

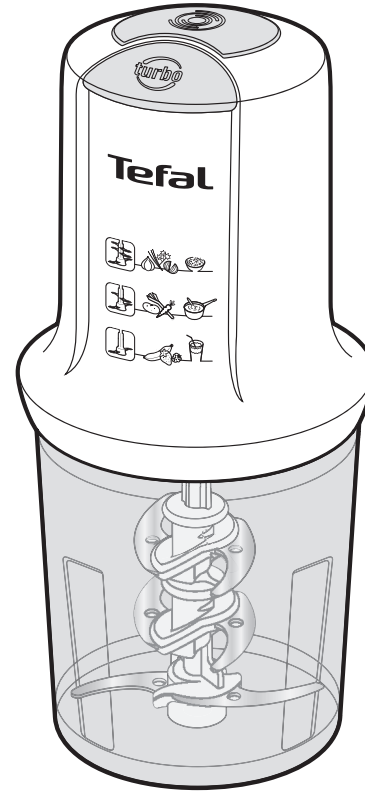
Tefal®

EN

p1 - p6

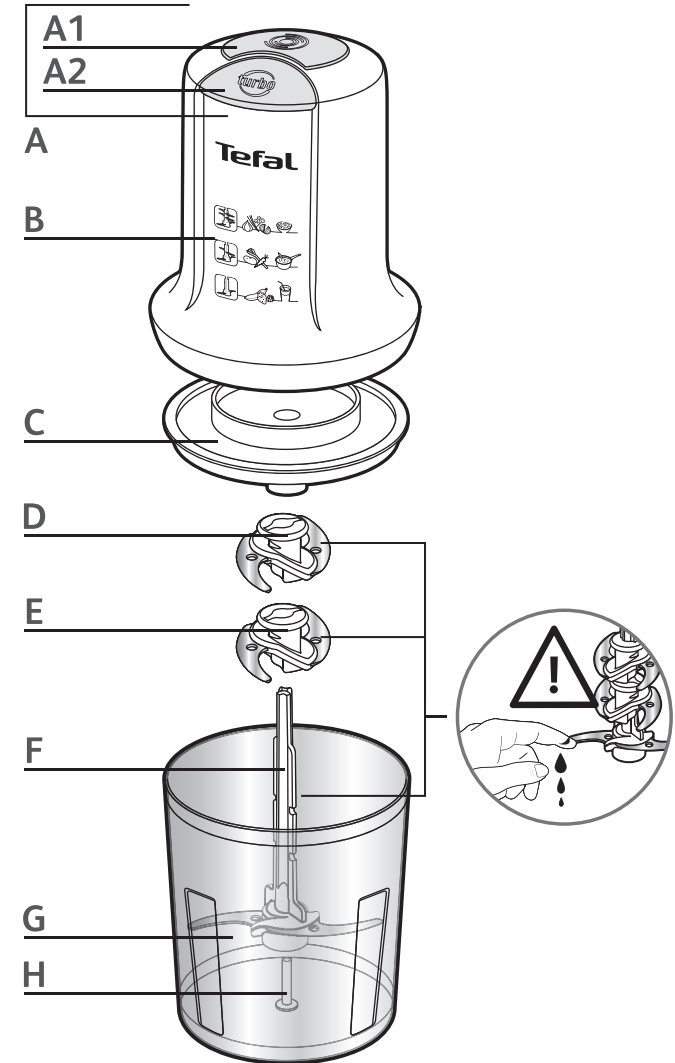
TR

p7 - p12



EN

TR



Réf : 2404132

www.groupe-seb.com

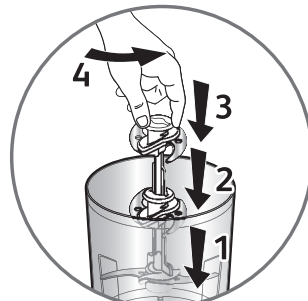


fig.1



fig.2

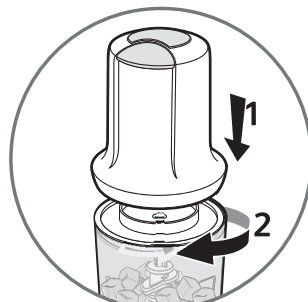


fig.3

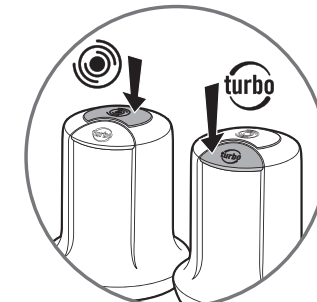


fig.4

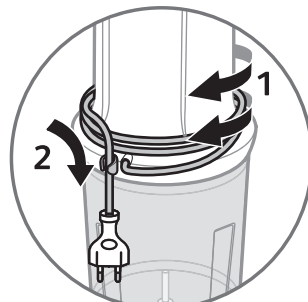


fig.5

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 203/489 Itathai Tower 14th Floor n° 14-02 New Phatthana Road Bangkok, Huaykwang Bangkok 10320	02723 4488	2 years
TÜRKİYE	GROUPE SEB İSTANBUL AŞ Beybi Gie Plaza Cendereye Caddesi Nispetiye Sokak No: 38 K: 12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Milwaukee WI 53202	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Група СЕБ Україна» Вул. Давидовська 21-Б, офіс 1 02069 м. Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk, Woking Surrey GU24 0NF	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av. Eusebio Mendoza, Centro Lateral, Torre ING Bank, Piso 15, Ofic 155 URD La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 años
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127/129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-9 3821 6395	1 year

DESCRIPTION

A - On/Off buttons: A1 Slow speed A2 Turbo B - Motor unit C - Lid	D & E - Upper chopping blades (identical blades) F - Lower chopping blade G - Bowl H - Bowl spindle
--	---

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains electrical supply corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Any connection fault invalidates the guarantee.
- Do not operate the appliance when empty or with the accessories in the bowl.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Use the product on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes. Do not turn the appliance over.
- Do not remove the seal lid until the blades have come to a complete stop.
- Disconnect the appliance:
 - before assembly and disassembly,
 - if it fails during operation,
 - before cleaning or maintenance,
 - after use.
- Never disconnect the appliance by pulling on the power cord.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is in perfect condition, has a socket outlet with an earth connection and that it is suited to the power rating of the appliance.
- Household appliances must not be used:
 - if dropped,
 - if the blades are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before fitting the blades (**D, E & F**).
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid any danger.

- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord should never be near to or in contact with hot surfaces, near to a heat source or sharp edges.
- Do not place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Your appliance is for domestic use only. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your own safety, only use the Tefal accessories and spare parts suitable for your appliance.
- For your safety, this appliance complies with applicable standards and laws:
 - Low Voltage Directive
 - Electromagnetic Compatibility
 - Environment
 - Materials in contact with food.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time, wash the accessories **(C, D, E, F, G & H)** in warm water and a little washing-up liquid. Rinse and dry carefully.

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

Chopping and Blending (blades D, E & F):

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

- Place the blending bowl **(G)** on a clean dry surface where it will not slip.
- Place the lower blade **(F)** inside the blending bowl and on the bowl shaft **(H)** **(Fig. 1)**.
- Fit the upper blade(s) **(E & F)** onto the lower blade already in place in the bowl.
- Add the ingredients (see ingredients table opposite) without exceeding the maximum level **(Fig. 2)**:
- Cut larger pieces into cubes around 1-1.5 cm or as needed to fit easily into the blending bowl.
- **Note: This product is not suitable for using with coffee beans, ice cubes and spices.**
- Now put on the lid **(C)** **(Fig. 2)**.
- Place the motor unit **(B)** on the top by turning slightly clock-wise to correctly position it on the bowl **(G)** **(Fig. 3)**.
- Plug in the appliance and press either low speed **(A1)** or higher speed **(A2 Turbo)**, while at the same time holding the appliance by the bowl **(G)** so that it remains steady **(Fig. 4)**.
- At the end of processing, release the On/Off button **(A1 or A2 Turbo)**, unplug the appliance and wait until the blades **(D, E and/or F)** come to a complete stop.
- Remove the motor unit **(B)**, the lid **(C)** and the blades **(D, E and/or F)** to remove the preparation.

Recommendations for use:

Ingredients	Max quantity	Preparation	Max time or pulsing	Recommended speed
Parsley	30 g	Remove stems	Max processing time	A1 or A2
Mint	30 g	Remove stems	By pulsing	A1 or A2
Onions, shallots	200 g	Cut into 1.5 cm pieces	By pulsing	A1
Garlic	150 g	-	By pulsing	A1
Rusk	20 g	Quartering	5 to 10 sec	A1 or A2
Almonds, nuts, hazelnuts	100 g	Remove shells	5 to 10 sec	A2
Emmental or Gruyere cheese	100 g	Cut into 1.5 cm cubes	5 to 10 sec	A2
Boiled egg	3	Halved	5 to 8 sec	A2
Boiled ham	200 g	Cut into 1.5 cm pieces	5 to 8 sec	A2
Beef steak	200 g	Remove bone & gristle. Cut into 1.5 cm pieces.	8 to 10 sec	A2
Soup	1 pint	-	15 to 20 sec	A1 or A2
Prunes, dried apricots	130 g	Remove stones	6 to 8 sec	A2
Stewed fruit	300 g	-	10 to 15 sec	A1

Useful tips for best results:

Pulsing produces better results. Remove any food stuck to the sides of the bowl (ham, onions etc.) using the spatula. Spread around the bowl and pulse again 2 or 3 times. The bowl measuring scale takes into account volumes measured with the blades in place, and is provided as a guide only.

Caution:

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

Important: for liquid preparations, do not exceed the maximum level (0.5L) indicated on the bowl (G).

RECIPES

Use either the lower chopping blade (F) alone or together with the upper chopping blade(s) (D & E) for better results.

Mayonnaise

2 egg yolks – 1 tbsp mild mustard – 2 tbsps water – 1 tbsp white wine vinegar – 200 ml olive or sunflower oil (or half and half) – salt, pepper.

Speed turbo (A2). It is important for all the ingredients to be at the room temperature before preparation.

Add all ingredients and only 2 tbsps oil to the bowl (G) fitted with the chopping blade (F) alone or both blades (D, E and F) together.

Pre-mix by pressing for 15 seconds. Add the oil in three stages while pressing for 10 seconds each time. After the third stage, you can mix longer to get a thicker consistency.

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 0.5L)

100g plain flour – 2 eggs – ¼ litre milk – 1 tbsp oil – butter to cook the pancakes – a pinch of salt.

Add all ingredients to the bowl (G) fitted with the chopping blade (F) alone or both blades (D, E and F) together.

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

Heat a knob of butter in a frying pan. Once the butter has melted, add a ladle of the pancake mix to the pan. When holes appear on the top of the pancake, turn with a palette knife or spatula and cook on the other side for a minute or so.

Basil pesto

20g pine nuts – 2 garlic cloves – 1 bunch (50g) basil – 80 ml olive oil – 40 g parmesan (grated) – salt – 10 g shelled hazelnuts.

Toast the pine nuts in a pan without oil and set aside.

Finely chop the basil leaves on slow speed (A1), while repeatedly pressing the button for one second. Remove any food stuck on the sides of the bowl and mix again.

Add the hazelnuts and mix on turbo speed (A2) until they turn into a thick powder. Remove any food stuck on the sides of the bowl and mix again.

Add the pine nuts, the garlic cut in half, salt and oil into the chopper. Chop for 20 seconds on turbo speed (A2).

Finally, add the grated parmesan and mix for a further 10 seconds on turbo speed (A2) to obtain a fine texture.

Hummus bi tahini (chick pea puree with sesame, serves 4)

100g dried chick peas – 1 small tbsp salt – 50ml tahini – 50 ml lemon juice – 50 ml water from the cooked chick peas – 1 garlic clove.

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 or until soft and tender, adding more water if necessary until tender. Drain and set aside 50 ml of the salted water in which the chick peas were cooked. Remove the skin from the chick peas.

Add the chick peas with the tahini, the lemon juice, the garlic clove and the water from the cooked chick peas to the bowl (G) fitted with the chopping blade (F) alone or both blades (D, E and F) together. Mix to obtain a thick consistency.

Adjust seasoning and consistency if required.

Tip: you can also make this recipe using 200g canned chick peas in salted water. In this case, drain and rinse the chick peas and use the water from the can instead of the salted water in which the chick peas were cooked. Then mix all ingredients to obtain a thick creamy consistency.

To decorate the plate: add a trickle of olive oil, fresh parsley (chopped), paprika or Cayenne pepper.

CLEANING YOUR APPLIANCE

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (B).
- Never immerse the motor unit (B) in water. Do not rinse it under water. Clean it with a damp cloth and dry carefully.
- Handle the blades (D, E & F) with care as they are very sharp.
- Do not leave the blades (D, E & F) to soak with the dishes in the sink.
- For easy cleaning of the bowl (G) after use, pour 1 glass of water and a few drops of washing up liquid into the bowl, switch the mixer on for 5 to 10 seconds, with the blades in place (D, E & F) then rinse under the tap.
- If the plastic parts become discoloured by foodstuffs such as carrots, rub with a cloth soaked in cooking oil, then proceed with normal cleaning.
- The bowl (G), lid (C) and other accessories (D, E and F) 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. 5).

END-OF-LIFE ELECTRIC OR ELECTRONIC PRODUCTS

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

Think of the environment!



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



Take it to a local civic waste disposal centre.

AÇIKLAMA

A - Açma/kapama düğmeleri:	D ve E - Üst doğrama bıçakları (tamamen aynı bıçaklar)
A1 Düşük hız	F - Alt doğrayıcı bıçak
A2 Turbo	G - Hazne
B - Motor ünitesi	H - Hazne çubuğu
C - Sızdırmaz kapak	

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

- Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız önce kullanma talimatlarını dikkatle okuyun. Cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz bedensel, duysal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) tarafından ya da daha önce cihazı kullanmamış kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Kişinin güvenliğinden sorumlu birinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Yalnızca alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazı ilk kez kullanıyorsanız, elektrik tesisatınızın voltajının cihazın ürün etiketi üzerinde belirtilen voltaja uygun olduğunu kontrol etmenizi öneririz.
- Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan tüm arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Cihazı boşken veya aksesuarlar haznenin içindeyken çalıştırmayın.
- Bu cihazı elektrikli ısıtıcı üzerine veya yanan bir ocağın yanına yaklaştırmayın.
- Ürünü düz, sabit, ısıya dayanıklı, ısı kaynaklarından uzak veya su sıçrama olasılığı olmayan bir yüzeyde kullanın. Cihazı ters çevirmeyin.
- Bıçaklar tam olarak durmadan sızdırmaz kapağı çıkartmayın.
- Şu durumlarda cihazı fişten çekin:
 - Cihazı monte etmeden ve sökmeden önce,
 - çalışırken bir anda durursa,
 - temizlemeden veya bakım yapmadan önce,
 - kullandıktan sonra.
- Cihazı fişten çıkarırken güç kordonundan tutarak çekmeyin.
- Yalnızca düzgün çalıştığından emininseniz uzatma kablosu kullanın.
- Elektrikli ev aletleri şu durumlarda kullanılmamalıdır:
 - Yere düşerse,
 - bıçaklar hasarlı veya kırıkta.
- Kullanılmadığı zamanlarda ve bıçakları (**E ve F**) takarken her zaman cihazı fişten çekin.
- Kordon zarar görmüşse tehlikeden kaçınmak için üretici firma, satış sonrası servis veya bu niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kordonu çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Kordonun cihazın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kaynağından veya sivri köşelerden uzak tutulması gerekir.

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

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

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

Doğrama ve Çırpma (bıçaklar D, E ve F):

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

- Çırpma haznesini **(G)** üzerinde kaymayacağı temiz ve kuru bir yüzeye yerleştirin.
- Alt bıçağı **(F)** çırpma haznesinin içine ve hazne miline **(H)** yerleştirin **(Şek. 1)**.
- Üst bıçağı veya bıçakları **(E ve F)** önceden kabın içindeki yerine yerleştirilmiş olan alt bıçak üzerine yerleştirin.

Not: Yalnızca alt bıçağı kullanıyorsanız, bu adımı yoksayın.

- Malzemeleri (aşağıdaki malzeme tablosuna bakın) maksimum düzeyi geçmeyecek şekilde ekleyin **(Şek. 2)**:
- Büyük parçaları ortalama 1-1,5 cm'lik küpler halinde veya çırpma haznesine kolayca girebilecek büyüklükte kesin.
- Kahve çekirdeği, baharat, buz küpleri veya buz gibi sert gıdaları doğramanın bıçakların daha çabuk aşınmasına neden olacağını unutmayın.
- Sızdırmaz kapağı **(C)** takın **(Şek. 2)**.
- Motor ünitesini **(B)** haznenin **(G)** üzerine doğru şekilde takmak için hafifçe çevirerek üst kısma yerleştirin **(Şek. 3)**.
- Cihazı fişe takın, dönmemesi için hazneden **(G)** tutarken Açma/Kapama düğmesine **(A)** basın. Düşük hızı **(A1)** veya yüksek hızı **(A2 Turbo)** seçebilirsiniz **(Şek. 7)**.
- Karışım hazır hale gelince Açma/Kapama düğmesini **(A1 veya A2 Turbo)** bırakın, cihazın fişini çekin ve bıçaklar **(D, E ve/veya F)** tam olarak durana kadar bekleyin.
- Karışımı hazneden dökmek için motor ünitesini **(B)**, sızdırmaz kapağı **(C)** ve bıçakları **(D, E ve/veya F)** çıkarın.

Kullanım önerileri:

Malzemeler	Maks. miktar	Öneri	Maks. süre	Önerilen çalışma şekilleri
Maydanoz	30 gr.	Saplarını ayırın	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1 veya A2
Nane	30 gr.	Saplarını ayırın	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1 veya A2
Soğan, arpacık soğan	200 gr.	Parçalara bölün	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1
Sarımsak	150 gr.	-	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1
Kızarmış ekmek	20 gr.	Dörde bölün	5 ila 10 saniye	A1 veya A2
Badem, ceviz, fındık	100 gr.	Kabuklarını soyun	5 ila 10 saniye	A2
Eski kaşar	100 gr.	Küp küp doğrayın	5 ila 10 saniye	A2
Haşlanmış yumurta	3	İkiye bölün	5 ila 8 saniye	A2
Haşlanmış sosis	200 gr.	Parçalara bölün	5 ila 8 saniye	A2
Biftek	200 gr.	Kemiklerini ve kırıkdıklarını ayırın	8 ila 10 saniye	A2
Hafif hamur işleri veya çorba	0.5 lt.	-	15 ila 20 saniye	A1 veya A2
Kuru erik, kuru kayısı	130 gr.	Çekirdeklerini ayırın	6 ila 8 saniye	A2
Komposto	300 gr.	-	10 ila 15 saniye	A1

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları:)

Kısa aralıklarla çalıştırılması daha iyi sonuç almanızı sağlar. Haznenin kenarlarında kalan yiyecekleri (sosis, soğan gibi) bir spatula aracılığıyla çıkarın. Hazneyi sallayın ve iki veya üç kez kısa aralıklarla tekrar çalıştırın. Hazne ölçüğü bıçaklar takılıken ölçülen miktarı dikkate alır ve yalnızca bilgi amaçlıdır.

Dikkat:

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

Önemli: Sıvı karışımlar için hazne (G) üzerinde belirtilen maksimum düzeyi (0,5 lt.) geçmeyin.

TARIFLER

Daha etkili sonuçlar için yalnızca alt doğrama bıçağını (F) veya alt doğrama bıçağını üst bıçak veya bıçaklarla (D ve E) birlikte kullanmanız gerektiğini unutmayın.

Mayonez:

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

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

Tüm malzemeleri ve yalnızca 2 çorba kaşığı yağı doğrama bıçağının (F) tek başına veya her iki bıçağın (E ve F) birlikte yerleştirildiği hazneye (G) ekleyin.

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

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

Krep karışımı: (en fazla 0,5 lt. yapar)

100 gr. unu, 2 yumurtayı, 1/4 litre sütü, 1 çorba kaşığı yağı ve bir tutam tuzu doğrama bıçağının (F) tek başına veya her iki bıçağın (D, E ve F) birlikte yerleştirildiği hazneye (G) ekleyin.

Pürüzsüz bir karışım elde etmek ortalama için 15 ila 20 saniye çırpın.

Waffle karışımı: (15 waffle için en fazla 0,5 lt. yapar)

5 gr. mayayı az miktar ılık suyla karıştırın. Karışımı doğrama bıçağının (F) tek başına veya her iki bıçağın (D, E ve F) birlikte yerleştirildiği hazneye (G) dökün: 130 gr. un, 2 yumurta, 200 ml.süt, 60 gr. yumuşatılmış tereyağı ve 1 çorba kaşığı vanilya. Pürüzsüz bir karışım elde etmek için ortalama 15 ila 20 saniye karıştırın. 1 saat dinlenmeye bırakın.

Fesleğenli pesto: (4 kişilik)

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

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

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

Cacık: (4 kişilik)

1 salatalık - 2 diş sarımsak - taze nane - 100 ml. zeytin yağı - 1 kap yoğurt - tuz ve karabiber.

Salatalığı uzunlamasına iki parçaya kesin. Çekirdeklerini ayırın ve salatalığı küp şeklinde doğrayın. Küp şeklinde kestiğiniz salatalıkları tuzlayın ve 15 dakika

süzülmesini bekleyin. Sarımsağı ve naneyi doğrayın. Yoğurdu ve zeytin yağını ekleyin. Koyu bir karışım elde etmek için karıştırın. Tuzu ve karabiberi ekleyin. Bir kaba alarak salatalıkları ekleyin. Buzdolabında bekletin ve soğuk servis edin.

Tahinli humus (4 kişilik)

100 gr. kuru nohut - 1 çay kaşığı tuz - 50 ml. tahin - 50 ml. limon suyu - 50 ml. nohudun haşlama suyu - 1 diş sarımsak.

Tabağı süslemek için: Az miktarda zeytin yağı, taze maydanoz, toz paprika veya pul biber.

Nohutları serin bir ortamda yaklaşık 12 saat suda bekletin. Süzün ve ardından bir tencereye yerleştirip nohutların üzerini kapatacak şekilde su ekleyin. Kaynadıktan sonra 1 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Tuz ekleyin ve nohutlar yumuşayana kadar ortalama 30 dakika daha pişirmeye devam edin. Nohutları pişirdiğiniz sudan bir miktar ayırın. Nohutların kabuklarını soyun.

Krema kıvamında bir karışım elde etmek için diğer malzemeleri nohutlarla karıştırın.

Karışım hazır hale gelince baharatlarını ekleyin ve kıvamını ayarlayın. Süsleme için maydanozu doğrayın.

Çeşnili tereyağı:

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

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

Farklı hazırlama önerileri:

Ançüz tereyağı: 100 gr. tereyağı, 100 gr. yağda ançüz filetosu, 1 çorba kaşığı limon suyu.

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

Çift bıçaklı

Kırmızı orman meyveli dondurma:

200 gr. dondurulmuş kırmızı orman meyvesi

4 çorba kaşığı pudra şekeri (yaklaşık 30 gr.)

100 ila 200 ml. tam yağlı krema (damak tadına göre)

Kırmızı orman meyvelerini 10 ila 15 saniye karıştırın

Şekeri ve tam yağlı kremayı ekleyin

15 saniye karıştırın.

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

Üç bıçaklı

Ballı kayısı marmeladı

250 g taze kayısı (bu tarif kuru kayısı ile yapılamaz)

65 g bal

Kayısıları kaba boşaltın, balı kayısıların üzerine ekleyin ve en fazla 8 saniye karıştırın

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- Motor ünitesini **(B)** temizlemeden önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Motor ünitesini **(B)** asla suya sokmayın. Suyun altında durulamayın Nemli bir bezle temizleyin ve dikkatlice kurulaştırın.
- Çok keskin olduklarından bıçakları **(D, E ve F)** tutarken dikkatli olun.
- Bıçakları **(E ve F)** lavabonun içindeki diğer bulaşıkların arasında bırakmayın.
- Hazneyi **(G)** kullandıktan sonra kolayca temizlemek için haznenin içine 1 bardak su ve az miktarda bulaşık deterjanı dökün, bıçakların **(D, E ve F)** yerleştirildiği çirpiciyi 5 ila 10 saniye çalıştırın ve ardından elde durulaştırın.
- Plastik kısımlar havuç gibi yiyeceklerle boyanırsa sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve normal temizleme işlemine devam edin.
- Hazne **(G)**, sızdırmaz kapak **(C)** ve diğer aksesuarlar **(D, E ve F)** bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur ve "EKONOMI" ya da "HIZLI YIKAMA" programlarında bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir.

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

GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK ÜRÜNLER

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



Çevreyi koruyun!

- ① Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.

- ➞ Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine veya yetkili servis merkezine götürün.

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kupopis / Kupopis / Data zakupu / Data vânzării / Isigijimo data / Istukuplev / Datum nakupa / Szerezéskor / Datum nakupa / Prijava datuma / Datum kupovine / Datum kupnje / Data otkuparstva / Datum nakupa / Tarihik pehvelian / Tanggal pembelian / Tugay mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продаж / Дата покупки / Дата на закупуване / Datum na kupovanje / Satylogan merialmi / Παραρτημένο κτυπο / Αναρτημένο κτυπο / 購買日期 / 購入日 / 구입일 자 / تاريخ شراء / تاريخ شراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de produto / Typnamnér des Gerätes / Artikelnummer / Van het apparaat / Referencenummer / Produktreferenz / Artikelnummer / Tuoletumero / Referencia produktu / Model / Garinto numeris / Totele Viitenumber / Tip aparata / Választás kelle / Typ výrobku / Produkt / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Označka proizvoda / Cod produs / Produkt rufikon / Referenciá produk / Mla sin pham / Crán kodu / Модель / Модель / Модел на уред / Modeli / Κωδικός προϊόντος / Πηλη / Αναριθμός / 產品型號 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Hāloentmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardutojuves pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Mäster in namn och adress / Tipusozám / Názov a adresa predajcu / Vekala nosaukums un adrese / Názov a adresa maloiprodaje / Názov a adresa prodávaca / Názov a adresa prodajnog mjesta / Nume și adresa vânzător / Názov a adresa prodávce / Noma dan alamat penjual / Nama Toko Pajual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satisin firmamun ödi ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назве и адреса на продавницата / Satyшының аты және мекен-жайы / Επωληστής και διανοστής καταστήματος / Αναριθμός αναριθμούσε ή αναριθμός / 銷售商店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 / اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام و آدرس خرده فروش / نام و آدرس خرده فروش

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stempel / Forhandler stempel / Hāloentmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Stämpila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Zigtægning / Eladó neve, címe / Raziklo prodajcu / Zimoga / Pečati maloiprodaje / Pečati prodávaca / Pečati prodajnog mjesta / Stämpila vânzătorului / Raziklo prodaje / Cap penenti / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán hàng dấu / Satisin firmamun Kağıcı / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговски обект / Печат на продавницата / Satyшының мөрі / Παραρτημένο κτυπο / Αναριθμός / 銷售商蓋印 / 販売店印 / 소매점 찍인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش

			
ALGERIA	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois - Les 4M 60130 EDULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.R.L. Bulgaroski 1813 S. C142N7JA Casas Pablon Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ARMENIA	«Գրուպը ՏԵԲ-Եվրոպա» ՓԲԸ Մոսկովյան փող. 112180 Մոսկովյան փող. 112180 Մոսկովյան փող. 112180	(010) 55-76-07	3 months/ years
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7555 Silverdale NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebenaustrasse 402 760 2348 Braun am Graben	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GRUPE SEB BELGIUM S.A.N.V. 25 avenue de l'Expérience - 21 6200 Etterbeek	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	«Група ТЭБ-Беларусь» 119189 Мінск Російскі Сярэдняшкоўскі пр. 21 літ. 2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Development Predstavništvo u BiH Vozdovac 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	1 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Auro 146 Mossoró 05106-800 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ / BULGARIA	ТРИП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД 17, Борова 327, ет. 1, офис 1 1500 София	0700 10 330	3 години
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Possimille Avenue Toronto, ON M1V 3V6	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Ruta 1 Avenida Los Leones 0052 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aéreo 172 - Kilometro 8 Via Bogotá - Cali SE Continental	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Development S.A.S. Vojarska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1028/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempehvej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH KILBURG GmbH Helmhainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	GRUPE SEB Finland Keskuspuu 1 02530 Espoo	09 622 94 20	2 vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Amoyse Courtes 94950 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB Development S.A.S. Office 1 floor 1, 52G Simenou St. 1850 Sofia - Bulgaria	2106371251	3 ετη
HONG KONG	SEB Asia Ltd Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mond Road, Tai Koo, Tsai, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZAG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavarnok u. 2040 Budapest	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	GRUPE SEB Indonesia Representative Office Solomon Plaza, Plaza Marelin 6th Floor Jl. Jenderal Sudirman Ray 73-75 Jakarta 10110 Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Mantovana 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takamiya Music Building 3-14-13, Higashi Gotanda Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Група ТЭБ-Беларусь» ӨАҚ, 119189 Мінск Російскі Сярэдняшкоўскі пр. 21 літ. 2	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(주) 세브코리아 서울시 중구다림로 88 세브빌딩 3층 1호실	1588-1588	1 year
LATVIA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	GRUPE SEB Bulgaria EOOD Office 1 floor 1, 52G Simenou St. 1850 Sofia - Bulgaria ТРИП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД 17, Борова 327, ет. 1, офис 1, 1500 София Bulgaria	(0)2 20 50 022	3 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD. Lot No. C23A/001 A/002 Block C, Kelauk Sdn. No. 17, Jalan SST205 - 47501 Kajang Jaya Selangor, Kuala Lumpur	65 6550 8800	1 year
MEXICO	GRUPE SEB MEXICO S.A. de C.V. - Grupo SEB 50 Deep Hill, Col. Polanco Delegación Miguel Alemán P.O. Box 1111 Mexico DF	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	TEFAL S.R.L. CEE-Republica Bvd. Ștefan cel Mare, 31 E, etaj 1 020460 Chișinău, Republica	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GRUPE SEB NEDERLAND BV Geoparkstraat 6 3813 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 155 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GRUPE SEB NORDIC AS Teitovog 21 2750 Bærum, ØSTLAND GRUPE SEB NORDIC AS Ås, Gerning Road N° 113 of 208 B Sandvikt - Luma - Oslo	815 09 567	2 år
PERU	GRUPE SEB PERU S.A. Av. Gerning Road N° 113 of 208 B Sandvikt - Luma - Oslo	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GRUPE SEB POLSKA SP. Z O.O. ul. Dmochowska 7B 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco 1 - 3.º/4.º 1900 - 786 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B2 Aerodrom Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010552 București	0 21 316 87 84	2 ani
POCCHA/ RUSSIA	GRUPE SEB RUSSIA 118100 Moscow Prokudin Chernomyslovskiy pr. d. 14 etaj 2	495 213 32 37	2 goda / years
SRBIJA Serbia	SEB Development Antikalski put 1719 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GRUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd 59 Jalan Pemimpin #04-11/02 L&Y Building Singapore 627215	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GRUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybárska 40 851 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o. Gregarčeva ulica 6 1000 LJUBLJANA	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GRUPE SEB IBERICA S.A Amigóvers, 119-123, Complejo Escuelas 08015 Barcelona	0902 31 25 00	3 años
SVERIGE	TEFAL SWEDISH SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Trudstegen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 100 8152 Dietlikon	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd Top International Building, Suite B2, 6F-1, No. 218, Tun-Hua South Road, Sec. 2, Daan District, Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year