огурец в посуде на 15 минут. Измельчите чеснок и мяту, используя импульсный режим работы. Добавьте в чашу йогурт и оливковое масло. Смешайте все ингредиенты до получения густой однородной смеси. Приправьте солью и перцем. Снимите нож, и добавьте кусочки огурца к полученной смеси. Поставьте блюдо в холодильник, подавайте сильно охлажденным.

ЙАПРАК ДОЛМА (Фаршированные виноградные листья) на 8 порций

250 гр риса, 400 гр виноградных листьев (свежих или консервированных), 100 мл оливкового масла, 1 луковичка, ½ сладкого зеленого перца, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, соль, перец, 100 мл лимонного сока, листья мяты.

Подготовка виноградных листьев: В течение 5 минут в воде с добавлением небольшого количества лимона варите виноградные листья, предварительно удалив их черенки. Выньте листья и, отделяя листья друг от друга, дайте стечь воде.

Начинка: последовательно измельчите ингредиенты: помидоры, сладкий зеленый перец, репчатый лук и чеснок. Разогрейте оливковое масло в кастрюле и обжарьте измельченные овощи. Приправьте солью и перцем. Добавьте листья мяты и лимонный сок. Обжарьте все ингредиенты вместе и добавьте хорошо промытый рис. Хорошо перемешивайте для получения однородного фарша. Добавьте 2 стакана кипящей воды и готовьте фарш в течение 15 минут. После этого дайте фаршу остыть.

Положите одну столовую ложку начинки в центр виноградного листа. Загните две противоположные стороны виноградного листа на фарш и потом заверните рулетом оставшуюся часть листа. Выложите листья с начинкой в кастрюлю. Заполните кастрюлю водой так, чтобы Долма была полностью покрыта жидкостью. Готовьте на умеренном огне в течение 20 минут. Предпочтительнее подавать Долму в холодном виде.

ХУМУС БИ ТАХИНИ (пюре из нута с кунжутом)

100 гр сухого нута, 1 маленькая чайная ложка соли, 50 мл кунжутной пасты тахини, 50 мл лимонного сока, 50 мл жидкости, образовавшейся при варке, 1 зубчик чеснока, немного оливкового масла, свежая петрушка, паприка.

Замочите нут на 12 часов. Промойте горох, затем выложите в глубокую кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и варите на медленном огне в течение 1 часа 30 минут. Дайте воде стечь и сохраните небольшое количество жидкости, образовавшейся при варке гороха. Очистите нут от оболочки. Измельчите нут вместе с другими ингредиентами до получения густого крема. Измельчите петрушку, которую вы будете использовать для украшения блюда.

Вариант: Хумус со сладким красным перцем

100 сухого нута, 1 зубчик чеснока, ½ вареного сладкого перца, ½ чайной ложки паприки, немного оливкового масла, соль, перец.

Очистите зубчик чеснока и нарежьте сладкий перец кубиками. Положите чеснок, кусочки сладкого перца и нут в чашу измельчителя вместе с паприкой и оливковым маслом. Измельчите все ингредиенты до получения однородной смеси. Приправьте солью и перцем. Снимите нож и дайте блюду остыть в холодильнике.

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

500 гр свеклы, 50 гр сливочного масла, 30 гр сахара, ½ лимона.

Воймите свеклу, отварите ее в течение 30 минут в кипящей воде. Очистите вареную свеклу от кожуры и измельчайте в течение 15 секунд до получения пюре. Добавьте сахар, сливочное масло и лимонный сок. Снова перемешайте в течение 30 секунд. Подогрейте приготовленные продукты в чаше на водяной бане в течение 10 минут. Охладите свекольную икру в холодильнике.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (для детей от 6 месяцев):

1 кабачок, 1 баклажан, 1 помидор, ½ луковицы, 1 щепотка соли, 1 чайная ложка оливкового масла.

Воймите овощи и нарежьте их кубиками. Варите овощи в течение 30 минут в кипящей воде, добавив щепотку соли. Смешивайте все сваренные овощи в измельчителе с добавлением оливкового масла в течение 20-30 секунд.

4. Очистка прибора

- **Перед чисткой блока двигателя обязательно отключайте прибор от сети.**
- **Запрещается погружать блок двигателя в воду или мыть его под краном.** Очистите корпус прибора мягкой тканью. Затем тщательно высушите.
- **Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом, так как его режущая часть сильно заточена.**
- **Не оставляйте нож в кухонной мойке для отмачивания вместе с прочей посудой.**
- Для облегчения очистки чаши измельчителя после использования прибора, налейте в чашу 1 стакан воды и несколько капель жидкости для мытья посуды и включите прибор с установленным ножом на 5-10 секунд, затем сполосните под краном.
- В случае появления на пластмассовых деталях цветных пятен от продуктов (например, от моркови), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной растительным маслом.
- Чашу и крышку можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины с использованием программы «ЭКО» или «СЛАБО ЗАГРЯЗНЕННЫЙ».

5. Вторичное использование



Участствуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными повторно материалов.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема для его последующей обработки.

1. Description

- A Motor unit
- B Sealing cap
- C Blade
- D Glass bowl

Before using for the first time, ensure that the protective cover has been removed from the blade.

2. Safety instructions

- Read these instructions carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer cannot be held responsible for any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental capacities or persons with no experience or knowledge unless they have been provided with suitable instructions concerning the use of the appliance from a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- This appliance complies with the technical regulations and standards in force.
- It is designed to operate solely with an A.C. voltage. Prior to first use, please check that the supply voltage shown on the rating plate of the appliance matches that of your electrical system.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near an open flame (gas cooker).
- Always use the product on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes and any sources of heat.
- Do not turn it over.
- Never remove the sealing cap before the blade has come to a complete stop.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- The appliance must be unplugged:
 - before assembly or dismantling,
 - if there is a problem or fault during operation,
 - before cleaning or maintenance operations,
 - after use.
- Never pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cable after checking that it is in perfect condition.
- A domestic appliance must not be used:
 - if it has fallen or has been dropped,
 - if the blade is damaged or incomplete.
- In such cases, or for any other repair YOU MUST contact an approved Service Centre.
- If the power cord has been damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved Service Centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

3. Using the appliance

Before using for the first time, wash the bowl (D) and the sealing cap (B) in hot water and washing-up liquid. Rinse and dry.

- 1 - Fit the blade (C) (fig. 1).
- 2 - Place the ingredients into the bowl (fig. 2).
- 3 - Fit the sealing cap (B) (fig. 2).
- 4 - Fit the motor unit (A) onto the sealing cap, press to start (fig. 3).

Warning: the blades are very sharp, handle the blade with care when using or cleaning your appliance.

Do not run the appliance empty.

Note: You can use the bowl in the microwave oven providing you do not add fat and make sure the bowl's metal axis is covered by the ingredients.

Ingredients	Maximum quantity	Time
Chopped onions	300 g	5 pulses
Garlic	200 g	5 pulses
Shallots	300 g	10 pulses
Parsley	30 g	5 to 10 pulses
Mint	30 g	5 to 10 pulses
Dried apricots	100g	5 seconds
Almonds/Walnuts	150 g	30 seconds
Cubes of raw meat	150 to 200 g	15 to 20 seconds
Pancake mixture	0,6 litres	30 seconds
Stewed fruit	500 g	15 seconds
Cooked soup	0,6 litres	30 seconds
Purées for baby (see recipe)	200 g of cooked vegetables	20 seconds

Hints to obtain best results when chopping and mincing:

Operate in pulses using bursts of power. If food pieces remain stuck to the sides of the bowl (meat, onions, etc.), use a spatula to release them and distribute them around the bowl before operating 2 or 3 additional pulses.

The measuring graduations on the bowl take into account the volume occupied with the blade fitted, and are provided as a guide only.

A few recipes:

CACIK

1 cucumber, 2 cloves of garlic, fresh mint, 100 ml of olive oil, 1 plain yoghurt (individual pot), salt and pepper.

Peel the cucumber. Scrape the seeds and cut into cubes, place in the bowl. Chop using pulses. Salt the pieces and leave to drain in a mixing bowl for 15 minutes. Chop the garlic and mint using pulses. Add the yoghurt and olive oil to the bowl. Blend until you get a smooth consistency. Season with salt and pepper. Remove the knife and add the pieces of cucumber to the mixture obtained. Place in the refrigerator and serve chilled.

YAPRAK DOLMA (stuffed vine leaves) for 8 persons

250 g white rice, 400 g vine leaves (fresh or preserved), 100 ml olive oil, 1 onion, ½ green pepper, 1 tomato, 1 clove of garlic, salt and pepper, 100 ml fresh lemon juice, mint leaves.

Preparation of the vine leaves: Boil the vine leaves, stalks removed, for 5 minutes in a pan of water with a little lemon juice added. Remove and drain them, separating the leaves.

Stuffing: chop the ingredients one after the other: the tomatoes, green sweet pepper, onion and garlic. Heat the oil in a pan and brown the chopped vegetables. Season with salt and pepper. Add the mint leaves and lemon juice. Brown this mixture and add the rice after carefully washing it. Stir briskly until evenly mixed. Add two glasses of boiling water and leave the stuffing to cook for 15 minutes. Then leave it to cool.

Add one tablespoon of stuffing to the centre of each vine leaf. Fold the sides over the stuffing and roll the leaf into a cylinder. Place the stuffed leaves in the pan. Fill the pan with water so that the Dolmas are entirely covered. Cook over a moderate heat for 20 minutes. Serve the Dolmas cold preferably.

HUMMUS BI TAHINI (cream of chickpeas with sesame)

100 g dried chickpeas, 1 small teaspoon salt, 50 ml (3 tablespoons) tahini paste, 50 ml (3 tablespoons) fresh lemon juice, 50 ml vegetable stock, 1 clove of garlic, 1 dash of olive oil, fresh parsley, paprika

Soak the chickpeas for 12 hours (as directed on the packet). Rinse them and place them in a casserole and cover with water. Bring to the boil and cook over a low heat for an hour and a half. Drain them and keep a little of the cooking liquor. Remove the skins from the chickpeas. Blend the chickpeas with the other ingredients until you get a smooth paste. Chop the parsley and use to garnish.

Variante: Hummus with red sweet peppers

100 g dried chickpeas, 1 clove of garlic, ½ cooked sweet pepper, ½ teaspoon paprika, 1 dash of olive oil, salt and pepper.

Peel the garlic clove and cut the sweet pepper into cubes. Place the garlic, chopped sweet pepper and chickpeas into the mixer bowl with the paprika and the olive oil. Mix until a cream is obtained. Season with salt and pepper. Remove the knife and leave to cool in the refrigerator.

CAVIAR OF RED BEETROOT (Russian recipe)

50 g uncooked red beetroot, 50 g of butter, 30 g of sugar, ½ lemon.

Wash the beetroot and cook them for 30 minutes in boiling water. Peel the cooked beetroot and blend them for 15 seconds until you get a smooth mixture. Add the sugar, butter and lemon juice to the preparation. Blend again for 30 seconds. Cook the preparation in the bowl over a pan of simmering water or in a bain-marie for 10 minutes. Leave the red beetroot caviar to cool in the refrigerator.

PUREE FOR BABIES (from 6 months old)

1 courgette, 1 aubergine, 1 tomato, ½ onion, 1 pinch salt, 1 teaspoon of olive oil.

Wash the vegetables and cut them into cubes. Cook them for 30 minutes in boiling water with a pinch of salt. Blend all of the cooked vegetables with the olive oil for 20 to 30 seconds.

4. Cleaning the appliance

- **Always unplug the appliance before cleaning the motor unit.**
- **Do not immerse the motor unit or put it under running water.** Clean the motor unit with a damp cloth. Dry it carefully.
- **Handle the blade with care, as the blades are very sharp.**
- **Do leave the blade to soak with the washing up in the sink.**
- To clean the bowl easily after use, pour a glass of warm water and a few drops of washing up liquid into the bowl and operate the appliance for 5 to 10 seconds with the blade then rinse it under the tap.
- If the plastic parts are stained by ingredients such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil, then clean as usual.
- The bowl and cover can be cleaned in the upper tray of the dishwasher with the "ECO" or "LIGHTLY SOILED" programme.

5. Recycling



Help protect the environment!



Your appliance contains many materials that may be recovered or recycled.



Take it to a collection point so that it may be processed.

The product is in compliance with the EEE Directives.

WEEE

This product contains recyclable materials that compliance with the WEEE directives. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

TR p. 1 - 7

RUS p. 7 - 9

GB p. 10 - 12