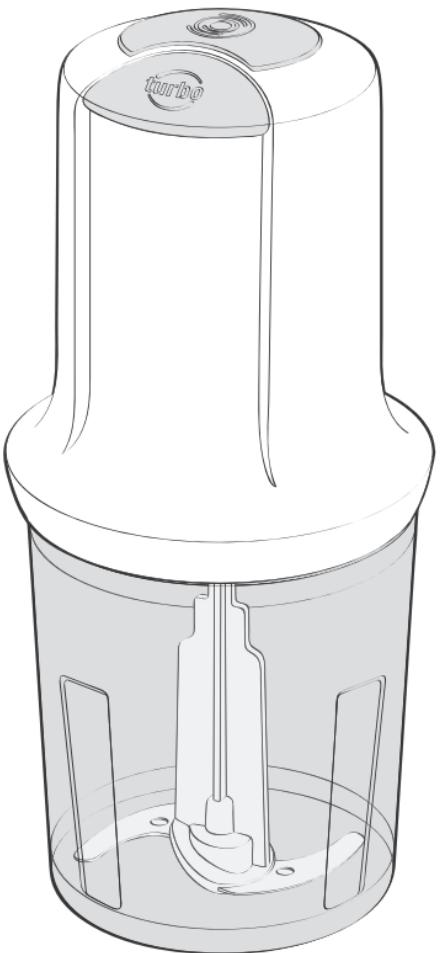
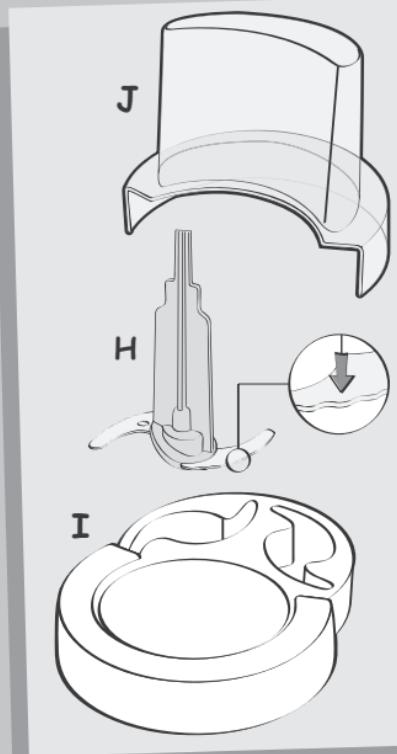
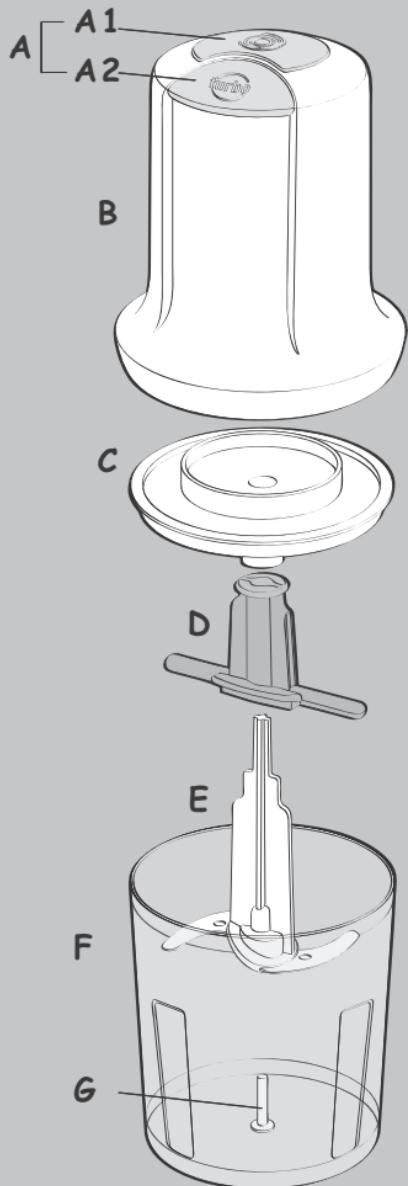
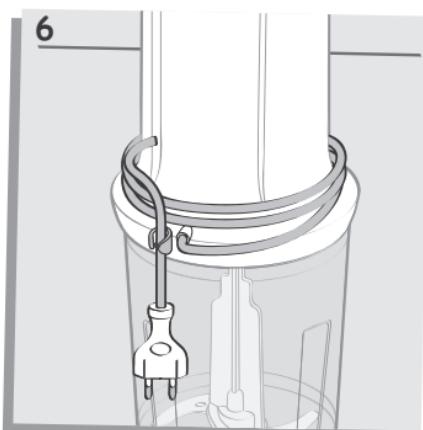
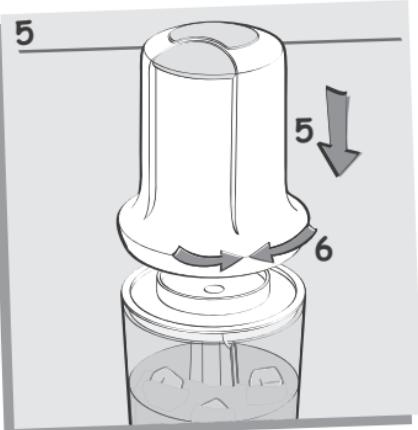
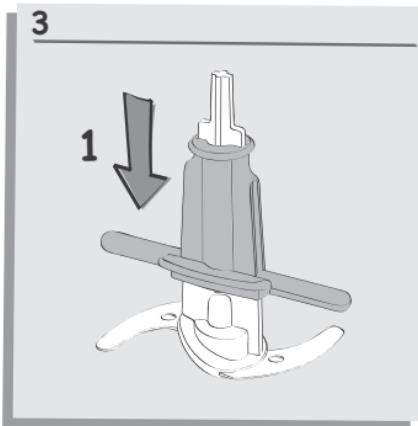
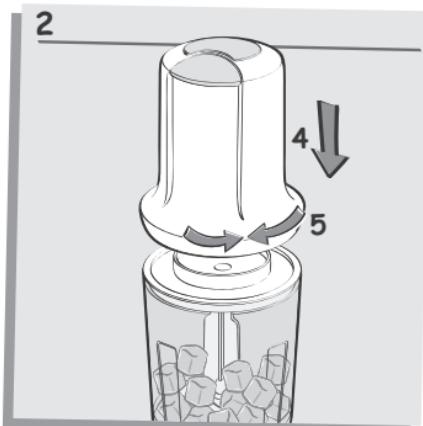
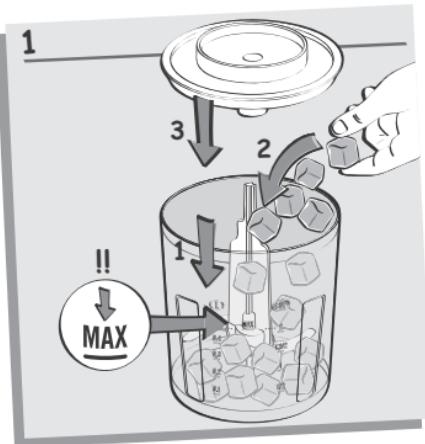


FR	p.	1 - 5
EN	p.	6 - 10
DE	p.	11 - 15
NL	p.	16 - 20
IT	p.	21 - 25
ES	p.	26 - 30
PT	p.	31 - 35
EL	p.	36 - 40
TH	p.	41 - 45
AR	p.	46 - 50
FA	p.	51 - 55

FR
EN
DE
NL
IT
ES
PT
EL
TH
AR
FA







Attention : Un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil.
Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Bouton de mise en marche :
- A1 Vitesse lente
- A2 Turbo
- B. Bloc moteur
- C. Coupelle d'étanchéité
- D. Accessoire milk-shake *

- E. Couteau hachoir
- F. Bol
- G. Axe du bol
- H. Couteau mouloukhia cranté *
- I. Base de rangement *
- J. Couvercle de protection *

* selon modèle

UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires (C, D*, E, F & H*) à l'eau savonneuse. Rincez-les puis séchez-les soigneusement. **Attention : les lames sont très coupantes, maniez les accessoires tranchants (E & H*) avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.**

Hacher et Mixer (couteau E)

- Placez le couteau (E) sur l'axe du bol (G) (fig. 1), versez les ingrédients sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d'étanchéité (C) (fig. 1).
- Placez le bloc moteur (B) sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol (F) (fig. 2).
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (A), tout en maintenant l'appareil au niveau du bloc moteur (A). 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 (E).
- Enlevez le bloc moteur (B), la coupelle d'étanchéité (C) et le couteau (E) pour vider la préparation.

Conseils d'utilisation :

Ingrédients	Quantité maxi	Préconisation	Temps maxi	Mise en marche recommandée
Persil	30 g	Enlever les tiges	10 s	A1 ou A2
Menthe	30 g	Enlever les tiges	Par impulsion	A1 ou A2
Oignons, échalotes	200 g	Couper en morceaux	Par impulsion	A1
Ail	150 g	-	5 s	A1
Biscottes	20 g	Couper en 4	15 s	A1 ou A2
Amandes, noix, noisettes	100 g	Enlever les coquilles	15 s	A2
Gruyère	100 g	Couper en cubes	15 s	A2
Oeuf dur	3	Couper en 2	10 s	A2
Jambon blanc	200 g	Couper en morceaux	10 s	A2
Viande à steak	200 g	Enlever les os et les cartilages	10 s	A2
Pâtes légères ou potage	0,5 L	-	30 s	A1 ou A2
Pruneaux, abricots secs	130 g	Enlever les noyaux	10 s	A2
Compote	300 g	-	15 s	A1

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez 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 avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

Couteau Mouloukhia/Persil H (*selon modèle)

- Placez le couteau (H) sur l'axe du bol (G) (fig. 1), versez les feuilles de mouloukhia ou de persil sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d'étanchéité (C) (fig. 1).

- Reprenez les instructions données pour le couteau hacher/mixer (E) jusqu'à la mise en marche de l'appareil.

Accessoire milk-shake D (*selon modèle)

- Prenez l'accessoire milk-shake (D) et emboitez-le sur l'axe du couteau (E) (fig. 3).
- Placez le couteau (E) muni de l'accessoire milk-shake (D) sur l'axe du bol (G) (fig. 4), versez les ingrédients sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d'étanchéité (C) (fig. 4).
- Placez le bloc moteur (B) sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol (F) (fig. 5).
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (A), tout en maintenant l'appareil au niveau du

bloc moteur (**B**). 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 + E**).
- Enlevez le bloc moteur (**B**), la coupelle d'étanchéité (**C**) et le couteau (**D + E**) 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 la coupelle d'étanchéité (**C**). Veillez à ce que le bol (**F**) et le bloc moteur (**B**) soit correctement positionné lors de la mise en place, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.

Important :

Pour les préparations liquides, ne pas dépasser le niveau maxi. (0,5L) indiqué sur le bol (**F**).

RECETTES

Couteau hachoir (E)

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 (**F**) muni du couteau (**E ou 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.

Pâte à crêpes : (pour 0,5 L de pâte)

Mettez 100 g de farine, 2 œufs, ¼ de litre de lait, 1 cuillère à soupe d'huile et une pincée de sel dans le bol (**F**) muni du couteau hachoir (**E ou H***).

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

Pâte à gaufres : (pour 0,5 L de pâte soit 15 gaufres environ)

Délayez 5 g de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Versez dans le bol (**F**) muni du couteau hachoir (**E ou H***) : 130 g de farine, 2 œufs, 20 cl de lait, 60 g de beurre fondu et 1 cuillère 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
75 g 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 pins, 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)

1 concombre
2 gousses d'ail
Menthe fraîche
10 cl d'huile d'olive
1 yaourt
Sel et poivre.

Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines et hachez-le en petits dés. Salez les morceaux et laissez dégorger pendant 15 minutes.

Hachez l'ail et la menthe. Rajoutez le yaourt 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.

Humus bi tahini : (purée de pois chiches au sésame pour 4 personnes)

100 g de pois chiches secs
1 petite cuillère à café de sel
5 cl de tahini
5 cl de jus de citron
5 cl du jus de cuisson des pois chiches
1 gousse d'ail.

Pour décorer le plat : 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika ou piment de Cayenne

Mettez les pois chiches à tremper dans un endroit frais une douzaine d'heures. Rincez-les puis mettez-les dans une cocotte et couvrez d'eau. Portez à ébullition et faites cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajoutez le sel et poursuivez la cuisson environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Egouttez-les et réservez un peu de liquide de cuisson. Otez la peau des pois chiches.

Mixez les pois chiches avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Ajustez le goût et la consistance si nécessaire.

Hachez le persil servant à la décoration.

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.

Variantes :

Beurre d'anchois : 100 g de beurre, 100 g de filets d'anchois à l'huile, 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Beurre de roquefort ou autres fromages bleus : 100 g de roquefort et 100 g de beurre.

Couteau Mouloukhia (H*)

Voir livret de recettes fourni.

Accessoire milk-shake (D*)

Crème chantilly :

Dans le bol (F) muni du couteau (E) et de l'accessoire milk-shake (D), versez 20 cl de crème liquide UHT (30 % matière grasse au minimum), 20 g de sucre en poudre ou 20 g 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 de la crème liquide bien froide sortie du réfrigérateur.
- Ne mixez pas plus de 40 secondes sinon vous obtiendrez du beurre.

Milk-shake à la crème glacée :

100 g de crème glacée (parfums : vanille, fraise, pistache...), 200 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 :

200 ml de lait, 100 g de banane, 4 petits glaçons.

Mixez les glaçons avec la banane, puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 40 secondes.

Variantes : utilisez au choix des pommes, des poires, des fraises, des framboises...

Café frappé :

3 cuillères à café de café soluble, 5 cuillères à café de sucre en poudre, 4 petits glaçons, 150 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 :

50 ml de sirop de fraises, 150 ml de lait, 4 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 bloc moteur avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- **Manipulez les couteaux (E ou H*) avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- Ne laissez pas le couteau (E ou H*) tremper avec la vaisselle au fond de l'évier.
- Afin de faciliter le nettoyage du bol (**F**) 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 le couteau (**E ou H***) 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 (**F**), la coupelle d'étanchéité (**C**) et tous les accessoires (**D***, **E et H***) 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 et passez le cordon dans l'encoche prévu à cet effet pour le bloquer (**fig. 6**).

Rangement des couteaux (E ou H*) : Rangez les couteaux (**E & H**) dans les emplacements prévus dans la base de rangement (**I**). Placez le couvercle de protection (**J**).

Caution : a safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.
Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

DESCRIPTION

- A. On/Off button:
 - A1 Low speed
 - A2 Turbo
- B. Motor unit
- C. Seal lid
- D. Milkshake accessory *
- E. Chopping blade
- F. Bowl
- G. Bowl spindle
- H. Serrated mouloukhia blade *
- I. Storage base *
- J. Lid *

* according to model

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Before using for the first time, wash the accessories (C, D*, E, F & H*) in soapy water. Rinse and dry carefully. **Warning: the blades are very sharp, handle cutting accessories (E & H*) with caution when using or cleaning your appliance.**

- At the end of preparation, release the On/Off button (A1 or A2 Turbo), unplug the appliance and wait until the blade has come to a complete stop (E).
- Remove the motor unit (B), seal lid (C) and blade (E) to empty the mixture.

Chopping and Blending (blade E)

- Place the blade (E) on the bowl spindle (G) (fig. 1). Pour the ingredients without exceeding the maximum level. Put the seal lid on (C) (fig. 1).
- Place the motor unit (B) on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl (F) (fig. 2).
- Plug in the appliance and press the On/Off button (A), while holding onto the motor unit (A). You may select either a low speed (A1) or a higher speed (A2 Turbo).

Recommendations for use :

Ingredients	Max. quantity	Recommendation	Max. time	Starting up recommended
Parsley	30 g	Remove stems	10 s	A1 ou A2
Mint	30 g	Remove stems	By pulsing	A1 ou A2
Onions, shallots	200 g	Cutting into pieces	By pulsing	A1
Garlic	150 g	-	5 s	A1
Continental toast	20 g	Quartering	15 s	A1 or A2
Almonds, nuts, hazelnuts	100 g	Remove shells	15 s	A2
Swiss cheese	100 g	Dicing	15 s	A2
Boiled egg	3	Halving	10 s	A2
Boiled ham	200 g	Cutting into pieces	10 s	A2
Beef steak	200 g	Remove bones and cartilage	10 s	A2
Light pastry or soup	0,5 L	-	30 s	A1 or A2
Prunes, dried apricots	130 g	Remove stones	10 s	A2
Stewed fruit	300 g	-	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 three times.

The bowl measuring scale takes into account volumes measured with the blade in place, and is provided for information purposes only.

Mouloukhia/Parsley blade H (* according to model)

- Place the blade (H) on the bowl spindle (G) (fig. 1), add the mouloukhia or parsley leaves without exceeding the maximum level and put the seal lid on (C) (fig. 1).
- Follow the instructions given for the chopper/blender blade (E) up to switching the appliance on.

Milkshake accessory D (* according to model)

- Take the milkshake accessory (D) and lock it onto the blade spindle (E) (fig. 3).
- Place the blade (E) and milkshake accessory (D) on the bowl spindle (G) (fig. 4), pour in the ingredients without exceeding the maximum level and put on the seal lid (C) (fig. 4).
- Place the motor unit (B) on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl (F) (fig. 5).
- Plug in the appliance and press the On/Off button (A), while holding onto the motor unit (A). 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 blade has come to a complete stop (**D + E**).
 • Remove the motor unit (**B**), seal lid (**C**) and blade (**D + E**) to empty the mixture.
 • Remember to remove the milkshake accessory (**D**) to chop and blend.

Warning:

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 (**F**) and the motor unit (**B**) are placed correctly, otherwise your appliance will not operate.

Important:

For liquid preparations, do not exceed the maximum level (0.5L) indicated on the bowl (**F**).

RECIPES

Chopping blade (E)

Mayonnaise:

2 egg yolks - 1 tbsp mustard - 2 tbsps water - 1 tbsp 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.

Add all ingredients and 2 tbsps oil only to the bowl (**F**) fitted with the blade (**E or H***). Pre-mix by pressing for 15 seconds. Add the oil in three phases while pressing 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.

Pancake mix (makes up to 0.5 L):

Add 100 g plain flour, 2 eggs, 1/4 litre of milk, 1 tbsp oil and a pinch of salt to the bowl (**F**) fitted with the chopping blade (**E or H***).

Blend for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste.

Waffle mix

(makes up to 0.5 L for 15 waffles):

Mix 5 g baker's yeast with a little warm water. Pour into the bowl (**F**) fitted with the chopping blade (**E or H***): 130 g plain flour, 2 eggs, 200 ml milk, 60 g softened butter and 1 tbsp vanilla sugar. Mix for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste. Leave to rest 1 hour.

Basil pesto (serves 4):

20 g pine nuts
 2 garlic cloves
 1 sprig of basil (50 g)
 1 tbsp hazelnut powder
 75 g olive oil

40 g parmesan (ground), Salt.
 Grill 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, hazelnut powder, 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):

1 cucumber
2 garlic cloves
Fresh mint
100 ml olive oil
1 yoghurt
Salt and pepper.

Cut the cucumber in two lengthways. 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 with salt and pepper. In a bowl, add the pieces of cucumber to the mixture. Refrigerate and serve cold.

Hummus bi tahini

(chick pea puree with sesame, serves 4)

100 g dried chick peas
1 small tsp salt
50 ml tahini
50 ml lemon juice
50ml chick pea cooking liquid
1 garlic clove.

To decorate the plate: Trickle of olive oil, fresh parsley, paprika or Cayenne pepper
Soak the chick peas in water in a cool place for around 12 hours. Rinse then place in a pan and cover with water. Bring to the boil and cook on a low heat for 1 hour. Add the salt and continue to cook for approximately 30 minutes, until tender. Drain. Set aside a small amount of cooking liquid. Remove the skin from the chick peas. Mix the chick peas with the other ingredients to obtain a thick cream. Adjust seasoning and consistency where required. Chop the parsley for the decoration.

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.

Variants:

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.

Mouloukhia blade (H*)

See recipe booklet provided.

Milkshake accessory (D*)

Whipped cream:

In the bowl (F) fitted with the blade (E) and the milkshake accessory (D), pour 20 cl UHT single cream (30 % fat minimum), 20 g caster sugar or 20 g icing sugar and 1 sachet vanilla sugar. Mix continuously for approximately 30 seconds.

Tips for excellent whipped cream with firm tips

- Use cold single cream straight out of the fridge.
- Do not mix for more than 40 seconds to avoid it turning into butter.

Milkshake with ice cream:

100 g ice cream (flavours: vanilla, strawberry, pistachio etc.), 200 ml milk. Mix the ice cream while pulsing then add the milk and mix again for 20 seconds.

Banana milkshake:

200 milk, 100 g bananas, 4 small ice cubes.

Mix the ice with the banana then add the milk and mix again for 40 seconds. Variants: you may also use apples, pears, strawberries or raspberries etc.

Iced coffee:

3 tsps instant coffee, 5 tsps caster sugar, 4 small ice cubes, 150 ml milk.

Mix the ice by pulsing, then add the instant coffee, sugar and milk. Mix again for 30 seconds.

Cordial milkshake:

50 ml strawberry cordial, 150 ml milk, 4 small ice cubes.

Mix the ice by pulsing, then add the milk and cordial. Mix again for 20 seconds.

Variants: you may also use mint, grenadine, passion fruit cordial etc.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (**B**).
- Never immerse or rinse the motor unit (**B**), in water. Clean the motor unit with a damp cloth and dry carefully.
- Handle the blades (**E or H***) with care as they are very sharp.
- Do not leave the blade (**E or H***) to soak with the dishes in the sink.
- For easy cleaning of the bowl (**F**) 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 blade in place (**E or H***) then rinse under the tap.
- Should any of the plastic parts become stained from food such as carrots, rub with a cloth impregnated with cooking oil; then clean as usual.
- The bowl (**F**), seal lid (**C**) and other accessories (**D***, **E** and **H***) 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. 6**).

Blade storage (E or H*): Store the blades (**E & H**) in the appropriate place in the storage base (**I**). Put the lid back on (**J**).

If you have any queries please contact our customer relations team first for expert help and advice:

HELPLINE:

**0845 602 1454 – UK
(01) 677 4003 – ROI**

Or consult our website – www.moulinex.co.uk

Achtung: Zusammen mit diesem Gerät wird eine Broschüre mit Sicherheitshinweisen LS-123456 geliefert.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie diese Broschüre aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

BESCHREIBUNG

- A. Ein/Aus-Taste:

 - A1 Langsam
 - A2 Schnell

- B. Motor
- C. Verschlussdeckel
- D. Milchshake -Zusatz *

- E. Zerkleinerungsmesser
- F. Schüssel
- G. Schüsselachse
- H. Gezacktes Mouloukhia-Messer *
- I. Aufbewahrungsbox *
- J. Deckel *

* Je nach Modell

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

- **Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen,** waschen Sie alle Zubehörteile (**C, D***, **E, F & H***) mit Seifenwasser ab. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gut ab. **Achtung: Die Messerklingen sind sehr scharf.** Gehen Sie mit den Schneidgeräten (**E & H***) vorsichtig um, wenn Sie sie abwaschen oder Ihr Gerät reinigen.

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 vollkommen stillstehen (**E**).

- Nehmen Sie Motoreinheit (**B**), Verschlussdeckel (**C**) und Messer (**E**) heraus und entleeren Sie die gemischte Masse.

Schneiden und Mischen (Messer E)

- Setzen Sie das Messer (**E**) auf die Schüsselachse (**G**) (**Abb. 1**). Geben Sie die Zutaten hinein, ohne dass der maximale Füllstand überschritten wird. Setzen Sie den Verschlussdeckel auf (**C**) (**Abb. 1**).
- Setzen Sie die Motoreinheit (**B**) darauf, indem Sie sie leicht drehen, um die korrekte Position auf der Schüssel zu finden (**F**) (**Abb. 2**).
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste (**A**), und halten Sie dabei die Motoreinheit fest (**A**). Sie können eine langsame Geschwindigkeit (**A1**) oder eine hohe Geschwindigkeit (**A2 Turbo**) auswählen.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist,

Empfehlungen für die Benutzung:

Zutaten:	Max. Menge:	Empfehlung	Max. Zeit	Für den Anfang empfohlen
Petersilie	30 g	Stiele entfernen	10 s	A1 oder A2
Minze	30 g	Stiele entfernen	Pulsierend	A1 oder A2
Zwiebeln, Schalotten	200 g	In Stücke schneiden	Pulsierend	A1
Knoblauch	150 g	-	5 s	A1
Toastbrot	20 g	In vier Teile aufteilen	15 s	A1 oder A2
Mandeln, Nüsse, Haselnüsse	100 g	Schalen entfernen	15 s	A2
Schweizer Käse	100 g	In Würfel schneiden	15 s	A2
Gekochtes Ei	3	Halbieren	10 s	A2
Kochschinken	200 g	In Stücke schneiden	10 s	A2
Beefsteak	200 g	Entfernen der Knochen und Knorpel	10 s	A2
Leichter Teig oder Suppe	0,5 l	-	30 s	A1 oder A2
Dörrpflaumen, getrocknete Aprikosen	130 g	Steine entfernen	10 s	A2
Gedünstetes Obst	300 g	-	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 den Seiten der Schüssel setzen (Schinken, Zwiebeln, usw.) mit einem Spachtel. Verteilen Sie sie wieder in der Schüssel und schalten Sie wieder impulsweise zwei- oder dreimal ein. Die Messeskala an der Schüssel berücksichtigt das Volumen mit eingesetztem Messer und dient nur zur Information.

Mouloukhia/Petersilien-Messer H (* Je nach Modell)

- Setzen Sie die Messerklinge (H) auf die Schüsselachse (G) (Abb. 1), fügen Sie die Mouloukhia- oder Petersilienblätter hinzu, ohne dabei den maximalen Füllstand zu überschreiten und setzen Sie den Verschlussdeckel auf (C) (Abb. 1).
- Befolgen Sie die Anweisungen für das Hack-/Mischmesser (E) bis das Gerät eingeschaltet wird.

Milchshake -Zusatz D (* Je nach Modell)

- Nehmen Sie den Milchshake-Zusatz (D) und rasten Sie ihn auf der Messerachse (E) (Abb. 3) ein.
- Setzen Sie die Messerklinge (E) und den Milchshake-Zusatz (D) auf die Schüsselachse (G) (Abb. 4), fügen Sie die Zutaten hinzu, ohne dabei den maximalen Füllstand zu überschreiten und setzen Sie den Verschlussdeckel (C) (Abb. 4) auf.
- Setzen Sie die Motoreinheit (B) darauf, indem Sie sie leicht drehen, um die korrekte Position auf der Schüssel zu finden (F) (Abb. 5).
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste (A), und halten Sie dabei die Motoreinheit fest (A). Sie können eine langsame Geschwindigkeit (A1) oder eine hohe Geschwindigkeit (A2 Turbo) auswählen.
- 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 vollkommen stillstehen (**D + E**).

- Nehmen Sie Motoreinheit (**B**), Verschlussdeckel (**C**) und Messer (**D + E**) heraus und entleeren Sie die gemischte Masse.
- Denken Sie daran, dass Sie den Milchshake-Zusatz (**D**) wieder herausnehmen, wenn Sie hacken oder mischen wollen.

Achtung:

Ihr Gerät hat ein zweifaches Sicherheitssystem: Das Gerät wird nicht funktionieren, wenn der Verschlussdeckel (**C**) fehlt. Überprüfen Sie, ob die Schüssel (**F**) und die Motoreinheit (**B**) korrekt sitzen, sonst funktioniert Ihr Gerät nicht.

Wichtig:

Wenn Sie Flüssigkeiten vorbereiten, achten Sie darauf, dass diese nicht über den maximalen Füllstand (0,5 l), der in der Schüssel (**F**) angezeigt wird, kommen.

REZEPTE

Zerkleinerungsmesser (**E**)

Mayonnaise

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

Geschwindigkeit Turbo (**A2**)

Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

Fügen Sie alle Zutaten und nur 2 Esslöffel Öl in die Schüssel (**F**), in der das Messer (**E oder H***) eingesetzt ist. Mischen Sie die Zutaten leicht vor, indem Sie 15 Sekunden auf „den Deckel drücken. Fügen Sie das Öl in drei Phasen hinzu, während Sie jedes Mal 10 Sekunden lang drücken.

Rezeptidee: Mayonnaise ohne Senf.

Führen Sie die gleichen Schritte wie oben durch und ersetzen Sie dabei den Senf und das Wasser mit 2 Esslöffeln Zitronensaft.

Pfannkuchenteig mischen (für bis zu 0,5l)

Geben Sie 100 g Mehl, 2 Eier, 1/4 Liter Milch, 1 Esslöffel Öl und eine Prise Salz in die Schüssel (**F**), in der das Messer (**E**)

oder **H***) eingesetzt wurde.

Mischen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

Waffelteig (für bis zu 0,5 l für 15 Waffeln)

Mischen Sie 5 g Backhefe mit ein bisschen warmem Wasser. Gießen Sie Folgendes in die Schüssel (**F**), die mit dem Messer (**E oder H***) ausgerüstet ist: 130 g Mehl, 2 Eier, 20 cl Milch, 60 g weiche Butter und 1 Esslöffel Vanillezucker. Mischen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um einen gleichmäßigen Teig zu erhalten. Lassen Sie das nun 1 Stunde ruhen.

Basilikum-Pesto (für 4 Personen)

20 g Pinienkerne, 1 Zweiglein Basilikum (50 g), 1 Esslöffel Haselnusspulver, 2 Knoblauchzehen, 75 g Olivenöl, 40 g Parmesan (gerieben), 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 Zutaten, die sich an den Seiten der Schüssel festgesetzt haben und mischen

Sie erneut. Geben Sie die Pinienkerne, das Haselnusspulver, den Knoblauch in Hälften geschnitten, Salz und Öl in die Schüssel. Mischen Sie alles 20 Sekunden lang bei der Geschwindigkeit Turbo (**A2**). Zum Schluss fügen Sie den geriebenen Parmesankäse hinzu und mischen das Ganze noch weitere 10 Sekunden bei der Geschwindigkeit Turbo (**A2**), um eine feine Masse zu erhalten.

Tsatsiki (für 4 Personen)

1 Gewürzgurke, 2 Knoblauchzehen, Frische Minze, 100 ml Olivenöl, 1 Joghurt Salz und Pfeffer.
Schneiden Sie die Gurke längs in zwei Hälften. Entfernen Sie die Kerne und würfeln Sie die Gurke. Salzen Sie die Gurkenwürfel und lassen Sie sie 15 Min durchziehen. Hacken Sie Knoblauch und Minze. Fügen Sie Joghurt und Olivenöl hinzu. Mixen Sie alles, um eine dicke Masse zu erhalten. Schmecken Sie die Zubereitung mit Salz und Pfeffer ab. Geben Sie in einer Schüssel die Gurkenstückchen zu der Mischung hinzu. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank und servieren Sie den Tsatsiki kalt.

Hummus bi Tahini (Kichererbsenpüree mit Sesam, für 4 Personen)

100 g getrocknete Kichererbsen, 1 kleinen Teelöffel Salz, 5 cl Tahina(Sesampaste), 5 cl Zitronensaft, 5 cl Kochwasser von Kichererbsen, 1 Knoblauchzehe.
Zur Dekoration des Tellers: Ein paar Tröpfchen Olivenöl, frische Petersilie, Paprikapulver oder Cayennepfeffer
Weichen Sie die Kichererbsen an einem kühlen Ort für etwa 12 Stunden in Wasser ein. Spülen Sie die Kichererbsen ab, legen diese in eine Pfanne und bedecken sie mit wasser. Bringen Sie sie zum Kochen und garen Sie die Kichererbsen bei geringer Hitze 1 Stunde lang. Fügen Sie Salz hinzu und kochen Sie etwa 30 Min lang weiter bis die Kichererbsen weich sind. Stellen Sie eine kleine Menge der Kochflüssigkeit zur Seite. Entfernen Sie die Schale von den Kichererbsen. Mischen Sie die Kichererbsen mit den anderen Zutaten, um eine dicke Creme zu erhalten. Schmecken Sie nochmals ab und prüfen Sie, wenn nötig, die Konsistenz. Hacken

Sie die Petersilie für die Dekoration.

Feine Kräuterbutter

100 g Butter, 100 g Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon, Brunnenkresse in gleichen Teilen.

Geschwindigkeit Turbo (A2)

Kräuter hacken. Fügen Sie die weiche Butter würfelformig hinzu. Mischen Sie alles, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

Varianten:

Anchovisbutter: 100 g Butter, 100 g Anchovisfilets in Öl, 1 Esslöffel Zitronensaft. Roquefort-Butter oder Butter mit anderem **Blauschimmelkäse:** 100 g Roquefort und 100 g Butter.

Mouloukhia-Messer (H*)

Siehe mitgeliefertes Rezeptbuch.

Milchshake -Zusatz (D*)

Schlagsahne

Gießen Sie in die Schüssel (**F**) mit eingesetztem Messer (**E**) und dem Milchshake-Zusatz (**D**), 200 ml Schlagsahne aus H-Milch (mindestens 30% Fett), 20 g Streuzucker oder 20 g Puderzucker und 1 Tütchen Vanillezucker. Mischen Sie alles gleichmäßig 30 Sekunden lang.

Tipps für vorzügliche steife Schlagsahne

- Nehmen Sie kalte Schlagsahne direkt aus dem Kühlschrank.
- Schlagen Sie sie nicht länger als 40 Sekunden, um zu vermeiden, dass sie zu Butter wird.

Milchshake mit Eiscreme

100 g Eiscreme (Geschmacksrichtung: Vanille, Erdbeere, Pistazie, usw.), 200 ml Milch.

Mischen Sie die Eiscreme pulsierend und fügen Sie die Milch hinzu und mischen Sie dann wieder 20 Sekunden lang.

Bananenmilchshake

200 Milch, 100 g Bananen, 4 kleine Eiszwürfel.

Mischen Sie das Eis mit der Banane und fügen Sie die Milch hinzu und mischen

Sie dann wieder 40 Sekunden lang.
Varianten: Sie können auch Äpfel, Pfirsiche, Erdbeeren oder Himbeeren, usw. verwenden.

Eiskaffee

3 Esslöffel Instantkaffee, 5 Esslöffel Streuzucker, 4 kleine Eiswürfel, 150 ml Milch.

Mischen Sie das Eis pulsierend, dann fügen Sie den Instantkaffee, Zucker und Milch hinzu. Mischen Sie gleichmäßig 30 Sekunden lang.

Likör-Milchshake

50 ml Erdbeerlikör, 150 ml Milch, 4 kleine Eiswürfel.

Mischen Sie das Eis pulsierend, dann fügen Sie die Milch und den Likör hinzu. Mischen Sie gleichmäßig 20 Sekunden lang.

Varianten: Sie können auch Pfefferminz-, Grenadine-, Passionsfruchtlikör usw. verwenden.

REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie die Motoreinheit (**B**) reinigen.
- Sie dürfen die Motoreinheit (**B**) nicht mit Wasser bespritzen oder eintauchen. Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie gut ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern (**E oder H***) um, da sie sehr scharf sind.
- Weichen Sie die Messer (**E oder H***) nicht mit dem Geschirr im Spülbecken ein.
- Zur einfachen Reinigung der Schüssel (**F**) nach der Benutzung, gießen Sie ein Glas Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel hinein, schalten den Mixer etwa 5 bis 10 s an, wobei die Messer (**E oder H***) eingesetzt sind, dann spülen Sie sie unter dem Wasserhahn ab.
- Sollten Plastikteile durch die Lebensmittel fleckig werden, z.B. von Möhren, reiben Sie sie mit einem in

Speiseöl getränktem Tuch ab, dann reinigen Sie sie wie üblich.

- Die Schüssel (**F**), der Verschlussdeckel (**C**) und anderes Zubehör (**D***, **E** und **H***) sind spülmaschinenfest und können auf dem obersten Fach mit den Programmen "SPAR" oder "KURZ" gereinigt werden.

Netzschnuraufbewahrung: Wickeln Sie die Schnur um das Gerät und stecken Sie sie in die Kerbe, um sie festzumachen (**Abb. 6**).

Aufbewahrung der Messer (E oder H***):** Stecken Sie die Messer (**E & H**) in den entsprechenden Platz in die Aufbewahrungsbox (**J**). Setzen Sie den Deckel (**J**) wieder auf.

Let op: bij dit apparaat wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd. Neem dit boekje aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het nadien zorgvuldig.

BESCHRIJVING

- A. Aan/uit-knop:
A1 Lage snelheid
A2 Turbo
- B. Motorblok
- C. Afsluitdeksel
- D. Shakeraccessoire *

- E. Hakmes
- F. Mengkom
- G. As van de mengkom
- H. Gekarteld mouloukhia-mes *
- I. Opbergvoet *
- J. Deksel *

* afhankelijk van het model

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was de accessoires (C, D*, E, F & H*) **vóór het eerste gebruik** in water met afwasmiddel. Spoel en droog ze vervolgens goed af. **Let op: de messen zijn vlijmscherp; wees voorzichtig met de scherpe accessoires (E & H*) wanneer u het apparaat gebruikt of reinigt.**

- 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 het mes volledig tot stilstand is gekomen (**E**).
- Verwijder het motorblok (**B**), het afsluitdeksel (**C**) en het mes (**E**) en haal de gehakte/gemengde ingrediënten uit de kom.

Hakken en mengen (mes E):

- Plaats het mes (**E**) op de as van de mengkom (**G**) (**fig.1**). Doe de ingrediënten in de kom zonder het maximumniveau te overschrijden. Breng het afsluitdeksel aan (**C**) (**fig. 1**).
- Plaats het motorblok (**B**) in de juiste positie op de mengkom (**F**) met deksel door het iets te draaien (**fig. 2**).
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop (**A**) terwijl u het motorblok (**A**) vasthouwt. U kunt een lage snelheid (**A1**) of een hogere snelheid (**A2 Turbo**) kiezen.

Gebruiksadviezen:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Advies	Max. tijd	Aanbevolen snelheid
Peterselie	30 g	Steeltjes verwijderen	10 sec.	A1 of A2
Munt	30 g	Steeltjes verwijderen	Impulsen	A1 of A2
Uien, sjalotjes	200 g	In stukjes snijden	Impulsen	A1
Look	150 g	-	5 sec.	A1
Beschuit	20 g	In vier verdelen	15 sec.	A1 of A2
Amandelen, walnoten, hazelnoten	100 g	Dop verwijderen	15 sec.	A2
Gruyère	100 g	In blokjes snijden	15 sec.	A2
Hardgekookt ei	3	Doormidden snijden	10 sec.	A2
Gekookte ham	200 g	In stukjes snijden	10 sec.	A2
Biefstuk	200 g	Beenderen en kraakbeen verwijderen	10 sec.	A2
Licht beslag of soep	0,5 l	-	30 sec.	A1 of A2
Pruimen, gedroogde abrikozen	130 g	Pitten verwijderen	10 sec.	A2
Vruchtenmoes	300 g	-	15 sec.	A1

Nuttige tips voor optimale resultaten:

Werk met impulsen voor een beter resultaat. Maak stukjes voedsel die aan de wand van de mengkom blijven plakken (ham, uien enz.) los met een spatel. Verdeel ze in de mengkom en voer twee of drie extra impulsen uit. De maatverdeling van de mengkom houdt rekening met een volume met het mes in de mengkom geplaatst, maar is slechts een indicatie.

Mouloukhia-/peterseliemes H (* afhankelijk van het model)

- Plaats het mes (H) op de as van de mengkom (G) (fig. 1), doe de mouloukhia- of peterseliebladeren in de kom zonder het maximumniveau te overschrijden en breng het afsluitdeksel aan (C) (fig. 1).
- Volg de aanwijzingen voor het hak-/mengmes (E) om het apparaat aan te zetten.

Shakeraccessoire D (* afhankelijk van het model)

- Zet het shakeraccessoire (D) vast op de as van het mes (E) (fig. 3).
- Plaats het mes (E) met het shakeraccessoire (D) op de as van de mengkom (G) (fig. 4), doe de ingrediënten in de mengkom zonder het maximumniveau te overschrijden en breng het afsluitdeksel aan (C) (fig. 4).
- Plaats het motorblok (B) in de juiste positie op de mengkom (F) met deksel door het iets te draaien (fig. 5).
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop (A) terwijl u het motorblok (A) vasthoudt. U kunt een lage snelheid (A1) of een hogere snelheid (A2 Turbo) kiezen.
- 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 het mes volledig tot stilstand is gekomen (D + E).
- Verwijder het motorblok (B), het

afsluitdeksel (**C**) en het mes (**D + E**) en haal de gehakte/gemengde ingrediënten uit de kom.

- Vergeet niet het shakeraccessoire (**D**) te verwijderen wanneer u gaat hakken of mengen.

Let op:

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

Belangrijk:

Voor vloeibare bereidingen mag u het op de mengkom (**F**) aangegeven maximumniveau (0,5 l) niet overschrijden.

RECEPTEN

Hakmes (E)

Mayonaise

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

Snelheid Turbo (A2)

Het is belangrijk dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben bij aanvang van de bereiding.

Doe alle ingrediënten maar slechts 2 eetlepels olie in de mengkom (**F**) met het mes (**E of H***). Maak een grof mengsel door 15 seconden op de knop te drukken. Voeg de olie in drie stappen toe en druk de knop telkens 10 seconden in.

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

Pannenkoekmix (voor 0,5 l beslag)

Doe 100 g bloem, 2 eieren, 1/4 liter melk, 1 eetlepel olie en een snufje zout in de mengkom (**F**) met het hakmes (**E of H***). Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen.

Wafelmix (voor 0,5 l beslag, 15 wafels)

Meng 5 g bakkersgist met een beetje warm water. Doe de volgende ingrediënten in de mengkom (**F**) met het hakmes (**E of H***): 130 g bloem, 2 eieren, 20 cl melk, 60 g zachte boter en 1 eetlepel vanillesuiker. Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen. Laat 1 uur rusten.

Basilicumpesto (voor 4 personen)

20 g pijnboompitten, 2 teenjes knoflook, 1 takje basilicum (50 g), 1 eetlepel hazelnootpoeder, 75 g olijfolie, 40 g (gemalen) Parmezaan, zout.

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie en zet ze opzij. Hak de basilicumbladeren 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 teenjes look, 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)

1 komkommer, 2 teenjes knoflook, Verse munt, 10 cl olijfolie, 1 yoghurt. Zout en peper.

Snijd de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in blokjes. Strooi zout over de komkommerblokjes en laat ze 15 minuten uitlekken. Hak de look en de munt. Voeg de yoghurt en de olijfolie toe. Meng het geheel tot een dik mengsel. Kruid met zout en peper. Doe het mengsel in een kom en voeg er de komkommerblokjes aan toe. Laat afkoelen en dien koud op.

Hummus bi tahini (kikkererwtenpuree met sesam, voor 4 personen)

100 g gedroogde kikkererwten, 1 kleine theelepel zout, 5 cl tahini, 5 cl citroensap, 5 cl kookvocht van kikkererwten, 1 teentje knoflook.

Om te versieren: een straatje olijfolie, verse peterselie, paprika of cayennepeper

Laat de kikkererwten ongeveer 12 uur weken in water op een koele plaats. Spoel ze vervolgens af, doe ze in een pan met water en dek af. Breng aan de kook en laat 1 uur doorkoken op een laag vuur. Voeg het zout toe en laag nog ongeveer 30 minuten doorkoken totdat de kikkererwten gaar zijn. Laat ze uitlekken. Zet een kleine hoeveelheid kookvocht opzij. Verwijder het vel van de kikkererwten. Meng de kikkererwten met de overige ingrediënten tot een dikke puree. Kruid af en pas de consistentie aan naar wens. Hak de peterselie fijn en gebruik ze als versiering.

Fijne kruidenboter

100 g boter, 100 g kruidenmengsel van gelijke delen bieslook, peterselie, kervel, dragon en waterkers.

Snelheid Turbo (A2)

Hak de kruiden. Voeg de zachte boter in klontjes toe. Meng totdat er een gelijkmatig mengsel ontstaat.

Varianten:

Ansjoovisboter: 100 g boter, 100 g ansjovisfilets in olie, 1 eetlepel citroensap.

Roquefortboter of boter van andere blauwe kazen: 100 g roquefort en 100 g boter.

Mouloukhia-mes (H*)

Zie het bijgeleverde receptenboekje.

Shakeraccessoire (D*)

Slagroom

Doe 20 cl vloeibare UHT-room (minstens 30 % vet), 20 g basterdsuiker of 20 g poedersuiker en 1 zakje vanillesuiker in de mengkom (**F**) met het mes (**E**) en het shakeraccessoire (**D**). Mix gedurende ongeveer 30 seconden.

Adviezen voor een goed geslaagde, stevige slagroom:

- Gebruik koude vloeibare room uit de koelkast.
- Mix niet langer dan 40 seconden om te voorkomen dat de slagroom boter wordt.

Ijsmilkshake

100 g ijs (smaken: vanille, aardbei, pistache enz.), 200 ml melk.

Druk een paar keer kort op een aan/uit-knop om het ijs te mengen; voeg vervolgens de melk toe en meng nogmaals gedurende 20 seconden.

Bananenmilkshake

200 melk, 100 g bananen, 4 ijsblokjes. Meng het ijs met de banaan, voeg de melk toe en meng nogmaals gedurende 40 seconden.

Varianten: u kunt ook appels, peren, aardbeien, frambozen enz. gebruiken.

Ijskoffie

3 theelepels oploskoffie, 5 theelepels basterdsuiker, 4 ijsblokjes, 150 ml melk. Druk een paar keer kort op de aan/uit-knop en voeg vervolgens de oploskoffie, suiker en melk toe. Meng nogmaals gedurende 30 seconden.

Milkshake van vruchtensiroop

50 ml aardbeensirop, 150 ml melk, 4 ijsblokjes.

Druk een paar keer kort op de aan/uit-knop om het ijs te mengen en voeg vervolgens de melk en de sirop toe.

Meng nogmaals gedurende 20 seconden.

Varianten: u kunt ook munt, grenadine, passievruchtensirop enz. gebruiken.

REINIGING

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok (**B**) gaat reinigen.
- Dompel het motorblok (**B**) niet onder in water en houd het niet onder de kraan. Reinig het motorblok met een vochtige doek en droog het goed af.
- **Neem de messen (E of H*) voorzichtig vast, want de bladen zijn vlijmscherp.**
- **Laat het mes (E of H*) niet met andere vaat in de gootsteen weken.**
- U kunt de mengkom (**F**) na gebruik gemakkelijker reinigen door 1 glas water en enkele druppels afwasmiddel in de kom te doen, het apparaat 5 tot 10 seconden te laten werken met het mes bevestigd (**E of H***) en vervolgens het geheel af te spoelen onder de kraan.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- De mengkom (**F**), het afsluitdeksel (**C**) en de accessoires (**D***, **E en H***) kunnen in de vaatwasser in de bovenste korf worden gewassen met het eco- of snelwasprogramma.

Opbergen van het netsnoer: wikkel het snoer rond het apparaat en klem het vast in de clip (**fig. 6**).

Opbergen van de messen (E of H*): berg de messen (**E & H**) op in de daartoe bestemde ruimte in de opbergvoet (**I**). Breng het deksel (**J**) opnieuw aan.

**Attenzione: un libretto con le norme di sicurezza LS-123456 è fornito con questo apparecchio.
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta,
leggere con attenzione questo libretto e conservarlo
con cura.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A. Pulsante di avvio:
A1 Velocità bassa
A2 Turbo
- B. Blocco motore
- C. Coppetta di tenuta
- D. Accessorio milk-shake *

- E. Coltello tritatutto
- F. Recipiente
- G. Asse del recipiente
- H. Coltello per Mouloukhia seghettato*
- I. Base porta accessori *
- J. Coperchio di protezione *

* a seconda del modello

UTILIZZO

• **Al primo utilizzo**, lavare gli accessori (C, D*, E, F e H*) con acqua e sapone. Risciacquare e asciugare con cura. **Attenzione:** le lame sono estremamente affilate. Maneggiare gli accessori taglienti (E e H*) con cautela durante l'utilizzo o la pulizia dell'apparecchio.

- Terminata l'operazione, rilasciare il pulsante di avvio (A1 o A2 Turbo), scolare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo del coltello (E).
- Rimuovere il blocco motore (B), la coppetta di tenuta (C) e il coltello (E) per svuotare il recipiente.

Tritare e Frullare (coltello E):

- Inserire il coltello (E) sull'asse del recipiente (G) (fig. 1), versare gli ingredienti senza mai superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta (C) (fig. 1).
- Inserire il blocco motore (B) sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul recipiente (F) (fig. 2).
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio (A), sempre tenendo l'apparecchio a livello del blocco motore (A). Si può scegliere tra una velocità bassa (A1) e una velocità più alta (A2 Turbo).

Consigli di utilizzo:

Ingredienti	Quantità massima	Raccomandazioni	Tempo massimo	Velocità consigliata
Prezzemolo	30 g	Eliminare i gambi	10 s	A1 o A2
Menta	30 g	Eliminare i gambi	A impulsi	A1 o A2
Cipolle, scalogni	200 g	Tagliarli a pezzetti	A impulsi	A1
Aglio	150 g	-	5 s	A1
Fette biscottate	20 g	Tagliarle in 4	15 s	A1 o A2
Mandorle, noci, nocciole	100 g	Eliminare i gusci	15 s	A2
Groviera	100 g	Tagliarlo a cubetti	15 s	A2
Uovo sodo	3	Tagliarlo in 2	10 s	A2
Prosciutto cotto	200 g	Tagliarlo a pezzetti	10 s	A2
Carne (tipo bistecca)	200 g	Eliminare ossa e cartilagini	10 s	A2
Pasta o minestre	0,5 L	-	30 s	A1 o A2
Prugne, albicocche secche	130 g	Eliminare i noccioli	10 s	A2
Composte	300 g	-	15 s	A1

Consigli per ottenere risultati migliori:

Lavorare a impulsi. Se dei pezzetti di alimenti restano attaccati alla parete del recipiente (prosciutto, cipolle...), staccarli con l'aiuto di una spatola. Distribuirli quindi nel recipiente e dare 2 o 3 impulsi supplementari. Le tacche graduate del recipiente tengono conto del volume calcolato con il coltello inserito e sono fornite solo a titolo indicativo.

Coltello per Mouloukhia/ Prezzemolo H (* a seconda del modello)

- Inserire il coltello (**H**) sull'asse del recipiente (**G**) (**fig. 1**), versare le foglie di mouloukhia o di prezzemolo senza mai superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta (**C**) (**fig. 1**).

- Seguire le istruzioni relative al coltello per tritare/frullare (**E**) fino all'avvio dell'apparecchio.

Accessorio milk-shake D (* a seconda del modello)

- Prendere l'accessorio milk-shake (**D**) e inserirlo sull'asse del coltello (**E**) (**fig. 3**).
- Inserire il coltello (**E**) con l'accessorio milkshake (**D**) sull'asse del recipiente (**G**) (**fig. 4**), versare gli ingredienti senza mai superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta (**C**) (**fig. 4**).
- Inserire il blocco motore (**B**) sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul recipiente (**F**) (**fig. 5**).
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio (**A**), sempre tenendo l'apparecchio a livello

del blocco motore (**B**). Si può scegliere tra una velocità bassa (**A1**) e una velocità più alta (**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 del coltello (**D + E**).
- Rimuovere il blocco motore (**B**), la coppetta di tenuta (**C**) e il coltello (**D + E**) per svuotare il recipiente.
- Non dimenticare di rimuovere l'accessorio milk-shake (**D**) per ritornare alle funzioni per tritare o frullare.

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 recipiente (**F**) e il blocco motore (**B**) non sono stati posizionati correttamente.

Importante!

Per le preparazioni liquide, non superare il livello massimo di 0,5L indicato sul recipiente (**F**).

RICETTE

Coltello tritatutto (**E**)

Maionese

2 tuorli d'uovo, 1 cucchiaio di senape, 2 cucchiali d'acqua, 1 cucchiaio 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. Nel recipiente, (**F**) munito del coltello (**E o H***), inserire tutti gli ingredienti e solo 2 cucchiali d'olio. Avviare l'apparecchio con 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 cucchiali di succo di limone.

Pastella per crêpe: (per 0,5 L di pastella)

Versare 100 g di farina, 2 uova, 1/4 di litro di latte, 1 cucchiaio d'olio e un pizzico di sale nel recipiente (**F**) munito di coltello tritatutto (**E o H***). Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi.

Pasta per cialde: (per 0,5 L di pasta, ovvero 15 cialde circa)

Diluire 5 g di lievito per pane nell'acqua tiepida. Versare nel recipiente (**F**) munito di coltello tritatutto (**E o H***): 130 g di farina, 2 uova, 20 cl di latte, 60 g di burro fuso e 1 cucchiaio di zucchero vanigliato. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi. 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 nocciola tritata - 75 g 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 nocciola 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 mescolare per altri 10 secondi a velocità Turbo (**A2**) fino a ottenere una salsa dalla consistenza vellutata.

Cacik: (per 4 persone)

1 cetriolo - 2 spicchi d'aglio - Menta fresca - 10 cl di olio d'oliva - 1 yogurt - Sale e pepe. Tagliare il cetriolo in due nel senso della lunghezza. Eliminare i semi e tagliarlo a dadini. Salare i pezzetti e lasciare sgocciolare per 15 minuti. Tritare l'aglio e la menta. Aggiungere lo yogurt e l'olio d'oliva. Mescolare il tutto fino a ottenere un composto vellutato. Salate e pepate. In una scodella, aggiungere al composto i dadini di cetriolo. Mettere in frigorifero e servire ben freddo.

Hummus bi tahini: (purea di ceci al sesamo per 4 persone)

100 g di ceci secchi - 1 cucchiaino di sale - 5 cl di tahini (salsa a base di semi di sesamo) - 5 cl di succo di limone -

5 cl di acqua di cottura dei ceci -
1 spicchio d'aglio.

Per decorare il piatto: 1 filo di olio d'oliva
prezzemolo fresco, paprika o pepe di
Caienna.

Mettere a bagno i ceci in un luogo fresco
per circa 12 ore. Risciacquareli e metterli
in una casseruola coperti d'acqua.
Portare a ebollizione e fare cuocere a
fuoco lento per 1 ora. Aggiungere il sale
e proseguire con la cottura per circa 30
minuti, finché non diventano morbidi.
Sgocciolarli e tenere da parte un po' di
liquido di cottura. Togliere la buccia.
Mescolare i ceci con gli altri ingredienti
fino a ottenere una crema vellutata.
Aggiustare il gusto e la consistenza se
necessario. Tritare il prezzemolo da
utilizzare per la decorazione.

Burro alle erbette:

100 g di burro - 100 g di un mix di erba
cipollina, prezzemolo, cerfoglio,
dragoncello e crescione in parti uguali.

Velocità Turbo (A2).

Tritare le erbette. 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.

Coltello per Mouloukhia (H*)

Fare riferimento al libro di ricette fornito.

Accessorio milk-shake (D*)

Panna montata

Nel recipiente (F) munito del coltello (E)
e dell'accessorio milk-shake (D), versare
20 cl di panna liquida UHT (almeno 30%
di grassi), 20 g di zucchero in polvere o
20 g di zucchero a velo e 1 bustina di
zucchero vanigliato. Avviare
l'apparecchio e farlo funzionare per
circa 30 secondi.

Consigli per ottenere una panna montata eccellente e compatta:

- utilizzare panna liquida ben fredda,
appena tolta dal frigorifero

- non frullare per più di 40 secondi,
altrimenti si otterrebbe del burro.

Milk-shake al semifreddo:

100 g di semifreddo (gusti: vaniglia,
fragola, pistacchio...), 200 ml di latte.
Frullare il semifreddo a impulsi, quindi
aggiungere il latte e frullare di nuovo per
20 secondi.

Milk-shake alla banana:

200 ml di latte, 100 g di banana, 4 cubetti
di ghiaccio.

Frullare i cubetti di ghiaccio insieme alla
banana, quindi aggiungere il latte e
frullare di nuovo per 40 secondi.

Varianti: si possono utilizzare anche le
mele, le pere, le fragole, i lamponi...

Frappé al caffè:

3 cucchiaini di caffè solubile,
5 cucchiaini di zucchero in polvere,
4 cubetti di ghiaccio, 150 ml di latte.
Frullare i cubetti di ghiaccio a impulsi,
quindi aggiungere il caffè solubile, lo
zucchero e il latte. Frullare di nuovo per
30 secondi.

Milk-shake allo sciroppo di frutta:

50 ml di sciroppo di fragole, 150 ml di
latte, 4 cubetti di ghiaccio. Frullare i
cubetti di ghiaccio a impulsi, quindi
aggiungere il latte e lo sciroppo. Frullare
di nuovo per 20 secondi.

Varianti: si possono utilizzare anche gli
sciroppi di menta, di granatina, di frutto
della passione...

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Collegare 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 o H***) con cautela poiché le lame sono estremamente affilate.
- Non lasciare il coltello (**E o H***) a bagno nel lavandino insieme alle stoviglie.
- Per facilitare la pulizia del recipiente (**F**) dopo l'utilizzo, versarci 1 bicchiere d'acqua e qualche goccia di detergente per stoviglie e fare funzionare l'apparecchio per 5/10 secondi con il coltello (**E o H***) inserito, 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 recipiente (**F**), la coppetta di tenuta (**C**) e tutti gli accessori (**D*, E e H***) 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. 6**).

Come riporre i coltelli (E o H***):** disporre i coltelli (**E e H**) negli alloggiamenti previsti nella base porta accessori (**I**). Chiudere il coperchio di protezione (**J**).

**Atención: Junto a este aparato viene un libro de instrucciones de seguridad LS-123456.
Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este libro y consérvelo.**

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--------------------------------|---|
| A. Botón de encendido/apagado: | F. Vaso |
| A1 Velocidad baja | G. Husillo del vaso |
| A2 Turbo | H. Cuchilla dentada para hierbas aromáticas * |
| B. Bloque motor | I. Base de almacenaje * |
| C. Tapadera hermética | J. Tapa * |
| D. Accesorio para batidos * | |
| E. Cuchilla picadora | * según el modelo |

Recomendaciones de uso:

Ingredientes	Cantidad máx.	Recomendación	Tiempo máx.	Velocidad recomendada
Perejil	30 g	Quitar los tallos	10 s	A1 o A2
Menta	30 g	Quitar los tallos	By pulsing	A1 o A2
Cebollas, chalotas	200 g	Trocear	By pulsing	A1
Ajo	150 g	-	5 s	A1
Biscotte	20 g	Cortar en cuartos	15 s	A1 o A2
Almendras, nueces, avellanas	100 g	Quitar la cáscara	15 s	A2
Queso suizo	100 g	Cortar en dados	15 s	A2
Huevo cocido	3	Cortar por la mitad	10 s	A2
Jamón cocido	200 g	Trocear	10 s	A2
Carne de ternera	200 g	Quitar huesos y cartílagos	10 s	A2
Masa ligera o sopa	0,5 l	-	30 s	A1 o A2
Ciruelas pasas, albaricoques secos	130 g	Deshuesar	10 s	A2
Fruta cocida	300 g	-	15 s	A1

Consejos útiles para obtener los mejores resultados:

Las pulsaciones breves producen mejores resultados. Despegue los alimentos que se hayan quedado adheridos a las paredes del vaso (jamón, cebollas, etc.) con la espátula. Distribúyelos por el vaso y vuelva a pulsar dos o tres veces. La escala medidora del vaso tiene en cuenta los volúmenes medidos con la cuchilla en su sitio, y sólo se ofrece a título informativo.

Cuchilla H para plantas aromáticas (* según el modelo)

- Coloque la cuchilla (H) en el husillo del vaso (G) (fig. 1), añada las hojas de las plantas aromáticas sin superar el nivel máximo y coloque la tapadera hermética en (C) (fig. 1).
- Siga las instrucciones indicadas para la cuchilla picadora/mezcladora (E) hasta encender el aparato.

Accesorio para batidos D (* según el modelo)

- Coja el accesorio para batidos (D) y acópelo al husillo de la cuchilla (E) (fig. 3).
- Coloque la cuchilla (E) y el accesorio para batidos (D) en el husillo del vaso (G) (fig. 4), vierta los ingredientes sin sobrepasar el nivel máximo y coloque la tapadera hermética (C) (fig. 4).

- Coloque el bloque motor (B) en la parte superior girando ligeramente para encajarlo perfectamente en el vaso (F) (fig. 5).
- Enchufe el aparato y presione el botón de encendido/apagado (A), mientras sujetela el aparato por el bloque motor (A). Puede seleccionar una velocidad baja (A1) o una velocidad más alta (A2 Turbo).
- Una vez finalizada la preparación, suelte el botón de encendido/apagado (A1 o A2 Turbo), desenchufe el aparato y espere hasta que la cuchilla se haya detenido por completo (D + E).
- Extraiga el bloque motor (B), la tapadera hermética (C) y la cuchilla (D + E) para vaciar la mezcla.
- No olvide retirar el accesorio para batidos (D) cuando vaya a picar o mezclar ingredientes.

Atención:

Su aparato está equipado de un sistema doble de seguridad: el aparato no funcionará con la tapadera hermética (C) puesta. Compruebe que el vaso (F) y el bloque motor (B) están colocados correctamente, de lo contrario el aparato no funcionará.

Importante:

Para preparaciones líquidas, no sobrepase el nivel máximo (0,5 l) indicado en el vaso (F).

RECETAS

Cuchilla picadora (E)

Mayonesa

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

Velocidad Turbo (A2)

Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura antes de comenzar la preparación.

Vierta todos los ingredientes y 2 cucharadas de aceite en el vaso (F) con la cuchilla acoplada (E o H*). Premezcle presionando el botón durante 15 segundos. Añada el aceite en tres fases mientras presiona el botón durante 10 segundos cada vez.

Idea para receta: Mayonesa sin mostaza.

Siga los pasos indicados arriba sustituyendo la mostaza y el agua por 2 cucharadas de zumo de limón.

Masa para tortitas (0,5 l)

Vierta 100 g de harina, 2 huevos, 1/4 litros de leche, 1 cucharada de aceite y una pizca de sal en el vaso (**F**) con la cuchilla picadora acoplada (**E o H***). Mezcle durante aproximadamente 15-20 segundos para obtener una pasta homogénea.

Masa para gofres (0,5 l, para 15 gofres)

Mezcle 5 g de levadura de panadero con un poco de agua caliente. Vierta en el vaso (**F**) con la cuchilla picadora (**E o H***) acoplada: 130 g de harina, 2 huevos, 20 cl de leche, 60 g de mantequilla ablandada y 1 cucharada de azúcar de vainilla. Bata durante aproximadamente 15-20 segundos para obtener una pasta homogénea. Deje reposar durante 1 hora.

Pesto de albahaca (4 raciones)

20 g de piñones
2 dientes de ajo
1 ramillete de albahaca (50 g)
1 cucharada de avellanas en polvo
75 g de aceite de oliva
40 g de queso parmesano (rallado) y sal.

Ase los piñones en una sartén sin aceite y reserve. Pique finamente las hojas de albahaca a velocidad baja (**A1**) con pequeñas pulsaciones. Despegue los ingredientes adheridos a las paredes del vaso y vuelva a batir. Añada los piñones, la avellanas en polvo, el ajo cortado a la mitad, la sal y el aceite a la picadora. Pique durante 20 segundos a velocidad Turbo (**A2**). Por último, añada el queso parmesano rallado y bata durante 10 segundos más a velocidad Turbo (**A2**) para obtener una textura fina.

Tzatziki (4 raciones)

1 pepino
2 dientes de ajo
Menta fresca
10 cl de aceite de oliva
1 yogur
Sal y pimienta.

Corte el pepino longitudinalmente en dos mitades. Extraiga las pepitas y córtelo en dados. Sale los dados de pepino y deje reposar durante 15 minutos. Pique el ajo y la menta. Añada el yogur y el aceite de oliva. Bata para obtener una textura densa. Sazone con sal y pimienta. Vierta en un bol y añada trozos de pepino a la mezcla. Refrigere y sirva frío.

Hummus (puré de garbanzos con sésamo, 4 raciones)

100 g de garbanzos secos
1 cucharadita de sal
5 cl de tahina
5 cl de zumo de limón
5 cl de caldo de cocción de los garbanzos
1 diente de ajo.

Para decorar el plato: Chorro de aceite de oliva, perejil fresco, pimentón dulce o pimentón picante

Ponga a remojar en agua los garbanzos en un lugar fresco durante 12 horas. Enjuáguelos, ponga en una cazuela y cubra de agua. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento durante 1 hora. Añada la sal y continúe cocinando durante aproximadamente 30 minutos, hasta que estén blandos. Escurra el agua. Reserve una pequeña cantidad del caldo de cocción. Pele los garbanzos. Bata los garbanzos con el resto de los ingredientes para obtener una crema espesa. Realice los ajustes necesarios en la condimentación y la consistencia. Pique el perejil para decorar.

Mantequilla a las finas hierbas

100 g de mantequilla
100 g de cebollino, perejil, perifollo, estragón y berros a partes iguales.

Velocidad Turbo (**A2**)

Pique las hierbas. Añada la mantequilla ablandada cortada en dados. Mezcle para obtener una mezcla homogénea.

Variantes:

Mantequilla de anchoas: 100 g de mantequilla, 100 g de filetes de anchoa en aceite, 1 cucharada de zumo de limón.

Mantequilla de roquefort o mantequilla con otros quesos azules: 100 g de queso roquefort y 100 g de mantequilla.

Cuchilla para plantas aromáticas (H*)

Consulte el libro de recetas incluido.

Accesorio para batidos (D*)

Nata montada:

En el vaso (F) con la cuchilla (E) y el accesorio para batidos (D) acoplados, vierta 20 cl de leche entera UHT (30% de grasa como mínimo), 20 g de azúcar superfina o 20 g de azúcar glasé y 1 sobre de azúcar de vainilla. Bata continuamente durante aproximadamente 30 segundos.

Consejos para obtener una nata montada firme y excelente:

- Utilice leche entera fría directamente sacada del frigorífico.
- No bata durante más de 40 segundos para evitar que se convierta en mantequilla.

Batido con helado:

100 g de helado (sabores: vainilla, fresa, pistacho, etc.), 200 ml de leche. Bata el helado con pequeñas pulsaciones, añada la leche y vuelva a mezclar durante 20 segundos.

Batido de plátano:

200 cl de leche, 100 g de plátanos, 4 cubitos de hielo. Bata el hielo con el plátano, añada la leche y vuelva a batir durante 40 segundos.

Variantes: también puede utilizar manzanas, peras, fresas, frambuesas, etc.

Café helado:

3 cucharadas de café instantáneo, 5 cucharadas de azúcar superfina, 4 cubitos de hielo, 150 ml de leche. Bata el hielo con pequeñas pulsaciones, añada el café instantáneo, el azúcar y la leche. Vuelva a batir durante 30 segundos.

Batido de licor:

50 ml de licor de fresa, 150 ml de leche, 4 cubitos de hielo. Bata el hielo con pequeñas pulsaciones, añada la leche y el licor. Vuelva a batir durante 20 segundos.

Variantes: también puede usar licor de menta, granadina, maracuyá, etc.

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato antes de limpiar el bloque motor (B).
- No sumerja en agua ni enjuague el bloque motor (B). Limpie el bloque motor con un paño húmedo y seque detenidamente.
- Manipule las cuchillas (E o H*) con cuidado, ya que están muy afiladas.
- No meta la cuchilla (E o H*) en remojo con los platos en el fregadero.

- Para limpiar fácilmente el vaso (F) después de usarlo, vierta un vaso de agua y unas gotas de lavavajillas líquido en el vaso, accione la batidora durante 5-10 segundos con la cuchilla (E o H*) puesta y enjuague bajo el grifo.
- Si alguna de las piezas de plástico se mancha de alimentos como zanahorias, frote con un paño

impregnado en aceite de cocinar; a continuación, lave de la forma habitual.

- El vaso (**F**), la tapadera hermética (**C**) y otros accesorios (**D***, **E** y **H***) pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas en el programa "ECONÓMICO" o "LAVADO RÁPIDO".

Almacenamiento del cable de alimentación: Enrolle el cable alrededor del aparato y colóquelo debajo de la entalla para sujetarlo (**fig. 6**).

Almacenamiento de la cuchilla (E o H*): Guarde las cuchillas (**E** y **H**) en el lugar indicado de la base de almacenamiento (**I**). Coloque la tapadera hermética en (**J**).

Atenção: Um folheto de instruções de segurança LS-123456 é fornecido com este aparelho.
Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e guarde-o para futuras utilizações.

DESCRÍCÃO

- A. Botão Ligar/Desligar:
- A1 Velocidade lenta
- A2 Turbo
- B. Bloco motor
- C. Acessório de estanqueidade
- D. Acessório para batidos *
- E. Lâmina picadora

- F. Taça
- G. Eixo da taça
- H. Lâmina dentada para Molokhia (especiaria árabe) *
- I. Base de arrumação *
- J. Tampa de protecção*

* consoante o modelo

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, lave os acessórios (C, D*, E, F e H*) com água e detergente para a loiça. Enxágue e seque cuidadosamente. **Atenção: as lâminas são muito afiadas; manuseie os acessórios de corte (E e H*) com cuidado quando utilizar ou limpar o aparelho.**

Lâmina picadora e misturadora (lâmina E):

- Encaixe a lâmina (E) no eixo da taça (G) (fig.1). Deite os ingredientes sem exceder o nível máximo. Coloque o acessório de estanqueidade (C) (fig.1).
- Coloque o bloco motor (B) por cima rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça (F) (fig. 2).
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão Ligar/Desligar (A) enquanto segura o bloco motor (A). Pode seleccionar uma velocidade lenta (A1) ou uma velocidade mais rápida (A2 Turbo).

- Quando terminar a operação, solte o botão Ligar/Desligar (A1 ou A2 Turbo), desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina pare por completo (E).
- Retire o bloco motor (B), o acessório de estanqueidade (C) e a lâmina (E) para retirar a preparação.

Recomendações de utilização:

Ingredientes	Quantid. máx.	Recomendação	Tempo máx.	Velocidade recomendada
Salsa	30 g	Retire os pés	10 s	A1 ou A2
Hortelã	30 g	Retire os pés	Por impulsos	A1 ou A2
Cebolas, chalotas	200 g	Corte em pedaços	Por impulsos	A1
Alho	150 g	-	5 s	A1
Tostas	20 g	Corte em 4	15 s	A1 ou A2
Amêndoas, nozes e avelãs	100 g	Retire a casca	15 s	A2
Queijo gruyère	100 g	Corte em cubos	15 s	A2
Ovos cozidos	3	Corte ao meio	10 s	A2
Fiambre	200 g	Corte em pedaços	10 s	A2
Carne	200 g	Retire os ossos e os nervos	10 s	A2
Massas leves ou sopa	0,5 L	-	30 s	A1 ou A2
Ameixas, alperces secos	130 g	Retire os caroços	10 s	A2
Fruta cozida	300 g	-	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.) utilizando a espátula. Espalhe-os pelá taça e dê mais dois ou três impulsos. A graduação da taça leva em consideração volumes calculados com a lâmina colocada e é fornecida à título indicativo.

Lâmina para Molokhia/salsa (H) (*consoante o modelo)

- Encaixe a lâmina (H) no eixo da taça (G) (fig. 1), deite as folhas de Molokhia ou salsa sem exceder o nível máximo e coloque o acessório de estanqueidade (C) (fig. 1).
- Siga as instruções dadas para a lâmina picadora /misturadora (E) antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Acessório para batidos (D) (*consoante o modelo)

- Pegue no acessório para batidos (D) e encaixe-o no eixo da lâmina (E) (fig. 3).
- Encaixe a lâmina (E) e o acessório para batidos (D) no eixo da taça (G) (fig. 4), deite os ingredientes sem exceder o nível máximo e coloque o acessório estanqueidade (C) (fig. 4).
- Coloque o bloco motor (B) por cima rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça (F) (fig. 5).
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão Ligar/Desligar (A) enquanto segura o bloco motor (A). Pode seleccionar uma velocidade lenta (A1) ou uma velocidade mais rápida (A2 Turbo).
- Quando terminar a operação, solte o botão Ligar/Desligar (A1 ou A2 Turbo), desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina pare por completo (D + E).

- Retire o bloco motor (**B**), o acessório de estanqueidade (**C**) e a lâmina (**D + E**) para retirar a preparação.
- Não se esqueça de retirar o acessório para batidos (**D**) para picar e 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 (**F**) e o bloco motor (**B**) estão correctamente posicionados, caso contrário o aparelho não funcionará.

Importante:

Para preparações líquidas, não exceda o nível máximo (0,5 L) indicado na taça (**F**).

RECEITAS

Lâmina picadora (**E**)

Maionese:

2 gemas - 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 (**F**) com a lâmina encaixada (**E ou H***). Misture grosseiramente premindo durante 15 segundos. Adicione o óleo em três fases enquanto prime 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.

Massa de crepes (rende até 0,5 L):

Deite 100 g de farinha, 2 ovos, 1/4 de litro de leite, 1 colher de sopa de óleo e uma pitada de sal na taça (**F**) com a lâmina picadora encaixada (**E ou H***).

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

Massa de waffles (rende até 0,5 L para 15 waffles):

Misture 5 g de fermento de padeiro com um pouco de água morna. Deite na taça (**F**) com a lâmina picadora encaixada (**E ou H***): 130 g de farinha, 2 ovos, 20 cl de leite, 60 g de manteiga amolecida e 1 colher de sopa de açúcar baunilhado. Bata durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea. Deixe repousar durante 1 hora.

Pesto de manjericão (para 4 pessoas):

20 g de pinhões - 2 dentes de alho - 1 ramo de manjericão (50 g) - 1 colher de sopa de avelãs moídas - 75 g 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 manjericão 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):

1 pepino - 2 dentes de alho - Hortelã fresca - 10 cl de azeite - 1 iogurte - Sal e pimenta.

Corte o pepino ao meio na vertical. Retire as sementes e corte o pepino em cubos. Tempere os cubos de pepino com sal e deixe-os escorrer durante 15 minutos. Pique o alho e a hortelã. Adicione o iogurte 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.

Hummus bi tahini (puré de grão-de-bico com sésamo, para 4 pessoas):

100 g de grão-de-bico seco - 1 colher de café de sal - 5 cl de tahini - 5 cl de sumo de limão - 5 cl de água da cozedura do grão-de-bico - 1 dente de alho.

Para decorar: 1 fio de azeite, salsa fresca, paprica ou pimenta-de-caiena
Deixe o grão-de-bico de molho em água num local fresco durante cerca de 12 horas. Escorra os grãos e coloque-os num tacho, cobertos com água. Leve a ferver e deixe cozer em lume brando durante 1 hora. Adicione o sal e deixe cozer durante mais 30 minutos, aproximadamente, até que os grãos fiquem tenros. Escorra-os e reserve um pouco da água da cozedura. Retire a pele aos grãos. Pique os grãos com os outros ingredientes até obter um creme espesso. Rectifique os temperos e a consistência conforme necessário. Pique a salsa e polvilhe.

Manteiga de ervas finas:

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

Velocidade Turbo (A2)

Pique as ervas. Adicione a manteiga amolecida cortada em cubos. Pique até obter uma mistura homogénea.

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.

Lâmina para Molokhia (H*)

Ver livro de receitas incluído.

Acessório para batidos (D*)

Chantilly:

Na taça (F) equipada com a lâmina (E) e o acessório para batidos (D), deite 20 cl de natas líquidas UHT (mínimo de 30% de matéria gorda), 20 g de açúcar em pó ou 20 g de icing sugar e 1 saqueta de açúcar baunilhado. Bata sem parar durante cerca de 30 segundos.

Sugestões para um chantilly delicioso e firme:

- Utilize natas líquidas bem frias, tiradas do frigorífico no momento.
- Não bata durante mais de 40 segundos ou poderá obter manteiga.

Batido com gelado:

100 g de gelado (sabores: baunilha, morango, pistácia, etc.), 200 ml de leite. Bata o gelado por impulsos, adicione o leite e bata novamente durante 20 segundos.

Batido de banana:

200 ml de leite, 100 g de bananas, 4 cubos de gelo pequenos.

Bata o gelo com as bananas, adicione o leite e bata novamente durante 40 segundos.

Variantes: pode também utilizar maçãs, peras, morangos, framboesas, etc.

Iced coffee:

3 colheres de café de café solúvel, 5 colheres de café de açúcar em pó, 4 cubos de gelo pequenos, 150 ml de leite.

Bata o gelo por impulsos e depois adicione o café solúvel, o açúcar e o leite. Bata novamente durante 30 segundos.

Batido de xarope de frutos:

50 ml de xarope de morango, 150 ml de leite, 4 cubos de gelo pequenos.

Bata o gelo por impulsos e depois adicione o leite e o xarope. Bata novamente durante 20 segundos.

Variantes: pode também utilizar xarope de hortelã, romã, maracujá, etc.

LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de limpar o bloco motor (**B**).
- Nunca mergulhe nem passe por água o bloco motor (**B**). Limpe o bloco motor com um pano húmido e seque-o com cuidado.
- **Manuseie as lâminas (E ou H*) com cuidado, pois são muito afiadas.**
- **Não deixe a lâmina (E ou H*) mergulhada em água com os pratos no lava-loiça.**
- Para uma fácil limpeza da taça (**F**) após a utilização, deite um copo de água e umas gotas de detergente da loiça na taça, ligue o aparelho durante 5 a 10 segundos com a lâmina encaixada (**E ou H***) e depois passe por água corrente.
- Caso alguma peça de plástico fique manchada por alimentos como cenouras, esfregue com um pano

impregnado de óleo alimentar e depois limpe como habitualmente.

- A taça (**F**), o acessório de estanqueidade (**C**) e outros acessórios (**D***, **E** e **H***) podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser colocados no cesto superior , no 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. 6**).

Arrumação da lâmina (E ou H*):
Guarde as lâminas (**E** e **H**) no compartimento de arrumação previsto para o efeito (**I**). Coloque a tampa no seu lugar (**J**).

Προσοχή: Μαζί με αυτήν τη συσκευή παρέχεται ένα εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εν λόγω εγχειρίδιο και φυλάξτε το επιμελώς.

➡ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A. Κουμπί λειτουργίας:ON/OFF:
A1 Αργή ταχύτητα
A2 Turbo
- B. Κεντρική μονάδα
- C. Δίσκος στεγανοποίησης
- D. Εξάρτημα μιλκσέικ *
- E. Λεπίδα κοπής

- F. Μπολ
- G. Άξονας του μπολ
- H. Οδοντωτή λεπίδα *
- I. Βάση αποθήκευσης *
- J. Προστατευτικό καπάκι *

* ανάλογα με το μοντέλο

➡ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα (C, D*, E, F & H*) με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά. Προσοχή: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να χειρίζεστε τα κοφτερά εξαρτήματα (E & H*) με προσοχή κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό της συσκευής σας.

Ψιλοκόψιμο και Ανάμειξη (Λεπίδα E)

- Τοποθετήστε τη λεπίδα (E) πάνω στον άξονα του μπολ (G) (εικ. 1), προσθέστε τα συστατικά φροντίζοντας να μην υπερβείτε ποτέ τη μεγιστηριακή ταχύτητα και τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης (C) (εικ. 1).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (B) πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρέφοντάς το ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ (F) (εικ. 2).

- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας (A), κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο της κεντρικής μονάδας (A). Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της αργής ταχύτητας (A1) ή της πιο γρήγορης ταχύτητας (A2 Turbo).

- Στο τέλος της επεξεργασίας, απελευθερώστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας (A1 ή A2 Turbo), αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως η λεπίδα (E).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (B), τον δίσκο στεγανοποίησης (C) και τη λεπίδα (E) ώστε να αδειάσετε το μείγμα.

Συμβουλές χρήσης:

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Σύσταση	Μέγιστος χρόνος	Συνιστώμενο κουμπί λειτουργίας
Μαϊντανός	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	10 δευτ.	A1 ή A2
Μέντα	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πτιέσεις	A1 ή A2
Κρεμμύδια, ξηρά ή φρέσκα	200 γρ.	Κόψτε τα σε κομμάτια	Με σύντομες πτιέσεις	A1
Σκόρδο	150 γρ.	-	5 δευτ.	A1
Φρυγανιές	20 γρ.	Σπάστε τις στα 4	15 δευτ.	A1 ή A2
Αμύγδαλα, καρυδιά, φουντούκια	100 γρ.	Αφαιρέστε τα τσόφλια	15 δευτ.	A2
Γραβιέρα	100 g	Κόψτε τη σε κύβους	15 δευτ.	A2
Βραστό αυγό	3	Κόψτε το στα 2	10 δευτ.	A2
Βραστό ζαμπόν	200 γρ.	Κόψτε το σε κομμάτια	10 δευτ.	A2
Κρέας για κιμά	200 g	Αφαιρέστε τα κόκαλα καὶ τους χόνδρους	10 δευτ.	A2
Ελαφριές ζύμες ή ζωμός	0,5 λ.	-	30 δευτ.	A1 ή A2
Αποξηραμένα σύκα ή βερίκοκα	130 γρ.	Αφαιρέστε τα κουκούτσια	10 δευτ.	A2
Κομπόστα	300 γρ.	-	15 δευτ.	A1

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα:

Να χειρίζεστε τη συσκευή με διακεκομμένες πλέσεις. Εάν παραμείνουν 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 πτιέσεις στο κουμπί λειτουργίας. Οι διαβαθμίσεις του μπολ αφορούν την ποσότητα που υπολογίζεται με τη λεπτίδα τοποθετημένη στη θέση της, και παρέχονται ενδεικτικά καὶ μόνο.

Οδοντωτή λεπτίδα H
(*ανάλογα με το μοντέλο)

- Τοποθετήστε τη λεπτίδα (H) πάνω

στον άξονα του μπολ (**G**) (εικ. 1), προσθέστε τα φύλλα μολόχας ή μαϊντανού φροντίζοντας να μην υπερβείτε ποτέ τη μέγιστη στάθμη και τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης (**C**) (εικ. 1).

- Επαναλάβετε τις οδηγίες που παρέχονται για τη λεπτίδα ψυλοκοψιμάτος/ανάμειξης (**E**) έως την έναρξη λειτουργίας της συσκευής.

Εξάρτημα μιλκσέικ D (*ανάλογα με το μοντέλο)

- Προσαρμόστε το εξάρτημα μιλκσέικ (D) πάνω στον άξονα της λεπτίδας (**E**) (εικ. 3).
- Τοποθετήστε τη λεπτίδα (**E**) μαζί με το εξάρτημα μιλκσέικ (D) πάνω στον

άξονα του μπολ (G) (εικ. 4), προσθέστε τα συστατικά φροντίζοντας να μην υπερβείτε ποτέ τη μέγιστη στάθμη και τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης (C) (εικ. 4).

- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (B) πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρέφοντάς το ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ (F) (εικ. 5).

- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας (A), κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο της κεντρικής μονάδας (B). Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της αργής ταχύτητας (A1) ή της πιο γρήγορης ταχύτητας (A2 Turbo).
- Στο τέλος της επεξεργασίας, απελευθερώστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας (A1 ή A2 Turbo), αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως η λεπίδα (D + E).

• Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (B), τον δίσκο στεγανοποίησης (C) και τη λεπίδα (D + E) ώστε να αδειάσετε το μείγμα.

- Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το εξαρτημα μιλκσέικ (D) για να γίνει επαναφορά στις λειτουργίες ψιλοκοψίματος και ανάμειξης.

Προσοχή:

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

Σημαντικό:

Για υγρά μείγματα, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη. (0,5 λ.) που υποδεικνύεται πάνω στο μπολ (F).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λεπίδα ψιλοκοψίματος (E4)

Μαγιονέζα

2 κρόκοι αυγών - 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα - 2 κουταλιές της σούπας νερό - 1 κουταλιά της σούπας ξίδι - 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. Μέσα στο μπολ (F) με λεπίδα (E ή H*), τοποθετήστε όλα τα συστατικά και μόνο 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.

Ζύμη για κρέπες (για 0,5 λ. ζύμης)
Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι, 2 αυγά, 1/4

του λίτρου γάλα, 1 κουταλιά της σούπας λάδι και μία πρέζα αλάτι μέσα στο μπολ (F) που διαθέτει λεπίδα ψιλοκοψίματος (E ή H*).

Αναμείξτε με τη συσκευή έως ότου να γίνει ομοιογενής η ζύμη, 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου.

Ζύμη για κρέπες (για 0,5 λ. ζύμης ή 15 κρέπες περίπου)

Διαλύστε 5 γρ. μαγιάς σε μικρή ποσότητα χλιαρού νερού. Προσθέστε το μείγμα μέσα στο μπολ (F) που διαθέτει λεπίδα ψιλοκοψίματος (E ή H*): 130 γρ. αλεύρι, 2 αυγά, 20 cl γάλα, 60 γρ. λιωμένο βούτυρο και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη βανίλια. Αναμείξτε με τη συσκευή έως ότου να γίνει λεία η ζύμη, 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Πέστο με βασιλικό (για 4 άτομα)

20 γρ. κουκουνάρι-2 σκελίδες σκόρδο-1 ματσάκι (50 γρ.) βασιλικό-1 κουταλιά της σούπας φουντούκια σε σκόνη- 75 γρ. Ελαιόλαδο-40 γρ. παρμεζάνα σε σκόνη, αλάτι.

Τηγανίστε τα κουκουνάρια σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι και αφήστε τα σε

ένα πιάτο. Ψιλοκόψτε σε αργή 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)

1 αγγούρι- 2 σκελίδες σκόρδο- Φρέσκια μέντα- 10 cl ελαιόλαδο-
1 γιαούρτι- Αλάτι και πιπέρι.

Κόψτε το αγγούρι κατά μήκος σε δύο κομμάτια. Αφαίρεστε τους σπόρους και ψιλοκόψτε το αγγούρι σε μικρά κομμάτια. Αλατίστε τα κομμάτια και αφήστε τα να στραγγίξουν για 15 λεπτά. Ψιλοκόψτε με τη συσκευή το σκόρδο και τη μέντα. Προσθέστε το γιαούρτι και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε τα για να γίνειν κρεμώδες το μείγμα. Αλατίστε και πιπερώστε. Σε ένα μπολ, προσθέστε τα κομμάτια αγγουριού στο μείγμα. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο. Σερβίρεται κρύο.

Χούμους με ταχίνι (πουρές από ρεβίθια με σουσάμι για 4 άτομα)

100 γρ. ξηρά ρεβίθια - 1 κουταλάκι του καφέ αλάτι- 5 cl ταχίνι- 5 cl χυμό λεμονιού- 5 cl ζωμό από το μαγείρεμα των ρεβιθιών- 1 σκελίδα σκόρδο.

Για διακόσμηση του πιάτου: Λίγο ελαιόλαδο, φρέσκο μαϊντανό, πάτρικα ή πιπεριά καγιέν. Αφήστε τα ρεβίθια να μουλιάσουν σε κρύο περιβάλλον για 12 ώρες. Ξεπλύνετε, τοποθετήστε τα σε μια χύτρα και καλύψτε τα με νερό. Βράστε τα και αφήστε τα να ψηθούν σε χαμηλή φωτιά για 1 ώρα. Προσθέστε το αλάτι και συνεχίστε το μαγείρεμα για περίπου 30 λεπτά έως ότου να γίνουν μαλακά τα ρεβίθια. Στραγγίξτε τα και κρατήστε λίγο από τον ζωμό τους. Ξεφλουδίστε τα ρεβίθια. Αναμείξτε τα ρεβίθια με τα υπόλοιπα συστατικά μέχρι να γίνειν κρεμώδες το

μείγμα. Προσαρμόστε τη γεύση και τη σύσταση εάν χρειαστεί. Ψιλοκόψτε τον μαϊντανό και γαρνίρετε το μείγμα.

Βούτυρο με αρωματικά βότανα

100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. μείγματος από ίση προσότητα σχοινούπρασου, μαϊντανού, φραγκομάϊντανού, εστραγκόν, κάρδαμου.

Ταχύτητα Turbo (A2).

Ψιλοκόψτε τα αρωματικά βότανα με τη συσκευή. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο σε κομμάτια. Αναμείξτε έως ότου το μείγμα γίνει ομοιόμορφο.

Παραλλαγές:

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

Βούτυρο με ροκφόρ ή άλλα μπλε τυριά: 100 γρ. ροκφόρ και 100 γρ. βούτυρο.

Οδοντωτή λεπτίδα (Η*)

Δείτε το παρεχόμενο βιβλιαράκι συνταγών.

Εξάρτημα μιλκσέικ (D*)

Σαντιγί

Μέσα στο μπολ (F) που διαθέτει λεπτίδα (E) και το εξάρτημα μιλκσέικ (D), προσθέστε 20 cl κρέμα γάλακτος αποστειρωμένη σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (UHT) (30 % λιπαρά κατ' ελάχ.), 20 γρ. ζάχαρη ή 20 γρ. ζάχαρη αχνή και 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια. Θέστε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περίπου 30 δευτερολεπτα.

Συμβουλές για επίτευξη εξαιρετικής σφιχτής κρέμας σαντιγί:

- Χρησιμοποιήστε την κρέμα γάλακτος ενώ είναι πολύ κρύα αμέσως μόλις τη βγάλετε από το ψυγείο.
- Μην αναμείξετε για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, καθώς τότε το μείγμα θα γίνει βούτυρο.

Μιλκσέικ με παγωτό

100 γρ. παγωτό (γεύσεις: βανίλια, φράουλα, φιστίκι...), 200 ml γάλα. Αναμείξτε το παγωτό με διακεκομμένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε το γάλα και αναμείξτε εκ νέου για 20 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ μπανάνα

200 ml γάλα, 100 γρ. μπανάνα, 4 μικρά παγάκια. Αναμείξτε τα παγάκια και την μπανάνα και κατόπιν προσθέστε το γάλα και αναμείξτε εκ νέου για 40 δευτερόλεπτα. Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αναλογικά με τις προτιμήσεις σας μήλα, αχλάδια, φράουλες, σμέουρα...

Καφές φραπέ

3 κουταλάκια στιγμιαίος καφές, 5 κουταλάκι του καφέ ζάχαρη, 4 μικρά παγάκια, 150 ml γάλα.

Αναμείξτε τα παγάκια με

διακεκομένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε τον στιγμιαίο καφέ, τη ζάχαρη και το γάλα. Αναμείξτε εκ νέου για 30 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ με σιρόπι φρούτων

50 ml σιρόπι φράουλας, 150 ml γάλα, 4 μικρά παγάκια.

Αναμείξτε τα παγάκια με διακεκομένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε το γάλα και το σιρόπι. Αναμείξτε εκ νέου για 20 δευτερόλεπτα. Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σιρόπι μέντας, γρεναδίνης, φρούτων του πάθους...

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (B).
- Μη βυθίζετε ποτέ σε νερό ή βρέχετε με νερό την κεντρική μονάδα (B). Καθαρίστε την κεντρική μονάδα με ένα βρεγμένο πανί και να σκουπίστε τη καλά.
- Να χειρίζεστε τις λεπτίδες (Ε ή Η*) με προσοχή, καθώς είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Μην αφήνετε τη λεπτίδα (Ε ή Η*) να μουλιάσει μαζί με τα πιατικά στον νεροχύτη.
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπολ (F) μετά από τη χρήση, ρίξτε 1 ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με τη λεπτίδα (Ε ή Η*). Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με νερό βρυστής.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Το μπολ (F), ο δίσκος στεγανοποίησης (C) και όλα τα εξαρτήματα (D*, Ε και Η*) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα «ECO» ή «ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ».

Φύλαξη 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. 6).

Φύλαξη των λεπίδων (Ε ή Η*): Φυλάξτε τις λεπίδες (Ε & Η) μέσα στις θέσεις που προβλέπονται για αυτόν τον σκοπό μέσα στη βάση φύλαξης (I). Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι (J).

ตัวเดือน: มีคุณภาพการใช้งานเพื่อความปลอดภัย LS-123456 ให้มาพร้อมกับเครื่องใช้ไฟฟ้า ก่อนใช้ครั้งแรก อ่านคู่มือนี้โดยละเอียดแล้วเก็บไว้ให้ดี

ค่าอธิบาย

- A. ผู้ผลิต
A1 ความเร็วต่อ
A2 เทอร์บิน
- B. ตัวเครื่องยนต์เครื่อง*
- C. ฝาปิดหน้า*
- D. ชุดประกอบสำหรับการบันทึกเครื่อง*

- E. ใบวีดีตต์
- F. ไฟ
- G. พานหมุนไฟ
- H. “ในวีดีโอต้องต้องที่มีลักษณะคล้ายฟันเลื่อย” *
- I. ฐานที่เก็บ *
- J. ฝาปิด *

* ที่ทำจากอลูมิเนียมและสแตนเลส

ก่อนการใช้งานในครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานในครั้งแรก ถอดอุปกรณ์เสริม (C, D*, E, F และ H*) ออกน้ำด้วย หัวฉีดที่ไม่แรงด้วยความระมัดระวัง ให้ความสนใจ: ใบมีดมีความคมอย่างมาก ใช้อุปกรณ์เสริมที่ใช้สำหรับการตัด (E และ H*) ด้วยความระมัดระวังเมื่อใช้หรือห้ามความสูงของเครื่องใช้ไฟฟ้า

การหันและการบัน (ใบวีดีตต์ E)

- การหันไปมีด (E) บนไฟที่หมุนได้ (G) (รูปภาพที่ 1) เท่านั้นแต่เมื่อหัน ยังไม่สามารถบันกล้องที่กำลังหัน ถือฝาปิดหน้า (C) และบันมีด (E) ที่หันกลับมายัง

- วางตัวเครื่องบนพื้น (B) ไว้ด้านบนสุดต่อตัวเครื่อง หมุนไป逆 ตามเข็มนาฬิกา (F) (รูปภาพที่ 2)
- เลื่อนปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าแล้วกดปุ่ม เปิด/ปิด (A) ในขณะเดียวกัน หันตัวเครื่องบนพื้น (A) ศูนย์กลางเดิมกางเข้ามาระบบตัว (A1) หรือความเร็วในระดับสูง (A2 หรือขึ้น)
- เมื่อถอดอุปกรณ์จัดห้อง ปลดอย่างเป็นปกติ (A1 หรือ A2 เทหรือขึ้น) ด้วยลักษณะให้ไฟฟ้าและวงจรหัวตัวไปเมื่อหันกลับมายังฝาปิด (E)
- ถอดตัวเครื่องบนพื้น (B) ฝาปิดหน้า (C) และบันมีด (E) ที่หันกลับมายัง

ค่าแนะนำสำหรับการใช้งาน

ส่วนผสม	ปริมาณสูงสุด	ค่าแนะนำ	ระยะเวลาสูงสุด	ค่าแนะนำ ในกรณีเริ่มใช้เครื่อง
พลาสติก	30 กก./ม.	แมกนั่น	10 วันต่อ	A1 หรือ A2
มีน้ำ	30 กก./ม.	แมกนั่น	โดยปฏิบัติเป็นประจำ	A1 หรือ A2
ผ้าเช็ดหน้า	200 กก./ม.	หินเป็นชิ้นเล็ก ๆ	โดยปฏิบัติเป็นประจำ	A1
กระดาษทึบ	150 กก./ม.	-	5 วันต่อ	A1
ขยะป้าย	20 กก./ม.	หนังในสีเดียว	15 วันต่อ	A1 หรือ A2
ขยะอ่อนตัว ขยะเศษวัสดุ	100 กก./ม.	ปลอกใบเสือก	15 วันต่อ	A2
รีสล็อต	100 กก./ม.	หินเป็นกรวด	15 วันต่อ	A2
ไนโตรม	3	ผักต่างๆ	10 วันต่อ	A2
แมลงศรีษะ	200 กก./ม.	หินเป็นชิ้นเล็ก ๆ	10 วันต่อ	A2
เหล็กดิบๆ	200 กก./ม.	แมกนั่นดูดและกระดูกอยู่ในอก	10 วันต่อ	A2
ขยะปั๊มน้ำดื่มน้ำ	0.5 กก./ม.	-	30 วันต่อ	A1 หรือ A2
ถุงพลาสติก และขยะ	130 กก./ม.	แมกนั่นเสือก	10 วันต่อ	A2
ผลไม้เขียว	300 กก./ม.	-	15 วันต่อ	A1

เกณฑ์ค่าที่เป็นประโยชน์เพื่อผลิตพืชอย่างดีที่สุด

การใช้งานเป็นจังหวะของไข่ไก่ผลลัพธ์ที่ดีกว่า เนื่องจากเวลาจะสูง
ที่สุดคุ้นเคยมากขึ้นโดยอุตสาหกรรม (แมลง หัวหอม เป็นต้น) โดยใช้เวลากาย
กอนให้กระบวนการที่ต้องดำเนินการเป็นพืชต้องติดตามครั้ง
จะต้องดูแลอย่างดีใช้ในการพิจารณาเพื่อปรับเปลี่ยนที่ต้องการที่ต้องดูแลอย่างดี
เพื่อความปลอดภัยและได้รับการจัดสรรเรื่องสิ่งที่ต้องมีอยู่ในสภาพแวดล้อม
ทางด้าน

ใบมีดม้าผัวเดียวพลาสติก H

• ที่ก้านดินในแพ็คชูน

- ราชานีเม็ด (H) บนไม้ที่หุบ (G) (รูปภาพที่ 1) เพิ่มวัสดุเดียวหรือ
ใบพลาสติกอื่นๆ ไม่ว่าจะดีดีสีสุกและเป็นฝาฝืนแบบ (C) (รูปภาพที่ 1)
- ห้ามครุภัยมือการใช้งานที่ได้รับบาดเจ็บไปเมื่อพักผ่อน (E)
แล้วเปิดตู้เย็นหรือใช้ไฟฟ้าเพื่อ

อุปกรณ์เพิ่มสำหรับการบันเครื่องต้ม D

• ที่ก้านดินในแพ็คชูน

- ประดับอุปกรณ์สำหรับการบันเครื่องต้ม (D) สีครีมขาวกับที่หุบไม่มีฝึก
(E) (รูปภาพที่ 3)
- กาในเม็ด (E) และอุปกรณ์บันเครื่องต้ม (D) บนไม้ที่หุบไม้ (G) (รูปภาพที่ 4)
เท่านั้นและถือห้องในเก็บไว้ด้วยสีสุกและเป็นฝาฝืนแบบ (C)
(รูปภาพที่ 4)
- ราชานีเม็ดของเม็ด (B) ให้ด้านบนดูคล้ายหอย
หมุนเป็นวงเดือนที่ถูกหักบานไม้ (F) (รูปภาพที่ 5)

ลือยาปลีกเครื่องไฟฟ้าและกุญแจ เมืองปีก (A)

ในกระเบื้องหินทับดินเครื่องมือเครื่อง

กุญแจจะเนื้อหินเข้าในระดับต่ำ (A1) หรือหินเข้าในระดับต่ำ
(A2 เทอร์รีน)

- เมล็ดสีน้ำเงินสีเขียวเรียง ปล่องญี่ปุ่นเมืองปีก (A1 หรือ A2 เทอร์รีน)
ถือด้วยเครื่องไฟฟ้าและหอยจะหันไปเมื่อพักผ่อนหมุนโดยรอบบูรณา
(D + E)
- กะทะหินคู่ซึ่งมีเม็ด (B) ฝ้าปิยมีเม็ด (C) และไม่มีฝึก (D + E)
เพื่อหล่อลงบนผลของการ
- หันเมล็ดสีดูดดูป้อมภารกิจในเครื่องต้ม (D) ห้ามบากหินหรือบัน

ให้ความสนใจ:

เครื่องไฟฟ้าห้องน้ำระบบป้องกันความปลอดภัยสองชั้น

เครื่องไฟฟ้าจะไม่ทำงานถ้าหากว่าฝาปิดไมกันไม่ถูกในคำแนะนำ
ที่ถูกต้อง (C) ควรตรวจสอบว่า (F) และตัวเครื่องมีเศษ (B)
มีการวางอย่างถูกต้อง มีเช่นนั้นเครื่องไฟฟ้าห้องน้ำจะไม่ทำงาน

สิ่งสำคัญ:

สำหรับการทดสอบของเหลว ห้ามมีปริมาณเกิน ระดับสูงสุด (0.5 ลิตร)
ความที่แสดงไว้คงต้อง (F)

คำรากอาหาร

ใบมีดหัน (E)

รายการเมนู

โรแมล 2 พ่อ - มาสเตอร์ 1 ช้อนเม็ด - น้ำ 2 ช้อนเม็ด น้ำอัลมอล 1

ข้าวเม็ด - น้ำมัน 200 มิลลิลิตร - กลิ่น พริกไทย

ความรู้ เทอร์รีน (A2)

ราชานีเม็ดที่หุบดูดล้ำเข้าส่วนผสมห้องน้ำที่หุบดูดกุญแจเมืองปีก
จะเรียกว่าสีสุกและเป็นฝาฝืนแบบ (C) ให้เม็ด (E หรือ H^a) ห้ามครุภัยมือการผสมโดยกรุณามัดห้องน้ำ 15 วินาที
เพื่อให้ลิ้นปีกเคลือบตัว 3 ชั้นขอบในรอบที่หุบดูดกันไว้ 10

หินที่หุบดูดรัง แนวติดของสุกค่าอาหาร รายการเมนูที่มีการใช้สีสุกและ
ห้ามหันด้วยหินดักล้าให้โดยเปลี่ยนจากน้ำสกัดและน้ำหักหันน้ำ 2
ช้อนเม็ด

การผสมแป้งเพื่อหัวแพนเค้ก (ห้าได้สูงสุด 0.5 ลิตร)

เติมแป้ง 100 กรัม ไข่ 2 พ่อ น้ำ 14 ลิตร น้ำอัลมอล 1

ข้าวเม็ดและหินดักล้าหักหันน้ำ (F) ให้เม็ด (E หรือ H^a)

บีบวนกันประมาณ 15 - 20 วินาทีที่หุบดูดเม็ดความเมื่อย

การผสมแป้งเพื่อหัวแพนเค้ก

(ห้าได้สูงสุด 0.5 ลิตรสำหรับ ราฟเฟิล 15 ชั้น)

ผสมเม็ดหัวหุบดูด 5 กรัมห้องน้ำหุบดูดเล็กน้อย หางในเม็ด (F)

ให้เม็ดหัวหุบดูด (E หรือ H^a) แล้ว 130 กรัม ไข่ 2 พ่อ น้ำ 20 มิลลิลิตร
และเวลา 60 วินาทีและน้ำหักหันน้ำ 1 ช้อนเม็ด เป็นกันประมาณ
15 - 20 วินาทีที่หุบดูดเม็ดความเมื่อย หัวหักหันน้ำ 1 ช้อนเม็ด

บทความ เพชร (4 ที่)

หัวเพน 2 ก้อน

กระเทียม 2 กลีบ

บีบวนดูด 1 ด้าน (50 กรัม)

เม็ดกากแลง 1 ช้อนเม็ด

น้ำมันมะนาว 75 กรัม

พาร์สัน 40 กรัม (น้ำ) กลิ่น

ยานภัยที่ไม่เป็นภาระต่อไปด้วยไม่ว่ามันจะพำนักให้กับเรือนที่ไม่ใน
ให้เวลาห้ามอย่างเด็ดขาด (A1) บุคคลนั้นจะต้องเดินทางออกจากที่พำนักเด็ดขาด
ที่ติดเชื้อคุณต้องขอใบอนุญาตและลงชื่อครัว ติดมือถือไว้ใน เนื้อจ้าวเหล็กน้ำ
กําลังเพื่อป้องกันเชื้อ ทำเชือดและน้ำร้อนลงในที่ทั้งนี้ ท่านมาประชุม 20
วันที่ต้องการเดินทาง เทศบาล (A2) ถูกห้าม เพื่อพำนักงานและลงมือที่เข้า
กันเด็ดขาด 10 วันที่ต้องการเดินทาง เทศบาล (A2) เพื่อให้ล่วงสมควรเข้ากัน
ซึ่งกันต่อไป

คาดติด (4 ที่)

ผลตรวจ 1 ที่

กรณีเชิง 2 ครั้ง

นิ้วติด

น้ำดื่มน้ำออก 10 มิลลิลิตร

ไข้เกิน 1 ถูก

เหลืองและเขียวเหลือง

ห้ามเดินทางออกเป็นภาระต่อท่าน เตามือดออกและห้ามเป็นสูญเสีย²
ผลตรวจติด ก็จะแจ้งภาพที่หันเป็นสูญเสียและหันไว้ให้เป็นทั้งหมด 15 นาที
ท่านจะต้องเดินทางกลับบ้าน ติดใจเดินทางและน้ำน้ำมันน้ำออก ผลตรวจติดสักหนึ่ง
ครั้งเดียวเท่านั้น เสียงกระซิบของเหลืองและเขียวเหลือง เดินทางหากที่หันเป็นสูญเสีย²
ต้องสั่นสะเทือน แต่ถูกใจและเขียวเหลืองที่ไม่ระบุที่หันเป็นสูญเสีย²

ห้ามน้ำ วิ หายใจ

(เตรียมตัวสูญใจกับงาน สำหรับ 4 ที่)

น้ำสูญใจและ 100 กรัม

ยาต้ม 1 ช้อนชาเด็ก

ยาขับ 5 มิลลิลิตร

น้ำดื่มน้ำ 5 มิลลิลิตร

ร่องเหล็กสำหรับสูญเสียทางจากตัวสูญใจ 5 มิลลิลิตร

กรณีเชิง 1 ที่

ใช้ยาต้มเด่นงาน หยดเข้าห้องน้ำและออก พากล์สีสด ผลปูรุสเรืองเขียวเขียวปูรุส
อนุตัวสูญใจในน้ำและราข้าวที่หันเป็นสูญเสีย ประมาณ 12 ชั่วโมง เท่านั้นออก
และวางบนพื้นและหันไว้หันน้ำ น้ำปูรุสและตัวให้เดือดความร้อนหันน้ำกาน
1 ชั่วโมง ติดใจเดินทางและหันไว้หันน้ำไปประมาณ 30 นาที จนกว่ามีน้ำเหลือง
カラ์ท้าวๆ หยดตัวสูญใจกับหัวและเท้า ปล่อยไปเพื่อกองจากตัว
สูญใจ ผลิตตัวสูญใจกับหัวและเท้า จนได้ครึ่งที่ ประมาณ ปูรุสและความ
แห้งของความสะอาด ที่น้ำพอกตัวเพื่อปกติในสภาพแวดล้อม

เนยสมุนไพร

เมล 100 กรัม

หัวช้าง พลาสติกหรือวัว หากากอน แพงพอย 100 กรัมในสีสีดำที่หันกัน

ความเรื้อรัง (A2)

หันสมุนไพร เดินทางเหล่าที่หันเป็นสูญเสีย ผลรวมกันระหว่างที่หันและเมื่อ

การปรับเปลี่ยน

เนยและไข่ขาว เมล 100 กรัม ปลาแซนฟิชไข่ในเมล็ดสูตรในน้ำมัน 100 กรัม
น้ำดื่มน้ำ 1 ช้อนโต๊ะ

เนยอุดฟู่รักษาเรียนที่ผสมกับบลูเชีดเชิงๆ รักษาไว้ 100

กรัมและน้ำ 100 กรัม

ใบมีดม้าสัวเดือด (H⁺)

อุบันสีสีสูตรอาหารหันเดือดให้

อุปกรณ์เสริมสำหรับการปั่นเครื่องดื่ม (D⁺)

วิธีพักรีม

ใบปิด (F) ไวน์เมล (E) และอุปกรณ์เสริมสำหรับหันเป็นเครื่องดื่ม (D)

ยาต้มเดือด UHT ขนาด 20 มิลลิลิตร (30 % ไขมันน้ำแข็งที่ดูด)

น้ำดื่มน้ำ 20 กรัมหรือน้ำดื่มน้ำสีสี 20 กรัมและน้ำคลอกลันชาโนลิ
1 ก้อน ผล橙อย่างเดียวเมื่อหันประมาณ 30 วินาที

ยาต้มสำหรับการรับประทานวิธีพักรีมในชั้นรูปได้

- ใช้ยาต้มเด่นน้ำเพื่อหันสูญเสียจากตัวสูญใจกับหันน้ำ

- หันและหันน้ำ 40 วินาทีเพื่อหลีกเลี่ยงการหันด้วยหัวเมือง

น้ำปั่นกับไอกลีฟชีร์ม

ไอกลีฟชีร์ม 100 กรัม (ชา ชาฝรั่ง ชาคัมมิลลี่ พลังชาชีร์ เย็นดัน) นม 200
มิลลิลิตร

ผลไอกลีฟชีร์มและบุคคลน้ำระดับเดียวกันและหันสูญเสียกับหัน 20 วินาที

กัววยเป้น

นม 200 กรัม กัววย 100 กรัม น้ำเงี้ยวต้มเล็ก 4 ก้อน

และน้ำมันสีกับกล้วยและตีนน้ำและหันสูญเสียกับหัน 40 วินาที

การปรับเปลี่ยน ทุกชาจะใช้แยกเมล็ด สูญเสีย ลักษณะรักษาความเย็นที่
เมื่อหัน

กາພີເວັ້ນປັນ

- ກາພີເວັ້ນປັນ 3 ຂັ້ນຈາກ ນ້ຳຄອບຫຍາຍ 5 ຂັ້ນຈາກ ນ້ຳມື້ງກໍາຕົກສິກ 4 ກັນ
ນະ 160 ມີລືດີທັກ
ຮອບນ້ຳເຊີງໂຄສຸກເປັນຮອບແຮມດີເກາມໃຈໜີຢູ່ປະເທດຂອງ
ຮອມທີກໍາກຳການປະມານ 30 ວິນາທີ

ຄອງເຕີຍຄົນນັ້ນ

- ຄອງເຕີຍຄົນນັ້ນ 50 ມີລືດີທັກ ນັ້ນມື້ງກໍາຕົກສິກ 4 ກັນ
ນະ 16 ມີລືດີທັກ
ຮອບນ້ຳເຊີງໂຄສຸກເປັນຮອບແຮມດີເກາມໃຈໜີຢູ່ປະເທດຂອງ
ຮອມທີກໍາກຳການປະມານ 20 ວິນາທີ

ກາຮັດວຽກ

- ຮອບເຕີກເວັ້ນປັນ (ໄຟໄຟທ່າຍເຊີງ) ທີ່ຈະກໍາຕົກສິກຕໍ່ກໍາຕົກສິກເຫັນ (B)
- ທັນຖຸຕົວເຕີກເວັ້ນປັນ (B) ດັ່ງນັ້ນ ທີ່ຈະກໍາຕົກສິກເຊີງ
ນອນເຂດຂອຍດ້າງນີ້ເປີດກົດມະນຸຍາໃຫ້ເນັ້ນຕໍ່ກໍາຕົກສິກນີ້ຂອງວ່າ
- ຫຼີມປົ້ນມືດີ (E ສໍາຜິດ H^a) ຕ້ອງກໍາຕົກສິກນີ້ເຊີງໃຫ້ໄດ້ກໍາຕົກສິກມາກ
- ທັນທຶນໄປເມືດ (E ສໍາຜິດ H^a) ທຸລະມອນໄວ່ເກົ່າຈາກນີ້ມີຈາກເລີນາ ອ
- ເຫຼືອກໍາຕົກສິກລົດອາຄົດໃຫ້ໄດ້ຍືນ (E) ນັດຈາກໃຈ້ ຫ້ານປ່າດ 1
ນັດມະນຸຍາໃຫ້ຈາກກົດນຸ້ຍອດໄນ້ໄດ້ ເປັນເຫັນປະມານ 5 ຊື່
10 ວິນາທີ ໃນຍັນທີ່ໄປເນື້ອງຂໍ້ມູນກໍາຕົກສິກ (E ສໍາຜິດ H^a)
- ຫຼືຈາກນີ້ມີເຫັນຫຼືຂອງ
- ຄົນປະກາຍທີ່ເປັນພົດຕາທີ່ກໍາຕົກສິກໄດ້ກົດກົບການຮອບແຮມ
ເຂົ້າຂ້າ ໃຫ້ຄູດຄູ້ຂໍ້ມູນນີ້ມີປຽບຂາກຫາ
ໜີ້ຈາກນີ້ມີເຫັນຫຼືຂອງການປັບປຸງ

- ໂຄ (F) ຝຳເປັນນີ້ (C) ແລະ ຖຸກການເຄີຍ (D^a, E ແລະ H)

ຄານກະໄໝໃຈ້ກົບເຕີກເວັ້ນປັນໄດ້ຮັບການກໍາຕົກສິກຕໍ່ກໍາຕົກສິກໄດ້ເລີຍກາ
ໄວ້ເນັ້ນສູງຄູ້ຍາກກໍາຕົກສິກໃນການ “ປະກົບປັກ” ທີ່ຈະ “ລັບຍັດການເນີນ”

ກາຮັດວຽກໄຟ ພັນຍາໄຫ້ຂໍບ່ອນທີ່ຈະໄຟໄໝໄຟແລະກາການໃນທັດໆ
(ຢູ່ປາພີ່ 6)

- ກາຈັດເກີບປັນມືດີ (E ສໍາຜິດ H^a) ກາຈັດເກີບປົ້ນມືດີ (E ແລະ H)

ໃຫ້ມີຄວາມທີ່ໃຫ້ກະລຸນາໃນກຽບຈິດຕັບ (I) ປຶກຢ່າກເກີບປັນຢູ່ປາພີ່ (J)

القهوة المثلجة

٣ ملاعق شاي من القهوة سريعة التحضير، ٥ ملاعق شاي سكر مطحون، ٤ مكعبات ثلج صغيرة، ١٥٠ مل حليب.
يُحقق الثلج ثم يضاف القهوة سريعة التحضير والسكر واللبن.
تُخلط مرة أخرى لمدة ٢٠ ثانية.

المilkشيك المنعشة

٥٠ مل شراب الفراولة، ١٥٠ مل حليب، ٤ مكعبات ثلج صغيرة.
يُحقق الثلج ثم يضاف الحليب وشراب الفراولة. يُخلط مرة أخرى لمدة ٢٠ ثانية.
التنوعيات: يمكن أيضًا استخدام شراب النعناع أو الجريتادين أو فاكهة باشون الج.

نصائح لكريمه مخففة ممتازة ذات حواف صلبة

- سُتعمل كريمه منخفض الدهن فور إخراجها من الثلاجة.
- لا تُتحقق لأكثر من ٤٠ ثانية حتى تتجنب تحويلها إلى زبدة.

المilkشيك مع الآيس كريم

١٠٠ جرام آيس كريم (نكهات: فانيليا، فراولة، فستق الخ)،
٢٠٠ مل حليب.

يُحقق الآيس كريم ثم يضاف الحليب ويُتحقق مرة أخرى لمدة ٢٠ ثانية.

مilkشيك الموز

٢٠٠ مل حليب، ١٠٠ جرام موز، ٤ مكعبات ثلج صغيرة.
يُخلط الثلج مع الموز ثم يضاف الحليب ويُتحقق مرة أخرى لمدة ٤٠ ثانية.
التنوعيات: يمكن أيضًا استخدام التفاح، الإجاص، الفراولة أو التوت الخ.

التقطيف ←

- الإناء (F)، الغطاء (C) والملحقات الأخرى (*H، E، D) أمنة للتقطيف في غسالة الصحون ويمكن عسلها في الرف العلوي على برنامج "إيكونومي" أو "كوبك واش".

حفظ سلك الكهرباء: يلف السلك حول الجهاز ويوضع في الأسفل للتخزين (شكل ٦).

حفظ الشفرة (E أو H*) بعد الاستخدام، تفرغ محتويات كوب من الماء وقطرات قليلة من سائل التقطيف في الإناء، يُشغل الخلط لمدة ٥ إلى ١٠ ثوان مع تثبيت الشفرة في مكانها (E أو H*) ثم تُغسل تحت مسنور الماء.

- يُفصل الجهاز عن الكهرباء دائمًا قبل تنظيف وحدة المحرك (B).
• لا تغمر أو تغسل وحدة المحرك (B) أبداً بالماء. تُنظف وحدة المحرك باستخدام قطعة قماش رطبة وتُجفف بعناية.
• يُرجى التعامل مع الشفرات (E أو H*) بحرص لأنهما حادتان جداً.
• لا تترك الشفرة (E أو H*) للنقع مع الأطبار في الحوض.
• تسهيل تنظيف الإناء (F) بعد الاستخدام، تفرغ محتويات كوب من الماء وقطرات قليلة من سائل التقطيف في الإناء، يُشغل الخلط لمدة ٥ إلى ١٠ ثوان مع تثبيت الشفرة في مكانها (E أو H*) ثم تُغسل تحت مسنور الماء.
• في حالة ظهور بقع من بقايا الطعام كالجزر على الأجزاء البلاستيكية من الجهاز، تُدلك بقطعة قماش مبللة بزيت الطهي ثم تُنظف كالمعتاد.

مهروس الريحان (يكفي لاربعة أشخاص)

٢٠ جرام صنوبر

١٧ رأس ثوم

١٦ غصن ريحان (٥ ج)

١٥ ملعقة طعام بندق مطحون

٥ جرام زيت زيتون

٤ جرام جبن بارميزان (فقط)، ملح

٣٨ شوكي حبات الصنوبر في مقلاة بدون زيت ثم توضع جانبياً. تفرم

أوراق الريحان بحجم صغير على السرعة البطيئة (A1) مع

الحقف، تزال بقايا الطعام عن حواف الإناء، وتخلط مرة أخرى.

٣٧ يُضاف الصنوبر والبندق المطحون والتّم مقطعاً إلى أنساص

والملح والزيت معاً في المفرمة. تفرم لمدة ٢٠ ثانية على سرعة

١٩ تيربو (A2). وأخيراً يُضاف الجبن البارميزان المفتت لمدة ١٠

١٩ ثوانٍ أخرى على سرعة تيربو (A2) للحصول على قوام ناعم.

الكشك (يكفي لاربعة أشخاص)

١ قطعة خيار

٢ رأس ثوم

٣ نعناع طازج

٤ سنتيلير زيت زيتون

١ زبادي

٥ ملح وفلفل.

٣٩ يُقطع الخيار نصفين طولياً. تزال البذور ويُقطع الخيار إلى

١٥ مكعبات. تُلْعَب مكعبات الخيار وتترك لتتصبى الملح لمدة

٣٧ دقيقة.

٤٠ يُفرم الثوم والنعناع، يُضاف الزبادي وزيت الزيتون. يُخلط

للحصول على قوام غليظ. يُتبَل بالملح والفلفل، في إناء، تُضاف

٤١ قطع الخيار إلى الخليط. يوضع الخليط في الثلاجة ويُقدم بارداً.

٤٢ حمص بالطحينة (حمص مهروس بالسمسم، يكفي لاربعة

٤٣ أشخاص)

٤٤ ١ جرام حمص مجفف

٤٥ ١ ملعقة شابي صغيرة من الملح

٤٦ ٥ سنتيلير طحينة

٤٧ ٥ سنتيلير صبیرليمون

٤٨ ٥ سنتيلير سائل طهي حمص

٤٩ ١ رأس ثوم.

٥٠ لتزيين الطبق: قطرات زيت زيتون، بقدونس طازج، فلفل حلو أو حار

٥١ يُنقع الحمص في ماء في مكان بارد لمدة ١٢ ساعة تقريباً. يُغسل

٥٢ الحمص ويوضع في وعاء ويُغطى بالماء. يُخلّى ثم يُطهى على

٥٣ حرارة منخفضة لمدة ساعة.

٣٩ يُضاف الملح وُستتر في الطهي لمدة ٢٠ ثانية تقريباً حتى
يصبح طرياً. يُسكب الماء. يوضع جانباً قليلاً من سائل طهي
الحمص. يزَّال القشر عن حبات الحمص.
٤٠ يُخلط الحمص مع المكونات الأخرى للحصول على كريمة غليطة
القوام.
٤١ يُعدل التتبيل والقوام حسب الرغبة.
٤٢ يُفرم البقونس للتزيين.

٤٣ زبدة الأعشاب الطربية

٤٤ ١ جرام زبدة

٤٥ ١ جرام ثوم معمر، بقدونس، بقدونس أفرنجي، طرخون،
جرجير بكميات متساوية.

٤٦ السرعة تيربو (A2)

٤٧ تُفرم الأعشاب. تُضاف الزبدة الطربية مقطعة إلى مكعبات.
٤٨ يُخلط للحصول على خليط ناعم.

٤٩ التنويعات:

٥٠ زبدة الأنشوجة: ١٠٠ جرام زبدة، ١٠٠ جرام فليبيه أنشوجة في
الزيت، ١ ملعقة طعام عصير ليمون.

٥١ زبدة روکفور أو الزبدة مع الأنواع الأخرى من الجبن الأزرق:
١٠٠ جرام جبنة روکفور و ١٠٠ جرام زبدة.

٥٢ شفرة الملوخية (H*)

٥٣ يُرجى مراجعة كتيب الوصفات المرفق.

٥٤ ملحق الميلكشيك (D*)

٥٥ الكريمة المخفوقة

٥٦ في الإناء (F) ومع تشبيث الشفرة (E) وملحق الميلكشيك (D)
٥٧ يُضاف ٢٠ سنتيلير من الكريمة المعالجة بالحرارة العالية (حد
أدنى ٣٠٪ دهن)، ٢٠ جرام سكر مطحون أو ٢٠ جرام سكر ناعم
مع كيس واحد من سكر الفانيليا.
٥٨ يُخلط باستمرار لمدة ٢٠ ثانية تقريباً.

معلومات مفيدة لأفضل النتائج:

الحق يقدم أفضل النتائج، تزال بقايا الطعام الملتصقة على حواف تجويف الجهاز (حِمْ، بِصَل، الْخ) باستخدام الملعقة، وتُسْطَع على سطح التجويف وتحقق مرتين أو ثلاث، المقاييس الموجودة في التوجيف يحتسب الأحجام باعتبار الشفرة مثبتة في مكانها وهو لأجل المعلومات فقط.

شفرة الملوخية/البقدونس H (* حسب الموديل)

- يوصل الجهاز بالتيار وبالضغط على زر التشغيل/الإيقاف (A) مع الإمساك بوحدة المحرك لتثبيتها (A)، يمكن اختيار إما سرعة منخفضة (A1) أو سرعة عالية (A2 تيربو).
- عند نهاية الإعداد يُضغط على زر التشغيل/الإيقاف (A) أو A2 تيربو ثم يُفصل الجهاز عن الكهرباء وتنظر حتى تنتهي من توقف الشفرة عن الدوران تماماً (E + D).
- تُنْكَن وحدة المحرك (B) والغطاء (C) والشفرة (E + D) لتتمكن من تفريغ الخليط.
- تذكر أن تُنْكَن ملحق الميكاشيك (D) عند رغبتك في استخدام الجهاز في الفرم أو الخلط.

تنبيه:

جهازك مزود بنظام أمان ثانوي: لن يعمل الجهاز إذا لم يكن الغطاء مثبتاً في مكانه (C). يرجى التأكد أن الإناء (F) ووحدة المحرك (B) مثبتان بصورة صحيحة وإلا فإن الجهاز لن يعمل.

هام:
للتحصيرات السائلة يجب عدم تجاوز الحد الأقصى (٥٠٠ لتر) الموضح على الإناء (F).

- ثُبّت الشفرة (H) على محور الدوران (G) (شكل ١)، تُنْسَف الغطاء (C) (شكل ١).
• يجب اتباع التعليمات الموضحة لشفرة الفرم/الخلط (E) حتى خطوة تشغيل الجهاز.

ملحق الميكاشيك (مخفوق الحليب) D (* حسب الموديل)

- تؤخذ ملحة الميكاشيك (D) وثبتت على محور دوران الشفرة (E) (شكل ٣).
- ثُبّت الشفرة (E) وملحق الميكاشيك (D) على محور الدوران (G) (شكل ٤)، ثم تُنْسَف المكونات دون تجاوز الحد الأقصى ثم ثُبّت الغطاء (C) (شكل ٤).
- ثبت وحدة المحرك (B) على السطح العلوي للجهاز وتُنْصَب في مكانها على إناء الجهاز (F) (شكل ٥).

وصفات الطعام

شفرة الفرم (E)

المayoينز

٢ صفار بيض - ١ ملعقة طعام خردل - ملعقتان طعام ماء - ١ ملعقة طعام خل - ٢٠٠ مل زيت - ملح، فلفل.

السرعة تيربو (A2)

من المهم أن تكون كل المكونات في نفس درجة الحرارة قبل البدء في الإعداد.

تُنْسَف جميع المكونات ولماعقتي طعام فقط من الزيت في الإناء (F) مع ثبّت الشفرة (E) أو H(*). تُنْخَل ميدانياً بضغط المكونات لمدة ١٥ ثانية. تُنْسَف الزيت على ثلاث دفعات مع ضغط المكونات لمدة ١٠ ثانية في كل مرة. فكرة لوصفة مايونيز بدون خردل، تتبّع الخطوات الموضحة أعلاه مع استبدال الخردل والماء بملعقتين طعام من عصير الليمون.

نصائح أثناء الاستخدام:

المكونات	الكمية القصوى	الموصى به	المدة القصوى	بدء التشغيل الموصى به
الbcdونس	٣٠ جرام	تُزال سيقان وجذور النبات	١٠ ثوان	A1 أو A2
العنان	٣٠ جرام	تُزال سيقان وجذور النبات	بالخفق	A1 أو A2
البصل، الكراث	٢٠٠ جرام	تقطع إلى قطع صغيرة	بالخفق	A1
الثوم	١٥٠ جرام	-	٥ ثوان	A1
الخبز الأوروبي المحمص (التوست)	٢٠ جرام	تقطع إلى مكعبات	١٥ ثانية	A1 أو A2
اللوز، الجوز، البندق	١٠٠ جرام	تُنشر	١٥ ثانية	A2
الجبن السويسري	١٠٠ جرام	تقطع إلى مكعبات	١٥ ثانية	A2
البيض المسلوق	٣	تقطع إلى أنصاف	١٠ ثانية	A2
اللحام المسلوق	٢٠٠ جرام	تقطع إلى قطع صغيرة	١٠ ثانوي	A2
شرائح اللحم البقري	٢٠٠ جرام	يُزال العظم والغضاريف	٦ ثوان	A2
المعجنات الهشة أو الشوربة	٠٠٥ لتر	-	٣ ثانية	A1 أو A2
البرقوق، المشمش المجفف	١٣٠ جرام	تُزال التواة	٦ ثوان	A2
الفواكه المطهوة	٣٠٠ جرام	-	١٥ ثانية	A1

تحذير : مُرفق مع هذا المنتج كتيب إرشادات من أجل اسلامة (LS-123456). يُرجى قراءة هذا الكتيب بحرص وعناية قبل البدء باستعمال المنتج الجديد للمرة الأولى، والاحتفاظ به في مكان يسهل الوصول اليه مستقبلاً.

الوصف ←

- | | | |
|------------|---------|---------------------------------|
| نوع المكون | العنوان | الوصف |
| A | E | زر تشغيل/توقف: |
| A1 | F | سرعة منخفضة |
| A2 | G | تيربو |
| B | H | وحدة المحرك |
| C | I | غطاء |
| D | J | ملحق الميكاشيك (مخفوق الحليب) * |

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- وصل الجهاز بالكهرباء واضغطي زر التشغيل الإيقاف (A) مع إمساكك بوحدة المحرك لتشبيتها (A). يمكنك أن تختارى إما سرعة منخفضة (A1) أو سرعة عالية (A2) تيربو.
 - عند انتهاء الإعداد ألغى زر التشغيل الإيقاف (A1) أو A2 تيربو. قومي بفصل الجهاز عن الكهرباء وانتظرى حتى تنتهي من توقف الشفرات عن الحركة تماماً (E).
 - قومي بفك وحدة المحرك (B). والغطاء (C) والشفرة (E) لتنمكى من تنقية الخليط.
 - قبل الاستخدام للمرة الأولى، تنظف الملحقات (F، E، D، C، H*) باليدين والصابون. تغسل وتتجفف جيداً. تنمية: الشفرات حادة جداً، يرجى التعامل مع ملحقات التقطيع (E و H*) بحرص أثناء استخدام أو تنظيف الجهاز.

قهوه سرد

- ۳ قاشق غذاخوری قهوه فوری، ۵ قاشق غذاخوری شکر طلایی، ۴ تکه کوچک یخ، ۱۵ میلی لیتر شیر.
- با فشردن و رها کردن دکمه، بیخ را مخلوط کنید، سپس قهوه فوری، شکر و شیر را اضافه کنید. سپس به مدت ۲۰ ثانیه مخلوط کنید.

شیر بستنی با شربت

- ۵ میلی لیتر شربت توت فرنگی، ۱۵ میلی لیتر شیر، ۴ تکه بیخ کوچک.
- با فشردن و رها کردن دکمه، بیخ را مخلوط کنید، سپس شیر و شربت را اضافه کنید، سپس به مدت تقریبی ۲۰ ثانیه مخلوط کنید.
- انواع دیگر: همچنین می توانید از نعناء، شربت انار، شربت میوه کل ساعتی و دیگر مواد استفاده کنید.

شیر بستنی همراه با بستنی

- ۱۰۰ گرم بستنی (طعم های: وانیلی، توت فرنگی، پسته و غیره)، ۲۰۰ میلی لیتر شیر.

در حالی که دکمه را فشار می دهید و رها می کنید، بستنی را مخلوط کرده و سپس شیر را اضافه کنید و مجدداً به مدت ۲۰ ثانیه مخلوط کنید.

شیر بستنی موز

- ۲۰۰ میلی لیتر شیر، ۱۰۰ گرم موز، ۴ تکه بیخ کوچک.
- بیخ را با موز مخلوط کنید و سپس شیر را اضافه کنید، مجدداً به مدت ۴۰ ثانیه مخلوط کنید.
- انواع دیگر: همچنین می توانید از سیب، هلو، توت فرنگی یا تمشک و دیگر مواد استفاده کنید.

تمیز کردن دستگاه

- کاسه (F)، درپوش دستگاه (C)، و دیگر بخش ها (*D، E و H*) قابل استفاده در ماشین طرفشویی هستند و می توانید آن ها را در قفسه بالایی قرار دهید در حالی که برنامه را روی "صرفه" جویی در مصرف برق" یا "سیستمی سریع" تنظیم کرده اید.

محل نگهداری سیم برق: سیم دستگاه را در اطراف آن پیچاند و در قسمت بریدگی قرار دهید تا باز نشود (شکل 6).

- نگهداری از تیغه ها (E) یا (H*): تیغه ها (E) و (H) را در یک مکان مناسب در مخزن ذخیره (I) قرار دهید. درپوش دستگاه را بر روی آن بکذارید (J).

• همیشه قبل از تمیز کردن قسمت موتور (B)، دوشاخه را از پریز جدا کنید.

- هر کز موتور (B) را در آب غوطه ور نکنید یا با آب نشویید. قسمت موتور را با استفاده از یک پارچه مرطوب تمیز کرده و با دقت خشک کنید.

• در هنگام استفاده از تیغه ها (E) یا (H*) مراقب باشید زیرا بسیار تیز هستند.

• تیغه ها (E) یا (H*) را همراه با دیگر طرف ها درون آب در قسمت طرفشویی فرو نبرید.

- برای تمیز کردن ساده کاسه (F) پس از استفاده، ۱ لیوان آب و چند قطره مایع تمیز کننده درون کاسه بریزید، مخلوط کن را برای مدت ۵ تا ۱۰ ثانیه روشن کنید بر حالی که تیغه ها (E) یا (H*) درون کاسه باشند، سپس زیر شیر آب آن را خالی کنید.
- اگر هر کدام از قسمت های پلاستیکی با مواد غذایی لکه دار شدند، با استفاده از یک پارچه آغشته به روغن خوار اکی آن را پاک کرده و سپس بصورت معمولی تمیز کنید.

سس پستوی ریحان (برای ۴ نفر)

۲۰ گرم رانه کاج

۲ حبه سیر

۱ قاشق غذاخوری ریحان (۵-۰ گرم)

۱ قاشق غذاخوری پودر فندق

۷۵ گرم روغن زیتون

۴ گرم پارمسان (اسیاب شده)، نمک

دانه کاج را بدون اضافه کردن روغن، درون یک ظرف برشته کنید

و کنار بگذارید. برگ ریحان را با سرعت کم (A1) به آرامی خرد کنید، فشار دهید و رها کنید. مواد باقیمانده در کاسه را جدا کنید و دوباره مخلوط کنید. دانه کاج، پودر فندق،

سیر برش داده شده، نمک و روغن را درون خرد کن ببریزید. برای مدت زمان ۲۰ ثانیه با سرعت توربو (A2) خرد کنید.

در پایان، پارمسان آسیاب شده را اضافه کنید و برای ۱۰ ثانیه دیگر با سرعت توربو (A2) مخلوط کنید تا یک ماده نرم تهیه شود.

سس ساسیک (برای ۴ نفر)

۱ خیار

۲ حبه سیر

عنان تازه

۱۰ سنتی لیتر روغن زیتون

۱ ماست

نمک و فلفل.

خیار را به دو قسمت برش بزنید. دانه های آن را ببرون بیاورید و سپس آن را خرد کنید. به تکه های خیار نمک بزنید و برای مدت زمان ۱۵ دقیقه رها کنید تا خشک شود.

سیر و عنان را خرد کنید. ماست و روغن زیتون را اضافه کنید. مخلوط کنید تا ماده سفلي تولید شود. به آن نمک و فلفل اضافه کنید. تکه های خیار را درون کاسه بگذارید تا مخلوط شوند.

درون یخچال بگذارید و به صورت خنک استفاده کنید.

هموس بی تاهینی (پوره نخود هماره با کنجد، برای ۴ نفر)

۱۰۰ گرم نخود خشک شده

۱ قاشق چایخوری کوچک نمک

۵ سنتی لیتر تاهینی

۵ سنتی لیتر آب لیمو

۵ سنتی لیتر مصاره نخود پخته شده

۱ حبه سیر.

برای تزئین ظرف: چند قطره روغن زیتون، جعفری تازه،

فلفل قرمز نخود را درون آب و در یک مکان خنک برای مدت

۱۲ ساعت خیس کنید. سپس آب آن را خالی کنید و مجدداً درون

تیغه مولوخيه (H*)

به دفترچه دستور آشپزی ارائه شده مراجعه کنید.

قسمت تهیه شیر بستنی (D*)

کرم زده شده

در درون کاسه (F)، تیغه (E) و قسمت تهیه شیر بستنی (D)

را در جای خود قرار دهید، ۲۰ سنتی لیتر کره هموژنیزه (حداقل ۳٪ چربی)، ۲۰ گرم شکر طالبی (مخصوص شیرینی پزی) یا ۲۰ گرم پودر شکر و ۱ بسته کوچک شکر وانتلی را درون

ظرف ببریزید.

بطور مدام و برای مدت تقریبی ۲۰ ثانیه مخلوط کنید.

د. دوشاخه دستگاه را به برق متصل کنید و دکمه روشن/خاموش (A) را فشار دهید، در همین حال قسمت موتور (A) را نیز بگیرید. می توانید سرعت کم (A1) یا سرعت زیاد تر (A2) تغییر دهید. را انتخاب کنید.

نکاتی مفید برای دستیابی به بهترین نتایج:

در پایان مراحل آماده سازی، دکمه روشن/خاموش (A1) و توربو (A2) را رها کنید، پوشاخه استگاه را جدا کرده و منظر بیناید تا یقینه کاملاً متوقف شود (E + D).
متوجه (B)، در پیش استگاه (C) و تیغه (E + D) را بیرون بیاورید تا مخلوط کن خالی شود.
به راتر داشته باشید که سهسته تهیه شیر بستنی (D) را هنگام خرد کردن و مخلوط کردن بیرون بیاورید.

در صورت فشار دادن و رها کردن دکمه، نتیجه بهتری خواهد داشت. با استفاده از تیغه مخصوص، غذاهایی که به کثارة های کاسه چسبیده اند (گشت، پیاز و غیره) را جدا کنید. غذاها را درون کاسه پخش کنید و مجدد ۲ یا سه بار فشار دهید و رها کنید. وزنه ازدراز گیری کاسه از مقابله محاسبه شده توسط تیغه در همان قسمت استفاده می کند و فقط برای اطلاع رسانی به

تیغه H مولوکیه/جعفری
(* بر اساس مدل)

- تیغه (H) را بر روی میله کاسه (G) بکارید (شکل ۱).
 - مقدار موکولیخی یا جغیری را درون کاسه ببریزید و از مقدار حداقل مجاز فراتر نزود، سپس درپوش دستگاه (C) را بر روی آن قرار دهید (شکل ۱).
 - سیستور العمل های ارائه شده در مورد تیغه خرد کن/مخلوط کن (E) را تا زمان روشن کردن دستگاه دنبال کنید.

D قسمت تهیه شیر بستنی (* بر اساس مدل)

- قسمت تیهه شیر بستنی (D) را بر روی میله تیهه (E) قرار دهید و فغل کنید (شکل 3).
 - تیهه (E) و قسمت تیهه شیر بستنی (D) را بر روی میله کاسه (G) بگذارید (شکل 4)، مواد را درون کاسه بریزید و از مقدار داده اکثر مجاز فراز نرود، سپس درپوش دستگاه (C) را بر روی آن قرار دهید (شکل 4).
 - موتور (B) را در بالای کاسه بگذارید و به ازامی بچرخانید تا بدسته بر روی آن قرار بگیرد (F) (شکل 5).



(E) خرد کن (تیغه)

مايوترز

- ۲- زرده تخم مرغ - ۱- قاشق غذا خوری خردل - ۲- قاشق غذا خوری آب - ۱- قاشق غذا خوری سرکه - ۲۰۰ میلی لیتر روغن - نمک، فلفل.

(A2) توربو سرعت

- قبل از شروع به مخلوط کردن، مهم است که همه ترکیبات از دمای ایکسانی برخوردار باشند.

فقط تمام مواد کفته شده و قاشق غذاخوری روغن را به کاسه اضافه کنید (F) که تیفه (E) یا H^+ درون آن قرار گرفته باشد. نوشترین برای مدت ۱۵ ثانیه، یک ترکیب اولیه انعام دیده، روغن را سه بار و هر بار زمانی که به مدت ۱۰ ثانیه فشار می‌داشته، اضافه کنید.

تغییر در دستور آشپزی: مایونیز بدون خردل، مراحل بالا را نتکرار کنید و به جای خردل و آب، ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید.

ترکیب مواد کلوجه (حداکثر مقدار ۰.۵ لیتر)
 ۱۰۰ گرم آرد، ۲ تخم مرغ، ۲۵ لیتر شیر، ۱ قاشق غذاخوری
 روغن و کی نمک به کاسه (F) (اضافه کنید، که تیغه خرد کن (E)
 یا (H*) درون آن قرار گرفته باشد.
 برای مدت زمان ۱۵ تا ۲۰ ثانیه مخلوط کنید تا یک خمیر نرم
 تهیه شود.

ترکیب مواد کلوچه وafel (حداکثر مقدار ۵ لیتر برای ۱۵ وafel)

۵ کرم مخمر نان را همراه با آب کرم مخلوط کنید. آن را درون
 کاسه (F) بریزید که تیغه (E) یا H^+ درون آن قرار گرفته باشد:
 ۱۲ کرم آرد، ۲ تخم مرغ، ۲۰ سنتی لیتر شیر، ۶۰ کرم کره نرم
 شده و ۱ قاشق غذاخوری شکر و اینلی. برای مدت زمان
 ۱۵ تا ۲۰ ثانیه مخلوط کنید تا یک خمیر نرم تهیه شود.
 ۱ ساعت آن را رها کنید.

توصیه هایی برای استفاده:

مواد اولیه	حداکثر اندازه	توصیه	حداکثر زمان	شروع به کار توصیه می شود
جعفری	۲۰ گرم	ساقه های آن را جدا کنید	۱۰ ثانیه	A2 یا A1
نعنای	۲۰ گرم	ساقه های آن را جدا کنید	فشار دهید و رها کنید	A2 یا A1
پیاز، موسیر	۲۰۰ گرم	به چندین بخش تقسیم کنید	فشار دهید و رها کنید	A1
سیر	۱۵۰ گرم	-	-	۵ ثانیه
توست اروپایی	۲۰ گرم	به چهار بخش تقسیم کنید	-	۱۵ ثانیه
بادام، چوز، فندق	۱۰۰ گرم	پوسته های آن را جدا کنید	-	۱۵ ثانیه
پنیر سوییسی	۱۰۰ گرم	خرد کنید	-	۱۵ ثانیه
تخ مرغ آب پز	۳	به دو نیم تقسیم کنید	-	۱۰ ثانیه
گوشت پخته شده	۲۰۰ گرم	به چندین بخش تقسیم کنید	-	۱۰ ثانیه
استیک گاو	۲۰۰ گرم	استخوان ها و غضروف آن را جدا کنید	-	۱۰ ثانیه
شیرینی نرم یا سوب	۰ .۵ لیتر	-	-	۳۰ ثانیه
الو بخارا، برگه زرد آلو	۱۲۰ گرم	هسته آن را جدا کنید	-	۱۰ ثانیه
میوه پخته شده	۲۰۰ گرم	-	-	۱۵ ثانیه

توجه: جزوی حاوی دستورالعمل های ایمنی (LS-123456) با این دستگاه ارائه شده است. قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، دفترچه را به دقت بخوانید و در یک مکان آمن نگه دارید.

◀ شرح

A.	دکمه روشن/خاموش:
A1	سرعت کم
A2	تورو
B.	موتور
C.	دربویش دستگاه
D.	قسمت تهیه شیر بستنی *
E.	تیغه خرد کننده
F.	کاسه
G.	میله کاسه
H.	تیغه نندانه دار مولوختی *
I.	مخزن ذخیره *
J.	دربیوش *
* بر اساس مدل	

◀ قبل از اولین استفاده

- دوشاخه دستگاه را به برق متصل کنید و دکمه روشن/خاموش (A) را فشار دهید، در همین حال قسمت موتور (A) را نیز بکرید. می توانید سرعت کم (A1) یا سرعت زیاد تر (A2) توروی را انتخاب کنید.
- در پایان مرافق امداده سازی، دکمه روشن/خاموش (A1) یا A2 توروی را رها کنید، دوشاخه دستگاه را جدا کرده و منتظر بمانید تا تیغه کاملاً متوقف شود (E).
- موتور (B)، دربویش دستگاه (C) و تیغه (E) را بیرون بیاورید تا مخلوط کن خالی شود.

قبل از اولین استفاده، لوازم جانبی را (C، E، *D، F و H*) با آب و صابون بشویید. با دقت آنکشی و خشک کنید. توجه: تیغه ها بسیار تیز هستند، هنگام استفاده از دستگاه و تمیز کردن آن، از بخش هایی از دستگاه که امکان ایجاد بریدگی با آنها وجود دارد (E و H*) با احتیاط استفاده کنید.

خرد کردن و مخلوط کردن (تیغه E):

- تیغه (E) را بر روی میله کاسه (G) بگذارید (شکل 1). مواد را درون کاسه بریزید اما از میزان حداقل مجذب فراتر نروید. دربویش دستگاه را بر روی آن بگذارید (C) (شکل 1).
- موتور (B) را در بالای کاسه بگذارید و به آرامی بچرخانید تا بدرستی بر روی آن قرار بگیرد (F) (شکل 2).