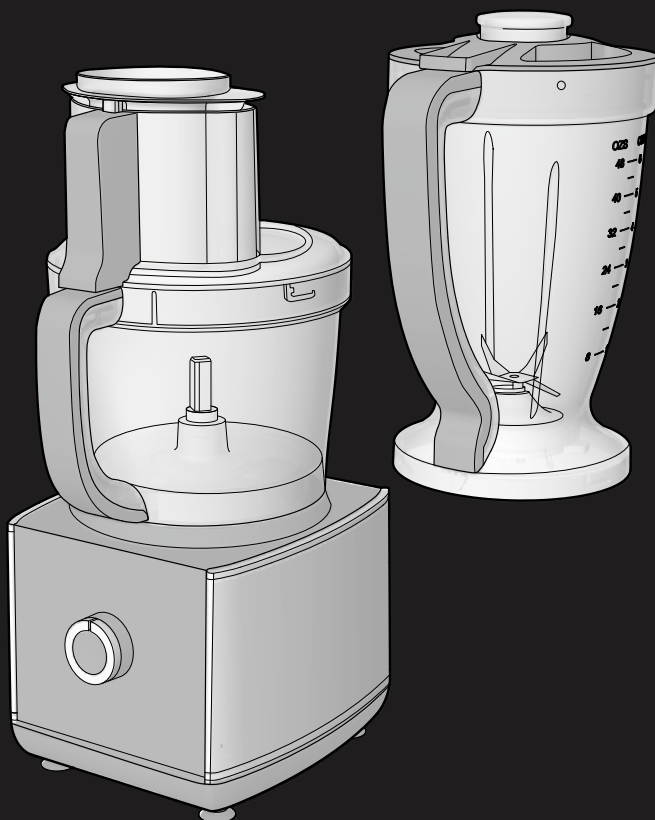


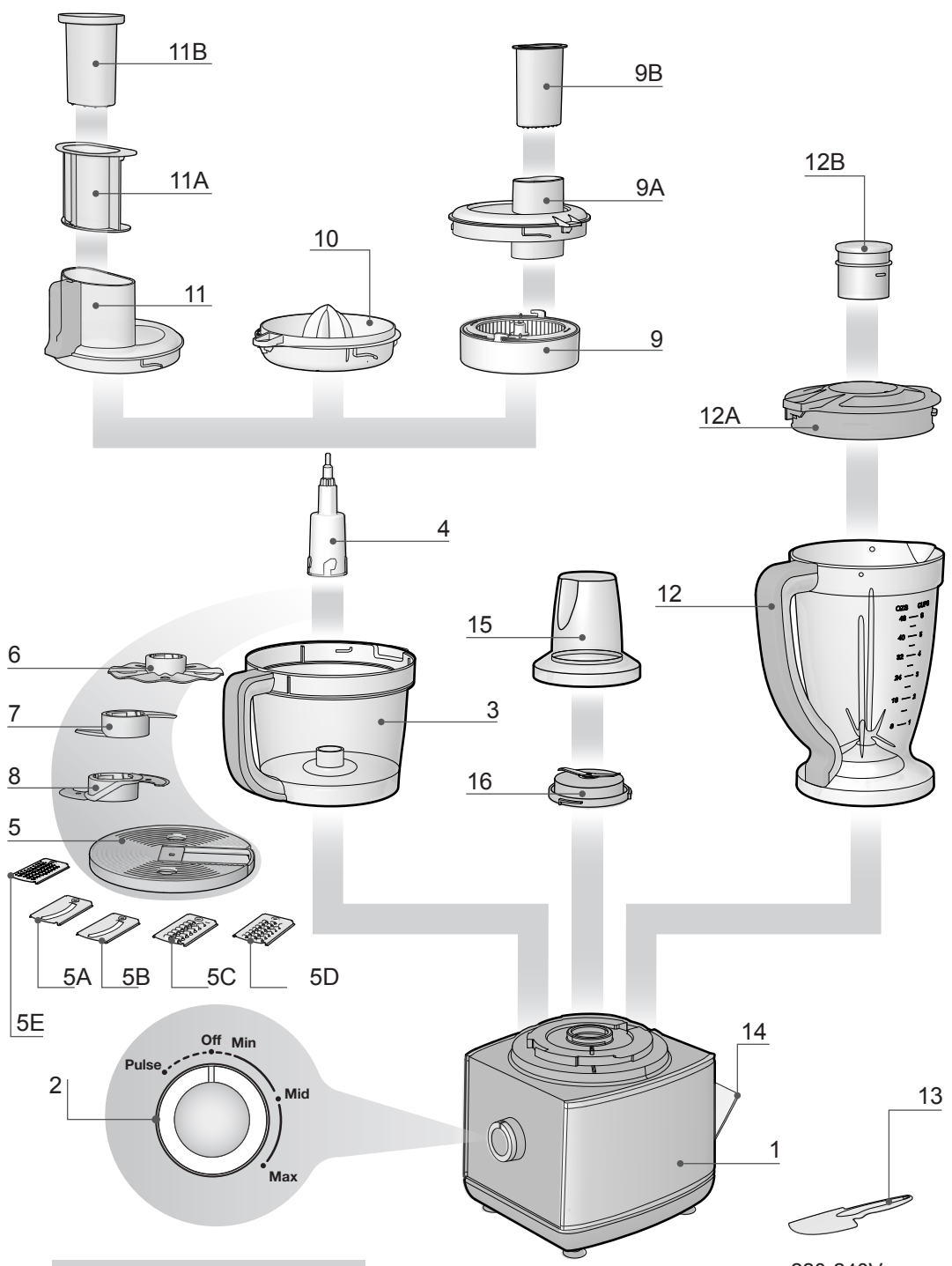
 Hotpoint

 Hotpoint

ARISTON

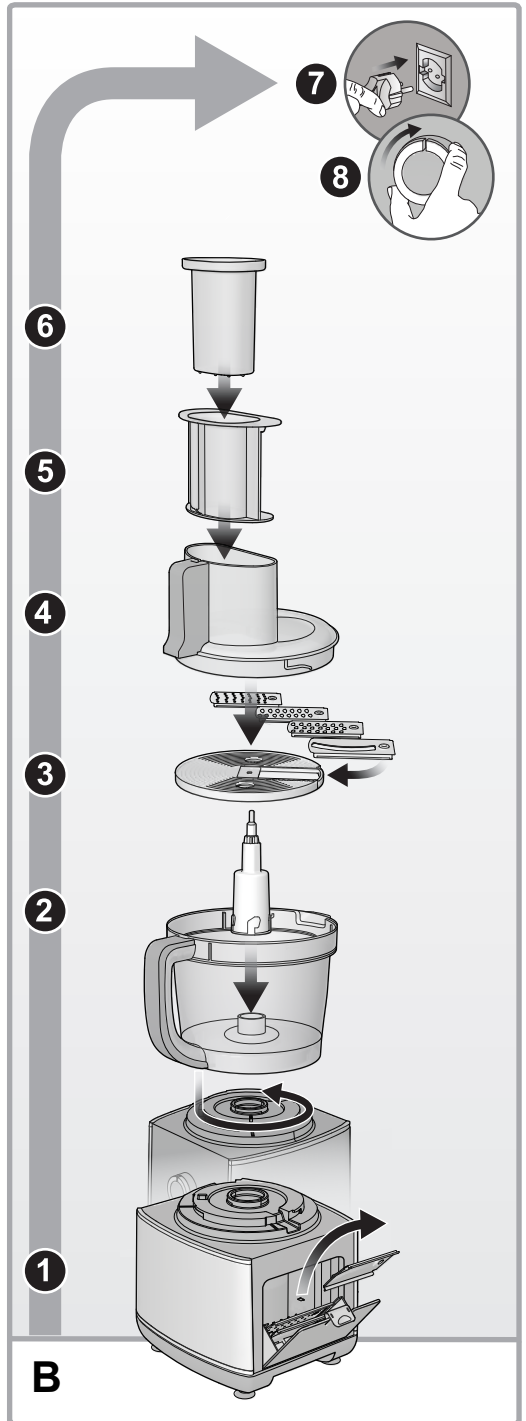
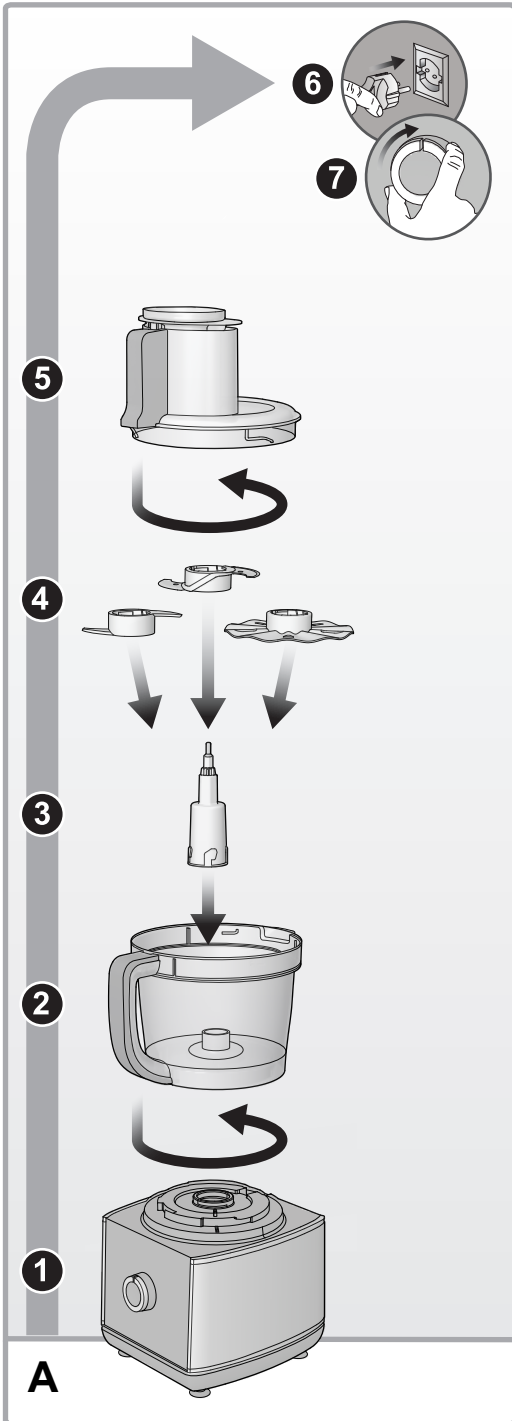


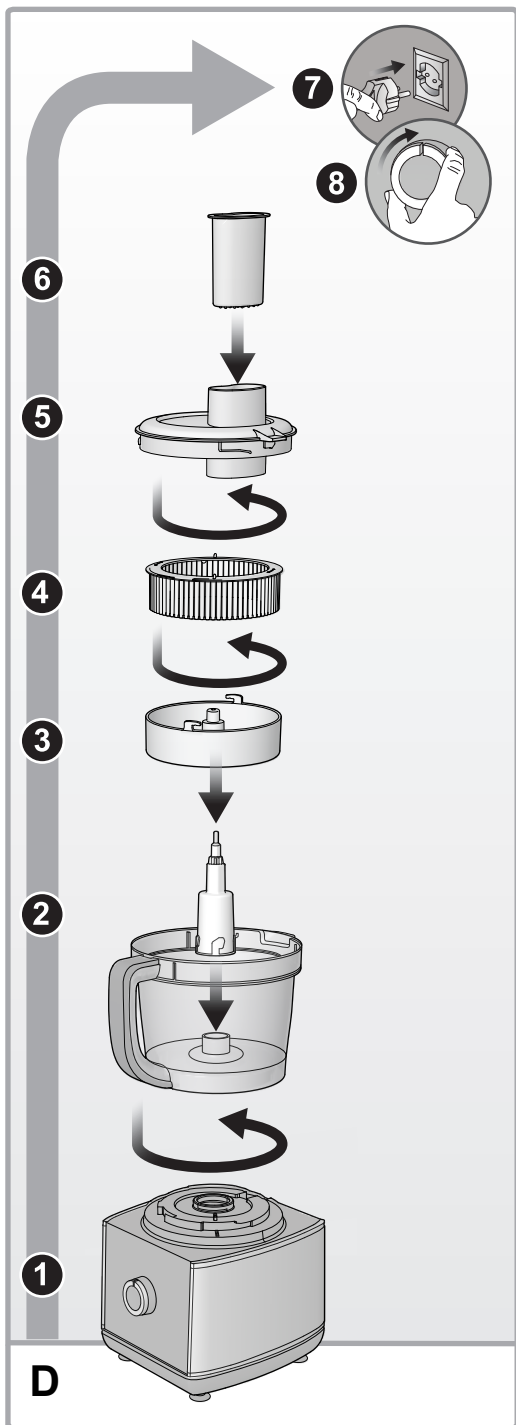
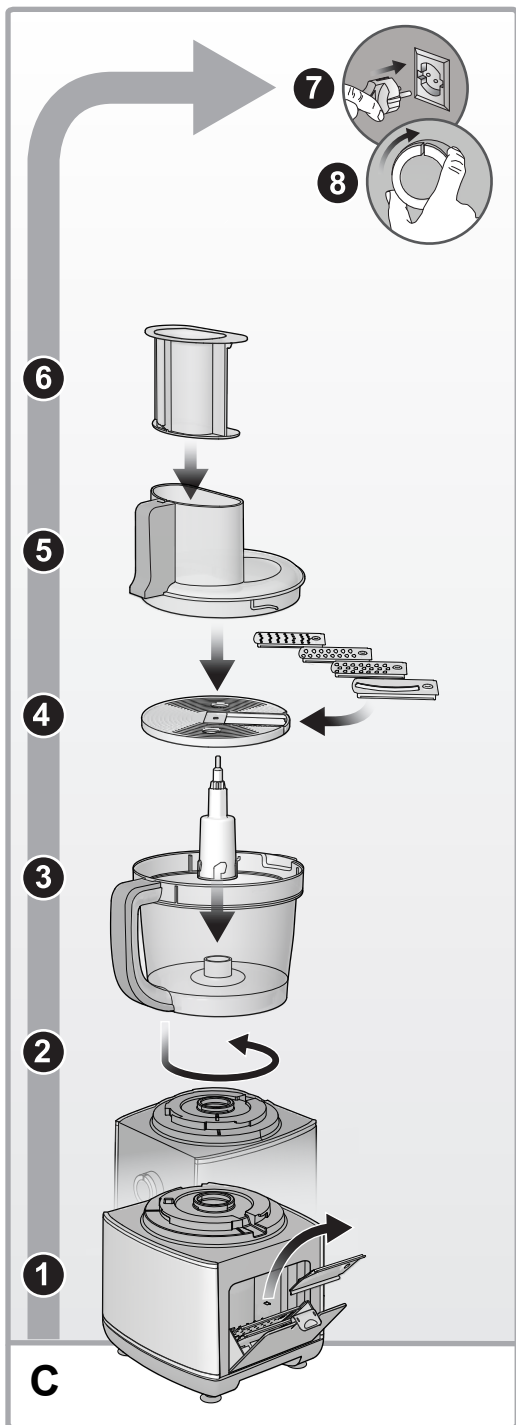
IT	Istruzioni per l'uso	5	TR	Kullanma talimatları	69
EN	Operating instructions	21	PT	Instruções de Utilização	84
FR	Mode d'emploi	36	UA	Інструкції з експлуатації	100
RU	Инструкции по эксплуатации	52	KZ	Пайдалану нұсқаулығы	116

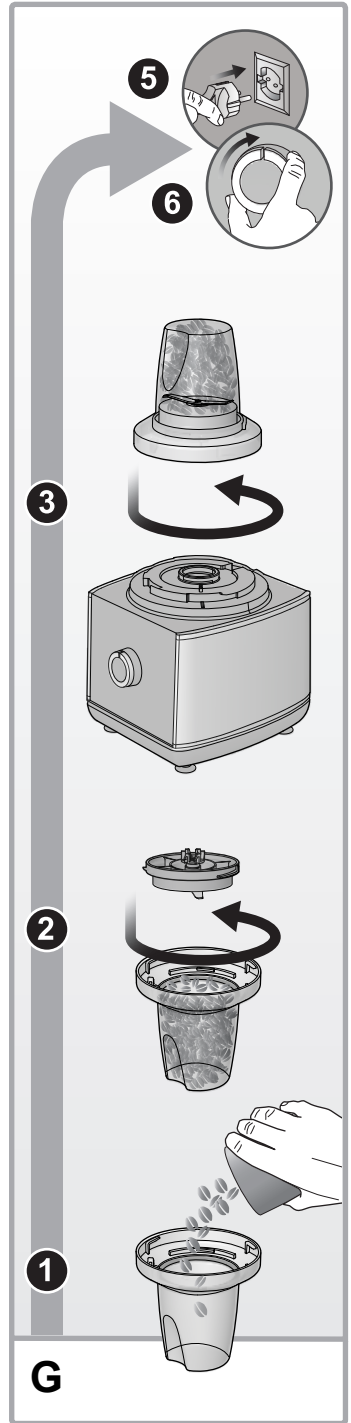
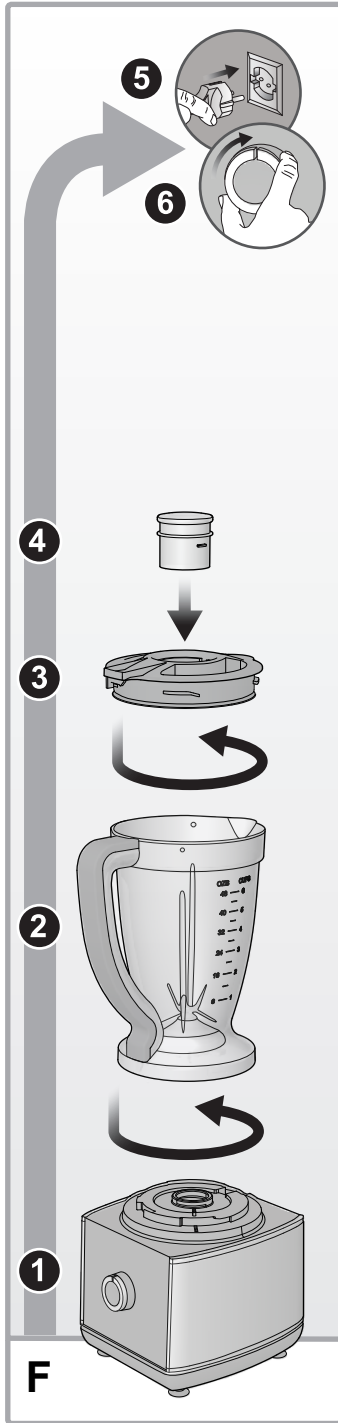
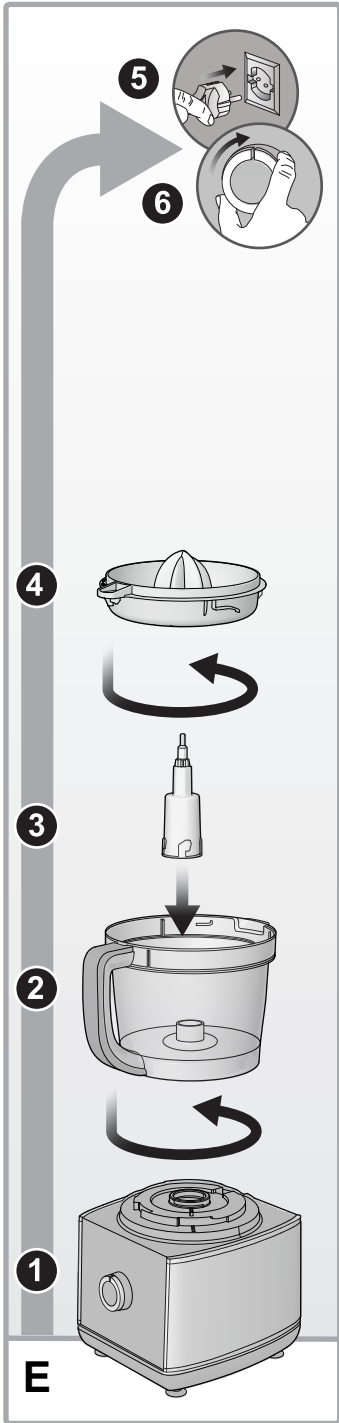


FP 100 EU

220-240V
1000W

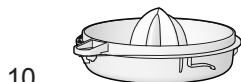
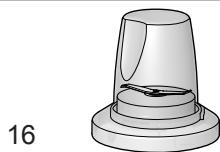
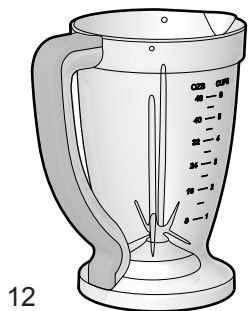
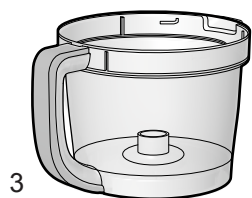






FP 1005 AX0

FP 1009 AX0



PARTI E FUNZIONI

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Base | 9A. Coperchio |
| 2. Manopola di comando | 9B. Pestello |
| 3. Tazza | 10. Spremiagrumi |
| 4. Albero motore | 11. Coperchio tazza |
| 5. Disco di supporto per inserimento lame | 11A. Pestello grande |
| 5A. Lama per fette sottili | 11B. Pestello piccolo |
| 5B. Lama per fette spesse | 12. Gruppo bicchiere |
| 5C. Lama per triti fini | 12A. Coperchio bicchiere |
| 5D. Lama per triti grossi | 12B. Misurino |
| 5E. Grattugia | 13. Spatola |
| 6. Disco sbattitore | 14. Cassetto accessori |
| 7. Gancio per impastare | 15. Macina-caffè/tritatutto |
| 8. Lama per tritare | 16. Blocco lame |
| 9. Centrifuga | |

Manopola

OFF — Il robot da cucina deve sempre essere lasciato sulla posizione OFF quando non è in funzione.

Da OFF a MAX — Permette un'azione graduale sulla velocità, regolabile dal minimo al massimo.

PULSE — Ruotate la manopola in senso antiorario su "PULSE" e tenete in posizione affinché l'apparecchio funzioni. Quando rilasciate la manopola, l'apparecchio si ferma. Usate PULSE per operazioni brevi, come tritare noci e nocciole, carni crude o verdure.

In questo modo, potete controllare i risultati della lavorazione e verificare la consistenza continuamente, finché la manopola ruota su "OFF".

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto: avete scelto un apparecchio efficiente, in grado di fornire prestazioni di alto livello.

Se le istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio non sono rispettate, il produttore non sarà responsabile degli eventuali danni che ne conseguono.

Le istruzioni di funzionamento possono fare riferimento a modelli diversi: ogni differenza è individuata in modo chiaro.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Quando utilizzate apparecchi elettrici, è necessario che rispettiate sempre alcune precauzioni fondamentali, comprese le seguenti:

- Per proteggervi dal rischio di scosse elettriche, non immergete la base, il cavo o la spina in acqua o in altro liquido.
- Non lasciate l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Tenete i bambini lontani dall'apparecchio.
- Controllate i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non consentite a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, di mettere in funzione l'apparecchio, a meno che non siano sorvegliate o non abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità.
- In caso di interruzione dell'alimentazione l'apparecchio resta acceso e si riavvia al ritorno dell'energia elettrica.
- Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di corrente quando non lo utilizzate, oppure prima di inserire o togliere le varie parti e prima di pulirlo. Per scollegarlo, spegnetelo, prendete la spina e disinsertetela dalla presa a muro facendo attenzione a non tirare il cavo.
- Evitate il contatto con le parti in movimento e
- Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo in conformità con le specifiche riportate sulla targa.
- Leggete tutte le istruzioni. Conservate le istruzioni per consultazioni future.

- non introduce le dita nell'apertura di scarico.
- Non mettete in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati, oppure se l'apparecchio non funziona in modo corretto o ha subito un qualsiasi danno. Portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato affinché sia esaminato, riparato o sia eseguita una regolazione elettrica o meccanica.
- Per evitare lesioni, le riparazioni (ad esempio la sostituzione di un cavo danneggiato) vanno effettuate solo dal nostro servizio di assistenza clienti.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non usate l'elettrodomestico all'aperto.
- Non lasciate che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o che stia a contatto con superfici calde.
- Tenete mani e utensili lontani dalle lame in movimento o dai dischi nella fase di lavorazione dei cibi, per evitare la possibilità di gravi lesioni o di danni al robot da cucina. Si può usare un raschietto, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- Le lame sono taglienti: maneggiatele con cautela. Assicuratevi di inserire o di rimuovere la lama per tritare e il disco affetta/sminuzza tenendoli per le estremità non taglienti per evitare di ferirvi.
- Per evitare lesioni, non collocate mai la lama per tritare o il disco affetta/sminuzza sulla base senza prima aver posizionato correttamente la tazza. Verificate che il motore, il disco e/o la lama per tritare siano completamente fermi prima di rimuovere il coperchio.
- Verificate che il coperchio sia saldamente bloccato in sede prima di avviare l'apparecchio.
- Non introduce mai il cibo con le mani nello scivolo collocato sul coperchio: servitevi sempre del pestello.
- Non fate funzionare l'apparecchio in presenza di esplosivi e/o di vapori infiammabili.
- Questo apparecchio è da intendersi solo per uso domestico e non per uso commerciale o industriale. Ogni utilizzo diverso da quello per il quale è stato progettato comporterà l'annullamento della garanzia.
- Non tentate di manomettere il meccanismo di blocco del coperchio.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio mentre è in funzione.
- Per ridurre il rischio di scossa elettrica non cercate di rimuovere la copertura della base:

all'interno non vi sono elementi utili all'utente. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.

- Per la vostra protezione, questa unità è dotata di un sistema di bloccaggio: il robot da cucina non entrerà in funzione finché la tazza non è agganciata alla base e il coperchio correttamente serrato sulla tazza. Verificate che il pestello grande sul coperchio della tazza sia anch'esso in posizione di blocco. Non tentate di far funzionare l'unità se il coperchio della tazza, la tazza e il pestello grande non sono correttamente posizionati. Assicuratevi di collocare la base su una superficie piana, asciutta e pulita prima di iniziare la lavorazione.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Nel disimballare il prodotto e rimuovere il materiale d'imballaggio, maneggiate la lama per tritare e il disco affetta/sminuzza con attenzione poiché sono molto affilati.
- Lavate tutte le parti, ad eccezione della base, in acqua calda e saponata. Risciacquate e asciugate. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie. Assicuratevi di aver letto attentamente il manuale di istruzioni, in particolare le sezioni "Istruzioni per l'uso" e "Conservazione e pulizia" per apprendere le corrette modalità di manutenzione e detersione.

UTILIZZATE IL ROBOT DA CUCINA



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete il paragrafo "Informazioni importanti e norme di sicurezza".

Suggerimenti e tecniche di utilizzo

Procedete alla lavorazione di ridotti quantitativi di liquido ogni volta (circa 2 tazze o meno): quantitativi maggiori possono fuoriuscire dal recipiente.

LAMA PER TRITARE/DISCO SBATTITORE/GANCIO PER IMPASTARE (A)

1. Collocate la base dell'unità su una superficie

- piatta e asciutta.
2. Unite la tazza facendone scattare l'impugnatura e ruotandola in senso antiorario finché si aggancia completamente alla base.
3. Inserite l'albero motore posizionandolo correttamente sulla tazza.
4. Inserite la lama per tritare / il disco sbattitore / il gancio per impastare sull'albero motore e rilasciate.
5. Aggiungete gli ingredienti.
6. Unite il coperchio con il pestello e ruotatelo in senso antiorario finché non è completamente agganciato alla tazza.

ACCESSORI PER AFFETTARE, SMINUZZARE E GRATTUGIARE

 **Verificate che l'unità sia spenta e che il cavo sia disinserito prima dell'uso.**

Servitevi del pestello per trattare i cibi e non usate mai le mani per spingere il cibo direttamente.

Lasciate lavorare l'apparecchio: una pressione troppo forte non serve ad accelerare il funzionamento. Non fate funzionare il robot da cucina ininterrottamente per periodi superiori a 3 minuti alla volta, lasciatelo riposare per 5 minuti tra i cicli di lavorazione (nella funzione di mescolamento la durata dei cicli si può allungare, ad es. per 5 minuti consecutivi).

Gli accessori lama e grattugia non sono adatti per lavorare noci, nocciole, rafano e alimenti simili.

Per lavorare formaggi a pasta dura utilizzare l'accessorio grattugia.

Come procedere con pezzi di cibo piccoli o di forma allungata (B)

1. Innanzitutto mettete la tazza sulla base.
2. Verificate che l'albero motore sia ben posizionato.
3. Prendete dal cassetto l'accessorio richiesto e inseritelo sul disco di supporto.
4. Unite il disco di supporto all'albero motore.
5. Agganciate il coperchio con il pestello grande.
6. Inserite i pezzi di cibo piccoli e di forma allungata con il pestello piccolo. Consultate la Guida alimenti che vi indicherà come affettare e sminuzzare.
7. Ruotate la manopola in senso orario fino alla posizione "MIN"/"MAX" per ottenere una lavorazione continua. Spingete il pestello grande con una forza pari a circa 400-500 g.


8. Una volta terminata la lavorazione, ruotate la manopola in senso antiorario fino alla posizione "OFF", aspettate che il disco smetta di girare, ruotate il coperchio fino alla posizione di sblocco e toglietelo.

Come procedere con pezzi di cibo grandi (C)

1. Innanzitutto mettete la tazza sulla base.
2. Verificate che l'albero motore sia ben posizionato.
3. Inserite l'accessorio richiesto sul disco di supporto.
4. Unite il disco di supporto all'albero motore.
5. Agganciate il coperchio con il pestello grande.
6. Mettete i grossi pezzi di cibo nell'apposito scivolo collocato sul coperchio, poi spingete insieme il pestello grande e quello piccolo. Consultate la Guida alimenti che vi indicherà come affettare e sminuzzare i cibi.
7. Ruotate la manopola in senso orario fino alla posizione "MIN"/"MAX" per ottenere una lavorazione continua. Spingete il pestello grande con una forza pari a circa 400-500 g.
8. Una volta terminata la lavorazione, ruotate la manopola in senso antiorario fino alla posizione "OFF", aspettate che il disco smetta di girare, ruotate il coperchio fino alla posizione di sblocco e toglietelo.

 **Togliere il pestello grande significherebbe far arrestare il motore.**


UTILIZZATE L'ACCESSORIO CENTRIFUGA (D)

 **Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete il paragrafo "Informazioni importanti e norme di sicurezza".**


Servitevi di questa funzione per estrarre il succo da frutta con semi (ad es. mele, pere), bacche, frutta con nocciolo snocciolata, ortaggi (ad es. carote, pomodori).


1. Innanzitutto mettete la tazza sulla base.
2. Verificate che l'albero motore sia ben posizionato.
3. Assemblate l'accessorio centrifuga avvitando la grattugia con il cestello filtrante in posizione di blocco e in senso antiorario.
4. Unite il coperchio per centrifugati e ruotate in senso antiorario.
5. Ruotando l'interruttore, impostate una velocità bassa.

- Inserite la frutta o gli ortaggi nella bocchetta ed esercitate una leggera pressione con il pestello. Se necessario, tagliate gli ingredienti prima di utilizzarli.
- Una volta terminata la lavorazione, impostate brevemente l'interruttore rotante su una velocità alta e lasciate funzionare l'apparecchio fino alla spermitura completa della polpa.


 **Quantità massima di lavorazione: 250 g di frutta o di verdure.**

UTILIZZATE L'ACCESSORIO SPREMIAGRUMI (E)


 **Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete il paragrafo "Informazioni importanti e norme di sicurezza".**


 **Prima dell'uso verificate che l'unità sia spenta e che il cavo sia disinserito dalla presa. Il cono di spremitura non può essere rimosso dalla vaschetta di raccolta del succo: dividete prima la frutta/l'alimento a metà. Lasciate lavorare l'apparecchio, una pressione troppo forte non serve ad accelerare il funzionamento. Non usate il robot da cucina ininterrottamente per più di 30 minuti alla volta: lasciatelo riposare per 1 minuto tra i cicli di lavorazione.**

- Innanzitutto mettete la tazza sulla base.
- Verificate che l'albero motore sia ben posizionato.
- Avvitare lo spremiagrumi fino in fondo e in senso antiorario.
- Per estrarre il succo dalla frutta impostate l'interruttore rotante su una velocità bassa e premete la frutta sulla zona di spremitura.

 **Non superate il livello massimo di liquido nella tazza. Svotate subito la tazza.**

UTILIZZATE L'ACCESSORIO FRULLATORE (F)


 **Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete il paragrafo "Informazioni importanti e norme di sicurezza".**

 **Prima del primo utilizzo, lavate tutte le parti, ad eccezione del gruppo base: il misurino, il coperchio, il gruppo bicchiere (che comprende il bicchiere, il blocco lame, il**

cestello e la base del bicchiere). Il gruppo bicchiere non è scomponibile.

Le lame sono taglienti: maneggiatele con cautela. Non immergete mai la base motore del frullatore in acqua o in altri liquidi.

- Inserite il gruppo bicchiere posizionandolo correttamente sulla base, fate scattare l'impugnatura del gruppo bicchiere e ruotatelo in senso antiorario finché si aggancia completamente alla base.
- Inserite il cibo da frullare nel bicchiere.
- Mettete il coperchio sul bicchiere e ruotatelo in senso antiorario fino alla posizione di blocco. Verificate che il misurino sia in sede.
- Verificate che la manopola sia su "OFF". Inserite la spina in una presa elettrica standard.
- Per ottenere un risultato migliore nel tritare il ghiaccio, usate la funzione "PULSE". Attivate questa funzione ruotando la manopola su "PULSE" e rilasciatela per fermare la triturazione.
- Se volete aggiungere qualche ingrediente mentre il frullatore è in funzione, togliete il misurino e introducete l'ingrediente attraverso l'apertura sul coperchio.
- Una volta terminato di frullare, ruotate la manopola sulla posizione "OFF".

 **Per agganciare il gruppo bicchiere alla base c'è una sola posizione: l'apparecchio non entrerà in funzione se il gruppo bicchiere non è correttamente posizionato sulla base.**

Suggerimenti e tecniche

- Il frullatore si può danneggiare: non utilizzate ingredienti congelati (eccetto i cubetti di ghiaccio). Non fate funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Tagliate i cibi a pezzetti di circa 5 cm prima di inserirli nel frullatore. Per tritare, grattugiare o preparare frullati con frutta fresca o surgelata, tagliatela a pezzetti di 2 cm.
- Affinché gli alimenti da frullare con i liquidi circolino meglio, versate nel bicchiere prima i liquidi, poi aggiungete la parte solida.
- Gli alimenti seguenti non devono mai essere posti nell'apparecchio poiché possono causare danni: ossa, grossi pezzi di cibi solidi congelati o cibi duri come le rape.
- Per tritare il ghiaccio, riempite il bicchiere a metà con acqua fredda. Aggiungete circa 2 tazze di cubetti di ghiaccio. Tenete saldamente una mano sul coperchio e

ruotate la manopola sulla posizione "PULSE". Se necessitate di una maggiore quantità di ghiaccio, togliete il tappo e aggiungete i cubetti uno ad uno attraverso il foro sul coperchio. **NON TRITURATE IL GHIACCIO SENZA L'AGGIUNTA DI LIQUIDO.** Il mancato rispetto di queste indicazioni può provocare danni a lame, bicchiere e frullatore, oltre a lesioni personali.

USO DEL MACINA-CAFFÈ/ TRITATUTTO (G)

Usate questo accessorio per erbe aromatiche, noci e nocciole, chicchi di caffè.

1. Per aprire il bicchierino, svitate il blocco lame in senso antiorario.
2. Mettete gli ingredienti nel bicchierino. Riempitelo fino a metà.
3. Avvitate strettamente il blocco lame sul bicchierino in senso orario.
4. Ponete il bicchierino sulla base motore e ruotate finché si blocca.
5. Avviate alla massima velocità o utilizzate la funzione "PULSE".

Norme di sicurezza

- Non inserite mai il blocco lame sull'apparecchio senza il bicchierino.
- Non svitate mai il bicchierino quando il macinino è inserito sull'apparecchio.
- Non toccate le lame affilate. Tenete il blocco lame fuori dalla portata dei bambini.
- Non rimuovete mai il macinino se le lame non sono completamente ferme.

Importante

- Per garantire una lunga vita al vostro macinino, non fatelo funzionare per più di 15 secondi.
- Spegnetelo non appena avete ottenuto la consistenza desiderata.
- Usate solo ingredienti secchi.

Suggerimenti e tecniche

- Le erbe aromatiche si macinano meglio quando sono pulite e asciutte.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete il paragrafo "Informazioni importanti e norme di sicurezza".

1. Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi che sia spento e che il cavo non sia collegato alla presa di corrente.
2. Ogni volta che potete, sciacquate le varie parti subito dopo l'uso per facilitarne la pulizia.
3. Strofinare la base, la manopola dei comandi e i piedini con un panno umido e asciugate subito accuratamente. Le macchie ostinate si possono rimuovere sfregando con un panno umido e un detersivo delicato, non abrasivo. Non immergete la base nel liquido.
4. Tutte le parti rimovibili si possono lavare in acqua calda saponata e vanno poi sciacquate e asciugate con cura. Se necessario, usate uno spazzolino con setole di nylon per completare la pulizia della tazza e dello scivolo sul coperchio: lo spazzolino eviterà che possiate tagliarvi con la lama per tritare, il disco affetta/sminuzza e la lama del frullatore.
5. Non usate spugnette o pulitori abrasivi sulle parti di plastica o di metallo.
6. Non riempite la tazza con acqua bollente e non immergete alcuna parte in acqua bollente.

Suggerimenti e tecniche

Alcuni alimenti, come le carote, possono macchiare temporaneamente la tazza. Per rimuovere le macchie, preparate una miscela con 1 cucchiaino di bicarbonato e 2 cucchiaini di acqua tiepida. Applicare il composto sulle macchie e strofinare con un panno. Sciacquate con acqua saponata e asciugate.

Per pulire i recipienti sporchi, riempiteli fino a metà con acqua calda e aggiungete un paio di gocce di sapone liquido per piatti. Con il coperchio ben chiuso, ruotate la manopola sull'alta velocità per circa 30 secondi. La maggior parte dei residui si riverserà all'esterno assieme all'acqua saponata e basterà risciacquare o lavare delicatamente i recipienti a mano.

GUIDA ALLA PREPARAZIONE DEI CIBI

Lame per tritare

ALIMENTO	QUANTITA'	INDICAZIONI	VELOCITA'
ALIMENTI PER BAMBINI	Fino a 4 tazze (1000ml)	Introducete nel recipiente fino a 4 tazze (1000 ml) di verdure cotte e/o di carne con 1/4 di tazza (60 ml) di liquido per ogni tazza di cibo solido. Procedete senza interruzione fino alla consistenza desiderata.	mid/max
MOLLICHE DI PANE	Fino a 10 fette	Tagliate le fette di pane fresco o secco in pezzi di 3-5 cm. Mettetele nella tazza e tritatele fino a ridurle in molliche fini.	mid/max
MOLLICHE DI BISCOTTI SECCHI	Fino a 5 tazze (1250 ml)	Per ottenere le molliche di biscotti secchi, wafer alla vaniglia o al cioccolato, spezzettate i biscotti più grandi in pezzi da 3-5 cm. Poneteli nella tazza e tritateli fino a ridurli in molliche fini.	mid/max
MIRTILLI TRITATI	3 tazze (750 ml)	Avviate Pulse per tritare fino alla consistenza desiderata. Potete anche aggiungere lo zucchero per ottenere una salsa di mirtilli.	pulse
UOVA TRITATE	Fino a 12	Sgusciate, asciugate e tagliate a metà le uova sode. Inserirle nella tazza. Avviate Pulse per tritare e controllate la consistenza dopo 4-5 impulsi.	pulse
AGLIO TRITATO	Fino a 12	Assicuratevi che la tazza sia asciutta. Fate cadere gli spicchi dallo scivolo sul coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.	max
CARNE MACINATA (CRUDA O COTTA)	Fino a 2,5 tazze (600 ml)	Tagliate la carne a cubetti di 2,5 cm. Introduceteli nella tazza e avviate Pulse per tritare.	max
TRITO DI FUNGHI	Fino a 12	Dividete i più grandi a metà e metteteli nella tazza. Avviate Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata.	pulse
TRITO DI NOCI E NOCCIOLE	2 tazze	Introducetele nella tazza e avviate Pulse per tritare.	pulse

TRITO DI CIPOLLE	Fino a 2 grandi	Tagliatele in quattro pezzi e mettele nella tazza. Usate Pulse 1 o 2 volte per ottenere un trito di consistenza grossolana. Per le cipolle novelle, fino a 2 tazze (500 ml) tagliate a pezzi di 2,5 cm.	pulse
PARMIGIANO O PECORINO ROMANO GRATTUGIATI	Fino a 1 tazza e 1/2 (375 ml)	Lasciate il formaggio a temperatura ambiente. Tagliatelo a cubetti di 2,5 cm. Introduceteli nella tazza e avviate Pulse per ottenere un formaggio grattugiato di consistenza grossolana. Continuate la lavorazione per una consistenza più fine.	max
TRITO DI PREZZEMOLO	Fino a 2 tazze	Mettete il prezzemolo nella tazza e avviate Pulse per tritare fino alla consistenza desiderata per circa 10-15 secondi. Procedete allo stesso modo con altre erbe aromatiche (basilico, coriandolo, menta).	pulse
PEPERONI VERDI, ROSSI, GIALLI TRITATI	Massimo 1 peperone	Tagliate il peperone a cubetti di 2,5 cm. Mettetelo nella tazza e avviate Pulse per tritare.	pulse
ZUPPE, PASSATI O VELLUTATE	2 tazze (500 ml)	Versate 2 tazze di minestra di verdure calda (meno di 80°C) per ottenere passati e vellutate. Procedete fino ad ottenere la consistenza desiderata.	mid/max
PUREA DI ZUCCA GIALLA, ZUCCA O PATATE	Fino a 5 grandi (1250 ml), a cubetti di 2,5 cm	Versate 1/4 di tazza (60 ml) di brodo per ogni tazza di alimento solido. Avviate Pulse per tritare finemente, poi continuate la lavorazione fino ad ottenere una purea.	pulse/max
PUREA DI FRAGOLE	2 tazze (500 ml)	Mondate le fragole e tagliate a metà le più grandi. Mettetele nella tazza e avviate Pulse per tritare. Procedete senza interruzione fino ad ottenere la consistenza di una purea.	pulse/max
POMODORI TRITATI	4 di media grandezza	Dividete i pomodori in quattro parti. Mettete fino a 4 pomodori nella tazza ed avviate Pulse per ottenere un trito più o meno fine.	pulse

Lame per sminuzzare

ALIMENTO	INDICAZIONI	VELOCITA'
CAVOLO	Usate l'apposito disco per sminuzzare finemente il cavolo (per un'insalata ad esempio). Tagliate il cavolo a pezzetti per introdurli attraverso lo scivolo sul coperchio. Sminuzzate applicando una pressione leggera. Svuotate la tazza quando il contenuto raggiunge l'altezza del disco.	mid
CAROTE	Inseritele nello scivolo sul coperchio e sminuzzate.	mid
FORMAGGI A PASTA DURA (AD ES. CHEDDAR)	Il formaggio deve essere ben freddo. Tagliate il formaggio per poterlo introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.	mid
FORMAGGI A PASTA MOLLE (ADES. MOZZARELLA)	Tagliate il formaggio per poterlo introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio. Il formaggio deve essere tenuto in freezer per 30 minuti prima di avviare la lavorazione. Applicate una pressione leggera.	mid
PATATE	Tagliate le patate per poterle introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.	mid
ZUCCHINE	Affettate le zucchine a rondelle o a bastoncini per poterle introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.	mid

Lama per affettare

ALIMENTO	INDICAZIONI	VELOCITA'
MELA	Dividete il frutto a metà e inserite le parti una sopra l'altra nello scivolo sul coperchio. Applicate una pressione leggera.	mid/max
LATTUGA CAPPUCCIO	Tagliate la lattuga per poterla introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.	mid/max
CAROTE	Tagliate le carote per poterle introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.	mid/max
SEDANO	Eliminate i filamenti. Riempite lo scivolo sul coperchio per ottenere risultati ottimali.	mid/max
CETRIOLO	Tagliate il cetriolo per poterlo introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.	mid/max
FUNGHI	Impilate i funghi nello scivolo sul coperchio ponendoli di lato per affettarli nel senso della lunghezza.	mid/max
CIPOLLE	Dividete le cipolle a metà, riempite lo scivolo posizionando le parti verticalmente per ottenere un trito di consistenza grossolana.	mid/max
PESCHE, PERE	Dividete la frutta a metà e togliete la parte centrale. Posizionate le parti verticalmente nello scivolo sul coperchio ed affettate applicando una pressione leggera.	mid/max

PEPERONI VERDI, ROSSI, GIALLI TRITATI	Dividete i peperoni a metà e togliete la parte centrale. Introdurre i peperoni nello scivolo sul coperchio, schiacciandoli leggermente, se necessario. Tagliate i più grandi in quattro parti o a strisce, a seconda del risultato che desiderate ottenere. Affettate applicando una pressione leggera.	mid/max
SALAME PICCANTE	Tagliate il salame in bastoncini di 8 cm. Togliete la pellicola non commestibile.	mid/max
PATATE	Pelatele o lasciatele con la buccia. Posizionatele nello scivolo sul coperchio dopo aver tagliato le più grandi a metà.	mid/max
FRAGOLE	Mondate le fragole. Sistematele di lato per affettarle nel senso della lunghezza.	mid/max
POMODORI	Utilizzate pomodori piccoli per ottenere fette intere: se necessario, divideteli a metà. Applicate una pressione decisa, ma leggera.	mid/max
RAPE	Pelate le rape. Tagliatele per poterle introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.	mid/max
ZUCCHINE	Eliminate le estremità. Utilizzate zucchine di piccole dimensioni per ottenere fettine intere. Dividete a metà le più grandi per poterle introdurre nello scivolo sul coperchio.	mid/max

Accessorio centrifuga

ALIMENTO	INDICAZIONI
MELA	Tagliatela per poterla introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio. Applicate una pressione leggera.
CAROTE	Tagliatele per poterle introdurre attraverso lo scivolo sul coperchio.
SEDANO	Eliminate i filamenti. Riempite lo scivolo sul coperchio per ottenere risultati ottimali.

Spremiagrumi

ALIMENTO	INDICAZIONI
ARANCIA	Dividete il frutto a metà. Applicate una pressione decisa.
LIMONI	Dividete il frutto a metà. Applicate una pressione decisa.

Disco sbattitore

ALIMENTO	INDICAZIONI	VELOCITA'
ALBUMI	4-6 albumi Lavorate per 2 minuti	max
PANNA MONTATA		max

Frullatore

ALIMENTO	QUANTITA'	INDICAZIONI	VELOCITA'
CAROTE	Fino a 5 tazze (1250 ml)	Tagliate le carote a cubetti di 1,5 cm. Introducete nel bicchiere fino a 5 tazze (1250 ml) aggiungendo 1,5 tazze (360 ml) di liquido per ogni tazza di cibo solido, frullando senza interruzione fino alla consistenza desiderata.	pulse/mid/max
FRAGOLE FRULLATO GHIACCIATO DI BANANA	1/2 tazza (120 ml) di succo d'arancia 1 tazza (circa 140 g) di fragole fresche, lavate e mondate 1 banana di media grandezza tagliata in 3 pezzi 1 vasetto di yogurt light alla vaniglia (240 ml) 1 cucchiaino di miele (15 ml) 3 cubetti di ghiaccio	Nel bicchiere del frullatore versate in successione i 5 ingredienti. Coprite con il coperchio e avviate la funzione "Blend" (5) per 10 secondi. Mentre il frullatore è in funzione, togliete il tappo. Inserite i cubetti di ghiaccio e continuate a frullare fino ad ottenere una miscela densa, liscia e cremosa.	pulse/mid/max
PUREA DI FAGIOLI ALLA MESSICANA 3 tazze circa (720 ml)	2 barattoli (420-450 g ciascuno) di fagioli borlotti o 4 tazze (960 ml) di fagioli borlotti freschi lessati con il loro liquido 1 cipolla piccola tritata 2 spicchi d'aglio tritati 1/4 di tazza (60 ml) di strutto o di olio vegetale	1. Scolate i fagioli e tenete da parte il liquido. In una casseruola di media grandezza cuocete i fagioli, la cipolla e l'aglio. Coprite e cuocete a fuoco medio-alto finché le cipolle siano completamente ammorbidite. 2. Mettete 1 tazza della miscela di fagioli nel bicchiere del frullatore, coprite e avviate l'apparecchio. Mentre il frullatore è in funzione, togliete il tappo e versate attraverso il foro il liquido dei fagioli tenuto da parte in quantità sufficiente ad ammorbidire la miscela. Continuate ad aggiungere i fagioli, 1 tazza alla volta, e il liquido nella quantità necessaria, fino ad utilizzare tutti i fagioli ed ottenere una miscela liscia e cremosa.	mid/max

Gancio per impastare

ALIMENTO	QUANTITA'	INDICAZIONI	VELOCITA'
TORTE LIEVITATE	Max 500 gr di farina	Inserite gli ingredienti uno alla volta fino ad ottenere un impasto omogeneo.	min/mid
PASTE FROLLE	Max 500 gr di farina	Inserite gli ingredienti uno alla volta fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto.	min/max

Macinare

ALIMENTO	QUANTITA'	INDICAZIONI	VELOCITA'
CHICCHI DI CAFFE'	Riempito fino a metà	Macinare utilizzando PULSE per non più di 15 sec. alla volta fino ad ottenere la consistenza desiderata.	pulse
NOCCIOLE/ MANDORLE	Riempito fino a metà	Macinare utilizzando PULSE per non più di 15 sec. alla volta fino ad ottenere la consistenza desiderata.	pulse

INSALATA RUSSA

Ingredienti per 4 persone: tonno sott'olio g 250, acciughe sott'olio, 2 patate, 2 carote, pisellini già sgranati g 300, 2 uova, senape in crema, 1 limone, olio di semi di arachide, sale.

Mettete nel cestello del robot, in cui avrete montato il disco sbattitore, 2 uova intere, 1 punta di senape e 1 pizzico di sale e frullate unendo, a filo, circa 2 dl di olio. Quando il composto sarà gonfio e omogeneo, unite 4 cucchiaini di succo filtrato di limone. Scolate il tonno dall'olio di conserva e spezzettatelo. Fate lo stesso con 8 filetti di acciughe. Sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti grossolani con la lama chopper e passatele subito in acqua acidulata con succo di limone perché non anneriscano. Lavate le 2 carote e affettatele con la lama affettatrice. Portate al bollore una pentola colma di acqua e sbollentate le patate per 5 minuti, scolatele poi in acqua ghiacciata e scolatele definitivamente dopo 5 minuti di ammollo nell'acqua ghiacciata. Fate lo stesso con le carote, sbollentandole per 3 minuti. Fate lo stesso con i piselli, sbollentandoli per 1 minuto. Mettete in una ciotola le patate, le carote, i piselli, il tonno e le acciughe, unite la maionese e mescolate bene, regolando di sale e unendo poco olio. Lasciate riposare in frigorifero per 2 ore.

TERRINA DI FEGATINI DI CONIGLIO

Ingredienti per 6 persone: fegatini di coniglio g 400, pancetta dolce g 100, 2 cipolle, 6 fette di pane casereccio, 2 foglie d'alloro, 2 bacche di ginepro, vino Marsala secco, panna fresca, burro, sale e pepe.

Montate la lama sminuzzatrice nel cestello del robot. Pelate le cipolle e sminuzzatele finemente. Trasferite il composto in una casseruola e soffriggetele con una noce di burro. Cuocete per circa 10 minuti, rimestando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Nel frattempo, sminuzzate i fegatini e la pancetta nel robot con la lama chopper. Trasferiteli in una casseruola e rosolateli con 40 g di burro. Dopo 5 minuti unite il soffritto di cipolle, le foglie d'alloro, le bacche di ginepro schiacciate e proseguite la cottura 10 minuti. Bagnate con 1 bicchiere di vino e fatelo sfumare a fuoco vivo. Eliminate l'alloro e le bacche di ginepro e frullate nuovamente il composto con la lama chopper aggiungendo 100 g di burro a temperatura ambiente. Fate raffreddare e aggiungeteci 2 bicchieri di panna fresca montata col disco sbattitore. Regolate di sale e di pepe. Versate il composto in uno stampo da plumcake foderato con carta da forno e mettetelo in frigorifero per almeno 6 ore. Sformate il paté e servitelo con le fette di pane tostate e tagliate in 3 parti.

ZUPPA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone: cipolle bianche kg 1, farina g 40, 4 fette di pane casereccio, formaggio gruyère g 100, brodo vegetale, vino bianco secco, burro, sale e pepe.

Tagliate le cipolle a fettine sottili con la lama affettatrice e fatele appassire, a fuoco basso, con il burro e un mestolo di brodo vegetale per 20 minuti. Spolverizzatele con la farina setacciata e cuocete per altri 2 minuti. Sfumate con 1 bicchiere di vino bianco e coprite a filo di brodo. Portate al bollore e fate sobbollire a fuoco basso per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto e unendo poco brodo bollente se asciugasse troppo. Regolate infine di sale e di pepe. Affettate il formaggio a filetti con la lama sminuzzatrice. Servite la zuppa in 4 ciotole di terracotta in cui avrete disposto una fetta di pane tostata e

tagliata in 3 parti. Spolverizzate col formaggio e passate sotto al grill per pochi minuti.

BISCOTTI RUSTICI AI SEMI DI FINOCCHIO

Ingredienti per 24 biscotti: farina 00 g 600, zucchero g 200, semi di anice g 15, 1 bustina di lievito per dolci, burro.

Montate la lama impastatrice nel cestello del robot e impastate la farina setacciata con lo zucchero, 125 g di burro ammorbidito e 1 pizzico di sale. Unite i semi di anice e poca acqua fredda per ottenere un impasto sodo ma morbido. Lavorate la pasta per 10 minuti, unite la bustina di lievito, impastate rapidamente e formate un filone. Con un coltello da pane ricavate 24 dischi. Appoggiateli su una placca foderata con carta oleata e cuoceteli in forno a 200° per 20 minuti poi fateli raffreddare. Tagliateli a fette spesse 1,5 cm e tostatele in forno a 200° per 5 minuti.

CREPELLE ALLA SALSA DI CILIEGIE

Ingredienti per 12 crespelle: farina g 125, 3 uova, 1 limone, ciliegie denocciolate g 400, zucchero di canna, latte, burro, sale.

Setacciate la farina e mettetela nella ciotola del robot con il disco sbattitore. Unite 1 pizzico di sale le uova e mescolate in modo da ottenere una pastella senza grumi. Versate poi 2,5 dl di latte a filo continuando a mescolare fino a ottenere un composto liscio e fluido. Alla fine versate 30 g di burro fuso. Coprite la ciotola e fate riposare l'impasto a temperatura ambiente per 1 ora. Nel frattempo preparate la marmellata affettando grossolanamente le ciliegie con la lama chopper. Pesate la frutta affettata e gettatela in una pentolina assieme alla metà del loro peso di zucchero e al succo filtrato di ½ limone. Cuocete per 20 minuti. In una padella antiaderente di circa 18 cm di diametro fate sciogliere una piccola quantità di burro e versate un mestolo di pastella. Fate scorrere il composto ruotando la padella perché ricopra tutto il fondo e cuocete la crespella a fuoco medio-alto. Appena la parte inferiore è solidificata, staccatela dal fondo della padella con l'aiuto di una spatola, rigiratela e cuocetela per 1 minuto ancora. Mettete le crespelle già pronte su un piatto, una sopra l'altra, per mantenerle morbide, e copritele con uno strofinaccio pulito. Raccogliete le ciliegie cotte con una schiumarola e distribuitele sulle crespelle. Ripiegatele poi in quattro e disponetele su un piatto da portata. Recuperate la salsa di ciliegie rimasta nella pentolina con un mestolo e versatela a filo sulle crespelle farcite. Servite tiepide.



Lama affettatrice 1, affetta a fette spesse; lama affettatrice 2, affetta a fette più sottili.

Antipasti

GASPACHO DI POMODORI E FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone: pomodori datterini g 400, fragole g 400, 1 mazzetto di basilico, olio extravergine di oliva, pepe di Setchuan, sale.

Lavate i pomodori, tagliateli grossolanamente e passateli nella centrifuga. Mondate e lavate le fragole e frullatele nel frullatore con l'acqua dei pomodori, 4 cucchiaini di olio, un pizzico di pepe e uno di sale. Unite 4 cubetti di ghiaccio, frullate ancora e trasferite in 4 bicchieri. Decorate con qualche foglia di basilico e servite.

Primi

GNOCCHI ALLA BAVA

Ingredienti per 4 persone: patate a pasta bianca kg 1, farina 00 g 250, 1 uovo, noce moscata, toma g 100, fontina g 100, grana g 60, panna fresca, sale e pepe.

Cuocete le patate a vapore per 40 minuti, sbucciatele e passatele ancora calde nello schiacciapatate facendole cadere su una ciotola. Montate la lama impastatrice. Trasferite le patate nel cestello, unite l'uovo, un pizzico di sale e profumate con una grattugiata di noce moscata. Iniziate a impastare, poi aggiungete, poco alla volta, la farina setacciata fino a ottenere un impasto morbido e consistente. Recuperate l'impasto, disponetelo su una spianatoia e ricavate tanti cilindri di 2 cm di diametro. Con la lama di un coltello leggermente infarinata tagliate i rotolini a tronchetti di 2-3 cm. Con le dita infarinate passate i tronchetti, uno alla volta, sul retro di una grattugia, anch'essa infarinata, facendoli scorrere e premendoli leggermente. Man mano che sono pronti adagiateli, ben distanziati, su uno strofinaccio leggermente infarinato. Montate la grattugia nel robot e grattugiate il grana. Inserite la lama chopper e tagliate i formaggi a cubetti irregolari. Scaldate a bagnomaria in una casseruola 4 dl di panna e uniteci i formaggi a dadini. Unite una grattugiata di noce moscata e mescolate sino a quando non otterrete una salsa omogenea. Tuffate gli gnocchi, pochi alla volta, in abbondante acqua bollente leggermente salata, e raccoglieteli con una schiumarola man mano che affiorano in superficie. Distribuiteli in una pirofila condendoli a strati con la salsa ai formaggi. Cospargete col grana e fate gratinare in forno a 220° per pochi minuti.

Secondi

ANATRA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone: 1 anatra già pulita da 1,5 kg, 5 arance, farina, zucchero di canna, aceto di mele, Grand Mariner, burro, sale e pepe.

Tagliate l'anatra a pezzi e cospargetela di sale e di pepe. Scaldate 50 g di burro in una capace pentola ovale, aggiungete l'anatra e fatela rosolare a fuoco vivo da tutte le parti per 6 minuti. Unite un bicchiere di liquore e flambate. Mettete il coperchio, portate il fuoco al minimo e cuocete per 40 minuti, mesco-

lando di tanto in tanto. Scolate l'anatra, e tenete al caldo. Inserite la lama affettatrice 1 nel robot. Pelate 2 arance e tagliatele a fette. Trasferite le fette di arancia in una padella antiaderente insieme a poco fondo di cottura dell'anatra e cuocetele per 5 minuti. Private le scorze delle arance della parte bianca e affettatele con la lama affettatrice 2. Trasferite le scorzette in un pentolino con poca acqua al bollore e sbollentatele per 3 minuti. Montate lo spremi agrumi e ricavate il succo dalle arance rimaste. Filtratelo e trasferitelo in un pentolino con un cucchiaino di aceto, 2 cucchiaini di zucchero e un mestolo di fondo di cottura dell'anatra. Portate al bollore, unite 30 g di burro passato nella farina e mescolate a fuoco dolce per 10 minuti. Regolate di sale e di pepe, filtrate e unite le scorzette scolate. Sistemate l'anatra su un piatto di portata ben caldo, contornate con le fette di arancia brasate e nappate con la salsa.

Contorni

FUNGHI IN FRICASSEA

Ingredienti per 4 persone: funghi champignon g 600, 4 tuorli, 1 lime, erba cipollina, 1 spicchio d'aglio, brodo vegetale, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Ricavate il succo da mezzo lime con lo spremi agrumi. Montate la lama sminuzzatrice e tritate una manciata di erba cipollina. Mondate i funghi e tagliateli a fettine con la lama affettatrice 1. In una casseruola fate rosolare l'aglio con 1 filo di olio e una manciata di erba cipollina tritata. Unite i funghi e poco brodo vegetale e cuocete a fiamma vivace per 10 minuti, rigirandoli delicatamente. Nel frattempo, montate il disco sbattitore nel robot e sbattete i tuorli con il succo filtrato del lime. A cottura ultimata regolate di sale e di pepe e spegnete. Unite ai funghi il composto di tuorli e succo di lime, mescolando molto rapidamente. Cospargete con erba cipollina e servite.

Dessert

MUFFIN AL CAFFÈ CON ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone. Per i muffin: farina 00 g 350, 2 uova, zucchero g 180, 1 bustina di lievito, caffè in chicchi g 10, latte g 70, burro g 120, sale. Per lo zabaione: 5 uova, zucchero g 120, vino Marsala secco.

Per i muffin. Macinate il caffè con il macina-caffè e preparate un caffè con la moka. Montate il disco sbattitore e sbattete le uova con lo zucchero fino ad avere un composto gonfio e spumoso. Sostituite il disco con la lama impastatrice e incorporate il burro fuso, il latte, il caffè freddo, un pizzico di sale e il lievito setacciato con la farina. Mescolate fino ad avere un composto omogeneo e trasferitelo in 4 stampi singoli di silicone (se sono in alluminio, prima imburратeli e infarinateli). Cuocete in forno a 180° per 15/18 minuti. Per lo zabaione. Togliete le uova dal frigorifero 2 ore prima di preparare lo zabaione. Separate i tuorli e montateli nel robot con il disco sbattitore assieme allo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e cremoso. Versate a filo 1,5 dl di Marsala amalgamandolo bene al composto. Trasferite il tutto in una bastardella e cuocete lo zabaione a bagnomaria continuando a montarlo con una frusta per circa 10 minuti, senza che arrivi mai al bollore. A fine cottura il suo volume dovrà essere aumentato e lo zabaione risulterà gonfio e spumoso. Fate intiepidire. Sformate i muffin ancora caldi e serviteli accompagnando con lo zabaione tiepido.

ASSISTENZA

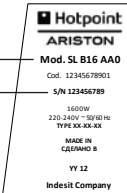
Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente (vedi "Risoluzione dei problemi").
- In caso negativo, contattare il **Numero Unico Nazionale 199.199.199**.

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello dell' apparecchio (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche.

_____ modello (Mod.)	 <p>Hotpoint ARISTON Mod. SL B16 AA0 Cod. 12.3456/78901 S/N 123456789 1600W 220-240V ~ 50/60 Hz TYPE XX-XX-XX MADE IN CZECH REPUBLIC YY ZZ Indesit Company</p>
_____ numero di serie (S/N)	

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

**Assistenza
Attiva
7 giorni su 7**



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza

Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 20:00, il sabato dalle ore 09:00 alle ore 18:00, la domenica dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

*Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato. Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.hotpoint.eu.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



PARTS AND FEATURES

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Base | 9A. Lid |
| 2. Control knob | 9B. Pusher |
| 3. Bowl | 10. Citrus Press |
| 4. Drive shaft | 11. Bowl Lid |
| 5. Insert carrier disc | 11A. Big Food Pusher |
| 5A. Fine slice insert | 11B. Small Food Pusher |
| 5B. Coarse slice insert | 12. Jug Assembly |
| 5C. Fine shredding insert | 12A. Jug lid |
| 5D. Coarse shredding insert | 12B. Measuring cup |
| 5E. Grating blade | 13. Spatula |
| 6. Beating disc | 14. Accessories storage compartment |
| 7. Kneading hook | 15. Milling cup jug |
| 8. Chopping Blade | 16. Blade unit |
| 9. Juice extractor | |

Knob

OFF — Processor should always be left in OFF position when unit is not in use.

FROM OFF TO HIGH — Operating speed, adjustable from minimum to maximum speed

PULSE — Turn the knob anticlockwise to “PULSE” and hold for unit to operate. When released, unit will stop. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables.

The Pulse function allows you to check processed results and control the fineness continuously until the knob turns to “OFF”.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our product. In doing so, you have opted for an effective, high performing appliance.

If the instructions for correct use of this appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

Operating instructions may describe different models. Any difference is clearly identified.

IMPORTANT INFORMATION FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- Read all instructions. Keep these instructions for future use.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.
- Do not leave appliance unattended if in the 'On' or 'Pulse' positions.
- Keep children away from appliance.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- Do not allow persons with restricted physical, sensory, perceptive or mental abilities, or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.
- If the power is interrupted, the appliance

- Connect and operate the appliance only in

- remains switched on and restarts when the power is restored.
- Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull out from wall outlet. Never yank on cord.
- Avoid contacting moving parts and keep fingers out of discharge opening.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord should only be carried out by our customer service.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blades or Discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully. Be sure to insert or remove Chopping Blade and Slice/Shred Disc by touching non-cutting edges to avoid injuries.
- To avoid injury, never place Chopping Blade or Slice/Shred Disc on Base without first putting Bowl properly in place. Make sure motor, Disc, and/or Chopping Blade have stopped completely before removing cover.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food into chute by hand. Always use Food Pusher.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.
- Do not attempt to override the cover interlock mechanism.

- Do not leave the appliance unattended while it is running.
- To reduce the risk of electric shock, do not attempt to remove the bottom cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized personnel.
- For your protection, this unit has an interlock system so the processor won't operate unless the Bowl is locked onto the Base and the Cover is correctly locked onto the bowl. Be sure the Big Food Pusher on the Bowl Lid is also in the lock position. Do not attempt to operate the unit without the Bowl lid, Bowl and Big Food Pusher being correctly in place. Be sure the Base is on a flat, dry and clean surface before you begin processing.

BEFORE FIRST USE

- When unpacking the product and removing packing material, handle the Chopping Blade, and Slice/Shred Disc carefully; they are very sharp.
- Wash all parts except the Base in hot, soapy water. Rinse them dry. These parts can also be placed in the dishwasher. Be sure to read this Use & Care Book, paying special attention to the sections on "How to Use" and "Care and Cleaning" to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

USE YOUR FOOD PROCESSOR

 **Please read "Important information and safeguards" paragraph before using.**

Tips and operating techniques

Be sure to process small amounts of liquids (about 2 cups or less) at a time. Larger amounts may leak from the bowl.

CHOPPING BLADE/BEATING DISC/KNEADING HOOK (A)

1. Place the unit base on a dry level surface.
2. Attach the bowl and snap the Bowl handle and rotate it anticlockwise until it is fully locked on the Base.
3. Put down the Drive Shaft until it is correctly

- placed on the bowl.
- Insert Chopping Blade / Beating disc/ Kneading hook into the drive shaft and release.
 - Add ingredients.
 - Attach lid with pusher and rotate it anticlockwise until it is fully locked into the bowl.

SLICING, SHREDDING AND GRATING INSERTS

 **Be sure the unit is OFF and the cord is unplugged before use.**

Use Food Pusher when processing food - never use hand to push food directly.

Let unit do the work, heavy pressure will not speed operation. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time, allow a rest period of 5 minutes between working cycles (when mixing, the cycles can be longer, e.g. 5 minutes on end).

The blade and grater attachments are not suitable for processing walnuts, nuts, horseradish and similar foods. Use the grater attachment to process hard cheeses.

How to process small or long pieces of food (B)

- Place the Bowl onto the Base.
- Ensure the Drive shaft is placed in position.
- Extract the required insert from the drawer.
- Insert the required insert into the carrier disc.
- Attach the carrier disc to the drive shaft.
- Lock the cover with the big food pusher.
- Put small, long food with the small food pusher. Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing.
- Rotate the knob clockwise until it is on "LOW"/"HIGH" for continuous processing. Put down the big food pusher with about 400-500g force.
- After processing food, rotate the knob anticlockwise until it is on "OFF", allow the disc to stop rotating, twist the Cover towards unlock to remove the cover.

How to process large pieces of food (C)

- Place the Bowl onto the Base.

- Ensure the Drive shaft is placed in position.
- Insert the required insert into the carrier disc.
- Attach the carrier disc to the drive shaft.
- Lock the cover with the big food pusher.
- Put the large food into the big food chute on the cover, then push the big and small food pusher together. Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing.
- Rotate the knob clockwise until it is on "MIN"/"MAX" for continuous processing, put down the big food pusher with about 400-500g force.
- After processing food, rotate the knob anticlockwise until it is on "OFF", allow the disc to stop rotating, twist the Cover towards unlock to remove the cover.


 **Removing big food pusher will stop the motor.**

USE THE JUICE EXTRACTOR ATTACHMENT (D)

 **Please read "Important information and safeguards" paragraph before using.**


Use this function to squeeze the juice out of pip fruits (e.g. apples, pears), berries, pitted stone fruits, vegetables (e.g. carrots, tomatoes).

- Place the Bowl onto the Base.
- Ensure the Drive shaft is placed in position.
- To assemble the juice extractor attachment, screw the grater with the filter basket in the lock position in an anticlockwise direction.
- Attach cover for juice centrifuge and rotate in an anticlockwise direction.
- Turn the rotary switch to a low speed setting.
- Add fruit or vegetables through the feeding tube and only gently push forward with the pusher. Cut beforehand if necessary.
- After processing, set the rotary switch briefly to high speed and leave the appliance running until all the fruit pulp has been squeezed out.

 **Maximum processing quantity: 250g fruit or vegetables.**

USE THE CITRUS PRESS ATTACHMENT (E)

 Please read “Important information and safeguards” paragraph before using.


 Be sure the unit is OFF and the cord is unplugged before use.

The pressure cone can not be removed from the juice.

Halve the food/fruit in advance.


Let unit do the work, heavy pressure will not speed operation. Do not use the processor continuously for more than 30 minutes at a time, allow a rest period of 1 minute between working cycles.

1. Place the Bowl onto the Base.
2. Ensure the Drive shaft is placed in position.
3. Screw on the Citrus Press as far as possible in an anticlockwise direction.
4. To extract juice from the fruit, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing zone.

 Do not exceed the max liquid level in the bowl. Empty the bowl soon.

USE THE BLENDER ATTACHMENT (F)


 Please read “Important information and safeguards” paragraph before using.

 Before first use, wash all parts except the unit base: the Measuring cup, lid, jug assembly (the jug assembly includes jug, blade assembly, gasket and jug base). The jug assembly is non- decomposable.

Blades are sharp. Handle carefully. Never place blender motor base in water or other liquids.

1. Place the jug assembly onto the Base. Put down the jug assembly until it is correctly placed on the Base, snap the jug assembly handle and rotate it anticlockwise until it is fully locked on the Base.
2. Place the food to be blended into the jug.
3. Put the lid on the jug and rotate it anticlockwise till lock position. Be sure the measuring cup is in place.

4. Ensure the knob is on “OFF”. Plug the cord into a standard electrical outlet.
5. For best results when crushing ice, use “PULSE”. To activate it, rotate it anticlockwise until it is on “PULSE”; to stop crushing, release the knob.
6. If you want to add ingredients while the blender is on, remove the measuring cup and feed through the lid opening.
7. When finished blending, rotate the knob until it is on the “OFF” position.

 There is only one position for the jug assembly to be locked onto the Base. The unit won't operate if the jug assembly is not correctly placed onto the Base.

Tips and Techniques

- To avoid damage, do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate when empty.
- Cut food into small pieces, about 2 in. (5 cm) before adding to the blender. To chop, grate or prepare fruit smoothies using fresh or frozen fruit, cut foods into 3/4 in. (2 cm.) pieces.
- For best circulation of foods that are to be blended with some liquid, pour the liquid into the jug first, then add solids.
- Following items should never be placed in the unit as they may cause damage: bones, large pieces of solid frozen foods, or tough foods such as turnips.
- To crush ice, fill blender jug half-full with cold water. Add about 2 cups of ice cubes. Hold one hand firmly on the lid and rotate the knob on pulse position. If more ice is needed, remove the cap and add cubes one by one through the hole in the lid. DO NOT CRUSH ICE WITHOUT LIQUID. Failure to follow these directions can result in damage to the blades, jug, blender, and possibly result in personal injury.

USE THE MILLING CUP ATTACHMENT (G)

Use the milling cup for herbs, nuts and coffee beans.

1. To open the cup, screw counter-clockwise the blade unit (yy).

2. Put your ingredients into the jug (xx). Fill it no more than half full.
 3. Screw the blade unit onto the jug clockwise, until it is finger tight.
 4. Place the milling cup onto the power unit and turn to lock.
 5. Switch on to maximum speed or use the pulse control.
1. Before cleaning, be sure the unit is switched off and the cord is unplugged.
 2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
 3. Wipe the Base, Control knob, and feet with a damp cloth and dry immediately and thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
 4. All removable parts can be washed in hot, sudsy water; after washing rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the Bowl and Food Chute/Cover, this type of brush will also help prevent cutting yourself on the Chopping Blade, Slice/Shred Disc and blender Blade.
 5. Do not use abrasive pads or cleansers on any plastic or metal parts.
 6. Do not fill the Bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water.

Safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jug fitted.
- Never unscrew the jug while the mini chopper/mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mini chopper/mill until the blades have completely stopped.

Important

- To ensure long life of your mini chopper/mill, never run for longer than 30 seconds.
- Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Use for dry ingredients only.

Tips and Techniques

- Herbs are best milled when clean and dry.

CARE AND CLEANING



Please read "Important information and safeguards" paragraph before using.

Tips and Techniques

Some foods, such as carrots, may temporarily stain the Bowl. To remove stains, make a paste of 1 tablespoon of baking soda and two tablespoons of warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry.

To clean bowls, fill the dirty bowl halfway with hot water and add a couple of drops of liquid dish soap. With the top firmly in place, turn the knob to high speed for about 30 seconds. Most of the debris pour right out with the soapy water, and the bowl need only to be rinsed or washed lightly by hand.

FOOD PREPARATION GUIDE

Chopping blade

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS	SPEED
BABY FOOD	Up to 4 cups (1000ml)	Add up to 4 cups(1000ml) cooked vegetables and/or meat to Bowl, along with 1/4 cup(60ml) liquid per cup of solid food. Process continuously to desired fineness.	mid/max
BREAD CRUMBS	Up to 10 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 1 1/2-2 inch (3.5 and 5cm) pieces. Add to Bowl and process to fine crumbs.	mid/max
COOKIE/ CRACKER CRUMBS	Up to 5 cups (1,250ml)	Use for crumbing crackers, chocolate or vanilla wafers. Break larger crackers into 1 1/2-2 inch(3.5 and 5cm) pieces. Add to Bowl and process to fine crumbs.	mid/max
CRANBERRIES, MINCED	3 cups (750ml)	Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish.	pulse
EGGS, CHOPPED	Up to 12	Peel, dry and halve hard boiled eggs. Add to Bowl. Pulse to chop, checking fineness after 4-5 pulses.	pulse
GARLIC, MINCED	Up to 12	Be sure bowl is dry. Drop clove(s) down food chute while unit is running.	max
MEAT,CHOPPED (RAW OR COOKED)	Up to 2.5 cups (600ml)	Cut the meat into 1"(2.5 cm) cubes. Add to bowl and pulse to chop.	max
MUSHROOMS, CHOPPED	Up to 12	Halve large ones and add to Bowl. Pulse to desired fineness.	pulse
NUTS, CHOPPED	2 cups	Add to bowl and pulse to chop.	pulse
ONIONS, CHOPPED	Up to 2 large	Quarter, and add to bowl. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups (500ml) cut into 1" (2.5 cm) pieces.	pulse
PARMESAN OR ROMANO CHEESE, GRATED	Up to 1-1/2 cups(375ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut the cheese into 1"(2.5 cm) cubes. Add to bowl and pulse to coarse chop; process continuously to finely grate.	max

PARSLEY, CHOPPED	Up to 2 large	Add to Bowl and Pulse to chop to desired fineness, about 10-15 seconds. Process other herbs in same manner (basil, coriander, mint).	pulse
PEPPER, GREEN, RED, YELLOW CHOPPED	Up to 1 pepper	Cut the meat into 1"(2 cm) cubes. Add to bowl and pulse to chop.	pulse
SOUPS, PUREED OR CREAMED	2 cups (500ml)	Add up to 2 cups of hot (less than 80°C) vegetable soup for pureeing and creaming. Process to desired smoothness.	mid/max
SQUASH (BUTTERNUT), PUMPKIN OR SWEET POTATOES PUREED	Up to 5 large (1250ml), 1"(2.54cm) cubes	Add 1/4 cup(60ml) of cooking liquid per cup of food. Pulse to finely chop then process continuously to puree.	pulse/max
STRAWBERRIES, PUREED	2 cups (500ml)	Halve large berries. Add to bowl and pulse to chop. Process continuously to puree.	pulse/max
TOMATOES, CHOPPED	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired size.	pulse

Shredding blades

FOOD	DIRECTIONS	SPEED
CABBAGE	Use shredding disc for very fine cabbage or coleslaw. Cut into pieces to fit chute. Shred using light pressure. Empty Bowl as cabbage reaches disc.	mid
CARROTS	Position in chute and shred.	mid
CHEESE, CHEDDAR	Cheese must be well chilled. Cut to fit chute.	mid
CHEESE, MOZZARELLA	Cut to fit chute. Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Use light pressure.	mid
POTATOES	Cut to fit chute.	mid
COURGETTE	Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.	mid

Slicing blades

FOOD	DIRECTIONS	SPEED
APPLE	Halve and stack horizontally in chute. Use light pressure.	mid/max
CABBAGE LETTUCE	Cut to fit chute.	mid/max
CARROTS	Cut to fit chute.	mid/max
CELERY	Remove string. Pack chute for best results.	mid/max
CUCUMBER	Cut to fit chute.	mid/max
MUSHROOMS	Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.	mid/max
ONIONS	Halve and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.	mid/max
PEACHES PEARS	Halve and core. Position upright in chute and slice using light pressure.	mid/max
PEPPER, GREEN, RED, YELLOW CHOPPED	Halve and core. Fit pepper up bottom of chute, squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.	mid/max
PEPPERONI	Cut into 3"(8cm) lengths. Remove inedible casing.	mid/max
POTATOES	Peel if desired. Position in chute, cutting large potatoes in halves.	mid/max
STRAWBERRIES	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.	mid/max
TOMATOES	Use small tomatoes for whole slices, halve if necessary. Use gentle, but firm pressure.	mid/max
TURNIPS	Peel. Cut to fit chute.	mid/max
COURGETTE	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.	mid/max

Juice extractor attachment

FOOD	DIRECTIONS
APPLE	Cut to fit chute. Use light pressure.
CARROTS	Cut to fit chute.
CELERY	Remove string. Pack chute for best results.

Citrus Press

FOOD	DIRECTIONS
ORANGE	Halve the fruit. Use firm pressure.
LEMONS	Halve the fruit. Use firm pressure.

Beating disc

FOOD	DIRECTIONS	SPEED
EGG WHITES	4 - 6 Egg Whites work 2 minute	max
WHIP CREAM		max

Blender

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS	SPEED
CARROTS	Up to 5 cups (1,250ml)	Cut the carrot into 0.6"(1.5cm) cubes. Add up to 5 cups(1250ml) to jug, along with 1.5 cup(360ml) liquid per cup of solid food, blending continuously to desired fineness.	pulse/mid/max
STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE	1/2 cup (120 ml) orange juice 1 cup (about 5 oz./140 g) fresh strawberries, washed and hulled 1 medium banana, cut into 3 pieces 1 container (8 oz./240 ml) vanilla low-fat yogurt 1 Tbsp. honey (15ml) 3 ice cubes	In blender jug add first 5 ingredients in order. Cover and mix on "Blend" (5) for 10 seconds. While blender is running, remove the cap. Add ice cubes and continue to blend until mixture is thick, smooth and creamy.	pulse/mid/max

Kneading hook

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS	SPEED
LEAVENED CAKES	Max 500 g flour	Add the ingredients one at a time until the mixture is well-blended.	mid
SHORT PASTRY	Max 500 g flour	Add the ingredients one at a time until the mixture is thick and well-blended.	mid/max

Grinding

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS	SPEED
COFFEE BEANS	Half full	Grind using PULSE for no more than 15 sec at a time until you get the desired consistency.	pulse
NUTS/ ALMONDS	Half full	Grind using PULSE for no more than 15 sec at a time until you get the desired consistency.	pulse

RUSSIAN SALAD

Ingredients for 4 servings: 250 g of tuna in oil, 8 anchovies in oil, 2 potatoes, 2 carrots, 300 g of peas, 2 eggs, mustard, 1 lemon, peanut oil, salt.

Install beater disc and place in the food processor bowl 2 eggs, a bit of mustard and 1 pinch of salt. Beat while adding, little by little, approx. 2 dl of oil. When the mixture is light and smooth, add 4 table-spoons of filtered lemon juice. Drain the tuna and chop it. Do the same with 8 anchovy fillets. Peel the potatoes, chop them coarsely using the chopper blade and immediately place them in water and lemon juice to stop them from darkening. Wash the 2 carrots and slice them using the slicer blade. Bring to the boil a pot full of water and blanch the potatoes for 5 minutes. Drain and soak them in icy water, then finally drain them after 5 minutes. Do the same with the carrots, blanching them for 3 minutes. Do the same with the peas, blanching them for 1 minute. Place in a bowl the potatoes, carrots, peas, tuna and anchovies, add the mayonnaise and mix thoroughly, add salt to taste and some oil. Leave in the fridge to stand for 2 hours.

RABBIT LIVER TERRINE

Ingredients for 6 servings: 400 g of rabbit liver, 100 g of unsmoked bacon, 2 onions, 6 slices of home-made bread, 2 bay leaves, 2 juniper berries, dry Marsala wine, cream, butter, salt and pepper.

Install the chopper blade in the food processor. Peel the onions and finely chop them. Transfer the chopped onions into a saucepan and fry them slightly with a knob of butter. Cook for approx. 10 minutes, stirring every once in a while with a wooden spoon. Meanwhile, chop the liver and the bacon using the food processor with the chopper blade installed. Place them in a saucepan and brown them with 40 g of butter. After 5 minutes, add the onions, bay leaves, squashed juniper berries and cook for another 10 minutes. Pour 1 glass of wine and steam over a high heat. Remove the bay leaves and juniper berries then process the mixture again using the chopper blade and adding 100 g of butter at room temperature. Allow to cool down and add 2 glasses of cream, whipped with the beater disc. Add salt and pepper to taste. Pour the mixture in a plum cake mould lined with non-stick paper and place it in the fridge for at least 6 hours. Turn out the pâté and serve with the toasted bread slices cut in 3 parts.

ONION SOUP

Ingredients for 4 servings: 1 kg of white onions, 40 g of flour, 4 slices of bread, 100 g gruyère cheese, vegetable stock, dry white wine, butter, salt and pepper.

Finely slice the onions using the slicer blade and sweat them over low heat, with the butter and a ladle of vegetable stock for 20 minutes. Sprinkle with the sifted flour and cook for another 2 minutes. Steam with 1 glass of white wine and add stock to cover all onions. Bring to the boil and cook over a low heat for 40 minutes, occasionally stirring and adding some hot stock if the mixture gets too dry. Add salt and pepper to taste. Grate the cheese using the chopper blade. Serve the soup in 4 bowls, with a slice of toasted bread cut in 3 parts. Sprinkle with cheese and grill for a few minutes.

HOMEMADE BISCUITS WITH FENNEL SEEDS

Ingredients for 24 biscuits: 600 g of type 00 flour (finely ground), 200 g of sugar, 15 g of aniseeds, 1 sachet of baking powder, butter

Install the mixing blade in the food processor and mix the sifted flour with sugar, 125 g of softened butter and 1 pinch of salt. Add the aniseeds and some cold water to obtain a firm, yet soft, mixture. Mix for 10 minutes, add the baking powder, quickly mix and form a long loaf. Using a bread knife cut 24 discs. Set them onto an oven plate lined with non-stick paper and cook in the oven at 200° C for 20 minutes, then allow to cool. Cut into 1.5 cm thick slices and grill in the oven at 200° C for 5 minutes.

CRÊPES WITH CHERRY SAUCE

Ingredients for 12 crêpes: 125 g flour, 3 eggs, 1 lemon, 400 g stoned cherries, brown sugar, milk, butter, salt.

Sift the flour in the bowl of your food processor and install the beater disc. Add 1 pinch of salt, the eggs and mix until obtaining a batter with no lumps. Then add 2.5 dl of milk little by little, carrying on mixing, until obtaining a smooth and fluid mixture. Add 30 g of melted butter. Cover the bowl and leave to stand at room temperature for 1 hour. Meanwhile, prepare the jam by coarsely chopping the cherries using the chopper blade. Weigh the chopped cherries and place them in a saucepan with half of their weight of sugar and the filtered juice of half a lemon. Cook for 20 minutes. Use a non-stick frying pan with a diameter of approx. 18 cm to melt a small quantity of butter and pour a ladle of batter. Tilt the pan to spread the mixture all over and cook the crêpe over medium-high heat. As soon as the bottom side is solid, use a spatula to detach it from the bottom of the pan and turn it over, then cook for another minute. Once ready, place the crêpes one on top of the other on a dish to keep them soft, and cover them with a clean cloth. Take the cooked cherries with a strainer and spread them over the crêpes. Fold the crêpes in four and place them on a large dish. With a ladle, take the cherry sauce left in the saucepan and spread it onto the crêpes. Serve warm.



Blade 1 cuts thick slices; blade 2 cuts thinner slices.

Hors d'oeuvres

TOMATO AND STRAWBERRY GAZPACHO

Ingredients for 4 servings: 400 g of tomatoes, 400g of strawberries, 1 bunch of basil, extra virgin olive oil, Szechuan pepper, salt.

Wash the tomatoes, cut them coarsely and put them in the centrifuge. Clean and wash the strawberries and put them in the blender with the water drained from the tomatoes, 4 spoons of oil, a pinch of pepper and one of salt. Add 4 ice cubes, blend and pour in 4 glasses. Decorate with some basil leaves and serve.

Entrées

CHEESE GNOCCHI

Ingredients for 4 servings: 1 kg of white-fleshed potatoes, 250 g type 00 flour (finely ground), 1 egg, nutmeg, 100 g toma cheese, 100 g fontina cheese, 60 g grana padano cheese, cream, salt and pepper.

Steam-cook the potatoes for 40 minutes, peel them and pass them in the potato masher when still hot, letting them fall in a bowl. Install the mixing blade. Transfer the potatoes into the bowl of the food processor, add the egg, a pinch of salt and grind some nutmeg. Start mixing, then add little by little the sifted flour until obtaining a soft and smooth mixture. Set it on a rolling board and form several cylinders having 2 cm diameter. Using the blade of a knife slightly sprinkled with flour, cut 2-3 cm thick smaller cylinders. Using your floured fingers, roll one piece at a time on the back of a grater, sprinkled with flour, too, and slightly press as you roll them. When ready, set them well spaced on a cloth slightly sprinkled with flour. Install the grater in the processor and grate the grana padano cheese. Insert the chopper blade and cut the other types of cheese into irregular chunks. Heat 4 dl of cream in a double boiler and add the cheese chunks. Grind some nutmeg and mix until obtaining a smooth sauce. Cook the gnocchi in a saucepan full of boiling water with some salt. As soon as they appear on the surface, then take them out using a strainer. Place the gnocchi in an oven-proof dish and pour the cheese sauce on top. Sprinkle with grana padano cheese and brown in the oven at 220° C for a few minutes.

Main courses

DUCK À L'ORANGE

Ingredients for 4 servings: 1 boned duck of 1.5 kg ready for cooking, 5 oranges, flour, brown sugar, apple vinegar, Grand Marnier, butter, salt and pepper.

Cut the duck into pieces and sprinkle it with salt and pepper. Heat up 50 g of butter in a large oval pan, add the duck pieces and brown them all over, over high heat for 6 minutes. Add a glass of liquor and flame. Put the lid on, decrease the heat to minimum level and cook for 40 minutes, mixing every

once in a while. Drain the duck and keep it warm. Install the slicer blade 1 in the food processor. Peel 2 oranges and cut them in slices. Place the orange slices in a non-stick frying pan with some stock made from cooking the duck and cook for 5 minutes. Peel the orange, removing any white flesh and cut the zest using slicer blade 2. Place the zest in a saucepan with some boiling water and blanch for 3 minutes. Install the squeezer and juice the remaining oranges. Filter and pour the juice in a saucepan, add one tablespoon of vinegar, 2 tablespoons of sugar and a ladle of duck stock. Bring the contents of the saucepan to the boil, add 30 g of butter sprinkled with flour and stir over low heat for 10 minutes. Add salt and pepper to taste, filter and add the drained zest. Place the duck on a large hot serving dish, garnish with the braised orange slices and spoon the sauce onto the meat.

Main courses

MUSHROOM FRICASSEE

Ingredients for 4 servings: 600 g of champignon mushrooms, 4 egg yolks, 1 lime, chives, 1 clove of garlic, vegetable stock, extra virgin olive oil, salt and pepper.

Juice half a lime using the squeezer. Install the chopper blade and chop a handful of chives. Clean the mushrooms and slice them using the slicer blade 1. Brown the garlic with a little olive oil and a pinch of chopped chives in a saucepan. Add the mushrooms and some vegetable stock, then cook over high heat for 10 minutes, delicately turning the mushrooms over. Meanwhile, install the beater disc in the food processor and beat the yolks with the filtered lime juice. Once cooked, add salt and pepper to taste and turn the heat off. Add the mixture of yolks and lime juice to the mushrooms while mixing rapidly. Sprinkle with chives and serve.

Desserts

COFFEE MUFFINS WITH ZABAGLIONE CREAM

Ingredients for 4 servings. For the muffins: 350 g of type 00 flour (finely ground), 2 eggs, 180 g of sugar, 1 sachet of baking powder, 10 g of coffee beans, 70g of milk, 120 g of butter, salt. For the zabaglione cream: 5 eggs, 120 g of sugar, dry Marsala wine.

For the muffins. Grind the coffee with the milling cup and prepare the coffee using a moka machine. Install the beater disc and beat the eggs with sugar until obtaining a light and fluffy mixture. Remove the disc and install the mixing blade, then add the melted butter, milk, cold coffee, a pinch of salt and baking powder sifted with flour. Mix until obtaining a smooth mixture and place it into 4 silicone moulds (grease the moulds with butter and sprinkle with flour if they are made from aluminium). Bake in the oven at 180° C for 15/18 minutes. For the zabaglione cream. Take the eggs out of the fridge 2 hours before. Separate the yolks and beat them in the food processor using the beater disc together with sugar until the mixture is clear and creamy. Pour 1.5 dl of Marsala wine little by little, mixing it perfectly. Place the mixture in a deep mixing bowl and cook the zabaglione in a bain-marie while continuing to beat it with a whisk for about 10 minutes. Never bring it to the boil. Once cooked, its volume should have increased and the cream will be light and fluffy. Let it cool down a bit. Turn out the muffins when they are still hot and serve with the warm zabaglione cream.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.



Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

PIÈCES ET FONCTIONS

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Base | 9A. Couvreclé |
| 2. Bouton de commande | 9B. Poussoir |
| 3. Bol | 10. Presse-agrumes |
| 4. Axe d'entraînement | 11. Couvercle du bol |
| 5. Disque support de lame | 11A. Gros poussoir |
| 5A. Lame à émincer fin | 11B. Petit poussoir |
| 5B. Lame à émincer gros | 12. Bol blender |
| 5C. Lame à râper fin | 12A. Couvercle du bol blender |
| 5D. Lame à râper gros | 12B. Bouchon doseur |
| 5E. Lame à râper extra-fin | 13. Spatule |
| 6. Disque à émulsionner | 14. Compartiment de rangement des accessoires |
| 7. Crochet pétrin | 15. Bol du moulin |
| 8. Couteau | 16. Ensemble lame |
| 9. Extracteur de jus | |

Bouton de commande

OFF — Le robot doit être toujours éteint, c'est à dire avec le bouton dans la position OFF, lorsqu'il n'est pas utilisé.

De OFF à MAX — La vitesse de fonctionnement peut être réglée sans à-coups, de la vitesse minimale à la vitesse maximale.

PULSE — Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction du mot « PULSE » et maintenez-le pour faire fonctionner l'appareil par impulsions. Dès que vous relâchez le bouton, le robot s'arrête. Utilisez le mode par **IMPULSIONS** pour les préparations nécessitant des opérations courtes, par exemple pour hacher des noix, de la viande crue ou des légumes. Vous pouvez ainsi vérifier le résultat et contrôler la finesse des aliments préparés de manière continue.

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit. Ce faisant, vous avez opté pour un appareil efficace et extrêmement performant.

Si vous respectez pas les instructions d'utilisation de cet appareil avec soin, la responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages.

Il est possible que le mode d'emploi s'applique à différents modèles. Toutes les différences y sont cependant clairement identifiées.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter certaines précautions de sécurité de base, notamment les suivantes.

- Ne branchez et n'utilisez l'appareil que conformément aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique.
- Lisez la totalité des instructions. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Tenez les enfants à distance de l'appareil.
- Surveillez les enfants afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Ne laissez en aucun cas des personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels, mentaux, ou de troubles de la perception, ou ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes utiliser l'appareil, à moins qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne leur ait expliqué comment faire.
- En cas de coupure de courant, l'appareil demeure allumé et se remet en marche une fois l'électricité rétablie.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer les différents accessoires et avant son nettoyage. Pour le déconnecter, éteignez l'appareil, saisissez la fiche et débranchez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon lui-même.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement et éloignez vos doigts de l'ouverture d'évacuation.
- N'utilisez jamais un appareil présentant un cordon ou une fiche endommagés, ayant montré des défaillances ou ayant été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé du point de vue électrique ou mécanique.
- Pour éviter les blessures, les réparations telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être réalisées que par notre service après-vente.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Gardez vos mains et les ustensiles à distance des lames ou disques en mouvement pour éviter tout risque de blessures graves ou de dommages au robot. Vous pouvez utiliser un grattoir mais ne devez l'utiliser que lorsque le robot est à l'arrêt.
- Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution. Veillez à ne pas toucher les bords coupants pour éviter de vous blesser lors de l'insertion ou du retrait du couteau et du disque à émincer/râper.
- Pour éviter toute blessure, ne placez jamais le couteau ou le disque à émincer/râper sur la base sans avoir d'abord correctement positionné le bol. Assurez-vous que le moteur, le disque et/ou le couteau ont arrêté complètement de tourner avant de retirer le couvercle.
- Veillez à ce que le couvercle soit bien verrouillé en position avant de mettre l'appareil en marche.
- N'utilisez jamais vos mains pour pousser les aliments dans la cheminée. Utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet.
- N'utilisez pas cet appareil en présence de fumées explosives et/ou inflammables.
- Cet appareil est conçu pour un usage strictement domestique et non pour un usage commercial ou industriel. Toute utilisation à des fins non prévues entraînera l'annulation de la garantie.
- N'essayez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il tourne.
- Pour réduire les risques d'électrocution,

n'essayez jamais de retirer le carter inférieur. Il n'y a aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur à l'intérieur de l'appareil. Les réparations doivent être réalisées exclusivement par du personnel autorisé.

- Pour votre protection, cet appareil est équipé d'un système de verrouillage de sorte que le robot ne peut pas fonctionner à moins que le bol soit verrouillé sur la base et que le couvercle soit verrouillé sur le bol. Assurez-vous que le gros poussoir sur le couvercle du bol est également en position verrouillée. N'essayez pas d'utiliser l'appareil sans le couvercle du bol, le bol et le gros poussoir correctement positionnés. Veillez à placer la base sur une surface plane, sèche et propre avant de commencer la préparation des aliments.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lors du déballage du produit et du retrait des matériaux d'emballage, manipulez le couteau et le disque à émincer/râper avec précaution car ils sont extrêmement coupants.
- Lavez toutes les pièces, à l'exception de la base, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les bien. Ces pièces peuvent également être mises dans le lave-vaisselle. Veillez à lire ce mode d'emploi, en accordant une attention toute particulière aux sections « Utilisation » et « Entretien et nettoyage » pour apprendre les méthodes adéquates à suivre pour démonter et nettoyer l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE ROBOT DE CUISINE

 **Veillez lire le paragraphe « Informations et mises en garde importantes » avant l'utilisation.**

Conseils et techniques d'utilisation


Veillez à préparer de petites quantités de liquide (environ 500 mL maximum) à la fois. En cas de quantités plus importantes, le liquide risque de déborder du bol.

COUTEAU / DISQUE À ÉMULSIONNER / CROCHET PÉTRIN (A)

1. Placez la base sur une surface sèche et à niveau.

- Positionnez le bol et, en le tenant par la poignée, faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit totalement verrouillé sur la base.
- Positionnez correctement l'axe d'entraînement sur le bol.
- Enfilez le couteau / le disque à émulsionner / le crochet pétrin sur l'axe d'entraînement et relâchez-le.
- Ajoutez les ingrédients.
- Placez le couvercle avec le poussoir et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur le bol.

LAMES À ÉMINCER, RÂPER ET RÂPER EXTRA-FIN

 Assurez-vous que l'appareil est éteint et que le cordon est débranché avant l'utilisation.

Utilisez le poussoir lors de la préparation d'aliments. N'utilisez jamais votre main pour pousser les aliments.

Laissez l'appareil faire son travail. Une pression excessive n'accélérera pas l'opération. N'utilisez pas le robot pendant plus de 3 minutes de suite. Laissez-le refroidir pendant 5 minutes entre chaque cycle de travail (lorsqu'il est utilisé pour mélanger des aliments, les cycles peuvent être plus long, jusqu'à 5 minutes par exemple).

Les accessoires lame et râpe ne sont pas adaptés pour hacher les noix, les noisettes, les radis et aliments similaires.

Pour râper les fromages à pâte dure, utiliser l'accessoire râpe.

Comment traiter les aliments composés de morceaux petits ou longs (B)


- Placez d'abord le bol sur la base.
- Assurez-vous que l'axe d'entraînement est bien en position.
- Sortez la lame dont vous avez besoin du tiroir.
- Insérez la lame requise sur le disque support de lame.
- Fixez le disque support de lame sur l'axe d'entraînement.
- Verrouillez le couvercle avec le gros poussoir en place.
- Insérez les morceaux d'aliments petits et longs à l'aide du petit poussoir. Utilisez le Guide des aliments pour vous aider à préparer les aliments en vue des les émincer/râper.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MIN » / « MAX » pour faire tourner le robot en continu. Appuyez sur le gros poussoir

avec une force d'environ 400-500 g.


- Une fois les aliments préparés, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF », attendez que le disque ait terminé de tourner, tournez le couvercle afin de le déverrouiller et retirez-le.

Comment traiter les aliments composés de gros morceaux (C)

- Placez d'abord le bol sur la base.
- Assurez-vous que l'axe d'entraînement est bien en position.
- Insérez la lame requise sur le disque support de lame.
- Fixez le disque support de lame sur l'axe d'entraînement.
- Verrouillez le couvercle avec le poussoir.
- Placez les gros morceaux d'aliments dans la grande cheminée sur le couvercle et poussez-les en utilisant à la fois le gros et le petit poussoir. Utilisez le Guide des aliments pour vous aider à préparer les aliments en vue des les émincer/râper.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MIN » / « MAX » pour faire tourner le robot en continu. Appuyez sur le gros poussoir avec une force d'environ 400-500 g.
- Une fois les aliments préparés, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF », attendez que le disque ait terminé de tourner, tournez le couvercle afin de le déverrouiller et retirez-le.

 Si vous retirez le gros poussoir, cela arrêtera le moteur.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE EXTRACTEUR DE JUS (D)

 Veuillez lire le paragraphe « Informations et mises en garde importantes » avant l'utilisation.

Utilisez cet accessoire pour extraire le jus de fruits à pépins (ex : pommes, poires), baies, fruits à noyau, légumes (ex : carottes, tomates).


- Placez d'abord le bol sur la base.
- Assurez-vous que l'axe d'entraînement est bien en position.
- Assembler l'accessoire centrifugeuse en vissant la râpe avec le panier-filtre dans la position de verrouillage et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

4. Fixer le couvercle de l'extracteur de jus et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Tournez le bouton de commande en position de vitesse lente.
6. Ajoutez les fruits ou les légumes par la cheminée et contentez-vous de la pousser délicatement à l'aide du poussoir. Si nécessaire, découpé d'abord les fruits ou légumes.
7. À la fin, faites tourner brièvement l'appareil à vitesse élevée jusqu'à ce que tout le jus ait été extrait de la pulpe.


 **Quantité maximale : 250 g de fruits ou légumes.**

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE PRESSE-AGRUMES (E)

 **Veillez lire le paragraphe « Informations et mises en garde importantes » avant l'utilisation.**

 **Assurez-vous que l'appareil est éteint et que le cordon est débranché avant l'utilisation. Le cône presse-agrumes ne peut pas être retiré du jus. Coupez d'abord les fruits en deux. Laissez l'appareil faire son travail. Une pression excessive n'accélérera pas l'opération. N'utilisez pas le robot pendant plus de 30 minutes de suite. Laissez-le refroidir pendant 1 minute entre chaque cycle de travail.**

1. Placez d'abord le bol sur la base.
2. Assurez-vous que l'axe d'entraînement est bien en position.
3. Vissez le presse-agrumes le plus loin possible dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Pour extraire le jus du fruit, réglez le bouton de commande en position de vitesse lente et appuyez le fruit sur le cône.

 **Ne dépassez pas le niveau de liquide maximum dans le bol. Ne tardez pas pour vider le bol.**


UTILISATION DE L'ACCESSOIRE BLENDER (F)

 **Veillez lire le paragraphe « Informations et mises en garde importantes » avant l'utilisation.**

 **Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces, à l'exception de la**

base de l'appareil : bouchon doseur, couvercle, bol blender (qui comprend le bol, la lame, le joint et la base du bol). Le bol blender ne peut pas être démonté. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution. Ne plongez jamais la base du blender contenant le moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.

1. Enfoncez le bol blender jusqu'à ce qu'il soit bien positionné sur la base et, en le tenant par la poignée, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur la base.
2. Placez les aliments à mixer dans le bol.
3. Mettez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position. Assurez-vous que le bouchon doseur est bien en place.
4. Vérifiez que le bouton de commande est dans la position « OFF ». Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard.
5. Pour de meilleurs résultats lorsque vous souhaitez piler de la glace, utilisez le mode par impulsions (PULSE). Pour l'activer, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « PULSE » ; pour arrêter, relâchez le bouton.
6. Si vous voulez ajouter des ingrédients pendant que le blender fonctionne, retirez le bouchon doseur et versez-les aliments par le trou dans le couvercle.
7. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton dans la position « OFF ».

 **Il n'y a qu'une seule position de verrouillage du bol blender sur la base. L'appareil ne fonctionnera pas tant que le bol blender ne sera pas placé correctement sur la base.**

Conseils et techniques

- Dans certaines situations, le blender peut se trouver endommagé. Ne l'utilisez pas pour traiter des aliments congelés (à l'exception des glaçons). Ne le faites pas tourner à vide.
- Coupez les aliments en petits morceaux d'environ 5 cm avant de les mettre dans le blender. Pour émincer, râper ou préparer des smoothies aux fruits, utilisez exclusivement des fruits frais ou congelés et découpez les aliments en morceaux de 2 cm.
- Pour une meilleure circulation des aliments qui doivent être mélangés avec du liquide, versez d'abord le liquide dans le bol et ajoutez ensuite les aliments solides.

- Ne mettez jamais les éléments suivants dans l'appareil sous peine de l'endommager : os, gros morceaux d'aliments congelés solides ou aliments durs tels que les navets.
- Pour piler de la glace, remplissez le bol d'eau froide jusqu'à la moitié. Ajoutez environ 2 tasses de glaçons. Tenez fermement le couvercle en plaçant une main dessus et tournez le bouton de commande dans la position Pulse de l'autre main. S'il vous faut plus de glace, retirez le bouchon et ajoutez les glaçons un par un par le trou situé dans le couvercle. **NE PILEZ PAS DE GLACE SANS AJOUTER DE LIQUIDE.** Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez d'endommager les lames, le bol, le blender et même de vous blesser.
- consistance.
- N'utilisez cet accessoire que pour des ingrédients secs.

Conseils et techniques

- Les herbes sont mieux hachées lorsqu'elles sont propres et sèches.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Veillez lire le paragraphe « Informations et mises en garde importantes » avant l'utilisation.

1. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est éteint et que le cordon est débranché.
2. Dans la mesure du possible, rincez les pièces immédiatement après l'utilisation afin de faciliter le nettoyage.

Essuyez la base, le bouton de commande et les pieds avec un chiffon humide et séchez-les immédiatement avec soin. Les taches tenaces peuvent être éliminées en frottant avec un chiffon humide et un détergent doux et non abrasif. N'immergez pas la base dans du liquide.

Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse ; ensuite, rincez et séchez soigneusement. Si nécessaire, utilisez une petite brosse à poils en nylon pour nettoyer à fond le bol et la cheminée/le couvercle. Ce type de brosse aidera également à éviter de vous couper sur le couteau, le disque à émincer/râper et la lame du blender.

3. N'utilisez pas de tampons ou de détergents abrasifs sur les parties en plastique ou en métal.
4. Ne versez pas d'eau bouillante dans le bol et ne placez aucune des pièces dans l'eau bouillante.

Conseils et techniques

Certains aliments tels que les carottes peuvent tacher temporairement le bol. Pour éliminer les taches, fabriquez une pâte composée d'une cuillère à soupe de bicarbonate de soude et deux cuillères à soupe d'eau tiède. Appliquez cette pâte sur les taches et frottez avec un chiffon. Lavez à l'eau savonneuse et séchez.

Pour nettoyer le bol, remplissez le bol sale d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE MOULIN (G)

Utilisez le moulin pour les herbes, les noix et les grains de café.

1. Pour ouvrir le moulin, vissez le groupe lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Placez vos ingrédients dans le bol. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
3. Vissez le groupe lame sur le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
4. Placez le moulin sur la base et tournez-le pour le verrouiller.
5. Allumez l'appareil à vitesse maximale ou utilisez le mode par impulsions.

Sécurité

- Ne placez jamais le groupe lame sur l'appareil sans le bol.
- Ne dévissez jamais le bol tant que le mini-hachoir/moulin est installé sur votre appareil.
- Ne touchez pas les lames qui sont coupantes. Gardez le groupe lame hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le mini-hachoir/moulin avant que les lames n'aient complètement arrêté de tourner.

Important

- Pour assurer à votre mini-hachoir/moulin une longue durée de vie, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 15 secondes d'affilée.
- Éteignez l'appareil dès que vous avez atteint la bonne

gouttes de liquide vaisselle. Avec le couvercle bien en place, tournez le bouton de commande en position de haute vitesse pendant environ 30 secondes. La plupart des déchets partent avec l'eau savonneuse et il suffit ensuite de rincer le bol ou de laver légèrement à la main.

GUIDE DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Lame pour hacher

ALIMENT	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS	VITESSE
ALIMENTS POUR BÉBÉ	Jusqu'à 1000 mL	Ajoutez jusqu'à 1000 mL de légumes et/ou viande cuits dans le bol, avec 60 mL de liquide par tranche de 250 mL d'aliments solides. Faites tourner l'appareil en continu jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.	mid/max
CHAPELURE	Jusqu'à 10 tranches de pain	Coupez les tranches de pain frais ou sec en morceaux de 3,5 à 5 cm. Mettez les morceaux dans le bol et actionnez le robot jusqu'à l'obtention de fines miettes.	mid/max
COOKIES/ BISCUITS SABLÉS ÉMIETTÉS	Jusqu'à 1250 mL	Vous pouvez utiliser l'appareil pour réduire en miette des biscuits sablés et autres biscuits au chocolat ou à la vanille. Cassez les biscuits les plus gros en morceaux de 3,5 à 5 cm. Mettez les morceaux dans le bol et actionnez le robot jusqu'à l'obtention de fines miettes.	mid/max
CANNEBERGES MIXÉES	750 mL	Utilisez le mode par impulsions pour mixer les fruits jusqu'à la consistance souhaitée. Vous pouvez également ajouter du sucre pour réaliser un coulis de canneberges.	pulse
ŒUFS HACHÉS	Jusqu'à 12	Retirez la coquille, séchez et coupez en deux les œufs durs. Mettez-les dans le bol. Utilisez le mode par impulsions en vérifiant la consistance au bout de 4 à 5 impulsions.	pulse
AIL HACHÉ	Jusqu'à 12	Assurez-vous que le bol est bien sec. Jetez la ou les gousses dans la cheminée alors que le robot tourne.	max
VIANDE HACHÉE (CRUE OU CUITE)	Jusqu'à 600 mL	Coupez la viande en cubes de 2,5 cm. Versez dans le bol et utilisez le mode par impulsions pour hacher.	max

CHAMPIGNONS HACHÉS	Jusqu'à 12	Coupez en deux les plus grands et mettez-les dans le bol. Utilisez le mode par impulsions jusqu'à la consistance souhaitée.	pulse
NOIX HACHÉES	500 mL	Versez dans le bol et utilisez le mode par impulsions pour hacher.	pulse
OIGNONS HACHÉS	Jusqu'à 2 gros	Coupez en quatre et versez dans le bol. Actionnez 1 à 2 fois le mode par impulsions pour hacher grossièrement. Pour les oignons verts, jusqu'à 500 mL, coupez en morceaux de 2,5 cm.	pulse
PARMESAN OU PECORINO RÂPÉ	Jusqu'à 375 mL	Attendez que le fromage soit à température ambiante. Coupez-le en cubes de 2,5 cm. Mettez le fromage dans le bol et utilisez le mode par impulsions pour le râper grossièrement ; pour le râper extra-fin, utilisez le mode continu.	max
PERSIL HACHÉ	Jusqu'à 2 touffes	Mettez le persil dans le bol et utilisez le mode par impulsions jusqu'à l'obtention de la finesse souhaitée qui devrait être atteinte en 10 à 15 secondes. Procédez de la même manière pour les autres herbes aromatiques (basilic, coriandre, menthe).	pulse
POIVRON VERT, ROUGE OU JAUNE HACHÉ	Jusqu'à 1 poivron	Coupez le poivron en cubes de 2 cm. Versez dans le bol et utilisez le mode par impulsions pour hacher.	pulse
SOUPES ÉPAISSES OU VELOUTÉES	500 mL	Versez jusqu'à 500 mL de légumes chauds (moins de 80°C) pour les réduire en soupe épaisse ou veloutée. Travaillez jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.	mid/max
PURÉE DE COURGE (BUTTERNUT), CITROUILLE OU PATATE DOUCE	Jusqu'à 1250 mL en cubes de 2,54 cm	Ajoutez 60 mL de jus de cuisson par tranche de 250 mL de légumes. Utilisez le mode par impulsions pour hacher puis le mode continu pour réduire en purée.	pulse/max
PURÉE DE FRAISES	500 mL	Équeutez et coupez en deux les gros fruits. Versez dans le bol et utilisez le mode par impulsions pour hacher. Utilisez le mode continu pour réduire en purée.	pulse/max

TOMATES HACHÉES	4 moyennes	Coupez les tomates en quatre. Mettez jusqu'à 4 tomates dans le bol et utilisez le mode par impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.	pulse
-----------------	------------	--	-------

Lames pour mixer

ALIMENT	INSTRUCTIONS	VITESSE
CHOU	Utilisez le disque à râper pour râper le chou très fin. Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée. Exercez une légère pression pour râper les aliments. Videz le bol une fois que le chou atteint le disque.	mid
CAROTTES	Placez dans la cheminée et râpez.	mid
FROMAGE, CHEDDAR	Le fromage doit être bien froid. Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée.	mid
FROMAGE, MOZZARELLA	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée. Le fromage doit être mis au congélateur pendant 30 minutes avant d'être râpé. Exercez une légère pression.	mid
POMMES DE TERRE	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée.	mid
COURGETTES	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée, dans le sens de la longueur ou de la largeur selon les besoins.	mid

Lames pour trancher/émincer

ALIMENT	INSTRUCTIONS	VITESSE
POMME	Coupez en deux et empilez les morceaux horizontalement dans la cheminée. Exercez une légère pression.	mid/max
CŒUR DE LAITUE	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée.	mid/max
CAROTTES	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée.	mid/max
CÉLERI	Retirez les fils. Mettez plusieurs branches à la fois dans la cheminée pour de meilleurs résultats.	mid/max
CONCOMBRE	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée.	mid/max
CHAMPIGNONS	Empilez les champignons dans la cheminée en les disposant sur le côté pour les émincer dans le sens de la longueur.	mid/max

OIGNONS	Coupez-les en deux et mettez les dans la cheminée en position verticale pour qu'ils soient émincés grossièrement.	mid/max
PÊCHES ET POIRES	Coupez en deux et retirez le centre. Placez les fruits en position verticale dans la cheminée et exercez une légère pression pour les émincer.	mid/max
POIVRON VERT, ROUGE OU JAUNE HACHÉ	Coupez en deux et retirez le centre. Placez le poivron avec son sommet au fond de la cheminée, en appuyant légèrement pour le faire rentrer si nécessaire. Coupez les plus gros en quartiers ou en bandes, selon le résultat recherché. Exercez une pression modérée pour émincer.	mid/max
PIMENTS	Coupez en morceaux de 8 cm de long. Retirez la partie qui ne se mange pas.	mid/max
POMMES DE TERRE	Épluchez-les si vous le souhaitez. Placez les pommes de terre dans la cheminée, après avoir coupé en deux les plus grosses.	mid/max
FRAISES	Équeutez. Placez les fruits sur le côté pour faire des tranches dans la longueur.	mid/max
TOMATES	Utilisez de petites tomates si vous souhaitez faire des tranches entières ou coupez-les en deux si nécessaire. Exercez une pression douce mais ferme.	mid/max
NAVETS	Épluchez-les. Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée.	mid/max
COURGETTES	Coupez les extrémités. Utilisez des courges de petites dimensions si vous souhaitez faire des tranches entières ; coupez les plus grosses en deux pour qu'elles passent dans la cheminée.	mid/max

Centrifugeuse

ALIMENT	INSTRUCTIONS
POMME	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée. Exercez une légère pression.
CAROTTES	Coupez en morceaux de taille adaptée à la cheminée.
CÈLERI	Retirez les fils. Mettre plusieurs branches à la fois dans la cheminée pour de meilleurs résultats.

Presse-agrumes

ALIMENT	INSTRUCTIONS
ORANGES	Coupez le fruit en deux. Exercez une pression ferme.
CITRONS	Coupez le fruit en deux. Exercez une pression ferme.

Disque à émulsionner

ALIMENT	INSTRUCTIONS	VITESSE
Blancs d'œufs	4 à 6 blancs d'œufs, à travailler pendant 2 minutes	max
Crème fouettée		max

Mixer

ALIMENT	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS	VITESSE
Carottes	Jusqu'à 1250 mL	Coupez la carotte en cubes de 1,5 cm. Mettez jusqu'à 1250 mL dans le bol, avec 360 mL de liquide par tranche de 250 mL d'aliments solides, et mixez en continu jusqu'à l'obtention de la consistance recherchée.	pulse/mid/max
Smoothie fraise banane	120 mL de jus d'orange, 140 g de fraises fraîches, lavées et équeutées 1 banane moyenne, coupée en 3 1 pot de yaourt à la vanille allégé (240 mL) 1 cuillère à soupe de miel (15 mL) 3 glaçons	Mettez les 5 ingrédients dans l'ordre dans le bol blender. Mettez le couvercle et mixez à la vitesse « Blend » (5) pendant 10 secondes. Pendant que le blender fonctionne, retirez le bouchon. Ajoutez les glaçons et continuez de mixer jusqu'à ce que le mélange soit épais, lisse et crémeux.	pulse/mid/max
Purée de haricots frits, environ 720 mL	2 boîtes de haricots pinto (de 425 à 454 g chacune) ou 960 mL de haricots pinto fraîchement cuisinés avec leur jus 1 petit oignon haché 2 gousses d'ail hachées. 60 mL de gras de bacon ou d'huile végétale	1. Égouttez les haricots et réservez le jus. Dans une poêle moyenne, faites revenir les haricots, les oignons et l'ail. Couvrez et laissez cuire à feu moyen à fort jusqu'à ce que les oignons soient très tendres. 2. Mettez une tasse du mélange de haricots dans le bol du blender, couvrez et mixez. Pendant que le blender fonctionne, retirez le bouchon et versez à travers l'ouverture un peu du jus des haricots précédemment réservé pour rendre le mélange plus lisse. Continuez d'ajouter les haricots une tasse à la fois et du jus en fonction des besoins, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de haricots et que le mélange soit bien lisse.	mid/max

Crochet pétrisseur

ALIMENT	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS	VITESSE
PÂTE À TARTE LEVÉE	500 grammes de farine MAXIMUM	Verser les ingrédients un à la fois jusqu'à ce que la pâte soit homogène.	min/mid
PÂTE BRISÉE	500 grammes de farine MAXIMUM	Verser les ingrédients un à la fois jusqu'à ce que la pâte soit homogène et compacte.	min/max

Moudre

ALIMENT	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS	VITESSE
CAFÉ EN GRAINS	Remplir jusqu'à la moitié	Moudre en utilisant PULSE pendant 15 sec. maximum et répéter jusqu'à obtenir la consistance désirée.	pulse
NOISETTES/ AMANDES	Remplir jusqu'à la moitié	Moudre en utilisant PULSE pendant 15 sec. maximum et répéter jusqu'à obtenir la consistance désirée.	pulse

SALADE RUSSE

Ingrédients pour 4 personnes : thon à l'huile 250 g, anchois à l'huile, 2 pommes de terre, 2 carottes, petits pois déjà égrenés 300 g, 2 œufs, moutarde en pâte, 1 citron, huile d'arachides, sel.

Mettre dans le bol du robot, où a été monté le disque batteur, 2 œufs entiers, 1 pointe de moutarde et 1 pincée de sel et mixer en ajoutant en filet, environ 2 dl d'huile. Quand le mélange sera soufflé et homogène, ajouter 4 cuillères de jus de citron filtré. Égoutter le thon de l'huile de conserve et le morceler. Faire la même chose avec 8 filets d'anchois. Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux grossiers avec la lame à hacher et les passer tout de suite dans l'eau acidulée avec du jus de citron afin qu'elles ne noircissent pas. Laver les 2 carottes et les couper en tranches avec la lame à trancher. Porter à ébullition une casserole pleine d'eau et blanchir les pommes de terre pendant 5 minutes, les égoutter et les mettre dans l'eau glacée et les égoutter définitivement après 5 minutes qu'elles se trouvent dans l'eau glacée. Faire la même chose avec les carottes, les blanchir pendant 3 minutes. Faire la même chose avec les petits pois, les blanchir pendant 1 minute. Mettre dans un bol les pommes de terre, les carottes, les petits pois, le thon et les anchois, ajouter la mayonnaise et mélanger soigneusement, en ajoutant le sel nécessaire et un peu d'huile. Laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 2 heures.

TERRINE DE FOIES DE LAPIN

Ingrédients pour 6 personnes : foies de lapin 400 g, lard doux 100 g, 2 oignons, 6 tranches de pain de ménage, 2 feuilles de laurier, 2 baies de genièvre, vin Marsala sec, crème fraîche, beurre sel et poivre.

Monter la lame à hacher dans le bol du robot. Éplucher les oignons et les hacher finement. Transférer le mélange dans une casserole et faire revenir avec une noix de beurre. Cuire pendant à peu près 10 minutes, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois. Entretemps, hacher les foies de lapin et le lard dans le robot avec la lame à hacher. Les déposer dans une casserole et les rissoler avec 40 g de beurre. Après 5 minutes ajouter le hachis d'oignons sauté au beurre, les feuilles de lauriers, les baies de genièvre écrasées et continuer la cuisson pendant 10 minutes. Arroser avec 1 verre de vin et faire évaporer à feu vif. Éliminer le laurier et les baies de genièvre et mixer de nouveau le mélange avec la lame à hacher en ajoutant 100 g de beurre à température ambiante. Faire refroidir et ajouter 2 verres de crème fraîche fouettée avec le disque batteur. Ajouter un peu de sel et de poivre. Verser le mélange dans un moule à plum-cake recouvert de papier cuisson et le mettre dans le réfrigérateur pour au moins 6 heures. Démouler le pâté et le servir avec les tranches de pain grillées et coupées en 3 parties.

SOUPE D'OIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes : oignons blancs 1 kg, farine 40 g, 4 tranches de pain de ménage, fromage gruyère 100 g, bouillon végétal, vin blanc sec, beurre, sel et poivre.

Couper les oignons à petites tranches fines avec la lame à trancher et les faire revenir, à feu doux, avec le beurre et une louche de bouillon végétal pendant 20 minutes. Saupoudrer avec la farine tamisée et cuire encore pendant 2 minutes. Baigner avec 1 verre de vin blanc et couvrir complètement

de bouillon. Porter à ébullition et faire bouillonner à feu doux pendant 40 minutes, en mélangeant de temps en temps et en ajoutant un peu de bouillon bouillant si la soupe devait se sécher excessivement. Ajouter enfin un peu de sel et de poivre. Couper le fromage en filets avec la lame à hacher. Servir la soupe dans 4 bols en terre cuite où on a mis une tranche de pain grillé et coupée en 3 parties. Saupoudrer avec le fromage et passer sous le grill pendant quelques minutes.

BISCUITS RUSTIQUES AUX GRAINES DE FENOUIL

Ingrédients pour 24 biscuits : farine 00 600 g, sucre 200 g, grains d'anis 15 g, 1 sachet de levure pour gâteaux, beurre

Monter la lame à pétrir dans le bol du robot et pétrir la farine tamisée avec le sucre, 125 g de beurre ramolli et une pincée de sel. Ajouter les graines d'anis et un peu d'eau froide pour obtenir une pâte assez consistante mais moelleuse. Pétrir la pâte pendant au moins 10 minutes, ajouter le sachet de levure, pétrir rapidement et former une baguette. Avec un couteau à pain couper 24 disques. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier huilé et les cuire dans le four à 200° C pendant 20 minutes, ensuite les faire refroidir. Les couper ensuite en tranches épaisses 1,5 cm et les griller dans le four à 200° C pendant 5 minutes.

CRÊPES À LA SAUCE AUX CERISES

Ingrédients pour 12 crêpes : farine 125 g, 3 œufs, 1 citron, cerises dénoyautées 400 g, sucre de canne, lait, beurre, sel.

Tamiser la farine et la mettre dans le bol du robot avec le disque batteur. Ajouter 1 pincée de sel, les œufs et mélanger de façon à obtenir une pâte sans grumeaux. Verser ensuite 2,5 dl de lait en filet en continuant à remuer jusqu'à obtenir un mélange lisse et fluide. Enfin verser 30 g de beurre fondu. Couvrir le bol et faire reposer le mélange à température ambiante pendant 1 heure. Entretemps préparer la confiture en coupant grossièrement les cerises avec la lame à hacher. Peser les fruits coupés et les mettre dans une petite casserole avec la moitié de leur poids en sucre et avec le jus filtré d'un ½ citron. Cuire pendant 20 minutes. Dans une poêle anti-adhérente d'environ 18 cm de diamètre faire fondre une petite quantité de beurre et verser une louche de pâte. Faire glisser le mélange en faisant tourner la poêle afin qu'il couvre tout le fond et cuire la crêpe à feu moyen-élevé. Lorsque la partie inférieure est solidifiée, la détacher du fond de la poêle à l'aide d'une spatule, la retourner et la faire cuire pendant 1 minute encore. Mettre les crêpes déjà prêtes sur un plat, l'une au-dessus de l'autre, pour les maintenir tendres, et les couvrir avec un torchon propre. Recueillir les cerises cuites avec une écumoire et les distribuer sur les crêpes. Les plier en quatre et les disposer sur un plat à servir à table. Récupérer la sauce de cerises restante dans la petite casserole avec une louche et la verser en filet sur les crêpes farcies. Servir tièdes.



la lame à trancher 1 coupe en tranches épaisses ; la lame à trancher 2 coupe en tranches fines.

Hors d'oeuvres

GAZPACHO DE TOMATES ET FRAISES

Ingrédients pour 4 personnes : tomates-dattes 400 g, fraises 400 g, 1 botte de basilic, de l'huile extra vierge d'olive, poivre de Sichuan, sel.

Laver les tomates, les couper grossièrement et les passer à la centrifugeuse. Éplucher et laver les fraises et les fouetter dans le mixeur avec l'eau des tomates, 4 cuillères d'huile, une pincée de poivre et une de sel. Ajouter 4 glaçons, mixer encore et transférer le tout dans 4 verres. Décorer avec quelques feuilles de basilic et servir.

Entrées

GNOCCHI AUX FROMAGES

Ingrédients pour 4 personnes : pommes de terre à pâte blanche 1 kg, farine 00 250 g, 1 œuf, noix muscade, tomme 100 g, fontine 100 g, fromage grana padano 60 g, crème fraîche, sel et poivre.

Cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 40 minutes, les éplucher et les passer encore chaudes dans le presse-purée et les laisser tomber dans un bol. Monter la lame à pétrir. Transférer les pommes de terre dans le bol, ajouter l'œuf, une pincée de sel et parfumer avec un peu de noix muscade râpée. Commencer à pétrir, puis ajouter, un peu à la fois, la farine tamisée jusqu'à obtenir un mélange tendre et consistant. Récupérer le mélange, le disposer sur une planche à pâtisserie et faire de petits cylindres de 2 cm de diamètre. Avec la lame d'un couteau légèrement enfarinée couper les petits rouleaux en petits morceaux de 2-3 cm. Avec les doigts enfarinés passer les petits morceaux, un à la fois, sur la partie arrière de la râpe, elle aussi enfarinée, en les faisant glisser et en les pressant légèrement. Au fur et à mesure qu'ils sont prêts, les étaler, bien distancés, sur un torchon propre légèrement enfariné. Monter la râpe dans le robot et râper le fromage grana. Insérer la lame à hacher et couper les fromages à petits cubes irréguliers. Chauffer au bain-marie dans une casserole 4 dl de crème et ajouter les fromages à petits cubes. Ajouter un peu de noix muscade râpée et mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène. Plonger les gnocchi, un peu à la fois, dans de l'eau bouillante abondante légèrement salée, et les recueillir avec une écumoire au fur et à mesure qu'ils affleurent à la surface. Les distribuer sur un plat à four en les assaisonnant couche par couche avec la sauce aux fromages. Saupoudrer avec le parmesan et faire gratiner au four à 220° C pendant quelques minutes.

Plats de résistance

Canard à l'orange

Ingrédients pour 4 personnes : 1 canard déjà vidé de 1,5 kg, 5 oranges, farine, sucre de canne, vinaigre de pommes, Grand Marnier, beurre, sel et poivre.

Couper le canard en morceaux et le saupoudrer de sel et de poivre. Chauffer 50 g de beurre dans une casserole ovale assez grande, ajouter le canard et le faire rissoler à feu vif partout pendant 6 minutes.

Ajouter un verre de liqueur et flamber. Mettre le couvercle, porter le feu au minimum et cuire pendant 40 minutes, en remuant de temps en temps. Égoutter le canard, et maintenir au chaud. Insérer la lame à trancher 1 dans le robot. Éplucher 2 oranges et les couper en tranches. Transférer les tranches d'orange dans une poêle anti-adhérente avec un peu de fond de cuisson du canard et les cuire pendant 5 minutes. Enlever des zestes de l'orange la partie blanche et les trancher avec la lame à trancher 2. Transférer les zestes dans une petite casserole avec un peu d'eau bouillante et les blanchir pendant 3 minutes. Monter la presse-agrumes et extraire le jus des oranges restantes. Le filtrer et le mettre dans un petit pot avec une cuillère de vinaigre, 2 cuillères de sucre et une louche de fond de cuisson du canard. Porter à ébullition, ajouter 30 g de beurre passé dans la farine et mélanger à feux doux pendant 10 minutes. Ajouter la juste quantité de sel et de poivre, filtrer et unir les zestes égouttés. Mettre le canard sur un plat à servir à table bien chaud, mettre tout autour les tranches d'orange braisées et napper avec la sauce.

Garnitures

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes : champignons 600 g, 4 jaunes d'œuf, 1 citron vert, ciboulette, 1 gousse d'ail, bouillon végétal, huile extra vierge d'olive, sel et poivre.

Obtenir le jus d'une moitié de citron vert avec le presse-agrumes. Monter la lame à hacher et hacher une poignée de ciboulette. Éplucher les champignons et les couper en petites tranches avec la lame à trancher 1. Dans une casserole faire rissoler l'ail avec un filet d'huile et une poignée de ciboulette hachée. Ajouter les champignons et un peu de bouillon végétal et cuire sur flamme vive pendant 10 minutes, en les retournant délicatement. Entretemps, monter le disque batteur dans le robot et battre les jaunes d'œuf avec le jus filtré du citron vert. Lorsque la cuisson est terminée ajouter un peu de sel et de poivre et éteindre le feu. Ajouter aux champignons le mélange de jaunes d'œuf et de jus de citron vert, et mixer très rapidement. Parsemer avec ciboulette et servir.

Dessert

MUFFIN AU CAFÉ AVEC SABAYON

Ingrédients pour 4 personnes. Pour les muffins : farine 00 350 g, 2 œufs, sucre 180 g, 1 sachet de levure, café en grains 10 g, lait 70 g, beurre 120 g, sel. Pour le sabayon : 5 œufs, sucre 120 g, vin Marsala sec

Pour les muffins. Broyer le café avec le milling cup (moulin) et préparer un café avec la moka. Monter le disque batteur et battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange soufflé et spumeux. Remplacer le disque avec la lame à pétrir et incorporer le beurre fondu, le lait, le café froid, une pincée de sel et la levure tamisée avec la farine. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène et le mettre dans 4 moules séparés en silicone (s'ils sont en aluminium il faut auparavant les beurrer et les fariner). Cuire dans le four à 180° C pendant 15/18 minutes. Pour le sabayon. Enlever les œufs du réfrigérateur 2 heures avant de préparer le sabayon. Séparer les jaunes d'œuf et les fouetter dans le robot avec le disque batteur avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux. Verser en filet 1,5 dl de Marsala en l'amalgamant parfaitement au mélange. Mettre le tout dans une casserole et cuire le sabayon au bain-marie en continuant à le monter avec un fouet pendant environ 10 minutes, sans porter à ébullition. A la fin de la cuisson son volume devra être augmenté et le sabayon résultera soufflé et spumeux. Faire tiédir. Démouler les muffins encore chauds et les servir en les accompagnant avec le sabayon tiède.

ASSISTANCE

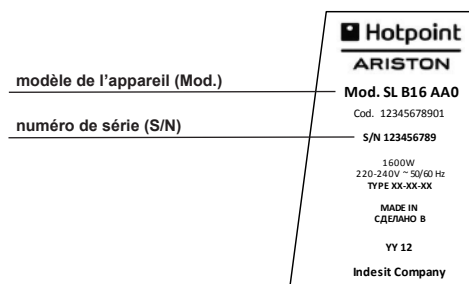
Avant de contacter le centre d'Assistance :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même (voir Dépannage).
- Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et si l'inconvénient persiste, appelez le service après-vente le plus proche.

Signalez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- le numéro de série (S/N)

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.



Ne vous adressez jamais à des techniciens non agréés et exigez toujours l'installation de pièces détachées originales.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.



Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. База | 9A. Крышка |
| 2. Регулятор работы двигателя | 9B. Толкатель для продуктов |
| 3. Чаша | 10. Соковыжималка для цитрусовых |
| 4. Приводной вал | 11. Крышка чаши |
| 5. Диск для режущих ножей | 11A. Большой толкатель |
| 5A. Нож для тонкой нарезки | 11B. Малый толкатель |
| 5B. Нож для грубой нарезки | 12. Блендер в сборе |
| 5C. Нож для тонкой шинковки | 12A. Крышка блендера |
| 5D. Нож для грубой шинковки | 12B. Дозатор |
| 5E. Нож для терки | 13. Лопатка |
| 6. Лопатка для перемешивания | 14. Отделение для хранения аксессуаров |
| 7. Месильная лопасть | 15. Чаша кофемолки |
| 8. Нож для измельчения | 16. Блок с ножом кофемолки |
| 9. Соковыжималка | |

Регулятор скорости вращения двигателя

OFF — Регулятор всегда должно оставаться в положении OFF (ВЫКЛ.), когда изделие не используется.

С OFF (ВЫКЛ.) НА MAX (максимальная скорость) - Регулировка рабочей скорости с минимальной до максимальной.

PULSE (ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ) — Поверните регулятор против часовой стрелки на режим "PULSE" и держите его в этом положении для работы. Когда регулятор отпускается, изделие останавливается. Используйте импульсный режим PULSE для кратковременной работы изделия, например, для размалывания орехов, сырого мяса или овощей. Этот режим позволяет следить за результатом и непрерывно проверять степень измельчения, пока регулятор не будет повернут на режим "OFF".

ВСТУПЛЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение нашего изделия. Вы выбрали эффективный прибор с отличными эксплуатационными качествами.

При несоблюдении инструкций по правильной эксплуатации данного прибора производитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб. В инструкциях по эксплуатации могут описываться разные модели. Любое отличие четко указывается.

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов всегда необходимо соблюдать основные меры по безопасности, включая следующие.

- Подключите к сети и используйте прибор только в соответствии с данными на заводской табличке.
- Прочитайте все инструкции. Сохраните
- данные инструкции для будущих консультаций.
- Во избежание ударов током не погружайте базу, сетевой шнур или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не разрешайте лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицам без опыта и знаний по обращению с прибором пользоваться прибором без контроля со стороны лиц, отвечающих за их безопасность.
- При внезапном отключении электропитания прибор остается включенным и запускается при возобновлении электропитания.
- Прибор должен быть выключен и отсоединен от сетевой розетки, когда он не используется, перед установкой или


- съемом аксессуаров и перед чисткой. Для отсоединения от сети выключите прибор, возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из сетевой розетки. Никогда не тяните за сетевой шнур.
- Избегайте касания подвижных деталей и не приближайте руки к выпускным отверстиям.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным сетевым шнуром или в случае неисправности прибора или какого-либо его повреждения. Отнесите прибор в уполномоченный сервис для починки электрической или механической части.
- Во избежание несчастных случаев такой ремонт, как замена сетевого шнура, должен выполняться нашим сервисом.
- Использование деталей, не рекомендованных или не продаваемых производителем приборов, может привести к пожару, удару током или несчастным случаям.
- Не использовать прибор на улице.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола или кухонного топа или касаться горячих поверхностей.
- Не приближайте руки и кухонные инструменты к вращающимся ножам или дискам в процессе резки продуктов во избежание несчастных случаев или повреждения прибора. Используйте скребок только при выключенном приборе.
- Ножи острые. Обращаться осторожно. Беритесь за нож кофеварки и диск для шинковки/нарезки с тупой стороны во избежание порезов.
- Во избежание несчастных случаев никогда не устанавливайте нож кофеварки или диск для шинковки/нарезки на базу, не установив предварительно на нее прочно чашу. Проверьте, чтобы двигатель, диск и/или нож кофемолки полностью остановились перед открыванием крышки.
- Перед включением прибора проверьте, чтобы крышка была прочно зафиксирована на месте.
- Никогда не проталкивайте продукты в погружное отверстие руками. Всегда пользуйтесь толкателем.
- Не используйте этот прибор в присутствии взрывоопасных и/или горючих испарений.
- Данный прибор предназначен только для домашнего использования, а не для коммерческого или промышленного. Использование прибора в целях, отличных от указанных, аннулирует гарантию на прибор.
- Не пытайтесь взломать блокировку крышки.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во избежание удара током не пытайтесь снять нижнюю крышку базы. Внутри нет деталей, которые потребитель может использовать. Поручайте ремонт прибора только уполномоченному персоналу.
- Для Вашей защиты данный прибор оснащен системой блокировки, препятствующей работе прибора, если чаша не зафиксирована на базе с плотно закрытой крышкой. Проверьте, чтобы большой толкатель на крышке чаши был зафиксирован. Не пытайтесь пользоваться прибором, не установив чашу, крышку и большой толкатель в правильном положении. Перед началом работы проверьте, чтобы база была установлена на ровной и чистой поверхности.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- При снятии упаковки с изделия осторожно обращайтесь с ножом кофемолки и дисками для шинковки/нарезки; они очень острые.
- Вымойте все детали, кроме базы, горячей водой с моющим веществом. Ополосните и высушите. Эти детали можно также мыть в посудомоечной машине. Внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации и уходу, обращая особое внимание на разделы "Инструкции по эксплуатации" и "Уход и чистка", в которых описываются правильные способы разборки и чистки прибора.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВАШ КУХОННЫЙ КОМБАЙН

 **Перед эксплуатацией прочитайте главу "Важные сведения и предосторожности".**


Рекомендации по использованию и техника эксплуатации

Помещайте в чашу небольшое количество жидкостей (примерно 2 чашки или меньше) одновременно. Больше количество может привести к утечкам из чаши.

НОЖ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ/ ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ/ ДИСК ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ (А)

1. Поставьте базу прибора на сухую, ровную поверхность.
2. Установите на ней чашу, возьмитесь за ручку чаши и поверните ее против часовой стрелки вплоть до блокировки чаши на базе.
3. Вставьте приводной вал в чашу.
4. Установите нож для измельчения/лопатка для перемешивания/ диск для взбивания на приводной вал и отпустите.
5. Поместите в чашу продукты.
6. Закройте крышку с толкателем и поверните ее против часовой стрелки до ее полной блокировки на чаше.

НОЖИ ДЛЯ НАРЕЗКИ, ШИНКОВКИ И ТЕРКИ

 **Перед использованием проверьте, чтобы прибор был в состоянии OFF (ВЫКЛ.), и чтобы сетевой шнур был отсоединен от сетевой розетки.**

При обработке продуктов используйте толкатель - никогда не проталкивайте продукты руками. Прибор обрабатывает продукты сам, сильное нажатие не ускорит процесс. Прибор не должен работать непрерывно больше 3-х минут. Делайте перерывы в 5 минут между рабочими циклами (циклы смешивания могут быть длиннее, например всего 5 минут).

Насадки с ножами и терка пригодны для грецких орехов, фундука, хрена и подобных продуктов. Для натирания твердых сыров использовать терку.

Порядок обработки маленьких или длинных кусков продуктов (B)


1. Прежде всего установите чашу на базу.
2. Проверьте, чтобы приводной вал был установлен правильно.
3. Достаньте нужный нож из отделения.
4. Вставьте его в диск.
5. Установите диск на приводной вал.
6. Заблокируйте крышку с большим толкателем.
7. Помещайте в чашу маленькие и длинные

продукты малым толкателем. Используйте наши рецепты для подготовки продуктов для нарезки/шинкования.


8. Поверните регулятор по часовой стрелке на "MIN"/"MAX" для непрерывного цикла. Прижмите большой проталкиватель с усилием примерно.
9. По завершении обработки продуктов поверните регулятор против часовой стрелки на "OFF", дождитесь остановки диска, поверните крышку для ее разблокировки и откройте чашу.

Порядок обработки крупных кусков продуктов (C)

1. Прежде всего установите чашу на базу.
2. Проверьте, чтобы приводной вал был установлен правильно.
3. Вставьте нужный нож в диск.
4. Установите диск на приводной вал.
5. Заблокируйте крышку с большим проталкивателем.
6. Поместите крупные куски в большое погружное отверстие, затем прижмите большой и малый толкатель вместе. Используйте наши рецепты для подготовки продуктов для нарезки/шинкования.
7. Поверните регулятор на "MIN"/"MAX" для непрерывного цикла, прижмите большой проталкиватель с усилием.
8. По завершении обработки продуктов поверните регулятор против часовой стрелки на "OFF", дождитесь остановки диска, поверните крышку для ее разблокировки и откройте чашу.

 **Когда вынимается большой проталкиватель двигатель останавливается.**

ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОКОВЫЖИМАЛКУ (D)

 **Перед эксплуатацией прочитайте главу "Важные сведения и предосторожности".**


Используйте эту функцию для выжимания сока из семечковых плодов (например, яблок, груш), из ягод, косточковых плодов без косточки, из овощей (например, моркови, помидоров).


1. Прежде всего установите чашу на базу.
2. Проверьте, чтобы приводной вал был установлен правильно.
3. Соберите центрифугу, заблокировав терку с фильтрующей корзиной, повернув их

- против часовой стрелки.
- Установите крышку для центрифуги соковыжималки и поверните против часовой стрелки.
 - Поверните регулятор на низкую скорость.
 - Поместите фрукты или овощи в воронку и слегка прижмите толкателем. При необходимости предварительно порежьте на кусочки.
 - По завершении обработки поверните регулятор на высокую скорость на короткое время для полного удаления фруктовой мякоти.


 **Максимальное количество для обработки: 250 гр фруктов или овощей.**

ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОКОВЫЖИМАЛКУ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ (E)


 **Перед эксплуатацией прочитайте главу "Важные сведения и предосторожности".**


 **Перед использованием проверьте, чтобы прибор был в состоянии OFF (ВЫКЛ.), и чтобы сетевой шнур был отсоединен от сетевой розетки. Конус соковыжималки не отсоединяется. Разрежьте фрукты на половинки заранее. Прибор обрабатывает продукты сам, сильное нажатие не ускорит процесс. Прибор не должен работать непрерывно больше 3 минут. Делайте перерывы в 1 минуту между рабочими циклами.**

- Прежде всего установите чашу на базу.
- Проверьте, чтобы приводной вал был установлен правильно.
- Установите соковыжималку для цитрусовых, повернув как можно дальше против часовой стрелки.
- Для выжимания сока установите регулятор на низкую скорость и прижмите фрукт к конусу.


 **Уровень сока в чаше не должен превышать максимальную отметку. Регулярно выливайте сок из чаши.**

ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЛЕНДЕР (F)

 **Перед эксплуатацией прочитайте главу "Важные сведения и предосторожности".**

 **Перед первым использованием вымойте все комплектующие кроме базы прибора: дозатор, крышку, группу стакана (группа стакана включает в себя стакан, размалывающий блок, уплотнение и основание стакана). Группа стакана не разбирается. Ножи острые. Обращаться осторожно. Никогда не погружайте базу с двигателем блендера в воду или в другие жидкости.**

- Правильно установите группу стакана на базу, возьмитесь за ручку стакана и поверните его против часовой стрелки до его блокировки на базе.
- Поместите в стакан продукты для размалывания.
- Закройте стакан крышкой, повернув ее против часовой стрелки до ее блокировки. Проверьте, чтобы чашечка дозатора была на месте.
- Проверьте, чтобы регулятор был в положении "OFF" (ВЫКЛ.). Вставьте штепсельную вилку в сетевую розетку.
- Для оптимального результата при размалывании льда используйте импульсный режим "PULSE". Для включения этого режима поверните регулятор против часовой стрелки на "PULSE"; для остановки размалывания отпустите регулятор.
- Если требуется добавить продукты в стакан, пока блендер включен, снимите чашечку дозатора и добавьте продукты через отверстие в крышке.
- По завершении размалывания поверните регулятор в положение "OFF" (ВЫКЛ.).

 **Группа стакана может быть заблокирована на базе только в одном правильном положении. Прибор не будет работать, если группа стакана установлена на базу неправильно.**

Рекомендации и инструкции

- Блендер может быть поврежден. Не размалывайте сильно замороженные продукты (кроме кубиков льда). Прибор не должен работать вхолостую.
- Порежьте продукты на маленькие кусочки (примерно 5 см) перед их закладкой в

блендер. Для размалывания, растирания или приготовления фруктовых коктейлей из свежих или мороженых фруктов порежьте их на кусочки размером 2 см.

- Для оптимального перемешивания продуктов в блендере с жидкостью налейте в стакан сперва жидкость, затем добавьте твердые продукты.
- Никогда не помещайте следующие продукты в прибор, так как они могут его повредить: крупные куски твердых мороженых продуктов или твердые продукты, такие как репа.
- Для размалывания льда налейте в стакан блендера холодную воду до половины. Добавьте примерно 2 чашки ледяных кубиков. Одной рукой крепко придерживайте крышку и поверните регулятор в импульсный режим. Если требуется больше льда, вытащите дозатор и добавьте кубики по одному через отверстие в крышке. **НЕ РАЗМАЛЫВАЙТЕ ЛЕД БЕЗ ЖИДКОСТИ.** Несоблюдение этого правила может привести к повреждению ножей, стакана, блендера и несчастным случаям.

КОФЕМОЛКА (G)

Кофемолка служит для измельчения приправ, орехов и кофейных зерен.

1. Для открывания кофемолки открутите против часовой стрелки размалывающий блок.
2. Поместите продукты в чашу. Наполняйте ее не больше, чем до половины.
3. Плотно прикрутите размалывающий блок к чаше по часовой стрелке.
4. Установите кофемолку на базу и поверните для блокировки.
5. Включите на максимальной скорости или в импульсном режиме.

Безопасность

- Никогда не устанавливайте размалывающий блок на базу без чаши.
- Никогда не откручивайте чашу, пока кофемолка установлена на базе.
- Не прикасайтесь к острым ножам. Храните размалывающий блок вдали от детей.
- Никогда не снимайте кофемолку, пока размалывающий блок еще не остановился.

Важно

- Для долгого срока службы Вашей

кофемолки никогда не включайте ее дольше, чем на 15 секунд.

- Выключите, как только будет достигнута нужная
- степень помола.
- Используйте только для сухих продуктов.

Рекомендации и инструкции

- Травы лучше измельчаются, когда они чистые и сухие.

УХОД И ЧИСТКА



Перед эксплуатацией прочитайте главу "Важные сведения и предосторожности".

1. Перед чисткой проверьте, чтобы прибор был выключен, и чтобы сетевой шнур был отсоединен от сетевой розетки.
2. По возможности незамедлительно ополаскивайте детали после использования для облегчения мойки.
3. Протрите базу, регулятор и ножки влажной тряпкой и сразу же вытрите насухо. Трудные пятна можно потереть влажной тряпкой с неабразивным моющим веществом. Не погружайте базу в жидкость.
4. Все съемные части можно мыть в горячей воде с моющим веществом; после мойки ополоснуть и тщательно высушить. При необходимости используйте маленькую щеточку с нейлоновой щетиной для тщательной мойки чаши и крышки. Такая щеточка также помогает избежать порезов об размалывающий нож, диск нарезки/ шинкования и об нож блендера.
5. Не используйте абразивные губки или моющие средства для мойки пластиковых или металлических частей.
6. Не наполняйте чашу кипятком и не погружайте какие-либо детали в кипяток.

Рекомендации и инструкции

Некоторые продукты, например, морковь, могут окрасить чашу. Для отмывания чаши смешайте 1 столовую ложку соды с двумя столовыми ложками теплой воды. Нанесите полученную пасту на стенки чаши и протрите тряпкой. Вымойте моющим средством, ополосните и высушите.

Для мойки чаши налейте в нее до половины горячую воду и добавьте пару капель жидкого моющего средства. Включите максимальную скорость примерно на 30 секунд. Большая часть нечистот выльются с мыльной водой, после чего достаточно только ополоснуть чашу или слегка протереть вручную.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож для измельчения

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ИНСТРУКЦИИ	СКОРОСТЬ
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	До 4 чашек (1000 мл)	Поместите в чашу не более 4 чашек (1000 мл) приготовленных овощей и/или мяса вместе с жидкостью из расчета 1/4 чашки (60 мл) на 1 чашку твердых продуктов. Работайте непрерывно до нужной консистенции.	СРЕД./ МАКС.
ХЛЕБНАЯ КРОШКА	До 10 ломтиков	Нарежьте свежий или сухой хлеб на ломтики 3,5-5 см. Поместите в чашу и размолоите до состояния крошки.	СРЕД./ МАКС.
КРОШКА ИЗ ПЕЧЕНЬЯ/ КРЕКЕРОВ	До 5 чашек (1250 мл)	Используйте хрустящие крекеры из непросеянной пшеничной муки, шоколадные или ванильные вафли. Разломите крупные крекеры на кусочки размером 3,5-5 см. Поместите в чашу и размолоите до состояния крошки.	СРЕД./ МАКС.
КЛЮКВА МОЛОТАЯ	3 чашки (750 мл)	Используйте импульсный режим до нужной консистенции. Для придания клюкве приятного вкуса можно также добавить сахар.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
ЯЙЦА ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ	До 12 штук	Очистите яйца от скорлупы, высушите и разрежьте сваренные вкрутую яйца на половинки. Поместите в чашу. Используйте импульсный режим, проверяя консистенцию после 4-5 импульсов.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
ЧЕСНОК ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ	До 12 штук	Проверьте, чтобы чаша была сухой. Бросайте зубчики чеснока в воронку при работающем приборе.	МАКС.

МЯСО РАЗМОЛОТОЕ (СЫРОЕ ИЛИ ГОТОВОЕ)	До 2,5 чашек (600 мл)	Порежьте мясо на кубики размером 2,5 см. Поместите в чашу и размолите в импульсном режиме.	МАКС.
ГРИБЫ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ	До 12 штук	Порежьте крупные грибы на половинки и поместите в чашу. Используйте импульсный режим до нужной консистенции.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
ОРЕХИ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ	2 чашки	Поместите в чашу и измельчите в импульсном режиме.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
ЛУК ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ	До 2 крупных луковиц	Порежьте на четвертинки и поместите в чашу. Используйте импульсный режим 1 или 2 раза для крупного измельчения. Зеленый лук, до 2 чашек (500 мл), порежьте на кусочки размером 2,5 см.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
СЫР ПАРМЕЗАН ИЛИ РИМСКИЙ ТЕРТЫЙ	До 1-1/2 чашки (375 мл)	Сыр должен быть комнатной температуры. Порежьте сыр на кубики размером 2,5 см. Поместите в чашу и измельчите в импульсном режиме для крупного измельчения; в непрерывном режиме для мелкого.	МАКС.
ПЕТРУШКА ИЗМЕЛЬЧЕННАЯ	До 2 чашек	Поместите в чашу и измельчите в импульсном режиме до нужной консистенции примерно 10-15 секунд. Другие травы измельчаются таким же образом (базилик, кинза, мята).	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЗЕЛЕНый, КРАСНЫЙ, ЖЕЛТЫЙ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ	До 1 штуки	Порежьте перец на кубики размером 2 см. Поместите в чашу и измельчите в импульсном режиме.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

СУПЫ-ПЮРЕ ИЛИ КРЕМЫ	2 чашки (500 мл)	Поместите в чашу не более 2 чашек горячего (t ниже 80°C) овощного супа для размалывания. Размалывайте до нужной консистенции.	СРЕД./ МАКС.
ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ (СЕРЫЙ ОРЕХ), ТЫКВЫ ИЛИ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ	До 5 чашек (1250 мл) кубики 1" (2,54 см)	Поместите 1/4 чашки (60 мл) жидкости для готовки на 1 чашку продуктов. Размолите в импульсном режиме, затем доведите до консистенции пюре в непрерывном режиме.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ/МАКС.
КЛУБНИКА РАЗМОЛОТАЯ	2 чашки (500 мл)	Очистите и разрежьте на половинки крупные ягоды. Поместите в чашу и измельчите в импульсном режиме. Размалывайте в непрерывном режиме для получения пюре.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ/МАКС.
ПОМИДОРЫ РАЗМОЛОТЫЕ	4 штуки среднего размера	Разрежьте помидоры на четыре части. Поместите в чашу не более 4 штук и измельчите в импульсном режиме до нужной консистенции.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

Нож для шинковки

ПРОДУКТЫ	ИНСТРУКЦИИ	СКОРОСТЬ
КАПУСТА	Используйте диск для шинкования для тонкого шинкования капусты или для салата из шинкованной капусты. Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку. Нашинкуйте с легким нажимом. Опорожните чашу, как только нашинкованная капуста достигнет уровня диска.	СРЕД
МОРКОВЬ	Вставьте в воронку и нашинкуйте.	СРЕД
СЫР ЧЕДДАР	Сыр должен быть хорошо охлажденным. Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку.	СРЕД
СЫР МОЦЦАРЕЛЛА	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку. Необходимо охладить сыр в морозилке в течение 30 минут перед нарезкой. Применяйте легкий нажим.	СРЕД
КАРТОФЕЛЬ	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку.	СРЕД
ЦУККИНИ	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку, вдоль или поперек.	СРЕД

Нож для нарезки

ПРОДУКТЫ	ИНСТРУКЦИИ	СКОРОСТЬ
ЯБЛОКИ	Разрежьте на половинки и вставляйте в воронку в горизонтальном положении. Применяйте легкий нажим.	СРЕД./ МАКС.
САЛАТ КОЧАННЫЙ	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку.	СРЕД./ МАКС.
МОРКОВЬ	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку.	СРЕД./ МАКС.
СЕЛЬДЕРЕЙ	Удалите волокна. Вставьте в воронку несколько стеблей для оптимального результата.	СРЕД./ МАКС.
ОГУРЦЫ	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку.	СРЕД./ МАКС.
ГРИБЫ	Закладывайте в воронку грибы боком для их нарезки вдоль.	СРЕД./ МАКС.
ЛУК	Разрежьте луковицы на половинки, вставляйте в воронку вертикально для нарезки толстыми ломтиками.	СРЕД./ МАКС.
ПЕРСИКИ ГРУШИ	Разрежьте на половинки и выньте косточки. Вставляйте в воронку вертикально и нарежьте с легким нажимом.	СРЕД./ МАКС.
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЗЕЛЕНый, КРАСНЫЙ, ЖЕЛТЫЙ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ	Разрежьте на половинки и выньте семечки. Вставляйте перец в воронку, слегка сжимая при необходимости. Крупный перец порежьте на четыре части или на полоски в зависимости от требуемого результата. Нарежьте с умеренным нажимом.	СРЕД./ МАКС.
ОСТРАЯ КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ	Нарежьте на куски длиной 8 см. Снимите несъедобную оболочку.	СРЕД./ МАКС.
КАРТОФЕЛЬ	При необходимости очистите. Вставьте в воронку, разрезав крупные картофелины на половинки.	СРЕД./ МАКС.
КЛУБНИКА	Очистите. Вставляйте ягоды боком для нарезки вдоль.	СРЕД./ МАКС.
ПОМИДОРЫ	Используйте небольшие помидорки для нарезки целыми ломтиками, разрежьте на половинки при необходимости. Применяйте легкий, но уверенный нажим.	СРЕД./ МАКС.
РЕПА	Очистите. Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку.	СРЕД./ МАКС.
ЦУККИНИ	Отрежьте кончики. Маленькие нарезаются целыми ломтиками; разрежьте крупные на половинки, проходящие в воронку.	СРЕД./ МАКС.

Соковыжималка

ПРОДУКТЫ	ИНСТРУКЦИИ
ЯБЛОКИ	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку. Применяйте легкий нажим.
МОРКОВЬ	Порежьте на куски, размер которых проходит в воронку.
СЕЛЬДЕРЕЙ	Удалите волокна. Вставьте в воронку несколько стеблей для оптимального результата.

Соковыжималка для цитрусовых

ПРОДУКТЫ	ИНСТРУКЦИИ
АПЕЛЬСИНЫ	Разрежьте на половинки. Применяйте сильный нажим.
ЛИМОНЫ	Разрежьте на половинки. Применяйте сильный нажим.

Диск для взбивания

ПРОДУКТЫ	ИНСТРУКЦИИ	СКОРОСТЬ
ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ	4 -6 яичных белков взбивать 2 минуты	МАКС.
ВЗБИВАНИЕ КРЕМА		МАКС.

Блендер

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ИНСТРУКЦИИ	СКОРОСТЬ
МОРКОВЬ	До 5 чашек (1250 мл)	Порежьте морковь на кубики размером 1,5 см. Поместите в блендер 5 чашек (1250 мл) вместе с 1,5 чашки (360 мл) жидкости на каждую чашку твердого продукта, размалывайте в непрерывном режиме до нужной консистенции.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
КЛУБНИЧНЫЙ БАНАНОВЫЙ КОКТЕЙЛИ	1/2 чашки (120 мл) апельсинового сока, 1 чашка (примерно 140 гр) свежей клубники, вымытой и очищенной. 1 средний банан, порезанный на 3 части 1 стаканчик (240 мл) ванильного нежирного йогурта 1 столовая ложка меда (15 мл) 3 ледяных кубика	Поместите в блендер первые 5 ингредиентов в приведенном выше порядке. Закройте крышкой и размалывайте в режиме "Блендер" в течение 10 секунд. Пока блендер работает, снимите крышку. Добавьте ледяные кубики и продолжайте размалывать до получения густой, кремообразной массы.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ/СРЕД./ МАКС.

<p>ГОТОВАЯ ФАСОЛЬ СОСТАВЛЯЕТ примерно 3 чашки (720 мл)</p>	<p>2 банки (425-454 гр каждая) мексиканских бобов или 4 чашки (960 мл) свежеприготовленных мексиканских бобов с жидкостью 1 маленькая луковича, измельченная 2 зубчика чеснока, измельченные 1/4 чашки (60 мл) свиного жира или растительного масла</p>	<p>1. Слейте из бобов жидкость и сохраните ее. В средней кастрюле обжарьте бобы, лук и чеснок на средне-сильном огне до тех пор, пока лук не станет совсем мягким. 2. Поместите 1 чашку бобовой смеси в стакан блендера; закройте крышку и размолите смесь. Пока блендер работает, откройте крышку и добавьте немного сохраненной жидкости от бобов через отверстие для придания массе нежности. Продолжайте добавлять бобы, по 1 чашке за раз, и при необходимости подливать жидкость до тех пор, пока масса не станет однородной.</p>	<p>СРЕД./ МАКС.</p>
---	---	---	---------------------

Лопатка для перемешивания

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ИНСТРУКЦИИ	СКОРОСТЬ
ПИРОГИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	МАКС. 500 гр муки	Помещайте ингредиенты в чашу по одному для получения однородного теста.	МИН./СРЕД.
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	МАКС. 500 гр муки	Помещайте ингредиенты в чашу по одному для получения однородного и компактного теста.	МИН./МАКС.

Кофемолка

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ИНСТРУКЦИИ	СКОРОСТЬ
КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА	Заполнить до половины	Размывать в И М П У Л Ь С Н О М режиме циклами продолжительностью не более 15 сек до получения нужной степени помола.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
ФУНДУК/ МИНДАЛЬ	Заполнить до половины	Размывать в И М П У Л Ь С Н О М режиме циклами продолжительностью не более 15 сек до получения нужной степени помола.	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

РУССКИЙ САЛАТ

Ингредиенты для приготовления 4 порций: 250 г тунца в масле, анчоусы в масле, 2 картофелины, 2 морковины, 300 г гороха, 2 яйца, горчица, 1 лимон, арахисовое масло, соль.

Установите битер и поместите в кухонный комбайн 2 варенных яйца, немного горчицы и 1 щепотку соли. Начните взбивать, понемногу добавляя припл. 2 дл масла. После того как смесь стала однородной, добавьте 4 столовые ложки отфильтрованного лимонного сока. Подсушите тунец и порежьте его. Ту же процедуру выполните с 8 филе анчоусов. Почистите картофель, грубо порубите ее с помощью рубильного лезвия и сразу поместите в воду и лимонный сок, чтобы не допустить потемнения. Помойте 2 морковины и порежьте их, используя насадку для резки. Доведите до кипения кастрюлю с водой и бланшируйте картофель в течение 5 минут. Слейте воду и поместите картошку в холодную воду, через 5 минут слейте и эту воду. Тоже самое повторите для морковки, бланшируя ее в течение 3 минут. Тоже самое повторите для гороха, бланшируйте его в течение 1 минуты. Поместите в миску картофель, морковку, горох, тунец и анчоусы, добавьте майонез и тщательно перемешайте, добавьте соль и масло по вкусу. Поставьте в холодильник на 2 часа.

ТЕРРИН ИЗ КРОЛИЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Ингредиенты для приготовления 6 порций: 400 г печени кролика, 100 г неопеченой ветчины, 2 луковицы, 6 кусочков домашнего хлеба, 2 лавровых листа, 2 ягоды можжевельника, сухое вино Марсала, сливки, масло, соль и перец.

Установите рубильное лезвие в кухонный комбайн. Очистите лук и мелко порежьте его. Переместите порезанный лук в кастрюлю и немного поджарьте его с кусочком масла. Готовьте припл. в течение 10 минут, помешивая деревянной ложкой. Тем временем, порубите печень и ветчину в кухонном комбайне с помощью установленного рубильного лезвия. Поместите порубленную печень и ветчину в кастрюлю и обжарьте с 40 г масла. Через 5 минут добавьте лук, лавровые листья, раздавленные ягоды можжевельника и готовьте еще в течение 10 минут. Влейте 1 стакан вина и нагрейте над горячим паром. Выньте лавровые листья и ягоды можжевельника, затем обработайте смесь еще раз с помощью рубильного лезвия и добавьте 100 г масла комнатной температуры. Дайте остыть и добавьте 2 стакана сливок, взбитых с помощью битера. Добавьте соль и перец по вкусу. Вылейте смесь в форму для кекса, застеленную пергаментной бумагой и поместите в холодильник минимум на 6 часов. Выньте паштет из формы и подавайте с поджаренными кусочками хлеба, разрезанными на 3 части.

ЛУКОВЫЙ СУП

Ингредиенты для приготовления 4 порций: 1 кг репчатого лука, 40 г муки, 4 кусочка домашнего хлеба, 100 г сыра грюйер, овощной бульон, сухое белое вино, масло, соль и перец.

Мелко нарежьте лук с помощью насадки для резки и томите на малом огне с маслом и ложкой овощного бульона в течение 20 минут. Добавьте просеянную муку и готовьте еще в течение 2 минут. Добавьте 1 стакан белого вина и бульон, чтобы закрыть весь лук. Доведите до кипения и готовьте на слабом огне в течение 40 минут, время от времени помешивая и добавляя

горячий бульон при необходимости. Добавьте соль и перец по вкусу. Измельчите сыр, используя рубильное лезвие. Подавайте суп в 4 керамических чашках с кусочком поджаренного хлеба, разрезанным на 3 части. Посыпьте сыром и поджаривайте в течение нескольких минут.

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ С СЕМЕНАМИ ФЕНХЕЛЯ

Ингредиенты для приготовления 24 печенья: 600 г муки типа 00 (мелкого помола), 200 г сахара, 15 г анисового семени, 1 пакетик пекарного порошка, масло

Установите насадку для смешивания в кухонный комбайн и смешайте просеянную муку с сахаром, 125 г размягченного масла и 1 щепоткой соли. Добавьте анисовое семя и немного холодной воды для получения плотной, но мягкой смеси. Смешивайте в течение 10 минут, добавьте пекарный порошок, быстро смешайте и придайте тесту форму батона. С помощью ножа для хлеба разрежьте его на 24 диска. Поместите их на противень, покрытый пергаментной бумагой, и готовьте в духовке при 200° С в течение 20 минут, затем дайте остыть. Разрежьте на кусочки толщиной 1,5 см и готовьте в духовке при 200° С в течение 5 минут.

БЛИНЧИКИ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты для приготовления 12 блинчиков: 125 г муки, 3 яйца, 1 лимон, 400 г вишни без косточек, коричневый сахар, молоко, масло, соль.

Просейте муку в емкости вашего кухонного комбайна и установите биту. Добавьте 1 щепотку соли, яйца и мешайте до тех пор, пока в тесте не будет комочков. Затем добавьте 2,5 дл молока понемногу, помешивая смесь до получения однородной и жидкой смеси. Добавьте 30 г топленого масла. Закройте емкость и оставьте на 1 час при комнатной температуре. В это время приготовьте джем, грубо измельчите вишни, используя рубильное лезвие. Взвесьте измельченные вишни и поместите их в кастрюлю с сахаром в количестве, которое равняется половине веса вишни, и соком половины лимона. Варите в течение 20 минут. Используйте сковороду с антипригарным покрытием диаметром прибл. 18 см, чтобы растопить небольшое количество масла и налейте ложку теста. Наклоните сковороду, чтобы тесто растеклось по всей сковороде. Выпекайте блин на среднем огне. Как только нижняя сторона испеклась, используйте лопатку, чтобы отделить блин от сковороды и перевернуть его, затем пеките блин еще в течение одной минуты. После приготовления, поместите блины друг на друга на тарелку, чтобы они оставались мягкими и закройте чистой тканью. Возьмите приготовленные вишни с помощью шумовки и распределите их на блины. Сложите блины в четыре раза и поместите на большую тарелку. Возьмите оставшийся в кастрюле вишневый соус и распределите его по блинам. Подавайте теплыми.



лезвие 1 разрезает на толстые кусочки; лезвие 2 разрезает на более тонкие кусочки.

Закуски

ТОМАТНО-КЛУБНИЧНЫЙ ГАСПАЧО

Ингредиенты для приготовления 4 порций: 400 г помидоров даттерини, 400 г клубники, 1 пучок базилика, оливковое масло первого отжима, Сычуаньский перец, соль.

Помойте помидоры, порежьте их большими ломтиками и поместите в центрифугу. Помойте клубнику и поместите ее в блендер с водой, слитой с помидоров, 4 ложками масла, щепоткой перца и соли. Добавьте 4 кубика льда, смешайте и вылейте в 4 стакана. Украсьте листиками базилика и подавайте.

Первые блюда

СЫРНЫЕ ГНОЧЧИ

Ингредиенты для приготовления 4 порций: 1 кг крупного белого картофеля, 250 г муки типа 00 (мелкого помола), 1 яйцо, мускатный орех, 100 г сыра тома, 100 г сыра фонтина, 60 г сыра грана падано, сливки, соль и перец.

Готовьте картофель на пару в течение 40 минут, очистите его и пропустите через картофелемялку пока он еще горячий, позволяя ему падать в миску. Установите насадку для смешивания. Поместите картофель в емкость кухонного комбайна, добавьте яйца, щепотку соли и немного измельченного мускатного ореха. Начните смешивать, затем понемногу добавляйте просеянную муку до получения мягкой, однородной смеси. Поместите полученное тесто на доску для раскатывания и сделайте несколько валиков диаметром 2 см. Используя лезвие ножа, слегка посыпанное мукой, нарежьте маленькие валики толщиной 2–3 см. С помощью посыпанных мукой пальцев поместите меньший валик на больший, также присыпанный мукой, и немного сожмите их. После этого разместите полученные гноччи на достаточном друг от друга расстоянии на ткани, слегка присыпанной мукой. Установите терку в комбайн и натрите сыр грана падано. Установите рубильное лезвие и порежьте остальной сыр на обычные кусочки. Нагрейте 4 дл сливок в пароварке и добавьте кусочки сыра. Измельчите небольшое количество мускатного ореха и смешайте до получения однородного соуса. Готовьте гноччи в кастрюле, наполненной кипящей водой, добавив немного соли. Как только гноччи начнут всплывать на поверхность, вынимайте их с помощью шумовки. Поместите гноччи в жаропрочную тарелку и полейте сырным соусом. Посыпьте сыром гарна падано и поместите в духовку на несколько минут при температуре 220° С.

Основные блюда

УТКА ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты для приготовления 4 порций: 1 утка с вынутыми костями весом 1,5 кг, готовая для приготовления, 5 апельсинов, мука, коричневый сахар, яблочный уксус, Grand Marnier, масло, соль и перец.

Разрежьте утку на куски и посыпьте солью и перцем. Разогрейте 50 г масла в большой овальной сковороде, поместите в нее куски утки и полностью обжарьте их на сильном огне в течение

6 минут. Добавьте стакан ликера и увеличьте огонь. Закройте крышкой, уменьшите огонь до минимального уровня и готовьте в течение 40 минут, время от времени помешивая. Слейте бульон, утка должна оставаться теплой. Установите насадку для резки 1 в кухонный комбайн. Очистите 2 апельсина и разрежьте их на кусочки. Поместите кусочки апельсинов в сковороду с антипригарным покрытием, добавив в нее бульон, который остался от приготовления утки. Готовьте в течение 5 минут. Очистите апельсин, удаляя все, кроме мякоти, затем измельчите цедру с помощью насадки для резки 2. Поместите цедру в кастрюлю с кипящей водой и бланшируйте в течение 3 минут. Установите выжималку и выжмите сок из оставшихся апельсинов. Процедите и вылейте сок в кастрюлю, добавьте одну столовую ложку уксуса, 2 столовые ложки сахара и немного утиного бульона. Доведите содержимое кастрюли до кипения, добавьте 30 г масла с мукой и помешивайте на малом огне в течение 10 минут. Добавьте соль и перец по вкусу, процедите и добавьте осушенную цедру. Поместите утку на большое подогретое сервировочное блюдо, украсьте кусочками тушеного апельсина и налейте ложку соуса на мясо.

Гарнир

ГРИБНОЕ ФРИКАСЕ

Ингредиенты для приготовления 4 порций: 600 г шампиньонов, 4 яичных желтка, 1 лайм, шнитт-лук, 1 зубчик чеснока, овощной бульон, оливковое масло первого отжима, соль и перец.

Выдавите сок половины лайма с помощью выжималки. Установите рубильное лезвие и нарежьте горсть шнитт-лука. Почтите грибы и порежьте их, используя насадку для резки 1. Поджарьте чеснок с небольшим количеством оливкового масла и щепоткой порезанного шнитт-лука в кастрюле. Добавьте грибы и немного овощного бульона, готовьте на сильном огне в течение 10 минут, аккуратно переворачивая грибы. В это время, установите битев в кухонный комбайн и взбейте желтки с процеженным соком лайма. После приготовления, добавьте соль и перец по вкусу и снимите с огня. Добавьте смесь желтков и сока лайма в грибы, постоянно помешивая. Посыпьте шнитт-луком и подавайте.

Десерты

КОФЕЙНЫЕ МАФФИНЫ С КРЕМОМ ЗАБАЙОНЕ

Ингредиенты для приготовления 4 порций. Для маффинов: 350 г муки типа 00 (мелкого помола), 2 яйца, 180 г сахара, 1 пакетик пекарного порошка, 10 г кофейных зерен, 70 г молока, 120 г масла, соль. Для крема забайоне: 5 яиц, 120 г сахара, сухое вино Марсала.

Для маффинов. Смелите кофе в кофемолке и приготовьте кофе, используя кофеварку. Установите битев и взбейте яйца с сахаром до получения легкой и воздушной смеси. Выньте битев и установите насадку для смешивания, затем добавьте топленое масло, молоко, холодный кофе, щепотку соли и пекарный порошок, просеянный с мукой. Смешивайте до получения однородной смеси и поместите в 4 силиконовых формы (смажьте формы маслом и посыпьте мукой, если они изготовлены из алюминия). Запекайте в духовке при 180° С в течение 15/18 минут. Для крема забайоне. Выньте яйца из холодильника за 2 часа до приготовления крема. Отделите желтки и взбейте их в кухонном комбайне, используя битев, вместе с сахаром для получения однородной, кремообразной смеси. Постепенно влейте 1,5 дл вина Марсала, тщательно перемешивая. Поместите смесь в глубокую миску для смешивания и готовьте забайоне в бенмари, при этом взбивая крем с помощью венчика в течение около 10 минут. Не доводите до кипения. После завершения приготовления, объем крема должен увеличиться, а крем стать легче и воздушнее. Дайте крему немного остыть. Выньте маффины, пока они все еще горячие, и подавайте с теплым кремом забайоне.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Бесплатная горячая линия:
8 800 3333 887 *

* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России)

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Линия профессиональных средств Professional по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств Professional создана с учетом особенностей Вашей техники. Продукты производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования. Узнайте подробнее на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров.

При возникновении неисправности

Перед тем, как обратиться в Службу Сервиса проверьте, нельзя ли устранить неисправность самостоятельно (см. раздел «Неисправности и методы их устранения»).

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или

по телефонам, указанным в гарантийном документе.

! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам

! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей

Перед обращением в Службу Сервиса необходимо убедиться, что Вы готовы сообщить оператору:

- Описание неисправности;
- Номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- Модель и серийный номер (S/N) изделия, указанные в информационной табличке, расположенной на изделии или гарантийном документе;
- Дату продажи изделия.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис».

УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно Европейской Директиве 2002/96/EC об утилизации электронных и электрических приборов (WEEE) бытовые электроприборы не должны выбрасываться с обычным мусором.






Старые бытовые приборы должны выбрасываться отдельно для оптимизации стоимости повторного использования и переработки материалов, составляющих прибор, а также для охраны экологии и здоровья людей. Символ перечеркнутая мусорная корзина имеется на всех приборах, напоминая пользователю об обязанности отдельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.



AЮ 77

Изделие:
Торговая марка:
Торговый знак изготовителя:
Модель:
Изготовитель:
Страна-изготовитель:
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения:
Потребляемая мощность:
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока:
Класс защиты от поражения электрическим током
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com .
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:

Производитель:
Импортер:
С вопросами (в России) обращаться по адресу

Кухонный комбайн
Hotpoint ARISTON
FP 1009 EU, FP 1005 EU
Indesit Company
Китай
220-240 V ~
1000W
50/60 Hz
Класс защиты II
   АЮ 77
– 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 2-ая и 3-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, – 4-ая и 5-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

Indesit Company S.p.A. Вiale A. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
ООО "Индезит РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

1. Taban
2. Kontrol düğmesi
3. Kase
4. Aksesuar monte mili
5. Disk taşıyıcı
- 5A. İnce dilimleme disk
- 5B. Kalın dilimleme disk
- 5C. İnce doğrama disk
- 5D. Kalın doğrama disk
- 5E. Rendeleme disk
6. Çırpma disk
7. Yoğurma kancası
8. Doğrama bıçağı
9. Meyve sıkacağı
- 9A. Kapak
- 9B. Yiyecek itici
10. Narenciye sıkacağı
11. Kase kapağı
- 11A. İri yiyecek itici
- 11B. Küçük yiyecek itici
12. Blender
- 12A. Blender kapağı
- 12B. Ölçüm kabı
13. Spatula
14. Aksesuar saklama bölmesi
15. Öğütücü
16. Bıçak ünitesi

Teknik Özellikler:

Watt (W): 1000

Voltaj (V): 220 - 240

Karıştırma Kapasitesi: 2600 ml

Blender Kapasitesi: 1500 ml

Düğme

OFF (Kapalı)— Ünite kullanılmadığı zamanlarda mutfak robotu her zaman OFF (Kapalı) konumda tutulmalıdır.

OFF (Kapalı) ile MAX (Hızlı) arası — Çalışma hızı, asgari hız ile azami hız arasında kademeli olarak değiştirilebilir.

PULSE (ANLIK VE DARBELİ) — “DARBELİ” kullanım için düğmeyi saatin aksi yönünde çevirin ve ünitenin çalışması için o konumda tutun. Bıraktığınız zaman ünite duracaktır. PULSE (Darbeli) çalışma özelliğini, fındık, çiğ et veya sebze kıymak gibi kısa süreli görevlerde kullanın.

Bu sayede, düğme "OFF (Kapalı)" konuma gelene kadar, yaptığınız işin sonuçlarını ve gıdanın inceliğini/ küçüklüğünü kontrol edebilirsiniz.

GİRİŞ

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu ürünü satın alarak, etkili ve yüksek performanslı bir cihaza sahip oldunuz.

Bu cihazın doğru kullanımıyla ilgili talimatlara uymamanız halinde ortaya çıkabilecek hiçbir hasardan veya zarardan ötürü imalatçı firma sorumlu tutulamaz.

Kullanım talimatlarında farklı modeller açıklanmış olabilir. Bu tür farklar mutlaka belirtilmektedir.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİLER

Tüm elektrikli cihazların kullanımı sırasında,

aşağıdakileri de içeren bir dizi genel güvenlik kuralına uyulmalıdır:

- Cihazı sadece plakasında belirtilen özelliklere uygun bir şekilde bağlayın ve kullanın.
- Tüm talimatları okuyun. İleride başvurmak üzere talimatları saklayın.
- Elektrik çarpmasına karşı tedbir olarak, tabanı, kabloyu ya da fişi suya veya başka sıvıların içine koymayın.
- Çalışmakta olan makinenin başından ayrılmayın.
- Makineyi çocuklardan uzak tutun.
- Makineyle oynamalarını önlemek için çocuklarınızı gözetin.
- Güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadıkları veya gerekli talimatları

almadıkları müddetçe, fiziksel, akli veya ruhsal durumu iyi olmayan ya da cihazın kullanımıyla ilgili bilgi ve deneyime sahip olmayan kişilerin bu cihazı kullanmasına izin vermeyin.

- Elektrik kesilince cihaz açık kalmaya devam eder ve elektrik gelince durduğu yerden çalışmaya başlar.
- Kullanılmadığı zamanlarda, parçaları takarken/sökerken ve cihazı temizlemeden önce mutlaka cihazı kapatıp fişini çekin. Bunun için öncelikle üniteyi kapatın, fişi tutun ve elektrik prizinden çıkarın. Asla kabloyu çekerek çıkarmaya çalışmayın.
- Hareketli parçalara temas etmeyin ve parmaklarınızı boşaltım ağzından uzak tutun.
- Kablo, fişi ya da kendisi hasar gören bir cihazı kullanmayın. Kontrol edilmesi, onarılması, mekanik ya da elektrikli ayarlarının yapılması için cihazı yetkili servise gönderin.
- Yaralanma riskini önlemek için, hasarlı bir kablolu değiştirilmesi gibi onarımlar sadece müşteri servisimiz tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın imalatçısı tarafından imal edilmemiş ya da onaylanmamış ataşmanların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına ya da yaralanmaya neden olabilir.
- Açık mekanda kullanmayın.
- Kablunun masa veya tezgâhın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Ciddi şekilde yaralanmamak veya cihaza hasar vermemek için, ellerinizi ve kullandığınız aletleri gıda işleme sırasında hareket halindeki bıçaklardan veya disklerden uzak tutun. Spatulayı kullanabilirsiniz, ancak sadece mutfak robotu çalışmıyorken kullanmanız gerekir.
- Bıçaklar keskindir. Dikkatlice kullanın. Yaralanma riskini önlemek için, doğrama bıçağını ve dilimleme/kıyma diskini takip çıkarırken keskin olmayan kenarından tutun.
- Yaralanma riskini önlemek için, önce kaseyi yerine takmadan doğrama bıçağını ve dilimleme/kıyma diskini yerleştirmeyin. Kapağı çıkarmadan önce motorun, diskin ve/veya doğrama bıçağının durduğundan emin olun.
- Cihazı çalıştırmadan önce kapağının yerine sağlam bir şekilde sabitlediğinden emin olun.
- Yiyecek alma oluşuna asla elinizle gıda yerleştirmeyin. Her zaman yiyecek iticiyi kullanın.
- Patlayıcı ve/veya yanıcı duman ihtiva eden

ortamlarda bu cihazı kullanmayın.

- Bu cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, endüstriyel kullanıma uygun değildir. Kullanım amacı dışında kullanılması garantinin geçersiz kalmasına neden olur.
- Kapağın kenetlenme mekanizmasını devre dışı bırakmaya çalışmayın.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Elektrik çarpması riskini azaltmak için, alt kapağı çıkarmaya çalışmayın. Makinenin iç kısmında kullanıcı tarafından bakım yapılabilecek bir parça bulunmamaktadır. Onarım işi sadece yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Kişisel güvenliğinizi için ünite özel bir kenetlenme mekanizmasıyla donatılmıştır. Bu sayede, kase tabana takılmadan ve cihazı kapağı doğru bir şekilde çalışmasını sabitlenmeden mutfak robotu çalışmaz. İri yiyecek itici ile kase kapağının her zaman kilitli konumda olduğunu kontrol edin. Kase kapağını, kaseyi ve iri yiyecek iticiyi doğru bir şekilde yerlerine takmadan üniteyi çalıştırmayın. Gıda işlemeye başlamadan önce, ünite tabanının düz, kuru ve temiz bir yüzey üzerinde olduğunu teyit edin.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Ürünü ambalajından çıkarırken ve ambalaj malzemesini açarken, çok keskin olan doğrama bıçağına ve dilimleme/kıyma diskine çok dikkat edin.
- Taban dışındaki tüm parçaları sıcak ve sabunlu suyla yıkayın. Durulayarak kurutun. Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Kullanım ve Bakım kitapçığını mutlaka okuyun, özellikle "Kullanım" ve "Bakım ve Temizlik" bölümlerini iyice okuyarak ünitenin bakımı ve temizlenmesiyle ilgili yönergeleri öğrenin.


Enerji tüketimi açısından verimli kullanım için öneriler

Mutfak Robotunuzu daha verimli kullanmak için bu bilgileri dikkate almanızı tavsiye ederiz:

- Bu cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, endüstriyel kullanıma uygun değildir. Kullanım amacı dışında kullanılması garantinin geçersiz kalmasına neden olur.
- Sadece ihtiyacınız olan miktarları hazırlayın.
- İşlem yapacağınız malzemeye göre hız ayarınızı seçin

- Ürünü kullanmadığınız aralarda off konumuna getirin, boşa çalıştırmayın. Ürününüzü kullanacağınız malzemeleri hazırladıktan sonra kullanmaya başlayın.
- Yiyecek besleme borsuna gıda yerleştirirken iticiyi kullanın.Çalıştırmadan önce ayrıca kapakların sağlam yerine oturduğuna emin olun.

MUTFAK ROBOTUNUZUN KULLANILMASI

 **Kullanmadan önce lütfen “Önemli Bilgiler ve Tedbirler” kısmını okuyun.**


Kullanım tavsiyeleri ve teknikleri

Aynı anda sadece az miktarda sıvıyı (yaklaşık 2 bardak veya daha az) işleyin. Daha yüksek miktarlar kaseden taşabilir.

DOĞRAMA BIÇAĞI/ÇIRPMA DİSKİ/ YOGURMA KANCASI (A)

1. Ünite tabanını düz ve kuru bir zemine yerleştirin.
2. Kaseyi takın, kase kolunu kaseye tutturun ve tabana tam olarak kilitlene kadar saatin aksi yönünde çevirin.
3. Aksesuar monte milini yerleştirin ve kasenin üzerine doğru şekilde yerleşene kadar hafifçe bastırın.
4. Doğrama bıçağını, çırpma diskini ve yoğurma kancasını aksesuar monte milinin içine sokun ve bırakın.
5. Malzeme ekleyin.
6. Yiyecek iticiyle kapağı takın ve kasenin içinde tam olarak kilitlene kadar saatin aksi yönünde çevirin.

DİLİMLEME, KIYMA VE RENDELEME AKSESUARLARI

 **Kullanmadan önce ünitenin kapalı (OFF konumu) ve fişinin çekik olduğunu teyit edin.**

Gıda işlerken mutlaka yiyecek iticiyi kullanın - yiyeceği itmek için asla elinizi kullanmayın. İş ünitenin yapmasını bekleyin; fazla basınç uygulamanız işlemi hızlandırmayacaktır. Mutfak robotunu aralıksız 3 dakikadan uzun bir süre çalıştırmayın, çalışma döngüleri arasında 5 dakika dinlendirin (karıştırma işleri sırasında döngü daha uzun olabilir; ör. 5 dakika).


Biçak ve rende bıçağı aksesuarları ceviz, fındık, turp ve benzer gıdaları çalışmak için uygun değildir. Sert peynirleri çalışmak için, rende bıçağı aksesuarını kullanınız.

Küçük veya uzun yiyecek parçalarının işlenmesi (B)


1. Kaseyi ilk olarak tabanın üzerine yerleştirin.
2. Aksesuar monte milinin yerinde olduğunu teyit edin.
3. Gerekli ara parçayı çekmecedan çıkarın.
4. Ara parçayı taşıyıcı diskin içine yerleştirin.
5. Taşıyıcı diski Aksesuar monte miline sabitleyin.
6. Kapağı iri yiyecek iticiyle kilitleyin.
7. Küçük ve uzun yiyeceği küçük yiyecek iticisiyle yerleştirin. Dilimleme/doğrama işlerinde size yardımcı olması için Yiyecek Kılavuzunu kullanın.
8. Sürekli gıda işleme için "MIN"/"MAX" konumuna gelene kadar düğmeyi saat yönünde çevirin. İri yiyecek iticiye yaklaşık 400-500 g kuvvetle bastırın.
9. Yiyeceği işlemeniz bitince düğmeyi "OFF (KAPALI)" konuma gelene kadar saatin aksi yönünde çevirin, diskin durmasını bekleyin, kapağı çıkarmak için kapağı kilit açma noktasına doğru kıvrın.

İri yiyecek parçalarının işlenmesi (C)

1. Kaseyi ilk olarak tabanın üzerine yerleştirin.
2. Aksesuar monte milini yerinde olduğunu teyit edin.
3. Ara parçayı taşıyıcı diskin içine yerleştirin.
4. Taşıyıcı diski tahrik miline sabitleyin.
5. Kapağı iri yiyecek iticiyle kilitleyin.
6. İri yiyeceği kapağın üzerindeki iri yiyecek oluşunun içine yerleştirin, iri ve küçük yiyecek iticisini birlikte itin. Dilimleme/doğrama işlerinde size yardımcı olması için Yiyecek Kılavuzunu kullanın.
7. Sürekli işleme için "MIN"/"MAX" konumuna gelene kadar düğmeyi saat yönünde çevirin, iri yiyecek iticiye yaklaşık 400-500 g kuvvetle bastırın.
8. Yiyeceği işlemeniz bitince düğmeyi "OFF (KAPALI)" konuma gelene kadar saatin aksi yönünde çevirin, diskin durmasını bekleyin, kapağı çıkarmak için kapağı kilit açma noktasına doğru kıvrın.

 **İri yiyecek itici çıkarılırsa motor durur.**

MEYVE SIKACAĞI APARATININ KULLANILMASI (D)


 Kullanmadan önce lütfen “Önemli Bilgiler ve Tedbirler” kısmını okuyun.


Çekirdekli meyveleri (elma, armut vs.), böğürtlenleri, çekirdekli katı meyveleri, sebzeleri (havuç, domates vs.) sıkmak için bu işlevi kullanın.

1. Kaseyi ilk olarak tabanın üzerine yerleştirin.
2. Aksesuar monte milinin yerinde olduğunu teyit edin.
3. Süzgeç blokaj konumunda iken rende bıçağını saat yönünün tersinde vidalayarak, santrifüj aksesuarını monte ediniz.
4. Meyve sıkacağına kapağını yerleştirin ve saatin aksi yönünde çevirin.
5. Döner düğmeyi düşük bir hız ayarına getirin.
6. Yiyecek besleme tüpünden meyve veya sebze ekleyin ve iticiyi kullanarak hafifçe ileri doğru itin. Gerekliyse önceden kesin.
7. İşlem bitince döner düğmeyi yavaşça yüksek hızla getirin ve meyvenin posası sıkılana kadar cihazı çalışmaya devam etmesini sağlayın.

 **Azami işleme miktarı: 250 g meyve ya da sebze.**

NARENÇİYE SIKACAĞI APARATININ KULLANILMASI (E)

 Kullanmadan önce lütfen “Önemli Bilgiler ve Tedbirler” kısmını okuyun.


 Kullanmadan önce ünitenin kapalı (OFF konumu) ve fişinin çekik olduğunu teyit edin. Sıkma hunisi meyveden çıkarılamaz.


Yiyeceği/meyveyi önceden ikiye bölün. İşü ünitenin yapmasını bekleyin; fazla basınç uygulamanız işlevi hızlandırmayacaktır. Mutfak robotunu aralıksız 30 dakikadan uzun bir süre çalıştırmayın, çalışma döngüleri arasında 1 dakika dinlendirin.

1. Kaseyi ilk olarak tabanın üzerine yerleştirin.
2. Aksesuar monte milinin yerinde olduğunu teyit edin.
3. Narenciye sıkacağına, saatin aksi yönünde olabildiğince sağlam şekilde sabitleyin.
4. Meyvenin suyunu çıkarmak için döner düğmeyi düşük hızla getirin ve sıkma bölgesi üzerinde meyveye basın.


 Hazne için belirtilen azami sıvı seviyesini aşmayın. Kaseyi hemen boşaltın.

BLENDER APARATININ KULLANILMASI (F)

 Kullanmadan önce lütfen “Önemli Bilgiler ve Tedbirler” kısmını okuyun.

 İlk kullanımdan önce, ünite tabanı dışındaki tüm parçaları yıkayın: ölçüm kabı, kapak, Blender ünitesi (blender ünitesi blenderden, bıçak grubundan, contadan ve blender tabanından oluşur). Blender ünitesi parçalarına ayrılmaz. Bıçaklar keskindir. Dikkatlice kullanın. Blender motoru tabanını asla suyun veya diğer sıvıların içine koymayın.

1. Blenderi doğru bir şekilde tabana yerleştirin, sürühi grubunun kolunu takın ve tabanın üzerinde tam olarak kilitlenene kadar saatin aksi yönünde çevirin.
2. Karıştırılacak yiyeceği sürühinin içine koyun.
3. Blenderin kapağını takın ve saatin aksi yönünde çevirerek kilitleti konuma getirin. Ölçüm kabının yerinde olduğunu kontrol edin.
4. Düğmenin “OFF (KAPALI)” konumda olduğunu teyit edin. Fişi, standart bir elektrik prizine takın.
5. Buz kırarken en iyi sonuçları almak için “PULSE (Darbe)” modunu kullanın. Bu modu etkinleştirmek için, “PULSE” konumuna gelene kadar saatin aksi yönünde çevirin; ezme kırma işini bitirmek için düğmeyi bırakın.
6. Blender açıkken malzeme eklemek isterseniz, ölçüm kabını çıkarın ve malzemeyi kapağın açıklığından ekleyin.
7. İşiniz bitince düğmeyi “OFF (KAPALI)” konuma gelene kadar çevirin.

 Blender'in tabana kilitlelenebileceği sadece bir konum vardır. Blender tabana doğru monte edilmezse ünite çalışmaz.

İpuçları ve Teknikler

- Blender hasar görebilir. Derin dondurucuda dondurulmuş malzemeleri işlemeyin (buz kalıpları hariç). Boşken çalıştırmayın.
- Yiyeceği blendera koymadan önce küçük parçalar halinde (yaklaşık 5 cm) kesin. Taze veya dondurulmuş meyveleri doğramak, rendelemek veya hazırlamak için 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- Sıvıyla karıştırılacak olan yiyeceklerin hazne içinde en etkili şekilde dönmeleri için, blendera

- önce sıvı ekleyin, ardından katı yiyecekleri koyun. Üniteye hasar verebileceklerinden, aşağıdaki maddeler asla ünitenin içine konmamalıdır: kemik, dondurulmuş büyük katı gıdalar, turp gibi çok sert gıdalar.
- Buz kırma için blender sürahisini soğuk suyla yarısına kadar doldurun. Yaklaşık 2 kap buz küpü ekleyin. Bir elinizle kapağı sıkıca tutarken diğer elinizle düğmeyi PULSE (Darbe) konumuna getirin. Daha fazla bu gerekiyorsa kapağı çıkarın ve buz kalıplarını kapağın deliğinden tek tek ekleyin. SIVI YOKKEN BUZ KIRMAYIN. Bu talimatlara uymamanız halinde bıçaklar, sürahi ve Blender hasar görebilir ve yaralanabilirsiniz.

ÖĞÜTÜCÜ APARATININ KULLANILMASI (G)

Öğütme kasesini bitkiler, fındıklar ve kahve çekirdekleri için kullanın.

1. Kaseyi açmak için bıçak ünitesi vidasını saatin aksi yönünde çevirin.
2. Malzemenizi öğütme kasesine koyun. En fazla yarısına kadar doldurun.
3. Bıçak ünitesini saat yönünde çevirerek sürahiye sıkıca sabitleyin.
4. Öğütme kasesini güç ünitesinin üzerine yerleştirin ve döndürerek yerine kilitleyin.
5. Üniteyi maksimum hıza getirin veya darbeli çalışmayı kullanın.

Güvenlik

- Blender takılı değilken asla bıçak ünitesini makinenize takmayın.
- Mini doğrayıcı/öğütücü makineye takılıyken asla sürahiye yerinden çıkarmayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın. Bıçak ünitesini çocukların erişemeyeceği yerlerde bulundurun.
- Bıçaklar tamamen durmadan asla mini doğrayıcıyı/öğütücüyü yerinden çıkarmayın.


Önemli

- Mini doğrayıcının/öğütücünün hizmet ömrünü uzatmak için, aralıksız olarak 15 saniyeden uzun süreyle çalıştırmayın.
- Doğru tutarlılığa ulaştığınız anda üniteyi kapatın.
- Sadece kuru malzemelerle kullanın.

İpuçları ve Teknikler

- Bitkiler temiz ve kuruyken en iyi şekilde öğütülürler.

BAKIM VE TEMİZLİK

 **Kullanmadan önce lütfen “Önemli Bilgiler ve Tedbirler” kısmını okuyun.**

1. Temizlemeden önce ünitenin kapalı ve fişinin çekilmiş olduğunu teyit edin.
2. Temizleme işini kolaylaştırmak için, mümkünse parçaları gıda işledikten hemen sonra durulayın.
3. Tabanı, kontrol düğmesini ve ayakları nemli bir bezle silin ve hemen kurulayın. İnatçı lekeleri, orta dereceli ve aşındırıcı olmayan bir leke sökücüye batırılmış bir bezle silerek giderebilirsiniz. Tabanı asla sıvıların içine batırmayın.
4. Tüm parçalar sıcak ve sabunlu suda yıkanabilir; yıkadıktan sonra parçaları durulayın ve iyice kurulayın. Gerekiyorsa, kaseyi ve yiyecek yerleştirme oluğunu/kapağını iyice temizlemek için küçük bir naylon fırça kullanın. Bu tip bir fırça, doğrama bıçağının, dilimleme/kıyma diskinin veya Blender bıçağının elinizi kesmesini de önleyecektir.
5. Plastik veya metal parçalarda aşındırıcı süngerler veya temizleyiciler kullanmayın.
6. Kasenin içine kaynar su doldurmayın, parçaları kaynar suyun içine koymayın.

İpuçları ve Teknikler

Havuç gibi bazı gıdalar kasenin geçici olarak boyanmasına neden olabilir. Lekeleri gidermek için 1 çorba kaşığı kabartma tozu ile 2 çorba kaşığı ılık suyu karıştırarak bir karışım hazırlayın. Bu karışımı lekelerin üzerine sürün ve bezle ovarak lekeleri giderin. Sabunlu suda durulayın ve kurutun.

Kaseleri temizlemek için, kirli kaseyi yarısına kadar sıcak suyla doldurun ve birkaç damla sıvı bulaşık deterjanı ekleyin. Üst kısım sağlam bir şekilde yerine oturmuş durumdayken düğmeyi yaklaşık 30 saniye boyunca yüksek hıza getirin. Artıkların büyük kısmı sabunlu suyla akarak çıkar ve kasenin sadece elle hafifçe yıkanması veya durulanması gerekir.

YEMEK HAZIRLAMA KILAVUZU

Doğrama bıçağı

YİYECEK	MİKTAR	TALİMATLAR	HIZ
BEBEK GIDASI	Maks. 4 fincan (1000 ml)	4 fincan (1000 ml) pişmiş sebze ve/veya eti, her fincan katı gıda için 1/4 fincan (60 ml) sıvıyla birlikte kaseye ekleyin. İstenen inceliğe gelene kadar aralıksız işleyin.	mid/max
EKMEK KIRINTISI	Maks. 10 dilim	Taze veya hafif bayat ekmeğin dilimlerini 3,5 - 5 cm'lik parçalar halinde kesin. İnce kırıntı elde etmek için kaseye doldurun ve üniteyi çalıştırın.	mid/max
ÇEREZ/KRAKER KIRINTILARI	Maks. 5 fincan (1.250ml)	Mısır unu krakerlerini, çikolatalı veya vanilyalı gofretleri ufalamak için kullanın. Daha büyük krakerleri 3,5 - 5 cm'lik parçalar halinde kırın. İnce kırıntı elde etmek için kaseye doldurun ve üniteyi çalıştırın.	mid/max
YABAN MERSİNİ, KİYILMIŞ	3 fincan (750 ml)	İstenen incelikte doğramak için darbeli kullanım işlevini çalıştırın. Yaban mersinine hoş bir tat vermek için şeker de ekleyebilirsiniz.	pulse
YUMURTA, DOĞRANMIŞ	Maks. 12 adet	Katı pişmiş yumurtaları soyun, kurumasını bekleyin ve ikiye bölün. Kaseye ekleyin. Doğramak için darbeli çalışma özelliğini kullanın, 4-5 darbeden sonra inceliğini kontrol edin.	pulse
SARIMSAK, DÖVÜLMÜŞ	Maks. 12 adet	Kasenin kuru olduğundan emin olun. Ünite çalışırken sarımsak dişini(dişlerini) yiyecek olduğundan içeri atın.	max
ET, DOĞRANMIŞ (ÇİĞ VEYA PIŞMIŞ)	Maks. 2,5 fincan (600 ml)	Eti 2,5 cm'lik kuşbaşı şeklinde kesin. Kaseye doldurun ve doğramak için darbeli çalışma özelliğini seçin.	max
MANTAR, DOĞRANMIŞ	Maks. 12 adet	Büyük olanları ikiye bölün ve kasenin içine atın. İstenen incelikte doğramak için darbeli kullanım işlevini çalıştırın.	pulse
FINDIK, KİYILMIŞ	2 fincan	Kaseye doldurun ve doğramak için darbeli çalışma özelliğini seçin.	pulse

SOĞAN, DOĞRANMIŞ	Maks. 2 adet büyük	Kuru soğanı çeyrek parçalara ayırın ve kasenin içine atın. İri parçalar halinde doğramak için 1 veya 2 defa darbeli çalışmayı kullanın. Maksimum 2 fincan (500 ml) 2,5 cm'lik parçalar halinde kesin.	pulse
PARMESAN VEYA KAŞAR PEYNİR, RENDELENMİŞ	Maks. 1-1,5 fincan (375 ml)	Peynirin oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin. Peyniri 2,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. İri taneli doğramak için kaseye koyun ve darbeli kullanımı seçin; ince rendelemek içinse üniteyi aralıksız çalıştırın.	max
MAYDONOZ, DOĞRANMIŞ	Maks. 2 adet büyük	Kaseye ekleyin ve istenen inceliğe gelene kadar yaklaşık 10-15 saniye darbeli çalışmayı kullanın. Diğer bitkileri de (fesleğen, kişniş, nane) aynı şekilde işleyin.	pulse
SARI, YEŞİL, KIRMIZI BİBER, DOĞRANMIŞ	Maks. 1 adet biber	Biberi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Kaseye doldurun ve doğramak için darbeli çalışma özelliğini seçin.	pulse
ÇORBALAR, PÜRE VEYA KREMALI	2 fincan (500ml)	Püre veya krema haline getirmek için 2 fincan sıcak (<80°C) sebze çorbası ekleyin. İstenecek yumuşaklığı elde edene kadar üniteyi çalıştırın.	mid/max
KABAK (TEREYAĞI), BALKABAĞI VEYA TATLI PATATES, PÜRE	Maks. 5 adet büyük (1250 ml), 2,54 cm küp şeklinde	Bir fincan yiyecek için çeyrek fincan (60 ml) pişirme sıvısı ekleyin. İnce olarak doğramak için darbeli çalışmayı kullanın, püre haline getirmek için sürekli işleyin.	pulse / max
ÇİLEK, PÜRE	2 fincan (500 ml)	Büyük çilekleri temizleyin ve yarıya bölün. Kaseye doldurun ve doğramak için darbeli çalışma özelliğini seçin. Püre haline getirmek için aralıksız işleyin.	pulse / max
DOMATES, PÜRE	4 adet orta boy	Çeyrek kesilmiş domates. Maks. 4 adet ekleyin ve istenen büyüklüğe gelene kadar darbeli çalışma özelliğini kullanın.	pulse

Kıyma bıçakları

YİYECEK	TALİMATLAR	HIZ
LAHANA	Çok ince lahana veya lahana salatası için rendeleme diskini kullanın. Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte parçalar elde edilecek şekilde kesin. Hafif basınç uygulayarak rendeleyin. Rendelediğiniz lahana miktarı diske ulaştınca kaseyi boşaltın.	mid
HAVUÇLAR	Yiyecek oluşuna yerleştirin ve rendeleyin.	mid
PEYNİR, KAŞAR	Peynir iyi soğutulmuş olmalıdır. Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin.	mid
PEYNİR, MOZZARELLA	Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin. Rendelemeden önce peynir dolapta 30 dakika boyunca soğutulmalıdır. Rendelenirken hafifçe bastırın.	mid
PATATES	Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin.	mid
DOLMALIK KABAK	Yiyecek oluşuna uygun ölçüde boylamasına veya enlemesine kesin.	mid

Dilimleme bıçakları

YİYECEK	TALİMATLAR	HIZ
ELMA	İkiye bölün ve yatay bir şekilde yiyecek oluşuna yerleştirin. Hafifçe bastırın.	mid/max
KIVIRCIK SALATA	Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin.	mid/max
HAVUÇLAR	Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin.	mid/max
KEREVİZ	Kılıcığını ayıklayın. En iyi sonuçlar için yiyecek oluşuna doldurun.	mid/max
SALATALIK	Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin.	mid/max
MANTAR	Uzunlamasına dilimler için mantarları yan kısımlarından yiyecek oluşuna yerleştirin.	mid/max
SOĞAN	İkiye bölün ve yiyecek oluşuna doldurun; iri taneli doğramak için soğanları diklemesine yerleştirin.	mid/max
ŞEFTALİ, ARMUT	İkiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Yiyecek oluşuna dik şekilde yerleştirin ve hafif basınç uygulayarak dilimleyin.	mid/max
SARI, YEŞİL, KIRMIZI BİBER, DOĞRANMIŞ	İkiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Gerekliyse hafifçe bastırarak biberi yukarıdan aşağı yiyecek oluşuna yerleştirin. Büyük olanları çeyrek şeklinde veya şeritler halinde kesin (istediğiniz sonuca göre). Orta seviyede basınç kullanarak dilimleyin.	mid/max
SUCUK/SOSIS	8 cm uzunlukta kesin. Zarını soyun.	mid/max

PATATES	İstiyorsanız kabuğunu soyun. Büyük olanları ikiye bölerek yiyecek oluşuna yerleştirin.	mid/max
ÇİLEK	Temizleyin. Uzunlamasına dilimler için yan yana yerleştirin.	mid/max
DOMATES	Bütün dilimler elde etmek için küçük domatesler kullanın, gerekiyorsa ikiye bölün. Hafif, ancak etkili şekilde bastırın.	mid/max
TURP	Kabuğunu soyun. Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin.	mid/max
DOLMALIK KABAK	Uç kısımlarını kesip atın. Bütün dilimler elde etmek için biraz bastırın; büyük olanları yiyecek oluşuna uyacak biçimde ikiye bölün.	mid/max

Santrifüj aksesuarı

YİYECEK	TALİMATLAR
ELMA	Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin. Hafifçe bastırın.
HAVUÇLAR	Yiyecek ekleme oluşuna uygun büyüklükte kesin.
KEREVİZ	Kılıçğını ayıklayın. En iyi sonuçlar için yiyecek oluşuna doldurun.

Narenciye sıkacağı

YİYECEK	TALİMATLAR
NARENÇİYE	Meyveyi ikiye bölün. Sıkıca bastırın.
LİMONLAR	Meyveyi ikiye bölün. Sıkıca bastırın.

Çırpma diski

YİYECEK	TALİMATLAR	HIZ
YUMURTA AKI	4 - 6 yumurta akı 2 dakika çalıştırın	max
KREMA ÇIRPMA		max

Blender

YİYECEK	MİKTAR	TALİMATLAR	HIZ
HAVUÇLAR	Maks. 5 fincan (1.250 ml)	Havucu 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Bir fincan katı yiyecek için 1,5 fincan (360 ml) sıvı katarak maks. 5 fincan (1.250 ml) havucu blendere yerleştirin, istenen inceliğe kadar sürekli karıştırın.	pulse/mid/max

ÇİLEK MUZ PÜRESİ	1/2 fincan (120 ml) portakal suyu 1 fincan (yaklaşık 140 g) taze çilek, yıkanmış ve soyulmuş. 1 orta boy muz 3 parça halinde kesin. 1 kap (240 ml) vanilya az yağlı yoğurt 1 çorba kaşığı (15ml) bal 3 adet buz küpü	İlk 5 malzemeyi sırayla blenderın sürahisine ekleyin. Kapağı kapatın ve 10 saniye boyunca "Blend (Karıştır)" (5) modunda karıştırın. Blender çalışırken kapağı açın. Buz küpleri ekleyin ve karışım kalın, yumuşak ve kremli bir hal alana kadar karıştırmaya devam edin.	pulse/mid/max
-----------------------------	--	---	---------------

Karıştırma uçları

YİYECEK	MİKTAR	TALİMATLAR	HIZ
MAYALI HAMURLAR	MAKS 500 gr un	Homojen bir hamur elde edinceye kadar, malzemeleri tek seferde koyunuz.	min/mid
TART HAMURLARI	MAKS 500 gr un	Homojen ve yoğun bir hamur elde edinceye kadar, malzemeleri tek seferde koyunuz.	min/max

Öğütmek

YİYECEK	MİKTAR	TALİMATLAR	HIZ
KAHVE ÇEKİRDEKLERİ	Yarisına kadar doldurulur	Arzu edilen kıvamı elde edinceye kadar, tek seferde 15 san.'den fazla olmamak kaydıyla PULSE tuşunu kullanarak öğütünüz.	pulse
FINDIK/BADEM	Yarisına kadar doldurulur	Arzu edilen kıvamı elde edinceye kadar, tek seferde 15 san.'den fazla olmamak kaydıyla PULSE tuşunu kullanarak öğütünüz.	pulse

RUS SALATASI

4 porsiyon için gerekenler: 250 g ton balığı yağı, yağ içine batırılmış ançuezler, 2 patates, 2 havuç, 300 g bezelye, 2 yumurta, hardal, 1 limon, yerfıstığı yağı, tuz.

Çırpma diskini takın ve yiyecek mikseri kasesine 2 yumurta, bir miktar hardal ve 1 tutam tuz ekleyin. Yavaş yavaş yaklaşık 2 dl yağ eklerken çırpmaya devam edin. Karışım hafif ve pürüzsüz olduğunda, 4 yemek kaşığı süzölmüş limon suyu ekleyin. Ton balığının yağını süzün ve doğrayın. Aynı işlemi 8 adet ançuez ile birlikte yapın. Patatesleri soyun, doğrayıcı bıçağı kullanarak kabaca doğrayın ve hemen su ve limon suyu içine koyarak koyulaşmalarını önleyin. 2 havucu yıkayın ve dilimleyici bıçağı kullanarak dilimleyin. Su dolu bir kabı kaynatın ve patatesleri 5 dakika kaynamış suda tutun. Patatesleri sudan çıkarın ve buzlu suya koyun, ardından 5 dakika sonra sudan çıkarın. Aynı işlemi havuçlarda da yapın ve havuçları 3 dakika kaynatın. Aynı işlemi havuçlarda da yapın ve havuçları 1 dakika kaynatın. Patatesleri, havuçları, fasülyeleri, ton balığını ve ançuezleri bir kaba koyun, mayonez ekleyin ve iyice karıştırın, istediğiniz kadar tuz ve biraz yağ ekleyin. 2 saat buzdolabında bekletin.

SOĞAN ÇORBASI

4 porsiyon için gerekenler: 1 kg beyaz soğan, 40 g un, 4 dilim ev yapımı ekme, 100 g gravyer peyniri, bir miktar sebze, kuru beyaz şarap, tereyağı, tuz ve kırmızıbiber.

Dilimleyici bıçağı kullanarak soğanları ince ince dilimleyin ve kısık ateşte tereyağı ve sebzeler ile birlikte 20 dakika buğulayın. Elenmiş un serpiştirin ve 2 dakika daha pişirin. 1 bardak beyaz şarap ile buharda pişirin ve tüm soğanları kaplayacak şekilde sebzeleri ekleyin. Kaynatın ve yaklaşık 40 dakika kısık ateşte pişirin, arada karıştırın ve karışım aşırı kurursa sıcak sebzelerden ekleyin. İsteğe bağlı tuz ve karabiber ekleyin. Doğrayıcı bıçağı kullanarak peynir rendeleyin. Çorbayı, 3 parçalı kızarmış ekme dilimi eşliğinde 4 terakota kasesinde servis edin. peynir serpiştirin ve birkaç dakika ızgarada tutun.

REZENE TOHUMLU İLE BİRLİKTE EV YAPIMI BİSKÜVİLER

24 bisküvi için gerekenler: 600 g 00 tipi un (ince çekilmiş), 200 g şeker, 15 g anason, 1 poşet kabarta tozu, tereyağı

Karıştırma bıçağını mikserine takın ve elenen unu şeker, 125 g eritilmiş tereyağı ve 1 tutam tuz ile karıştırın. Anasonları ve biraz soğuk su ekleyerek düzgün, fakat yumuşak bir karışım elde edin. 10 dakika karıştırın, kabartma tozunu ekleyin, hızlıca karıştırın ve uzun bir somun şekli verin. Bir ekme bıçağı ile 24 parçaya ayırın. Yağlı kağıt serilen bir fırın tepsinine döşeyin ve 200° C sıcaklıkta 20 dakika fırında pişirin, ardından soğumasını bekleyin. 1,5 cm kalınlıkta dilimlere kesin ve 200° C sıcaklıkta 5 dakika fırında ızgaralayın.

VIŐNE REÇELLI KREPLER

12 krep için gerekenler: 125 g un, 3 yumurta, 1 limon, 400 g çekirdekleri çıkarılmış viőne, esmer Őeker, sût, tereyađı, tuz.

Unu mikserinizin kasesinde eleyin ve ırpıcı diskini takın. 1 tutam tuzu ve yumurtaları ekleyin ve yığın bulunmayan bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Ardından 2.5 dl sûtü az az ekleyin, pürüzsüz ve akıcı bir karışım elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin. 30 g erimiő tereyađı ekleyin. Kaseyi örtün ve 1 saat oda sıcaklığında bekletin. Bu arada, dođrayıcı bıçađı kullanarak viőneleri büyük büyük dođrayarak kavanozu hazırlayın. Dođradığınız viőneleri tartın ve ađırlıklarının yarısı kadar Őeker ve bir limonun yarısının suyunu süzüp ekleyerek bir sos tenceresine alın. 20 dakika piőirin. Yaklaőık 18 cm çapında bir yapışmaz kızartma tavası kullanarak az miktarda tereyađını eritin ve bir kepçe tereyađını boşaltın. Karışımı üzerine yaymak için tavayı eđin ve krepleri orta sıcaklıkta piőirin. Alt tarafı piőer piőmez, bir spatula ile krep tavadan ayırın ve ters yüzünü çevirin, ardından bir dakika daha piőirin. Hazır olduđunda, krepleri bir tabakta üst üste biriktirerek yumuőaklıklarını koruyun ve üzerlerine temiz bir bez kapatın. Piően viőneleri bir elek kullanarak alın ve kreplerin üzerine yayın. Krepleri dörde katlayın ve büyük bir tabađa yerleőtirin. Bir kepçe kullanarak tencerede kalan viőne sosunu alın ve kreplerin üzerine yayın. Sıcak servis edin.

YEMEK TARIFI KİTABI

FP 1009 AX0



bıçak 1 kalın dilimler keser; bıçak 2 ince dilimler keser.

Ordövr

DOMATES VE ÇİLEK GAZPAÇO ÇORBASI

4 porsiyon için gerekenler: 400 g datterini domatesi, 400 g çilek, 1 demek fesleğen, sızma zeytinyağı, Kırmızı biber, tuz.

Domatesleri yıkayın, kabaca eksin ve santrifüje koyun. Çilekleri temizleyin ve yıkayın ve domateslerden akan su, 4 yemek kaşığı yağ, bir tutam kırmızı biber ve bir tutam tuz ile birlikte blenderde yerleştirin. 4 buz küpü ekleyin, blenderden geçirin ve 4 bardağa boşaltın. Fesleğen yaprakları ile süsleyin ve servis edin.

Ara sıcaklar

PEYNIRLI GNOCCHI

4 porsiyon için gerekenler: 1 kg beyaz patates, 250 g 00 tipi un (ince çekilmiş), 1 yumurta, hindistan cevizi, 100 g toma peyniri, 100 g fontina peyniri, 60 g grana padano peyniri, krema, tuz ve kırmızı biber.

40 dakika buharda pişmiş patateslerin kabuğunu soyun ve sıcakken patates ezicisi ile ezin, bir kaseye boşaltın. Karıştırma bıçağını takın. Patatesleri mikserin kasesine geçirin, yumurta, bir tutam tuz ekleyin ve bir miktar hindistan cevizi öğütün. Karıştırmaya başlayın, ardından yumuşak ve pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar ellediğiniz unu az az ekleyin. Hamur açma tahtasına koyarak 2 cm çapında birkaç silindir şekli verin. Bir bıçak yardımıyla hafifçe n serpiştirin, 2-3 cm kalınlıkta küçük silindirlere kesin. Unlu parmaklarınız ile bir kerede bir parçayı rendeleyin, un serpiştirin ve açarken hafifçe bastırın. Hazır olduğunda, hafifçe un serpiştirerek bir kumaş üzerine iyice yerleştirin. Rendeleyi miksera takın ve grana padano peynirini rendeleyin. Doğrayıcı bıçağı takın ve diğer peynir türlerini farklı büyüklüklerde kesin. 4 dl kremayı ikili kazanda ısıtın ve ve peynir parçalarını ekleyin. Biraz hindistan cevizi rendeleyin ve pürüzsüz bir sos elde edinceye kadar karıştırın. Gnocchi'yi bir miktar tuz ile kaynayan su dolu bir kazanda pişirin. Yüzeyle görüldüklerine, bir elek kullanarak çıkarın. Gnocchi'yi fırınlanabilir bir tabağa yerleştirin ve üstünden peyniri sosu boşaltın. Grana padano peyniri serpiştirin ve 220° C'deki fitında birkaç dakika esmerleştirin.

Ana yemekler

PORTAKALLI ÖRDEK

4 porsiyon için gerekenler: 1 adet 1.5 kg kemiği alınmış pişirilmeye hazır ördek, 5 portakal, un, esmer şeker, elma sirketi, Grand Marnier likörü, tereyağı, tuz ve biber.

Ördeği parçalara ayırın ve tuz ve biber serpiştirin. 50 g tereyağını büyük oval bir tavada eritin, ördek parçalarını ekleyin ve yaklaşık 6 dakika yüksek sıcaklıkta her yerini esmerleştirin. Bir bardak likör ekleyin ve ateşe verin. Kapağı kapatın, ısıyı minimum seviyeye indirin ve 40 dakika pişirin, bu arada karıştırın. Ördeği çıkarın ve sıcak tutun. Dilci bıçağı 1 miksera takın. 2 portakalı soyun ve dilimleyin. Portakal dilimlerini ördeğin pişirildiği suyla birlikte yapışmaz bir tavaya koyun ve 5 dakika pişirin. Beyaz

etli kısımlarını tamamen çıkartarak portakalı soyun ve dilimleme bıçağı 2'yi kullanarak kabuğunu kesin. Kabukları kaynar suyla birlikte uzun saplı bir tencereye koyun ve 3 dakika haşlayın. Meyve sıkacağına takın ve geriye kalan portakalları sıkın. Portakal suyunu süzgeçten geçirin ve uzun saplı tencereye dökün, bir yemek kaşığı sirke, 2 yemek kaşığı şeker ve bir keççe ördek suyu ilave edin Uzun saplı tenceredeki malzemeleri kaynatın, un serptiğiniz 30 gr yağı ilave edin ve kısık ateşte 10 dakika karıştırın. Tat vermek için tuz ve karabiber ilave edin, süzgeçten geçirin ve süzdüğünüz kabukları ilave edin. Örneği geniş ve sıcak bir servis tabağına koyun, ağır ateşte pişirilmiş portakal dilimleriyle süsleyin ve sosu kaşıkla etin üzerine dökün.

Mezeler

MANTAR YAHNISI

4 porsiyon için gerekenler: 600 gr yemeklik mantar, 4 adet yumurta sarısı, 1 adet yeşil limon, 1 diş sarımsak, sebze suyu, sızma zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Meyve sıkacağı kullanarak yarım yeşil limonu sıkın. Doğrama bıçağını takın ve bir avuç frenk soğanını doğrayın. Mantarları yıkayın ve dilimleyici bıçağı 1'i kullanarak dilimleyin. Bir miktar zeytinyağı ve bir tutam doğranmış frenk soğanıyla birlikte sarımsağı uzun saplı bir tencerede pembeleştirin. Mantarları ve sebze suyunu ilave edin, ardından mantarları büyük bir özenle çevirerek yüksek ateşte 10 dakika pişirin. Bu arada çırpma diskini mutfak robotuna takın ve süzdüğünüz limon suyuyla birlikte yumurta sarılarını çirpin. Piştiğinde tat vermek için tuz ve karabiber ilave edin ve ateşi söndürün. Mantarlara hızlı bir şekilde karıştırarak yumurta sarısı ve limon suyu karışımını ilave edin. Frenk soğanlarını üzerine serpin ve servis edin.

Tatlılar

ZABAGLIONE KREMALI KAHVELİ MUFFIN

4 porsiyon için gerekenler. Muffinler için: 350 gr 00 tipi un (ince öğütülmüş), 2 adet yumurta, 180 gr şeker, 1 paket kabartma tozu, 10 gr kahve çekirdeği, 70 gr süt, 120 gr yağ, tuz. Zabaglione kreması için: 5 yumurta, 120 gr şeker, sek Sicilya şarabı.

Muffinler için. Kayveyi öğütme kabıyla çekin ve bir moka makinesi kullanarak kahveyi hazırlayın. Çırpma diskini takın ve açık renkli ve kabarık bir karışım elde edinceye kadar yumurtaları şekerle çirpin. Diski çıkartın ve karıştırma bıçağını takın, ardından eritilmiş yağ, süt, soğuk kahve, bir tutam tuz ve unla birlikte elenmiş kabartma tozu ilave edin. Yumuşak bir karışım elde edinceye kadar karıştırın ve 4 adet silikon kalıba dökün (alüminyumdan yapılmışlarsa kalıpları yağ ile yağlayın ve un serpin). Fırında 15/18 dakika 180° C'de pişirin. Zabaglione kreması için. Yumurtaları 2 saat önce buzdolabından çıkartın. Sarılarını ayırın ve karışım açık renkli ve krema kıvamında olana kadar çırpma diskini kullanarak şekerle birlikte mutfak robotunda çirpin. Kusursuz bir şekilde karıştırarak azar azar 1.5 dl Sicilya şarabı dökün. Karışımı derin bir karıştırma kasesine yerleştirin ve yaklaşık 10 dakika çırpıcı ile çırpmaya devam ederken zabaglioni benmari usulü pişirin. Kaynamasına asla izin vermeyin. Piştiğinde, hacmi artmalı ve kreması hafif ve köpüklü olmalıdır. Bir miktar soğumasını bekleyin. Muffin'leri sıcakken ters çevirin ve sıcak zabaglione kreması ile servis edin.

TEKNİK SERVİS

Servise başvurmadan önce:

- Servise başvurmadan çözülebilecek bir arıza olup olmadığını kontrol ediniz (problemlerin çözümüne bakınız).
- Sonucun olumsuz olması durumunda en yakın Teknik Servise başvurunuz.

Şunları bildiriniz:

- arıza tipini
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

Cihazın ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



INDESIT COMPANY BEYAZ ESYA SANAYİ VE
TİCARET A.S.
BALMUMCU MH. KARAHASAN SOK. NO:11 BE-
SİKTAS-İSTANBUL

İMHA ETME



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanların (WEEE) imha etme hakkında Avrupa birliği Direktifi 2002/96/EC, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir. Hizmet ömrünü tamamlayan cihazlar, makinenin içindeki malzemelerin yeniden kullanılma ve geri dönüştürülme maliyetlerinin optimize edilmesini sağlamak ve doğaya ya da halk sağlığına zararlı etkileri önlemek amacıyla ayrı bir şekilde toplanmalıdır. Üzeri çarpı işaretli çöp kovası simgesi, ilgili ürün sahibine bu özel atık toplama maddesini hatırlatmak amacıyla tüm ürünlere konmaktadır. Hizmet ömrünü tamamlamış elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde elden çıkarılması hakkında detaylı bilgi almak için, ilgili kamu kuruluşuna veya yerel bayinize danışabilirsiniz.

PEÇAS E FUNÇÕES

1. Base
2. Botão de controlo
3. Taça
4. Eixo motor
5. Disco de base para encaixes
- 5A. Encaixe para corte fino
- 5B. Encaixe para corte grosso
- 5C. Encaixe para raspar em pedaços pequenos
- 5D. Encaixe para raspar em pedaços grandes
- 5E. Raspador
 6. Disco para bater
 7. Vara de amassar
 8. Lâmina de corte
 9. Extractor de sumos
- 9A. Tampa
- 9B. Empurrador
10. Esprededor de citrinos
11. Tampa da taça
- 11A. Empurrador de alimentos grande
- 11B. Empurrador de alimentos pequeno
12. Jarro
- 12A. Tampa do jarro
- 12B. Copo medidor
13. Espátula
14. Compartimento de arrumação de acessórios
15. Copo de moagem
16. Unidade de lâmina

Botão

OFF — O processador deve ser sempre deixado na posição OFF quando a unidade não está a ser utilizada.

DE OFF A MAX — Velocidade de funcionamento, ajustável do mínimo ao máximo.

PULSE — Rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para "PULSE" e mantenha premido para que a unidade entre em funcionamento. Quando soltar, a unidade para. Utilize PULSE para pequenas tarefas de processamento, tais como picar nozes, carne crua ou vegetais.

Permite-lhe verificar o resultado e controlar o grau de moagem continuamente até rodar o botão para "OFF".

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter comprado o nosso produto. Ao fazê-lo, optou por um aparelho eficaz e de alta performance.

Se não cumprir as instruções para o uso correcto deste aparelho, o fabricante será isento de todas as responsabilidades por quaisquer danos resultantes.

As instruções de funcionamento podem descrever modelos diferentes. Todas as diferenças são claramente identificadas.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA A SUA SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes.

- Leia todas as instruções. Guarde estas instruções para uso futuro.
- Para proteger contra o risco de choque eléctrico, não coloque a base, o fio eléctrico ou a tomada em água ou outro líquido.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Supervisione as crianças para evitar que brinquem com o aparelho.
- Não permita que pessoas com capacidades físicas, sensoriais, perceptivas ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos trabalhem com o aparelho, excepto se forem supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se houver uma quebra de corrente, o aparelho permanece ligado e volta a iniciar quando a corrente for restabelecida.
- Desligue a unidade e retire a ficha da tomada se não estiver a ser utilizada, antes de introduzir ou retirar peças e antes de limpar. Para desconectar, desligue a unidade, segure a ficha e retire-a da tomada. Nunca puxe pelo fio.

- Evite o contacto com partes em movimento e mantenha os dedos afastados da abertura de descarga.
- Não utilize qualquer aparelho com um fio ou ficha eléctrica danificados ou depois de se verificar uma avaria ou de o aparelho ter sido danificado de qualquer forma. Envie o aparelho para um centro de assistência autorizado para exame, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
- Para evitar lesões, as reparações como a substituição de um fio eléctrico danificado deve ser executadas apenas pelo nosso serviço de assistência.
- O uso de peças não recomendadas ou vendidas pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Não utilize no exterior.
- Não deixe o fio pendurado no rebordo da mesa ou bancada nem permita que toque em superfícies quentes.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas ou discos em movimento enquanto processa os alimentos, para evitar a possibilidade de lesões pessoais graves ou danos ao processador de alimentos. Pode ser usado um raspador, mas apenas quando o processador de alimentos não está a funcionar.
- As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Assegure-se de que insere ou remove a lâmina de corte e o disco de fatiar/raspar tocando nos rebordos não cortantes para evitar lesões.
- Para evitar danos, nunca coloque a lâmina de corte ou o disco de fatiar/raspar na base sem colocar primeiro a taça correctamente no lugar. Assegure-se de que o motor, disco e/ou lâmina de corte pararam completamente antes de remover a tampa.
- Assegure-se de que a tampa está correctamente fixada no lugar antes de ligar o aparelho.
- Nunca coloque alimentos na rampa manualmente. Utilize sempre o empurrador de alimentos.
- Não use o aparelho na presença de fumos explosivos e/ou inflamáveis.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico, não se destina a fins comerciais ou industriais. O uso para outros fins que não os previstos invalida a garantia.
- Não tente quebrar o mecanismo de interbloqueio da tampa.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a trabalhar.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, não tente remover a cobertura do fundo. Não

existem peças que podem ser reparadas pelo utilizador no interior. As reparações devem ser feitas apenas por pessoal autorizado.

- Para sua protecção, esta unidade tem um sistema de interbloqueio para que o processador não funcione se a taça não estiver bem fixada na base e se a tampa não estiver bem fixada na taça. Assegure-se de que o empurrador de alimentos na tampa da taça esteja na posição de bloqueio. Não tente utilizar o aparelho sem a tampa da taça, a taça e o empurrador de alimentos grande no lugar. Assegure-se de que a base esteja apoiada numa superfície plana, seca e limpa antes de começar a processar.

UTILIZAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

- Ao desembalar o produto e remover o material de embalagem, manuseie a lâmina de corte e o disco de fatiar/raspar; são muito afiados.
- Lave todas as peças excepto a base em água quente com sabão. Enxagúe e seque. Estas peças também podem ser colocadas na máquina de lavar louça Leia o Livro de Uso e Cuidado, prestando especial atenção às secções "Como Usar" e "Cuidados e Limpeza" para aprender os métodos correctos de desmontar e limpar a unidade.

UTILIZAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

 **Leia o parágrafo "Informações e precauções importantes" antes de usar o aparelho.**

Sugestões e técnicas de utilização


Assegure-se de que processa pequenas quantidades de líquido (cerca de 2 copos ou menos) de cada vez. Quantidades maiores podem derramar da taça.

LÂMINA DE CORTE/DISCO DE BATER/GANCHO DE AMASSAR (A)

1. Coloque a base da unidade numa superfície seca e nivelada.
2. Encaixe a taça e a pega da taça e rode no sentido anti-horário até que fique bem fixo na base.
3. Baixe o eixo motor até que fique posicionado correctamente na taça.

4. Insira a lâmina de corte/disco de bater/gancho de amassar no eixo motor e solte.
5. Adicione os ingredientes.
6. Encaixe a tampa com o empurrador e rode no sentido anti-horário até que fique completamente bloqueada na tigela.

ENCAIXES PARA FATIAR, RASPAR E RALAR

 **Assegure-se de que a unidade esteja desligada e que o fio esteja desligado da tomada antes de usar.**

Use o empurrador de alimentos ao processar os alimentos - nunca use as mãos para empurrar directamente os alimentos.

Deixe a unidade trabalhar, a pressão não irá acelerar a operação. Não use o processador continuamente durante mais de 3 minutos de cada vez. Permita um período de descanso de 5 minutos entre ciclos de trabalho (ao misturar, os ciclos podem ser mais longos, por exemplo, 5 minutos).

A lâmina e o ralador não são adequados para processar nozes, avelãs, rábano e alimentos semelhantes.

Para processar queijos duros, utilize o ralador.

Como processar pedaços pequenos e compridos de alimentos (B)

1. Primeiro, coloque a taça na base.
2. Assegure-se de que o eixo motor está na posição.
3. Retire o encaixe necessário da gaveta.
4. Insira o encaixe no disco de base para encaixes.
5. Encaixe o disco de base no eixo motor.
6. Bloqueie a tampa com o empurrador de alimentos grande.
7. Coloque os alimentos pequenos e compridos com a ajuda do empurrador de alimentos pequeno. Use o Guia de Alimentos para o ajudar a preparar os alimentos para o processo de fatiar/raspar.
8. Rode o botão no sentido horário até que esteja em MIN/MAX para processamento contínuo. Baixe o empurrador de alimentos grande com cerca de 400-500 g de força.
9. Depois de processar os alimentos, rode o botão no sentido anti-horário até que fique em "OFF", aguarde até que o disco pare e rode a tampa para a desbloquear e remover.

Como processar pedaços grandes de alimentos (B)

1. Primeiro, coloque a taça na base.

2. Assegure-se de que o eixo motor está na posição.
3. Insira o encaixe no disco de base para encaixes.
4. Encaixe o disco de base no eixo motor.
5. Bloqueie a tampa com o empurrador de alimentos grande.
6. Coloque os alimentos grandes na rampa de alimentos grandes na tampa e pressione ambos os empurradores de alimentos grandes e pequenos. Use o Guia de Alimentos para o ajudar a preparar os alimentos para o processo de fatiar/raspar.
7. Rode o botão no sentido horário até que esteja em "MIN"/"MAX" para processamento contínuo e baixe o empurrador de alimentos grandes com cerca de 400-500 g de força.
8. Depois de processar os alimentos, rode o botão no sentido anti-horário até que fique em "OFF", aguarde até que o disco pare e rode a tampa para a desbloquear e remover.


 **Se remover o empurrador de alimentos grandes, o motor para.**

UTILIZAR O ENCAIXE DO EXTRACTOR DE SUMOS (D)

 **Leia o parágrafo "Informações e precauções importantes" antes de usar o aparelho.**


Use esta função para espremer o sumo de frutos com semente (por exemplo, maçãs, pêras), frutos vermelhos, frutos com caroço, vegetais (por exemplo, cenouras, tomates).

1. Primeiro, coloque a taça na base.
2. Assegure-se de que o eixo motor está na posição.
3. Monte a centrífuga enroscando o ralador com o cesto de filtragem em posição de bloqueio e em sentido anti-horário.
4. Encaixe a tampa para o centrífugador de sumos e rode no sentido anti-horário.
5. Rode o interruptor rotativo para a configuração de baixa velocidade.
6. Adicione frutas ou vegetais através do tubo de alimentação e pressione levemente.
7. para a frente com o empurrador. Corte antecipadamente, se necessário.
8. Depois de processar, rode o interruptor rotativo por breves momentos para a velocidade alta e deixe o aparelho funcionar até que toda a polpa tenha sido espremida.

 **Quantidade máxima de processamento: 250 g de frutas ou vegetais.**

UTILIZAR O ENCAIXE DO ESPREMEDOR DE CITRINOS (E)

 **Leia o parágrafo "Informações e precauções importantes" antes de usar o aparelho.**


 **Assegure-se de que a unidade esteja desligada e que o fio esteja desligado da tomada antes de usar.**

O cone de pressão não pode ser removido do sumo.

Em primeiro lugar, corte os alimentos/frutas em metades.


Deixe a unidade trabalhar, a pressão não irá acelerar a operação. Não use o processador continuamente durante mais de 30 minutos de cada vez. Permita um período de descanso de 1 minuto entre ciclos de trabalho.

1. Primeiro, coloque a taça na base.
2. Assegure-se de que o eixo motor está na posição.
3. Enrosque o espremedor de citrinos o mais possível no sentido anti-horário.
4. Para extrair o sumo da fruta, rode o interruptor rotativo para a velocidade baixa e pressione a fruta na zona de pressão.

 **Não exceda o nível máximo de líquido na taça. Esvazie a taça o mais depressa possível.**

UTILIZAR O ENCAIXE DO LIQUIDIFICADOR (F)

 **Leia o parágrafo "Informações e precauções importantes" antes de usar o aparelho.**


 **Antes da primeira utilização, lave todas as peças excepto a base da unidade: o copo medidor, a tampa, o conjunto do jarro (o conjunto do jarro inclui o jarro, o conjunto da lâmina, vedante e base do jarro). O conjunto do jarro não é desmontável.**

As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Nunca coloque a base do motor do liquidificador em água ou outros líquidos.

1. Baixe o conjunto do jarro até que fique correctamente posicionado na base, encaixe a pega do conjunto do jarro e rode-a no sentido anti-horário até que fique bem fixada na base.
2. Coloque os alimentos a misturar no jarro.
3. Coloque a tampa no jarro e rode no sentido

anti-horário até à posição de bloqueio. Assegure-se de que o copo medidor está em posição.

4. Assegure-se de que o manípulo está em "OFF". Ligue o cabo eléctrico à tomada eléctrica standard.
5. Para melhores resultados ao picar gelo, utilize "PULSE". Para activar esta opção, rode o botão no sentido anti-horário até "PULSE"; para parar de picar, solte o botão.
6. Se quiser adicionar ingredientes enquanto o liquidificador está a funcionar, remova o copo medidor e coloque-os pela abertura na tampa.
7. Quando terminar, rode o botão até à posição "OFF".

 **Existe apenas uma posição de bloqueio do conjunto do jarro na base. A unidade não irá funcionar se o conjunto do jarro não estiver colocado correctamente na base.**

Sugestões e Técnicas

- O liquidificador pode ser danificado. Não processe ingredientes ultra-congelados (excepto cubos de gelo). Não coloque o liquidificador vazio em funcionamento.
- Corte os alimentos em pedaços pequenos, com cerca de 5 cm, antes de os colocar no liquidificador. Para cortar, raspar ou preparar batidos de fruta utilizando fruta fresca ou congelada, corte a fruta em pedaços de 2 cm.
- Para uma melhor circulação dos alimentos a misturar com um líquido, verta primeiro o líquido no jarro e adicione em seguida os alimentos sólidos.
- Nunca coloque os seguintes elementos na unidade, uma vez que podem causar danos: ossos, pedaços grandes de alimentos sólidos congelados ou alimentos muito duros, como nabos.
- Para picar gelo, encha o jarro do liquidificador até meio com água fria. Adicione cerca de 2 copos de cubos de gelo. Com uma mão, pressione firmemente a tampa e rode o botão para a posição PULSE. Se for necessário mais gelo, retire a cobertura e adicione cubos um a um através do orifício na tampa. **NÃO PIQUE GELO SEM LÍQUIDO.** Se não seguir estas instruções, poderá danificar as lâminas, o jarro, o liquidificador e, eventualmente, poderá causar lesões pessoais.

UTILIZAR O ENCAIXE DO COPO DE MOAGEM (G)

Utilize o copo de moagem para ervas, fruta seca

e grãos de café.

1. Para abrir o copo, rode a unidade de lâmina no sentido anti-horário.
2. Coloque os ingredientes no jarro. Não encha até mais de metade.
3. Aperte a unidade de lâmina no jarro no sentido anti-horário, até que fique bem apertada.
4. Coloque o copo de moagem na unidade eléctrica e rode para bloquear.
5. Ligue na máxima velocidade ou use o controlo PULSE.

Segurança

- Nunca coloque a unidade de lâmina na máquina sem encaixar o jarro.
- Nunca desaperte o jarro se o mini moinho estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade de lâmina afastada das crianças.
- Nunca remova o mini moinho até que as lâminas tenham parado completamente.

Importante

- Para prolongar a vida do mini moinho, nunca o deixe funcionar por mais de 15 segundos.
- Desligue assim que tiver obtido a consistência ideal.
- Utilize apenas para ingredientes secos.

Sugestões e Técnicas

- É recomendável picar as ervas quando estiverem limpas e secas.

CUIDADOS E LIMPEZA

 **Leia o parágrafo "Informações e precauções importantes" antes de usar o aparelho.**

1. Antes da limpeza, assegure-se de que a unidade esteja desligada e que o fio esteja desligado da tomada.
2. Sempre que possível, enxágue as peças imediatamente após o processamento, para facilitar a limpeza.
3. Limpe a base, o botão de controlo e os pés com um pano húmido e seque imediatamente e completamente. As manchas mais difíceis podem ser removidas esfregando com um pano húmido e um detergente suave e não abrasivo. Não mergulhe a base em líquido.
4. Todas as partes removíveis podem ser lavadas em água quente com detergente;

depois de lavar, enxágue e seque completamente. Se necessário, use uma pequena escova de cerdas de nylon para lavar a taça e a rampa/cobertura; este tipo de escovas também ajuda a evitar que se corte na lâmina de cortar, no disco de fatiar/raspar e na lâmina do liquidificador.

5. Não use esponjas ou detergentes abrasivos nas peças de plástico ou metal.
6. Não encha a taça com água a escaldar nem coloque quaisquer peças em água a escaldar.

Sugestões e Técnicas

Alguns alimentos, como as cenouras, podem manchar temporariamente a taça. Para remover as manchas, prepare uma massa com uma colher de bicarbonato de sódio e duas colheres de água morna. Aplique a pasta nas manchas e esfregue com um pano. Enxágue com água e deixe secar.

Para lavar as taças, encha a taça suja até meio com água quente e adicione algumas gotas de detergente líquido para a louça. Com o topo firmemente bloqueado, rode o botão para a velocidade máxima durante cerca de 30 segundos. A maior parte dos resíduos irá sair com a água e bastará apenas enxaguar a taça ou limpar levemente com a mão.

GUIDA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Lâmina para triturar

ALIMENTO	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES	VELOCIDADE
COMIDA PARA BEBÉ	Até 4 taças (1000 ml)	Adicione até 4 taças (1000 ml) de vegetais cozidos e/ou carne na taça, juntamente com 1/4 de taça (60 ml) de líquido por taça de alimentos sólidos. Processe continuamente até obter a consistência pretendida.	mid/max
PÃO RALADO	Até 10 fatias	Corte fatias de pão fresco ou seco em pedaços com cerca de 3,5 a 5 cm. Adicione à taça e processe até obter migalhas finas.	mid/max
BOLACHAS PICADAS	Até 5 taças (1250 ml)	Utilize para picar bolachas de água e sal, bolachas de chocolate ou bolacha maria. Parta as bolachas em pedaços de 3,5 a 5 cm. Adicione à taça e processe até obter migalhas finas.	mid/max
FRUTOS VERMELHOS PICADOS	3 taças (750 ml)	Rode o botão para cortar até obter a consistência pretendida. Pode também adicionar açúcar para obter um molho.	pulse
OVOS PICADOS	Até 12	Descasque, seque e corte os ovos cozidos em metades. Adicione à taça. Rode o botão para picar; verifique a consistência após 4-5 impulsos.	pulse
ALHO PICADO	Até 12	Assegure-se de que a taça está seca. Coloque os dentes de alho na taça pela rampa para alimentos enquanto a unidade está a trabalhar.	max
CARNE PICADA (CRUA OU COZIDA)	Até 2,5 taças (600 ml)	Corte a carne em cubos com cerca de 2,5 cm. Adicione à taça e rode o botão para cortar.	max

COGUMELOS PICADOS	Até 12	Corte os cogumelos maiores e adicione à taça. Rode o botão para cortar até obter a consistência pretendida.	pulse
NOZES PICADAS	2 taças	Adicione à taça e rode o botão para cortar.	pulse
CEBOLA PICADA	Até 2 cebolas grandes	Corte em quartos e adicione à taça. Rode o botão 1 ou 2 vezes para picar grosseiramente. No caso do cebolinho, até 2 taças (500 ml), corte em pedaços com cerca de 2,5 cm.	pulse
QUEIJO PARMESÃO RALADO	Até 1-1/2 taças (375 ml)	O queijo deve estar à temperatura ambiente. Corte o queijo em cubos com cerca de 2,5 cm. Adicione à taça e rode o botão para ralar grosseiramente; continue se preferir pedaços mais pequenos.	max
SALSA PICADA	Até 2 molhos grandes	Adicione à taça e rode o botão para cortar até à consistência pretendida, cerca de 10-15 segundos. Processe outras ervas da mesma forma (manjeriço, coentros, menta).	pulse
PIMENTO, VERDE, VERMELHO, AMARELO PICADO	Até 1 pimento	Corte o pimento em cubos com cerca de 2,5 cm. Adicione à taça e rode o botão para cortar.	pulse
SOPA, PURÉ OU CREME	2 taças (500ml)	Adicione até 2 taças de sopa de vegetais (a menos de 80 °C) para fazer em puré ou creme. Processe até obter a consistência pretendida.	mid/max
PURÉ DE ABÓBORA OU BATATA	Até 5 grandes (1250 ml) Cubos com cerca de 2,5 cm	Adicione 1/4 taça (60 ml) de líquido por taça de alimentos. Rode o botão para cortar em pedaços finos e continue para fazer puré.	pulse/max

PURÉ DE MORANGOS	2 taças (500ml)	Retire o topo e corte os morangos em metades. Adicione à taça e rode o botão para cortar. Continue para fazer puré.	pulse/max
TOMATE CORTADO	4 médios	Corte os tomates em quartos. Adicione até 4 tomates e pique até ao tamanho desejado.	pulse

Lâminas para picar

ALIMENTO	INSTRUÇÕES	VELOCIDADE
COUVE	Use o disco de ralar para ralar couve ou repolho em pedaços muito finos. Corte em pedaços para colocar pela rampa. Rale utilizando uma pressão leve. Esvazie a taça quando a couve chegar ao disco.	mid
CENOURA	Coloque pela rampa e raspe.	mid
QUEIJO, CHEDDAR	O queijo deve estar bem frio. Corte em pedaços para colocar pela rampa.	mid
QUEIJO, MOZARELA	Corte em pedaços para colocar pela rampa. O queijo deve ser colocado no frigorífico durante 30 minutos antes de ralar. Use uma pressão leve.	mid
BATATA	Corte em pedaços para colocar pela rampa.	mid
COURGETE	Corte em pedaços para colocar pela rampa, na horizontal ou ao comprido.	mid

Lâminas para fatiar

ALIMENTO	INSTRUÇÕES	VELOCIDADE
MAÇÃ	Corte em metades e coloque horizontalmente na rampa. Use uma pressão leve.	mid/max
COUVE	Corte em pedaços para colocar na rampa.	mid/max
CENOURA	Corte em pedaços para colocar na rampa.	mid/max
AIPO	Retire o fio. Encha a tampa para melhores resultados.	mid/max
PEPINO	Corte em pedaços para colocar na rampa.	mid/max
COGUMELOS	Encha a rampa com cogumelos colocados de lado, para cortar ao comprido.	mid/max

CEBOLA	Corte em metades e encha a rampa, posicionando as cebolas na vertical, para cortar grosseiramente.	mid/max
PÊSSEGO, PÊRA	Corte em metades e retire o caroço/sementes. Posicione na vertical na rampa e corte usando uma pressão leve.	mid/max
PIMENTO, VERDE, VERMELHO, AMARELO PICADO	Corte em metades e retire o caroço/sementes. Coloque o pimento no fundo da rampa, apertando ligeiramente para que caiba, se necessário. Corte os pimentos maiores em quartos ou tiras, dependendo dos resultados pretendidos. Corte usando uma pressão leve.	mid/max
ENCHIDOS	Corte em tiras de 8 cm. Retire a pele não comestível.	mid/max
BATATA	Descasque, se necessário. Posicione na rampa; corte as batatas grandes ao meio.	mid/max
MORANGOS	Retire a parte superior. Coloque os morangos de lado para cortar ao comprimento.	mid/max
TOMATE	Utilize tomates pequenos para fatias inteiras; corte ao meio, se necessário. Utilize uma pressão firme, mas leve.	mid/max
NABO	Descasque. Corte em pedaços para colocar na rampa.	mid/max
COURGETE	Corte as extremidades. Utilize curgetes pequenas para fatias inteiras; corte as curgetes maiores ao meio para que caibam na rampa.	mid/max

Centrífuga

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
MAÇÃ	Corte em pedaços para colocar na rampa. Use uma pressão leve.
CENOURA	Corte em pedaços para colocar na rampa.
AIPO	Retire o fio. Encha a tampa para melhores resultados.

Espremedor de citrinos

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
LARANJA	Corte ao meio. Use uma pressão leve.
LIMÃO	Corte ao meio. Use uma pressão leve.

Disco para bater

ALIMENTO	INSTRUÇÕES	VELOCIDADE
CLARA DE OVO	4 - 6 claras bater durante 2 minutos	max
NATAS		max

Liquidificador

ALIMENTO	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES	VELOCIDADE
CENOURA	Até 5 taças (1.250ml)	Corte a cenoura em cubos com cerca de 1,5 cm. Adicione até 5 taças (1250 ml) no jarro, juntamente com 1,5 taças (360 ml) de líquido por taça de alimentos sólidos, e misture continuamente até obter a consistência pretendida.	pulse/mid/max
BATIDO DE MORANGO E BANANA	1/2 taça (120 ml) de sumo de laranja, 1 taça (140 g) de morangos frescos, lavados e sem topo 1 banana média, cortada em 3 pedaços 1 recipiente (240 ml) de iogurte de baunilha magro 1 colher de mel (15 ml) 3 cubos de gelo	No jarro do liquidificador, adicione os primeiros 5 ingredientes, por ordem. Cubra e misture em "Blend" (5) durante 10 segundos. Enquanto o liquidificador está a trabalhar, retire a cobertura. Adicione os cubos de gelo e continue a misturar até obter uma mistura espessa, suave e cremosa.	pulse/mid/max

<p style="text-align: center;">FEIJÃO FRITO Aproximadamente 3 taças (720 ml)</p>	<p>2 latas (425-454 g cada) de feijão ou 4 taças (960 ml) de feijão cozido com líquido 1 cebola pequena picada 2 dentes de alho picados 1/4 taça (60 ml) de banha ou óleo vegetal</p>	<p>1. Escorra o feijão e reserve o líquido. Numa frigideira média, frite o feijão, a cebola e o alho. Frite em lume médio-alto até que a cebola amoleça. 2. Coloque 1 taça da mistura de feijão no jarro do liquidificador, cubra e misture. Enquanto o liquidificador está a funcionar, retire a cobertura e adicione uma pequena quantidade do líquido do feijão que reservou através da abertura, tal como necessário para amolecer a mistura. Continue a adicionar o feijão, 1 taça de cada vez, e o líquido, tal como necessário, até ter usado todo o feijão e até obter uma mistura suave.</p>	<p style="text-align: center;">mid/max</p>
---	---	---	--

Gancho para amassar

ALIMENTO	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES	VELOCIDADE
BOLOS LEVEDADOS	MÁX 500 g de farinha	Insira os ingredientes um por um até obter uma massa homogénea.	min/mid
MASSA AREADA	MÁX 500 g de farinha	Insira os ingredientes um por um até obter uma massa homogénea e compacta.	min/max

Moer

ALIMENTO	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES	VELOCIDADE
GRÃOS DE CAFÉ	Encher até metade	Moer utilizando PULSE durante 15 segundos no máximo de cada vez, até obter a consistência pretendida.	pulse
AVELÃS/ AMÊNDOAS	Encher até metade	Moer utilizando PULSE durante 15 segundos no máximo de cada vez, até obter a consistência pretendida.	pulse

SALADA RUSSA

Ingredientes para 4 pessoas: 250 g de atum em óleo, anchovas em óleo, 2 batatas, 2 cenouras, 300 g de ervilhas pequenas já debulhadas, 2 ovos, creme de mostarda, 1 limão, óleo de sementes de amendoim, sal.

Coloque na tigela do robô, no qual você montou o disco de bater, 2 ovos, um pouco de mostarda e 1 pitada de sal e bata juntando, em fio, cerca de 2 dl de óleo. Quando o composto estiver cheio e homogêneo, junte 4 colheres de sumo de limão filtrado. Escorra o atum do óleo da respetiva conserva e desfaça-o em lascas. Faça o mesmo com 8 filetes de anchovas. Descasque as batatas, corte-as em pedaços irregulares com a lâmina chopper e mergulhe-as logo em água acidulada com sumo de limão para que não escureçam. Lave as 2 cenouras e corte-as com a lâmina para cortar. Leve à ebulição uma panela cheia de água e ferva as batatas durante 5 minutos, de seguida escorra-as colocando-as em água gelada e após 5 minutos de molho na água gelada, escorra-as definitivamente. Faça o mesmo com as cenouras, fervendo-as durante 3 minutos. Faça o mesmo com as ervilhas, fervendo-as durante 1 minuto. Coloque as batatas, as cenouras, as ervilhas, o atum e as anchovas numa tigela, acrescente a maionese e misture bem, regulando o sal e acrescentando pouco óleo. Deixe repousar no frigorífico durante 2 horas.

TERRINA DE FÍGADOS DE COELHO

Ingredientes para 6 pessoas: 400 g de fígados de coelho, 100 g de toucinho, 2 cebolas, 6 fatias de pão caseiro, 2 folhas de louro, 2 bagas de zimbro, vinho Marsala seco, nata fresca, manteiga, sal e pimenta.

Monte a lâmina para picar na tigela do robô. Pele as cebolas e pique-as finamente. Coloque o composto numa caçarola e refogue-o com 25 g de manteiga. Coza durante cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando com uma colher de pau. Enquanto isso, pique os fígados e o toucinho no robô com a lâmina chopper. Coloque-os numa caçarola e core-os com 40 g de manteiga. Após 5 minutos, junte as cebolas refogadas, as folhas de louro, as bagas de zimbro esmagadas e prossiga com a cozedura durante 10 minutos. Regue com 1 copo de vinho e deixe evaporar em lume alto. Retire o louro e as bagas de zimbro e bata novamente o composto com a lâmina chopper juntando 100 g de manteiga à temperatura ambiente. Deixe resfriar e junte à mistura 2 copos de nata fresca batida com o disco de bater. Regule o sal e a pimenta. Deite o composto numa forma para plumcake forrada com papel manteiga e coloque-o no frigorífico durante pelo menos 6 horas. Desenforme o patê e sirva-o com as fatias de pão torrado e corte-as em 3 partes.

SOPA DE CEBOLAS

Ingredientes para 4 pessoas: 1 kg de cebolas brancas, 40 g de farinha de trigo, 4 fatias de pão caseiro, 100 g de queijo gruyère, caldo de legumes, vinho branco seco, manteiga, sal e pimenta.

Corte as cebolas em fatias finas com a lâmina para cortar e deixe-as murchar, em lume baixo, com a manteiga e uma concha de caldo de legumes durante 20 minutos. Polvilhe-as com a farinha de trigo peneirada e cozinhe por mais outros 2 minutos. Regue com 1 copo de vinho branco, deixe evaporar

e cubra com o caldo. Leve à ebulição e faça ferver lentamente em lume baixo durante 40 minutos, mexendo de vez em quando e juntando pouco caldo fervente se secar em demasia. Por fim, regule o sal e a pimenta. Corte o queijo em tiras com a lâmina para picar. Sirva a sopa em 4 tigelas de terracota, nas quais colocou uma fatia de pão torrado e cortada em 3 partes. Polvilhe-as com o queijo e passe-as no grill por poucos minutos.

BOLACHAS RÚSTICAS COM SEMENTES DE FUNCHO

Ingredientes para 24 bolachas: 600 g de farinha de trigo tipo 00, 200 g de açúcar, 15 g de sementes de anis, 1 pacotinho de fermento para doces, manteiga

Monte a vara para massas na tigela do robô e amasse a farinha de trigo peneirada com o açúcar, 125 g de manteiga amolecida e 1 pitada de sal. Junte as sementes de anis e pouca água fria para obter uma massa firme mas macia. Trabalhe a massa durante 10 minutos, junte o pacotinho de fermento, amasse rapidamente e forme um pão. Com uma faca para pão corte 24 discos. Apoie-os numa placa forrada com papel oleado e cozinhe-os no forno a 200° durante 20 minutos, de seguida deixe-os esfriar. Corte-os em fatias grossas de 1,5 cm e toste-os no forno a 200° durante 5 minutos.

CREPES COM MOLHO DE CEREJAS

Ingredientes para 12 crepes: 125 g de farinha de trigo, 3 ovos, 1 limão, 400 g de cerejas sem caroço, açúcar de cana, leite, manteiga, sal.

Peneire a farinha de trigo e coloque-a na tigela do robô com o disco de bater. Junte 1 pitada de sal, os ovos e misture de modo a obter uma massa para fritar sem grumos. De seguida, deite 2,5 dl de leite em fio continuando a misturar até obter um composto liso e fluido. Ao término, deite 30 g de manteiga fundida. Cubra a tigela e deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante 1 hora. Enquanto isso, prepare a compota fatiando irregularmente as cerejas com a lâmina chopper. Pese a fruta fatiada e coloque-a numa pequena panela junto com a metade do seu peso de açúcar e com o sumo filtrado de ½ limão. Cozinhe durante 20 minutos. Numa frigideira antiaderente de cerca 18 cm de diâmetro, derreta uma pequena quantidade de manteiga e deite uma concha de massa para fritar. Escorra o composto rodando a frigideira para que cubra todo o fundo e cozinhe o crepe em lume médio-alto. Assim que a parte inferior estiver firme, destaque-a do fundo da frigideira com a ajuda de uma espátula, vire-a e cozinhe-a ainda durante 1 minuto. Coloque os crepes já prontos num prato, um em cima do outro, para mantê-los macios, e cubra-os com um pano de loiça limpo. Recolha as cerejas cozidas com uma escumadeira e distribua-as sobre os crepes. De seguida, dobre-os em quatro e arrume-os num prato de servir. Recupere com uma concha o molho de cerejas que ficou na panela e deite-o em fio sobre os crepes recheados. Sirva-os tépidos.



lâmina para cortar 1, corta em fatias grossas; lâmina para cortar 2, corta em fatias mais finas.

Entradas

GASPACHO DE TOMATES E MORANGOS

Ingredientes para 4 pessoas: 400 g de tomates italianos, 400 g de morangos, 1 ramo de manjerico, azeite extra-virgem, pimenta de Szechuan, sal.

Lave os tomates, corte-os irregularmente e passe-os no centrifugador. Descasque e lave os morangos e bata-os no copo misturador com a água dos tomates, 4 colheres de azeite, uma pitada de pimenta e uma pitada de sal. Junte 4 cubos de gelo, bata ainda e coloque a mistura em 4 copos. Decore com algumas folhas de manjerico e sirva.

Primeiros Pratos

NHOQUES AO MOLHO DE QUEIJO

Ingredientes para 4 pessoas: 1 kg de batatas de polpa branca, 250 g de farinha de trigo tipo 00, 1 ovo, noz-moscada, 100 g de queijo Tomme, 100 g de queijo fontina, 60 g de queijo Grana Padano, nata fresca, sal e pimenta.

Cozinhe as batatas a vapor durante 40 minutos, descasque-as e passe-as ainda quentes no esmaga batatas fazendo-as cair numa tigela. Monte a vara para massas. Coloque as batatas na tigela do robô, junte o ovo, uma pitada de sal e aromatize com uma ralada de noz-moscada. Comece a amassar, de seguida junte, pouca de cada vez, a farinha de trigo peneirada até obter uma massa macia e consistente. Recupere a massa, coloque-a numa superfície de trabalho e faça cilindros de 2 cm de diâmetro. Com a lâmina de uma faca levemente polvilhada com farinha, corte os cilindros em bocados no tamanho de 2-3 cm. Com os dedos polvilhados com farinha, passe os bocados, um de cada vez, na parte de trás de um ralador, também polvilhado com farinha, fazendo-os correr e premindo-os levemente. À medida que estiverem prontos, coloque-os, bem afastados entre si, num pano de loiça levemente polvilhado com farinha. Monte o ralador no robô e rale o queijo Grana Padano. Insira a lâmina chopper e corte os queijos em cubos irregulares. Aqueça 4 dl de nata numa caçarola em banho-maria e junte os queijos cortados em cubos. Junte uma ralada de noz-moscada e misture até obter um molho homogéneo. Coloque os nhoques, poucos de cada vez, em abundante água fervente levemente salgada, e retire-os com uma escumadeira à medida que subirem à superfície. Distribua-os num pirex, temperando-os por camadas com o molho de queijos. Polvilhe com o Grana Padano e deixe gratinar no forno a 220° durante poucos minutos.

Segundos pratos

PATO COM MOLHO DE LARANJA

Ingredientes para 4 pessoas: 1 pato já limpo de 1,5 kg, 5 laranjas, farinha de trigo, açúcar de cana, vinagre de maçã, licor Grand Marnier, manteiga, sal e pimenta.

Corte o pato em pedaços e salpique-o com sal e pimenta. Aqueça 50 g de manteiga numa ampla pa-

nela oval, junte o pato e doure-o em lume alto em todas as partes durante 6 minutos. Junte um copo de licor e chameje. Cubra com a tampa, baixe o lume para o mínimo e cozinhe durante 40 minutos, misturando de vez em quando. Escorra o pato, e mantenha-o quente. Insira a lâmina para cortar 1 no robô. Descasque 2 laranjas e corte-as em fatias. Coloque as fatias de laranja numa frigideira antiaderente junto com um pouco do líquido de cozedura do pato e cozinhe-as durante 5 minutos. Tire as cascas das laranjas da parte branca e corte-as com a lâmina para cortar 2. Coloque as cascas numa pequena panela com pouca água fervente e ferva-as durante 3 minutos. Monte o espremedor de citrinos e retire o sumo das laranjas que restaram. Filtre-o e coloque-o numa pequena panela com uma colher de vinagre, 2 colheres de açúcar e uma concha do líquido de cozedura do pato. Deixe ferver, junte 30 g de manteiga passada na farinha de trigo e misture em lume baixo durante 10 minutos. Regule o sal e a pimenta, filtre e junte as cascas escorridas. Arrume o pato num prato de servir bem quente, faça o contorno com as fatias de laranja assadas e cobertas com o molho.

Acompanhamentos

FRICASSÉ DE COGUMELOS

Ingredientes para 4 pessoas: 600 g de cogumelos champignon, 4 gemas, 1 lima, cebolinho, 1 dente de alho, caldo de legumes, azeite extra-virgem, sal e pimenta.

Obtenha o sumo de meia lima com o espremedor de citrinos. Monte a lâmina para picar e pique um punhado de cebolinho. Descasque os cogumelos e corte-os em fatias com a lâmina para cortar 1. Numa caçarola, doure o alho com 1 fio de azeite e um punhado de cebolinho. Junte os cogumelos e pouco caldo de legumes e cozinhe a lume alto durante 10 minutos, virando-os delicadamente. Enquanto isso, monte o disco de bater no robô e bata as gemas com o sumo filtrado da lima. Aquando do término do cozimento, regule o sal e a pimenta e apague o lume. Junte o composto de gemas e sumo de lima aos cogumelos, misturando muito rapidamente. Polvilhe com cebolinho e sirva.

Sobremesa

MUFFIN DE CAFÉ COM CREME ZABAIONE

Ingredientes para 4 pessoas. Para os muffins: 350 g de farinha de trigo tipo 00, 2 ovos, 180 g de açúcar, 1 pacotinho de fermento, 10 g de café em grãos, 70 g de leite, 120 g de manteiga, sal. Para o creme zabaione: 5 ovos, 120 g de açúcar, vinho seco Marsala.

Para os muffins. Moa o café com o copo de moagem e prepare o café com a cafeteira moka. Monte o disco de bater e bata os ovos com o açúcar até ter um composto consistente e espumoso. Substitua o disco com a lâmina para massas e junte a manteiga fundida, o leite, o café frio, uma pitada de sal e o fermento peneirado com a farinha. Misture até ter um composto homogêneo e coloque-o em 4 formas individuais de silicone (se forem de alumínio, unte-as com manteiga e polvilhe-as com farinha antes de colocar o composto). Cozinhe no forno a 180° durante 15/18 minutos. Para o creme zabaione. Retire os ovos do frigorífico 2 horas antes de preparar o creme zabaione. Separe as gemas e bata-as no robô com o disco de bater junto com o açúcar até obter um composto claro e cremoso. Deite em fio 1,5 dl de Marsala, misturando-o bem ao composto. Coloque tudo numa caçarola e cozinhe o creme zabaione em banho-maria, continuando a batê-lo com um batedor manual durante cerca de 10 minutos, nunca deixando ferver. Ao final do cozimento, o seu volume deverá ter aumentado e o creme zabaione estará consistente e espumoso. Deixe amornar. Desenforme os muffins ainda quentes e sirva-os acompanhando com o creme zabaione tépido.

ASSISTÊNCIA

Antes de contactar a Assistência técnica:

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (consulte Solução de Problemas)
- Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e o inconveniente detectado continuar, contactar a nossa **Assistência através do telefone 707 21 22 23.**

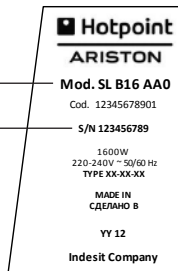
Comunique:

- o tipo de anomalia
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação.stiche.

modelo da máquina (Mod.)

número de série (S/N)



Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição. Recolha dos

ELECTRODOMÉSTICOS



Adirectiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos



sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

КОМПОНЕНТИ Й ХАРАКТЕРИСТИКИ

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Основний блок | 9A. Кришка |
| 2. Ручка управління | 9B. Штовхач |
| 3. Чаша | 10. Прес для citrusових |
| 4. Привідний вал | 11. Кришка чаші |
| 5. Диск для насадки терток | 11A. Великий штовхач |
| 5A. Насадка для шинкування тонкими скибками | 11B. Маленький штовхач |
| 5B. Насадка для шинкування товстими скибками | 12. Ємність |
| 5C. Мілка тертка | 12A. Кришка ємності |
| 5D. Велика тертка | 12B. Мірна чашка |
| 5E. Насадка для перетирання | 13. Шкребок |
| 6. Диск для збивання | 14. Відсік для зберігання аксесуарів |
| 7. Лопать для змішування | 15. Чаша млинка |
| 8. Ніж подрібнювача | 16. Ножі млинка |
| 9. Соковитискач | |

Ручка

OFF — Якщо ви не користуєтеся комбайном, завжди залишайте ручку в позиції OFF (Вимкнено).

ПЕРЕМИКАННЯ З "OFF" ДО "MAX" — Плавне перемикання швидкості роботи, регулювання з мінімальної до максимальної швидкості.

PULSE — Поверніть ручку проти годинникової стрілки до положення PULSE (імпульсний режим) і тримайте її в цьому положенні під час роботи приладу. При відпусканні прилад зупиниться. Користуйтеся функцією PULSE

для виконання нетривалих операцій, таких як подрібнення горіхів, сирого м'яса або овочів.

Таким чином ви можете перевіряти результати обробки, контролюючи ступінь подрібнення, коли ручка повертається в положення OFF.

ВСТУП

Дякуємо, що ви обрали нашу продукцію.

Ви купували ефективний високопродуктивний прилад.

В разі недотримання інструкцій з вірного використання цього приладу виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за можливі поломки.

В інструкціях з використання можуть міститися описання різних моделей. При цьому чітко наводиться різниця між моделями.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

При використанні електричних приладів необхідно завжди дотримувати застережних заходів, в тому числі наступні.

- Підключайте прилад до мережі живлення, враховуючі технічні данні, вказані на табличці.

- Ознайомтеся зі всіма інструкціями. Збережіть ці інструкції для подальшого використання.
- Для запобігання ураження електричним струмом не занурюйте основний блок, провід або вилку у воду або іншу рідину.
- Не залишайте прилад без нагляду.
- Бережіть від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Не дозволяйте особам з обмеженими фізичними, сенсорними, перцептивними або розумовими здібностями або особам з недостатнім досвідом і знаннями працювати з приладом без нагляду або попереднього інструктажу з використання, який має провести особа, що відповідає за їх безпеку.
- В разі перебоїв живлення прилад залишається ввімкненим і запускається знову, як тільки живлення поновлюється.
- Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, якщо не користуєтеся ним, або перед тим як закріплювати й знімати деталі й чистити прилад. Щоб повністю вимкнути, поверніть ручку в положення OFF, візьміться за вилку й витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за

- провід.
- Не торкайтеся деталей, що рухаються, й тримайте пальці далі від завантажувального отвору.
- Не користуйтеся приладом з пошкодженням проводом або вилкою, або після перебою в роботі приладу або іншої поломки. Передайте прилад до авторизованої майстерні для огляду, ремонту або регулювання електричної або механічної системи.
- Щоб запобігти травмам, такі ремонти як заміна пошкодженого проводу, мають виконуватися тільки в сервісних майстернях.
- Використання насадок, які не рекомендовані або не входять до комплекту продажу виробника, може спричинити пожежу, удар електричним струмом або травму.
- Не користуйтеся приладом назовні.
- Не допускайте перегинання проводу через край стола й не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Під час обробки продуктів тримайте руки й столові прибори далі від ножів або дисків, що рухаються, щоб запобігти травмам або пошкодженню вашого комбайна. Можна користуватися шкребком, але тільки тоді, коли комбайн не працює.
- Ножі дуже гострі. Користуйтеся обережно. Вставляючи або виймаючи ніж подрібнювача й диски для шинкування/тертя тримайтеся за негострий край, щоб не порізатися.
- Щоб запобігти травмі, завжди встановлюйте ніж подрібнювача або диски для шинкування/тертя тільки після надійного закріплення чаші. Перш ніж знімати кришку, переконайтеся, що двигун, диск й/або ніж подрібнювача повністю зупинилися.
- Обов'язково надійно закрийте кришку перед тим, як вмикати прилад.
- Ніколи не завантажуйте продукти в приймач руками. Завжди користуйтеся спеціальним штовхачем.
- Не користуйтеся цим приладом поблизу від джерел вибухових і/або займистих випаровувань.
- Прилад призначений для використання в домашніх умовах і не підходить для цілей комерційного або промислового використання. Використання за будь-яким іншим призначенням є підставою для анулювання гарантії.
- Не намагайтеся зламати механізм блокування кришки.
- Не залишайте прилад без уваги під час


його роботи.

- Щоб зменшити ризик удару електричним струмом не намагайтеся зняти нижню кришку. Під нею немає жодних деталей, що потребують обслуговування користувачем. Ремонт можуть виконувати тільки особи, що мають спеціальний дозвіл.
- Для вашої безпеки цей прилад має систему блокування, так що комбайн не буде працювати, поки його чаша не закріплена на основному блоці й кришка не замкнена в належному положенні. При цьому переконайтеся, що великий штовхач на кришці чаші також замкнений. Не намагайтеся користуватися приладом без кришки чаші, самої чаші й великого штовхача, розміщених в належному положенні. Перед тим як розпочинати роботу, переконайтеся, що основний блок стоїть на пласкій, сухій і чистій поверхні.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпаковуючи прилад і виймаючи пакувальні матеріали, обережно поводьтеся з ножем подрібнювача й дисками для шинкування/тертя – вони дуже гострі.
- Промийте всі деталі, крім основного блока, в теплій мильній воді. Протріть насухо. Ці деталі також можна мити в посудомийній машині. Обов'язково ознайомтеся з інструкціями по експлуатації й обслуговуванню, звертаючи особливу увагу на розділи "Як користуватися" й "Догляд і чищення", щоб навчитися правильно розбирати й чистити прилад.

ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО КУХОННОГО КОМБАЙНУ

 **Будь ласка, ознайомтеся з розділом "Важлива інформація і застережні засоби", перш ніж користуватися приладом.**


Рекомендації і методи використання

Рідину обробляйте невеликими порціями (близько 2 чашок або менше) за один раз. Більші великі об'єми можуть витікати з чаші.

НІЖ ПОДРІБНЮВАЧА ДИСК ТЕРТКИ/ЛОПАТЬ ДЛЯ ЗАМІШУВАННЯ (А)

1. Встановіть основний блок приладу на суху горизонтальну поверхню.
2. Закріпіть чашу, защепити рукоятку чаші й поверніть її проти годинникової стрілки до замикання на основному блоці.
3. Встановіть привідний вал у правильне положення на чаші.
4. Встановіть ніж подрібнювача/диск тертки/лопатець для замішування на привідному валі.
5. Завантажте інгредієнти.
6. Закріпіть кришку чаші зі штовхачем і поверніть її проти годинникової стрілки до замикання на чаші.

ШИНКУВАННЯ, ПОДРІБНЕННЯ Й ТЕРТЯ

 **Перед використанням переконайтеся, що прилад вимкнений, і вилка проводу витягнута з розетки.**

Для проштовхування продуктів користуйтеся спеціальним штовхачем, а не, в жодному разі, руками.

Виконайте необхідні операції. Зверніть увагу, що надмірне натискання не прискорює обробку. Не використовуйте комбайн протягом тривалого часу (більше ніж 3 хвилини) без перерви. Між циклами обробки витримуйте період відпочинку близько 5 хвилин (при перемішуванні цикли можуть бути довшими, наприклад, по 5 хвилин). Такі аксесуари, як тертка і ніж, не придатні для обробки грецьких та лісних горіхів, хрину і подібних харчових продуктів.

Щоб працювати з твердими сирами, використовуйте аксесуар тертку.

Як обробляти маленькі або довгі шматки продуктів (В)


1. Спочатку розташуйте чашу на основі.
2. Переконайтеся, що привідний вал встановлений правильно.
3. Дістаньте необхідну насадку з бокового відсіку.
4. Закріпіть насадку в диску.
5. Встановіть диск на привідному валі.
6. Закрийте кришку з великим штовхачем.
7. Розмістіть маленькі або довгі шматочки продуктів в маленькому штовхачі. За

допомогою прямої підготуйте продукт для нарізання/тертя.


8. Поверніть ручку по годинниковій стрілці до положення MIN/MAX (повільно/швидко), щоб запустити безперервну обробку. Притискайте великий штовхач із зусиллям близько 400-500 г.
9. Після обробки продуктів поверніть ручку проти годинникової стрілки до положення OFF, дочекайтеся, поки зупиниться диск, поверніть кришку вперед, щоб відкрити замок і зніміть кришку.

Як обробляти великі шматки продуктів (В)

1. Спочатку розташуйте чашу на основі.
2. Переконайтеся, що привідний вал встановлений правильно.
3. Закріпіть вставку в диску.
4. Встановіть диск на привідному валі.
5. Закрийте кришку з великим штовхачем.
6. Покладіть великий шматок продукту до великого приймача на кришці, потім притисніть великий і маленький штовхачі разом. За допомогою прямої підготуйте продукт для нарізання/тертя.
7. Поверніть ручку по годинниковій стрілці до положення MIN/MAX (повільно/швидко), щоб запустити безперервну обробку. Притискайте великий штовхач із зусиллям близько 400-500 г.
8. Після обробки продуктів поверніть ручку проти годинникової стрілки до положення OFF, дочекайтеся, поки зупиниться диск, поверніть кришку вперед, щоб відкрити замок і зніміть кришку.

 **Якщо ви виймете великий штовхач, двигун приладу зупиниться.**

ВИКОРИСТАННЯ СОКОВИТИСКАЧА (D)


 **Будь ласка ознайомтеся з розділом "Важлива інформація і застережні засоби" перш ніж користуватися приладом.**

Користуйтеся цією функцією для витискання соку з зерняткових плодів (яблуку, груш, тощо), ягід, кісткових плодів з вийнятою кісткою, овочів (моркви, томатів, тощо).


1. Спочатку розташуйте чашу на основі.
2. Переконайтеся, що привідний вал встановлений правильно.
3. Зберіть аксесуар соковитискача, прикрутивши тертку з фільтрувальною


сіткою в положення блокування і проти годинникової стрілки.

4. Встановіть кришку центрифуги соковитискача й перевірте її проти годинникової стрілки.
5. Поверніть перемикач в положення малої швидкості.
6. Покладіть фрукти або овочі через спеціальну трубку й злегка притисніть їх штовхачем. Якщо необхідно, попередньо наріжте.
7. Після обробки на деякий час переведіть перемикач в положення високої швидкості, щоб витиснути залишки соку з мезги.


 **Максимальна кількість обробки: 250 г фруктів або овочів.**

ВИКОРИСТАННЯ ЦИТРУС-ПРЕСА (E)

 **Будь ласка ознайомтеся з розділом "Важлива інформація і застережні засоби" перш ніж користуватися приладом.**


 **Перед використанням переконайтеся, що прилад вимкнений, і вилка проводу витягнута з розетки. Притискний конус залишається в ємності з соком. Поріжте фрукти навпіл. Виконайте необхідні операції. Зверніть увагу, що надмірне натискання не прискорює обробку. Не використовуйте комбайн без перерви більше ніж 30 хвилин. Між циклами обробки витримуйте період відпочинку близько 1 хвилини.**

1. Спочатку розташуйте чашу на основі.
2. Переконайтеся, що привідний вал встановлений правильно.
3. Нагвинтіть прес для цитрусових до упору проти годинникової стрілки.
4. Щоб отримати сік з фрукта, встановіть поворотний перемикач на малу швидкість і притисніть фрукт до зони притискання.


 **Не перевищуйте максимальний рівень рідини в чаші. Вилийте сік з чаші якомога скоріше.**

ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА (F)

 **Будь ласка ознайомтеся з розділом "Важлива інформація і застережні засоби" перш ніж користуватися приладом.**

 **Перед першим використанням промийте всі деталі, крім основного блоку: мірну чашку, кришку, ємність блендера (до складу ємності входять корпус, ніж, прокладка й підставка). Ємність не розбирається на компоненти. Ножі дуже гострі. Користуйтеся обережно. Ніколи не ставте підставку з двигуном блендера у воду або іншу рідину.**

1. Опустіть ємність на основний блок у правильне положення, зачепить рукоятку й поверніть її проти годинникової стрілки до замикання на основі.
2. Помістіть продукти, що мають бути подрібнені, в ємність.
3. Накрийте ємність кришкою й поверніть її проти годинникової стрілки до положення замикання. Переконайтеся, що мірна чашка сіла на місце.
4. Перевірте, що ручка знаходилася в положенні OFF. Вставте вилку в стандартну електричну розетку.
5. Для кращих результатів подрібнення льоду користуйтеся імпульсним режимом. Для її активації поверніть ручку проти годинникової стрілки до положення PULSE, щоб зупинити подрібнення, просто відпустіть ручку.
6. Якщо бажаєте додати ще інгредієнти під час роботи блендера, зніміть мірну чашку й додайте необхідні компоненти через отвір у кришці.
7. По закінченні подрібнення поверніть ручку до положення OFF.

 **Ємність можна закріпити на основному блоці лише в одному положенні. Прилад не буде працювати, якщо ємність розміщена на основі в невірному положенні.**

Поради й методи роботи

- Ризик пошкодження блендер. Не обробляйте заморожені продукти (крім льоду). Не вмикайте, коли ємність пуста.
- Нарізуйте продукти на маленькі шматочки приблизно 5 см, перш ніж додавати їх у блендер. Для подрібнення, перетирання або приготування фруктових смузі зі свіжих або заморожених продуктів їх необхідно попередньо нарізати на шматочки розміром 2 см.
- Для кращої циркуляції продуктів, що змішуються з рідиною, спочатку наливайте в ємність рідину, а потім додавайте тверді

- продукти.
- Наступне ніколи не слід додавати до ємності, оскільки це може призвести до її пошкодження: кістки, великі шматки твердих заморожених продуктів або тверді продукти, такі як ріпа.
- Для подрібнення льоду заповніть блендер наполовину холодною водою. Додайте близько 2 чашок кубиків льоду. Міцно тримаючи руку на кришці, поверніть ручку в положення імпульсного режиму. Якщо потрібно більше льоду, зніміть кришку й додайте, один за одним, ще декілька кубиків. НЕ ПОДРІБНЮЙТЕ ЛІД БЕЗ ВОДИ. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження ножів, ємності, блендера й, імовірно, до травми.

ВИКОРИСТАННЯ МЛИНКА (G)

Млинок використовується для розмелювання спецій, горіхів і кави.

1. Щоб відкрити млинок, скрутіть проти годинникової стрілки блок ножів.
2. Покладіть інгредієнти до ємності. Наповнювати ємність можна тільки до половини.
3. Туго нагвинтіть ножі на ємність по годинникової стрілці.
4. Розмістіть млинок на блоці живлення й поверніть до упору.
5. Ввімкніть максимальну швидкість, або скористайтеся імпульсним режимом.

Безпека

- Ніколи не вставляйте ножі, не закріпив ємність.
- Ніколи не знімайте ємність, якщо на комбайні встановлений мініподрібнювач/млинок.
- Не торкайтеся гострих лез. Бережіть ножі від дітей.
- Ніколи не знімайте мініподрібнювач/млинок, поки ножі повістю не зупинилися.

Важливо

- Щоб гарантувати довгий строк служби вашого мініподрібнювача/млинка, ніколи не запускайте його більше ніж на 15 секунд.
- Вимикайте відразу, як отримуете необхідну якість помелу.
- Використовуйте лише для сухих продуктів.

Поради й методи роботи

- Спеції краще дрібнити, коли вони чисті й сухі.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

 **Будь ласка ознайомтеся з розділом "Важлива інформація і застережні засоби" перш ніж користуватися приладом.**

1. Перед очищенням переконайтеся, що прилад вимкнений, а провід витягнутий з розетки.
2. Якщо можливо, для спрощення очищення промивайте деталі відразу після використання.
3. Протріть основний блок, ручку управління й ніжки вологою серветкою й відразу ретельно просушіть. Забруднення, що важко виводяться, можна відтерти вологою серветкою з м'яким неабразивним очистником. Не занурюйте основний блок у рідину.
4. Всі знімні деталі можна мити в гарячій мильній воді. Після миття їх необхідно ополоснути й ретельно просушити. Якщо необхідно, користуйтеся маленькою нейловою щіткою, щоб очистити чашу й приймач/кришку. Той самий тип щітки захищає від порізів при чистенні ножів, дисків для шинкування/тертя й ножів блендера.
5. Не користуйтеся абразивними мочалками або засобами для чищення при митті пластикових або металевих деталей.
6. Не заповнюйте чашу киплячою водою й не кладіть жодні деталі в киплячу воду.

Поради й методи роботи

Деякі продукти, такі як морква, можуть тимчасово залишати плями на чаші. Щоб видалити такі плями, зробіть пасту з 1 чайної ложки соди й двох столових ложок теплої води. Нанесіть пасту на плями й потріть серветкою. Промийте в мильній воді й просушіть.

Для очищення чаші наповніть брудну чашу наполовину водою й додайте пару крапель рідкого миючого засобу. Щільно закривши кришку, поверніть ручку в положення високої швидкості на 30 секунд. Більшість забруднення залишиться в мильній воді, а саму чашу треба буде тільки промити або ополоснути вручну.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Ніж-подрібнювач

ПРОДУКТ	КІЛЬКІСТЬ	ІНСТРУКЦІЇ	ШВИДКІСТЬ
ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ	До 4 чашок (1000 мл)	Додайте 4 чашки (1000 мл) варених овочів і/або м'яса до чаші, а також 1/4 чашки (60 мл) рідини на кожну чашку твердих продуктів. Подрібніть до бажаного стану.	СЕРЕДН/МАКС
ХЛІБНІ КРИХТИ	До 10 скибок	Поріжте свіжий або сухий хліб на скибки товщиною 3,5-5 см. Покладіть до чаші й подрібніть на крихти.	СЕРЕДН/МАКС
КРИХТИ З ПЕЧИВА КРЕКЕРІВ	До 5 чашок (1250 мл)	Для подрібнення використовуйте хрусткі крекери, шоколадні або ванільні вафлі. Поламайте великі крекери на шматочки розміром 3,5-5 см. Додайте до чаші й подрібніть на крихти.	СЕРЕДН/МАКС
ЖУРАВЛИНА, ДАВЛЕНА	3 чашки (750 мл)	Використовуйте імпульсний режим для подрібнення до бажаної консистенції. Також можна додати цукор для приготування соусу з журавлини.	pulse
ЯЙЦЯ, РУБАНИ	До 12 штук	Круто зварені яйця почистіть, просушіть і поріжте навпіл. Додайте до чаші. Використовуйте імпульсний режим, перевіряючи тонкість подрібнення.	pulse
ЧАСНИК, ДАВЛЕНИЙ	До 12 штук	Переконайтеся, що чаша суха. Закиньте часник через приймач під час роботи прилади.	МАКС
М'ЯСО, РУБАНЕ (СИРЕ АБО ВАРЕНЕ)	До 2,5 чашок (600 мл)	Наріжте м'ясо на кубики 2,5 см. Покладіть до чаші й порубайте за допомогою імпульсного режиму.	МАКС
ГРИБИ, РУБАНИ	До 12 штук	Розріжте великі гриби навпіл і покладіть до чаші. Використовуйте імпульсний режим для подрібнення до бажаного розміру.	pulse
ГОРІХИ, РУБАНИ	2 чашки	Покладіть до чаші й порубайте за допомогою імпульсного режиму.	pulse

ЦИБУЛЯ, РУБАНА	2 великі цибулі	Розріжте на чотири частини й покладіть до чаші. Порубайте в імпульсному режимі один раз або двічі. Зелену цибулю (2 чашки або 500 мл) попередньо поріжте на шматочки 2,5 см.	pulse
СИР ПАРМЕЗАН АБО РОМАНО, ТЕРТИЙ	До 1,5 чашки (375 мл)	Доведіть сир до кімнатної температури. Наріжте на кубики 2,5 см. Покладіть до чаші й порубайте на досить великі шматочки в імпульсному режимі. Для більш тонкого подрібнення використовуйте постійний режим.	МАКС
ПЕТРУШКА, РУБАНА	2 великі	Покладіть до чаші й порубайте до бажаного розміру в імпульсному режимі протягом 10-15 секунд. Інші трави (базилік, кінзу, м'яту) обробляйте таким самим чином.	pulse
ПЕРЕЦЬ, ЗЕЛЕНИЙ, ЧЕРВОНИЙ, ЖОВТИЙ, РУБАНИЙ	1 штука	Наріжте на кубики 2 см. Покладіть до чаші й порубайте за допомогою імпульсного режиму.	pulse
СУПИ-ПЮРЕ АБО КРЕМОВІ СУПИ	2 чашки (500 мл)	Додайте близько 2 чашок гарячого (не більше 80°C) овочевого супу для перетирання на пюре або крем. Перетріть до бажаної консистенції.	СЕРЕДН/МАКС
КАБАЧКИ, ГАРБУЗИ АБО БАТАТ, ПЮРЕ	5 великих (1250 мл), порізані кубиками 2,54 см	Додайте 1/4 чашки (60 мл) бульйону на чашку продукту. Подрібніть в імпульсному режимі, потім перетріть на пюре в постійному режимі.	pulse/МАКС
ПОЛУНИЦЯ, ПЮРЕ	2 чашки (500 мл)	Видаліть плодоніжку й поріжте великі ягоди навпіл. Покладіть до чаші й порубайте за допомогою імпульсного режиму. Перетріть до стану пюре в постійному режимі.	pulse/МАКС
ТОМАТИ, РУБАНИ	4 середніх	Поріжте на чотири частини. Покладіть до чаші й порубайте в імпульсному режимі до бажаного розміру.	pulse

Ножі-насадки для дрібного шинкування

ПРОДУКТ	ІНСТРУКЦІЇ	ШВИДКІСТЬ
КАПУСТА	Для сильно подрібненої капусти використовуйте диск для тертя. Наріжте на шматочки, які проходять через приймач. Натріть, злегка притискаючи. Висипте з чаші, як тільки натерта капуста дістане до диска.	СЕРЕДН
МОРКВА	Розмістіть в приймачі й натріть.	СЕРЕДН
СИР ЧЕДЕР	Сир має бути добре охолодженим. Наріжте на шматочки, які проходять через приймач.	СЕРЕДН
СИРМОЦАРЕЛА	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач. Сир необхідно попередньо охолодити в морозильній шафі протягом 30 хвилин. При терті злегка притискайте.	СЕРЕДН
КАРТОПЛЯ	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач.	СЕРЕДН
ЦУКІНИ	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач, як вздовж, так і впоперек.	СЕРЕДН

Шинкування

ПРОДУКТ	ІНСТРУКЦІЇ	ШВИДКІСТЬ
ЯБЛУКА	Поріжте навпіл і розташуйте горизонтально в приймачі. При терті злегка притискайте.	СЕРЕДН/МАКС
КАЧАНОВИЙ САЛАТ	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач.	СЕРЕДН/МАКС
МОРКВА	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач.	СЕРЕДН/МАКС
СЕЛЕРА	Зніміть нитку. Щільно наповніть приймач для отримання кращого результату.	СЕРЕДН/МАКС
ОГІРКИ	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач.	СЕРЕДН/МАКС
ГРИБИ	Складіть гриби в приймач на бік або вздовж.	СЕРЕДН/МАКС
ЦИБУЛЯ	Поріжте навпіл і наповніть приймач, розташовуючи цибулю вертикально для отримання рубаних скибок.	СЕРЕДН/МАКС
ПЕРСИКИ, ГРУШІ	Поріжте навпіл і видаліть серцевину. Розмістіть вертикально в приймачі й поріжте скибками, злегка притискаючи.	СЕРЕДН/МАКС
ПЕРЕЦЬ, ЗЕЛЕНИЙ, ЧЕРВОНИЙ, ЖОВТИЙ, РУБАНИЙ	Поріжте навпіл і видаліть серцевину. Розмістіть перець щільно в приймачі, злегка здавлюючи, щоб заповнити. Поріжте великі перці на чотири частини або смужками, залежно від бажаного результату. Натріть, помірно притискаючи	СЕРЕДН/МАКС

ПЕПЕРОНІ	Наріжте по довжині на шматки 8 см. Зніміть неїстівну шкірку.	СЕРЕДН/МАКС
КАРТОПЛЯ	Почистіть за бажанням. Розмістіть в приймачі, розрізав великі картоплі навпіл.	СЕРЕДН/МАКС
ПОЛУНИЦЯ	Видаліть плодоніжку. Розташуйте ягоди по довжині або впоперек.	СЕРЕДН/МАКС
ТОМАТИ	Маленькі томати ріжте цілими або половинками, якщо необхідно. Додавайте м'якого, але одночасно впевненого тиску.	СЕРЕДН/МАКС
РІПА	Почистіть від шкіри. Наріжте на шматочки, які проходять через приймач.	СЕРЕДН/МАКС
ЦУКІНІ	Відріжте кінцівки. Маленькі кабачки ріжте цілими, великі – половинками за розміром приймача.	СЕРЕДН/МАКС

Ножі-насадки для шинкування скибками

ПРОДУКТ	ІНСТРУКЦІЇ
ЯБЛУКА	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач. При терті злегка притискайте.
МОРКВА	Наріжте на шматочки, які проходять через приймач.
СЕЛЕРА	Зніміть нитку. Щільно наповніть приймач для отримання кращого результату.

Прес для цитрусових

ПРОДУКТ	ІНСТРУКЦІЇ
АПЕЛЬСИНИ	Поріжте фрукти навпіл. Додавайте впевненого тиску.
ЛИМОНИ	Поріжте фрукти навпіл. Додавайте впевненого тиску.

Диск для збивання

ПРОДУКТ	ІНСТРУКЦІЇ	ШВИДКІСТЬ
ЯЄЧНІ БІЛКИ	4 - 6 яєчних білків протягом 2 хвилин	МАКС
ЗБИВАННЯ КРЕМУ		МАКС

Перетирання

ПРОДУКТ	КІЛЬКІСТЬ	ІНСТРУКЦІЇ
МОРКВА	До 5 чашок (1250 мл)	Наріжте моркву на кубики 1,5 см. Додайте 5 чашок (1250 мл) до ємності разом з 1,5 чашками (360 мл) рідини на кожну чашку твердого продукту. Перетріть в постійному режимі до бажаної консистенції.
ПОЛУНИЧНО-БАНАНОВИЙ СМУЗІ	1,5 чашки (120 мл) апельсинового соку 1 чашка (близько 140 г) свіжих полуниць, помитих без плодоніжки 1 середній банан, порізаний на 3 частини 1 баночка (240 мл) ванільного нежирного йогурту 1 столова ложка меду (15 мл) 3 кубики льоду	Додайте до блендера 5 перших інгредієнтів один за одним. Накрийте кришкою й перемішуйте в режимі Blend (5) протягом 10 секунд. Під час роботи блендера, зніміть кришку. Додайте кубики льоду й продовжуйте перемішувати до однорідної кремоподібної консистенції.
ПЕРЕЖАРЕНІ БОБИ приблизно 3 чашки (720 мл)	2 банки (425-454 г кожна) квасолі пінто або 4 чашки (960 мл) щойно звареної квасолі пінто з відваром. 1 невеличка цибуля, рубана 2 головки часнику, рубані 1/4 чашки (60 мл) смальцю або рослинної олії	1. Злийте рідину з квасолі у чашку. Прогрійте в середній каструлі квасолі, цибулю й часник. Накрийте кришкою, й тушуйте на середньому вогні до розм'якшення. 2. Покладіть 1 чашку квасолевої суміші до ємності блендера; накрийте й перемішайте. Під час роботи блендера зніміть кришку й додайте невелику кількість рідини, яку злили з квасолі, щоб довести суміш до потрібної консистенції. Продовжуйте додавати квасолі, по 1 чашці за раз, і рідину за необхідністю, доки суміш не стане однорідною.

Гачок для замішування тіста

ПРОДУКТ	КІЛЬКІСТЬ	ІНСТРУКЦІЇ	ШВИДКІСТЬ
ДРІЖДЖОВА ВИПІЧКА (пирого)	МАКС. 500 г борошна	Додавайте інгредієнти по одному, доки не отримаєте однорідне тісто.	МІН/СЕРЕДН
ПІСКОВЕ ТІСТО	МАКС. 500 г борошна	Додавайте інгредієнти по одному, доки не отримаєте однорідне і компактне тісто.	МІН/МАКС

Роздрібнення

ПРОДУКТ	КІЛЬКІСТЬ	ІНСТРУКЦІЇ	ШВИДКІСТЬ
КАВОВІ ЗЕРНА	Заповнення до половини	Роздрібнюйте за допомогою режиму PULSE (імпульсного) не більше 15 сек. за раз, доки не отримаєте бажану	PULSE (ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ)
ЛІСНІ ГОРІХИ/ МИГДАЛЬ	Заповнення до половини	Роздрібнюйте за допомогою режиму PULSE (імпульсного) не більше 15 сек. за раз, доки не отримаєте бажану консистенцію.	PULSE (ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ)

САЛАТ «ОЛІВ'Є»

Інгредієнти для приготування 4 порцій: 250 г консервованого м'яса тунця в олії, анчоуси в олії, 2 картоплини, 2 морквини, 300 г гороху, 2 яйця, гірчиця, 1 лимон, арахісове масло, сіль.

Установіть вінчик та розбийте в чашу 2 яйця, додайте трохи гірчиці та щіпку солі. Почніть збивати ці інгредієнти, одночасно потроху додавайте приблизно 200 мл олії. Коли суміш стане світлою та однорідною, додайте 4 столові ложки процідженого лимонного соку. Викладіть тунця, при цьому дайте стекти зайвій олії, та наріжте його невеликими шматочками. Те ж саме зробіть з 8 шматочками філе анчоуса. Почистіть картоплю, поріжте її на великі шматки за допомогою леза для нарізання та негайно покладіть у суміш води з лимонним соком, щоб не дати їй почорніти. Помийте 2 морквини та наріжте їх за допомогою леза для шаткування. Закип'ятіть воду в каструлі, покладіть до неї картоплю та проваріть її протягом 5 хвилин. Варену обсушену картоплю залийте холодною водою на 5 хвилин, після чого знову викладіть її та залиште обсихати. Те саме зробіть з морквою, проваривши її протягом 3 хвилин, і горохом. Останньому достатньо проваритися протягом 1 хвилини. Покладіть у чашу картоплю, моркву, горох, тунця та анчоуси, додайте майонез та ретельно перемішайте, додавайте сіль та олію за смаком. Дайте салату настоятися в холодильнику протягом 2 годин.

ТЕРПІН З КРОЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

Інгредієнти для приготування 6 порцій: 400 г кролячої печінки, 100 г некопченого бекону, 2 цибулини, 6 скибок домашнього хліба, 2 лаврові листки, 2 ягоди ялівцю, сухе вино марсала, вершки, вершкове масло, сіль і перець.

Встановіть лезо для нарізання. Очистіть цибулю та дрібно наріжте її. Трохи обсмажте нарізану цибулю в каструлі у вершковому маслі протягом приблизно 10 хвилин, постійно перемішуйте дерев'яною ложкою. Тим часом наріжте печінку та бекон за допомогою встановленого леза для нарізання. Покладіть їх у каструлю та обсмажте на вершковому маслі (достатньо 40 г масла). За 5 хвилин додайте обсмажену цибулю, лавровий лист, розчавлені ягоди ялівцю та залиште все це на вогні ще на 10 хвилин. Долийте склянку вина та випаруйте його на сильному вогні. Приберіть лавровий лист та ялівець і подрібніть отриману суміш за допомогою леза для нарізання, додайте 100 г вершкового масла кімнатної температури. Дайте суміші охолонути, а потім додайте 2 склянки вершків, збитих за допомогою вінчика. Додайте сіль і перець за смаком. Розкладіть суміш у форми для випікання кексів, вистеліть харчовим пергаментом, та залиште у холодильнику хоча б на 6 годин. Готовий паштет подавайте до столу з хлібом, підсушеним у тостері.

ЦИБУЛЕВИЙ СУП

Інгредієнти для приготування 4 порцій: 1 кг білої цибулі, 40 г борошна, 4 скибки домашнього хліба, 100 г сиру грюєр (або будь-якого твердого жовтого сиру), овочевий бульйон, сухе біле вино, вершкове масло, сіль і перець.

Дрібно пошаткуйте цибулю за допомогою леза для шаткування. Пасеруйте на вершковому

маслі на слабкому вогні протягом 20 хвилин, додавши овочевий бульйон. Додайте трохи просіяного борошна і пасеруйте протягом ще 2 хвилин. Додайте біле вино і випаруйте його, а потім налийте бульйон, щоб він повністю покрити цибулю. Доведіть до кипіння та тримайте на слабкому вогні протягом 40 хвилин, час від часу перемішуйте та додавайте потроху гарячого бульйону за потреби, щоб суміш не пересихала. Додайте сіль та перець за смаком. Потріть сир за допомогою леза для нарізання. Готовий суп подавайте до столу в керамічних тарілках з грінками. Щоб приготувати грінки, поріжте хліб на скибочки, підсушіть їх у тостері, потім посипте їх тертим сиром та підігрійте у духовці протягом кількох хвилин, щоб дати сиру розтанути.

ДОМАШНЄ ПЕЧИВО З НАСІННЯМ ФЕНХЕЛЯ

Інгредієнти для приготування 24 шматочків печива: 600 г борошна дрібного помелу, 200 г цукру, 15 г насіння фенхеля, 1 пакет розрихлювача тіста, вершкове масло.

Установіть лезо для змішування та змішайте просіяне борошно з цукром, 125 г розм'якшеного вершкового масла і щіпкою солі. Додайте насіння фенхеля і трохи холодної води для отримання густої, але водночас м'якої, маси. Продовжуйте місити протягом 10 хвилин, додайте розрихлювач, швидко змішайте та згорніть тісто в довгий батон. Наріжте ножом 24 пластинки. Покладіть їх на деко, вкрите кулінарним пергаментом, та випікайте у духовці, розігрітій до температури 200° С, протягом 20 хвилин. Після цього дайте печиву охолонути. Наріжте шматочки товщиною 1,5 см та запечіть їх у духовці, розігрітій до температури 200° С, протягом 5 хвилин.

МЛИНЦІ З ВИШНЕВИМ СИРОПОМ

Інгредієнти для приготування 12 млинців: 125 г борошна, 3 яйця, 1 лимон, 400 г вишень без кісточок, коричневий цукор, молоко, вершкове масло, сіль.

Просійте борошно у чашу кухонного комбайна та встановіть вінчик. Додайте щіпку солі, вбийте яйця та збивайте інгредієнти до отримання однорідної суміші без грудочок. Потім потроху влийте 250 мл молока, продовжуючи збивати, до отримання однорідного рідкого тіста. Додайте 30 г розтопленого масла. Накрийте чашу та залиште тісто доходити до кімнатної температури протягом 1 години. Тим часом приготуйте джем. Для цього подрібніть вишні за допомогою леза для нарізання. Зважте отриману масу і покладіть у каструлю, додайте цукру і процідженого соку половини лимона. Співвідношення маси вишень до цукру повинне бути 2 до 1. Залиште суміш на вогні на 20 хвилин. Поставте на вогонь пательню з антипригарним покриттям та діаметром близько 18 см й розтопіть на ній трохи вершкового масла. Зачерпніть порцію рідкого тіста та влийте його на розігріту пательню, рівномірно розподіліть його тонким шаром по всьому діаметру. Смажте млинець на середньому вогні. Коли млинець підрум'яниться з одного боку, перегорніть його лопаткою та підсмажте з іншого боку протягом хвилини. Готові млинці складайте на тарілку один на одного, щоб вони залишалися м'якими, і накрийте сухим рушником. Смажте млинці приготуванням сиропом, складіть їх у чотири рази та покладіть на велику тарілку. Полийте млинці зверху залишками вишневого сиропу та подавайте їх до столу теплими.



Лезо 1 нарізає товстими скибочками; лезо 2 нарізає тоншими скибочками.

Холодні закуски

ГАСПАЧЧО З ПОМІДОРІВ ТА ПОЛУНИЦІ

Інгредієнти для приготування 4 порцій: 400 г помідорів даттеріні (або будь-яких соковитих помідорів іншого сорту), 400 г полуниці, пучок базиліку, нерафінована оливкова олія, сичуанський перець, сіль.

Помийте помідори, наріжте їх шматочками довільної форми та покладіть до сокочавилки. Видаліть хвостики полуниці, помийте її та покладіть у блендер. Додайте отриманий томатний сік, 4 ложки олії, щіпку перцю та солі. Додайте 4 шматочки льоду, змішайте у блендері та розлийте у 4 склянки. Перед поданням до столу прикрасьте страву листочками базиліку.

Гарячі закуски

СИРНІ НЬОККИ

Інгредієнти для приготування 4 порцій: 1 кг картоплі з білою м'якоттю, 250 г борошна дрібного помелу, 1 яйце, мускатний горіх, 100 г сиру тома (або будь-якого напівтвердого сиру), 100 г сиру фонтіна (або будь-якого м'якого жовтого сиру), 60 г сиру грана падано (пармезану або будь-якого твердого сиру), вершки, сіль і перець.

Suocete le patate a vapore per 40 minuti, sbucciatele e passatele ancora calde nello schiacciapata-те Проваріть картоплю на парі протягом 40 хвилин, зніміть з неї шкірку та розімніть насадкою для приготування пюре. Встановіть лезо для змішування. Покладіть пюре до чаші кухонного комбайну, додайте яйце, щіпку солі та тертого мускатного горіха. Змішуйте отриману суміш, потроху додавайте просіяного борошна, до отримання однорідної м'якої маси. Отримане тісто згорніть у декілька ковбасок діаметром 2 см. Ножем, що присипаний борошном, поріжте отриману ковбасу на шматочки довжиною 2-3 см. Пильнуйте, щоб пальці постійно залишалися в борошні, прокрутіть нарізані шматочки, злегка притискаючи їх до задньої сторони поверхні тертки, також присипаної борошном. Це надасть майбутнім ньоккі цікавої форми. Сформовані заготовки покладіть на рушник, присипаний борошном, щоб вони не торкалися одна одної. Встановіть тертку та натріть сиру грана падано. Встановіть лезо для нарізання та наріжте решту сортів сиру шматочками довільної форми. Нагрійте 400 мл вершків у пароварці та додайте нарізаний сир, тертий мускатний горіх і змішайте до отримання однорідного соусу. Закип'ятіть у каструлі підсолену воду та опустіть у неї ньоккі. Коли вони піднімуться на поверхню, дістаньте їх з каструлі шумівкою. Викладіть на деко та полийте сирним соусом. Зверху посипте натертий сир грана падано та запечіть у духовці протягом кількох хвилин за температури 220° С.

Основні страви

КАЧКА ПІД АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ

Інгредієнти для приготування 4 порцій: качине м'ясо вагою 1,5 кг без кісток, 5 апельсинів, борошно, коричневий цукор, яблучний оцет, лікер Гран Марн'є, вершкове масло, сіль і перець.

Поріжте м'ясо на шматки та посипте їх сіллю та перцем. Розтопіть 50 г масла у великому сотейнику, покладіть до нього шматки качки та обсмажте їх на сильному вогні протягом 6 хвилин. Додайте склянку лікеру та випаруйте його на сильному вогні. Накрийте сотейник кришкою, зменшіть вогонь до мінімуму та тушкуйте м'ясо протягом 40 хвилин, регулярно помішуйте. Дістаньте готове м'ясо, дайте стекти зайвій рідині, та покладіть у накриту посудину, щоб воно не охолонуло. Встановіть лезо для шаткування 1 та подрібніть за його допомогою 2 очищених від шкіри апельсина. Вилийте трохи підливи, що лишилися після тушування м'яса, на пательню з антипригарним покриттям, покладіть туди шматочки апельсина та залиште на вогні на 5 хвилин. Зніміть смужки цедри з 1 апельсина і наріжте її за допомогою леза для шаткування 2. Проваріть подрібнену цедру у каструлі протягом 3 хвилин. Установіть сокочавилку та вичавте сік з решти апельсинів. Налийте проціджений сік у каструлю, додайте 1 столову ложку оцту, 2 столові ложки цукру та черпачок підливи. Доведіть суміш до кипіння, додайте 30 г масла, трохи борошна та варіть на слабкому вогні протягом 10 хвилин, постійно помішуйте. Додайте сіль і перець за смаком та зціджені цукати. Викладіть м'ясо на велике блюдо, полийте соусом, а навколо розкладіть гарнір з апельсинів

Гарніри

ГРИБНЕ ФРІКАСЕ

Інгредієнти для приготування 4 порцій: 600 г шампінйонів, 4 ячні жовтки, 1 лайм, цибуля-різанка, 1 зубок часнику, овочевий бульйон, нерафінована оливкова олія, сіль і перець.

Вичавте сік половини лайма за допомогою сокочавилки. Встановіть лезо для нарізання та наріжте жменьку цибулі-різанки. Почистіть гриби та наріжте їх за допомогою леза для шаткування 1. Підсмажте на пательні часник та трохи подрібненої цибулі в оливковій олії. Покладіть до пательні гриби та трохи овочевого бульйону і смажте все це на сильному вогні протягом 10 хвилин, обережно перегортайте шматочки грибів, щоб дати їм рівномірно просмажитись з усіх боків. Тим часом установіть вінчик та збийте ячні жовтки з процідженим соком лайма. Коли гриби готові, додайте солі та перцю за смаком та вимкніть плиту. Додайте до них суміш жовтків із соком лайма і ретельно перемішайте. Прикрасьте шматочками нашаткованої цибулі та подавайте до столу.

Десерти

КАВОВІ КЕКСИ З КРЕМОМ САБАЙОН

Інгредієнти для приготування 4 порцій: Для кексів: 350 г борошна дрібного помелу, 2 яйця, 180 г цукру, 1 пачка розрихлювача тіста, 10 г кавових зерен, 70 г молока, 120 г вершкового масла, сіль. Для крему: 5 яєць, 120 г цукру, сухе вино марсала.

Для кексів: Подрібніть кавові зерна за допомогою чаші для подрібнення та зваріть каву в гейзерній кавоварці. Встановіть вінчик та збийте яйця з цукром до отримання легкої повітряної маси. Зніміть вінчик та встановіть лезо для змішування. Змішайте розтоплене масло, молоко, охолоджену каву, щіпку солі та борошно, просіяне з розрихлювачем, до отримання однорідної маси та розкладіть її у 4 силіконові форми для кексів. Якщо форми виготовлені з алюмінію, змастіть їх олією та присипте борошном. Випікайте у духовці, розігрітій до температури 180° С, протягом 15-18 хвилин. Приготування крему. Яйця для крему слід дістати з холодильника за 2 години до приготування. Відділіть жовтки та збийте їх вінчиком з цукром до отримання прозорої густої маси. Влийте потроху 150 мл вина, ретельно перемішайте суміш. Перелийте суміш у глибоку чашу для змішування та готуйте її на водяній бані протягом 10 хвилин, не припиняйте

збивати вінчиком. Не дозволяйте крему закипати. Якщо крем приготований правильно, він збільшується у масі, а за консистенцією стає легким та повітряним. Дайте йому трохи охолонути. Дістаньте кекси з форм, поки вони гарячі, і подавайте до столу з теплим кремом сабайон.

ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. "Пошук і усунення несправностей").
- У протилежному випадку, зверніться до авторизованої служби технічної Допомоги за телефонним номером, вказаним на гарантійному сертифікаті.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

модель машини (Mod.)

серійний номер (S/N)



Треба повідомити:

- тип несправності;
- модель машини (Mod.);
- серійний номер (S/N).

УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2002/96/ ЄС щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів. Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей. Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилам утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

БӨЛШЕКТЕР МЕН МҮМКІНДІКТЕР

1. Табан
2. Басқару тұтқасы
3. Тегеш
4. Білік
5. Пластиналы негізгі диск
- 5А. Ұсақтап кесу пластинасы
- 5В. Ірілеп кесу пластинасы
- 5С. Ұсақтап турау пластинасы
- 5D. Ірілеп турау пластинасы
- 5E. Үгу жүзі
 6. Шайқау дискі
 7. Илеу ілмегі
 8. Шабу жүзі
9. Шырын экстракторы
- 9А. Қақпақша
- 9В. Итергіш
10. Цитрус сыққышы
11. Тегеш қақпақшасы
- 11А. Үлкен тағам итергіші
- 11В. Кіші тағам итергіші
12. Саптыаяқ жинағы
- 12А. Саптыаяқ қақпақшасы
- 12В. Өлшеу кесесі
13. Қалақша
14. Керек-жарақтарды сақтау бөлігі
15. Үгіту кесесінің саптыаяғы
16. Жүз құралы

Тұтқа

ӨШІРУЛІ — Құрылғы қолданылмаған кезде комбайн әрқашан ӨШІРУЛІ күйінде қалдырылуы тиіс.

ӨШІРУЛІ МЕН МАХ АРАСЫНДА — Жұмыс жылдамдығын қадамдап, минималды жылдамдықтан максималды жылдамдыққа дейін реттеуге болады

ИМПУЛЬС — Тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта «ИМПУЛЬС» күйіне бұрап, құрылғы жұмысын аяқтағанша ұстап тұрыңыз. Жіберілген кезде құрылғы тоқтайды. ИМПУЛЬС режимін жаңғақ, шикі ет немесе көкөніс шабу сияқты қысқа мерзімді жұмыстар үшін қолданыңыз.

Мұның арқасында, тұтқа «ӨШІРУЛІ» күйіне қойылғанша, өңдеу нәтижесін бақылап отырып, ұсақтық дәрежесін тексеруге мүмкіндік аласыз.

КІРІСПЕ

Біздің өнімді сатып алғаныңызға алғыс білдіреміз. Солайша, тиімді әрі өнімділігі жоғары құрылғыны таңдадыңыз.

Бұл құрылғыны дұрыс пайдалануға қатысты нұсқаулар орындалмаса, өндіруші ешбір залалға жауапты болмайды. Пайдалану нұсқаулығында әр түрлі үлгілерді сипаттауы мүмкін. Кез келген айырмашылық анық көрсетіледі.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

Электр құрылғыларды қолданған кезде, әрқашан негізгі сақтық шараларын сақтау керек, оның ішінде:

- Құрылғыны тек номиналды сипаттар тақтасында көрсетілген ақпаратқа сәйкес

жалғау және жұмыс істету қажет.

- Барлық нұсқауларды оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларды кейін қолдану үшін сақтаңыз.
- Ток соғу қаупінен қорғау үшін табанды, кабельді немесе айырды суға я басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны бақылаусыз қалдыруға болмайды.
- Құрылғыны балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғымен ойнамауы үшін балаларды бақылап отыру керек.
- Қауіпсіздіктеріне жауапты адам құрылғыны қолдану бойынша нұсқау бермеген немесе бақыламаған жағдайда, дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен я тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға құрылғыны қолдануға рұқсат беруге болмайды.
- Ток өтсе, құрылғы қосылып тұра береді және ток берілгенде қайта іске қосылады.
- Қолданбаған кезде, бөліктерін қоймас немесе алмас бұрын және тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, розеткадан ағытыңыз. Ажырату үшін құрылғыны өшіріңіз, одан

кейін айырдан ұстап, розеткадан ағытыңыз. Кабельді ұстап тартушы болмаңыз.

- Қозғалатын бөліктерге тимеңіз және саусақтарыңызды шығару тесігінен аулақ ұстаңыз.
- Кабелі я айыры зақымдалған, дұрыс жұмыс істемей қалғаннан кейін немесе кез келген түрде зақымдалғаннан кейін құрылғыны қолдануға болмайды. Құрылғыны өкілеттік қызмет көрсету орнына апарып көрсетіңіз, жөндетіңіз немесе электр я механикалық бөліктерін реттетіңіз.
- Жарақат алмау үшін зақымдалған кабельді ауыстыру сияқты жөндеу жұмыстарын тек біздің тұтынушыларға қызмет көрсету орталықтарында атқарылуы тиіс.
- Құрылғы өндірушісі ұсынбайтын немесе сатпайтын қосымша құралдарды қолдану нәтижесінде өрт шығуы, ток соғуы немесе жарақат алуыңыз мүмкін.
- Сыртта пайдаланбаңыз.
- Кабель үстелдің шетінен салбырап тұрмауы немесе ыстық беттерге тимеуі керек.
- Ауыр жарақат алуға немесе асуілік комбайнның зақымдалуына жол бермеу үшін, тағам өңделіп жатқан кезде қолдарыңызды және ас үй құралдарын қозғалмай жүздерден немесе дискілерден аулақ ұстаңыз. Қырғышты қолдану болады, бірақ асуілік комбайн өшіп тұруы керек.
- Жүздер өткір болады. Абайлаңыз. Шабу жүзі мен кесу/турау дискін салған немесе алған кезде, жарақат алмау үшін кеспейтін шеттерін ұстаңыз.
- Жарақат алмау үшін тегешті дұрыстап орнына қоймай тұрып, шабу жүзі мен кесу/турау дискін табанға орналастырушы болмаңыз. Қақпақты ашпас бұрын қозғалтқыш, диск және/немесе шабу жүзі толығымен тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны қолданбас бұрын қақпақ орнына мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Тағамды науаға қолмен салушы болмаңыз. Өрқашан тағам итергішін қолданыңыз.
- Бұл құрылғыны жарылғыш және/немесе тұтанғыш түтіндер болған кезде қолдануға болмайды.
- Құрылғы коммерциялық немесе өндірістік жағдайларда емес, тек үй жағдайында пайдалануға арналған. Басқа мақсатта пайдаланылса, кепілдік күшін жояды.
- Қақпақтың құлыптау механизміне кедергі жасауға әрекеттенбеңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны бақылаусыз


қалдыруға болмайды.

- Ток соғу қаупін азайту үшін астыңғы қақпақты алып тастауға әрекеттенбеңіз. Құрылғы ішінде пайдаланушы жөндей алатын бөлшектер жоқ. Жөндеу жұмыстарын тек өкілеттік мамандар атқаруы тиіс.
- Қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін құрылғы құлыптау жүйесімен жабдықталған. Тегеш табанға бекітіліп, қақпақ тегешеке дұрыстап құлыпталмағанша комбайн қосылмайды. Тегеш қақпақшасындағы үлкен тағам итергіші де құлыпталған күйде екеніне көз жеткізіңіз. Тегеш қақпақшасы, тегеш және үлкен тағам итергіші дұрыстап орнына орналаспаған болса, құрылғыны қолдануға әрекеттенбеңіз. Өндеуді бастамас бұрын табан тегіс, құрғақ әрі таза жерге тұрғанына көз жеткізіңіз.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН

- Өнімді орамасынан шығарып, орама материалын шешіп алған кезде шабу жүзі мен кесу/турау дискін абайлап ұстаңыз; олар өте өткір.
- Табаннан басқа барлық бөлшектерді сабынды ыстық суда жуыңыз. Шайып, құрғатыңыз. Бұл бөлшектерді ыдыс жуу машинасында да жууға болады. Құрылғыны бөлшектеу мен тазалаудың дұрыс әдістерін үйрену үшін «Пайдалану реті» және «Күтім көрсету және тазалау» бөлімдеріне көбірек назар аудара отырып, осы Пайдалану және күтім көрсету кітапшасын оқып шығыңыз.

АСҮЙЛІК КОМБАЙНДЫ ПАЙДАЛАНУ

 Қолданбас бұрын «Маңызды ақпарат және сақтық шаралары» бөлімін оқып шығыңыз.

Кеңестер мен жұмыс әдістері

Сұйықтықтың аз мөлшерін (шамамен 2 кесе немесе одан аз) өңдеу керек. Одан көп мөлшердегі сұйықтық тегештен ағып кетуі мүмкін.

ШАБУ ЖҮЗІ/ШАЙҚАУ ДИСКІ/ИЛЕУ ІЛМЕГІ (А)

1. Құрылғы табанын құрғақ әрі тегіс жерге

- қойыңыз.
2. Тегешті бекітіп, тегеш тұтқасын ұстаңыз да, оны табанға толығымен құлыпталғанша сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
3. Білікті тегешке дұрыс орналасқанша төмендетіңіз.
4. Шабу жүз / шайқау дискін / илеу ілмегін білікке орналастырып, босатыңыз.
5. Ингредиенттерді қосыңыз.
6. Қақпақша мен итергішті бекітіп, тегешке толығымен құлыпталғанша сағат тілі қарсы бағытта бұраңыз.

КЕСУ, ТУРАУ ЖӘНЕ ҮГУ ПЛАСТИНАЛАРЫ

 **Қолданбас бұрын құрылғы**
ӨШІРІЛГЕНІНЕ және кабелі
розеткадан ағытылғанына көз жеткізіңіз.

Тағам өндеген кезде тағам итергішін қолданыңыз - тағамды тікелей қолмен итеруші болмаңыз. Құрылғымен өндеңіз, қатты басу өндеуді жылдамдатпайды. Өндегішті 3 минуттан аса үздіксіз қолданбаңыз, жұмыс айналымдары арасында 5 минут күтіңіз (араластырған кезде, айналымдар одан ұзақ болуы мүмкін, мысалы 5 минут).

Жүз бен үккіш қосымшалары түйе жаңғақтарды, жаңғақтарды, ақжелкек және соларға ұқсас тағамдарды өндеуге арналмаған.

Үккіш қосымшаны қатты сырларды өндеу үшін қолданыңыз.

Қысқа немесе ұзын тағам бөліктерін өндеу реті (B)

1. Алдымен, тегешті табанға орналастырыңыз.
2. Білік орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.
3. Тартпадан қажетті пластинаны алыңыз.
4. Қажетті пластинаны негізгі дискіге салыңыз.
5. Негізгі дискіні білікке бекітіңіз.
6. Қақпақ пен үлкен тағам итергішін құлыптаңыз.
7. Қысқа және ұзын тағамды кіші тағам итергішімен салыңыз. Кесіп/турап өндеу арқылы тағам дайындауға көмек ретінде тағам нұсқаулығын қолданыңыз.
8. Үздіксіз өндеу үшін тұтқаны «MIN»/«MAX» күйіне бұраңыз. Үлкен тағам итергішін 400-500 г күшпен басыңыз.
9. Тағамды өндегеннен кейін тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта «ӨШІРУЛІ» күйіне бұрап, дискі айналуының тоқтауын күтіңіз де, қақпақты алу үшін құлыпты ашу күйіне ауыстырыңыз.

Көлемді тағамды өндеу реті

1. Алдымен, тегешті табанға орналастырыңыз.
2. Білік орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.
3. Қажетті пластинаны негізгі дискіге салыңыз.
4. Негізгі дискіні білікке бекітіңіз.
5. Қақпақ пен үлкен тағам итергішін құлыптаңыз.
6. Көлемді тағамды қақпақтағы үлкен тағам науасына салыңыз, одан кейін үлкен және кіші тағам итергішін бірге басыңыз. Кесіп/турап өндеу арқылы тағам дайындауға көмек ретінде тағам нұсқаулығын қолданыңыз.
7. Үздіксіз өндеу үшін тұтқаны «MIN»/«MAX» күйіне бұраңыз және үлкен тағам итергішін 400-500 г күшпен басыңыз.
8. Тағамды өндегеннен кейін тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта «ӨШІРУЛІ» күйіне бұрап, дискі айналуының тоқтауын күтіңіз де, қақпақты алу үшін құлыпты ашу күйіне ауыстырыңыз.


 **Үлкен тағам итергіші алынса, қозғалтқыш тоқтайды.**

ШЫРЫН ШЫҒАРУ ҚОСЫМШАСЫН ПАЙДАЛАНУ (D)


 **Қолданбас бұрын «Маңызды ақпарат және сақтық шаралары» бөлімін оқып шығыңыз.**


Бұл функцияны дәні бар жемістердің (мысалы, алма, алмұрт), жидектердің, сүйекті жемістердің, көкөністердің (мысалы, сәбіз, қызанақ) шырынын сығу үшін қолданыңыз.

1. Алдымен, тегешті табанға орналастырыңыз.
2. Білік орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.
3. Шырын экстракторы қосымшасын құрастыру үшін үккіш пен сүзгі себетін сағат тіліне қарсы бағытта құлыптау қалпына бұраңыз.
4. Шырын центрифугасының қақпағын бекітіп, сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
5. Бұрылмалы тетікті төмен жылдамдыққа бұрыңыз.
6. Енгізу түтігі арқылы жеміс немесе көкөніс салып, жайлап қана итергішпен басыңыз. Қажет болса, алдымен тураңыз.
7. Өндегеннен кейін бұрылмалы тетікті жоғары жылдамдыққа орнатып, жеміс ұлпасы толығымен сығылғанша құрылғыны жұмыс істетіңіз.


 **Максималды өңдеу мөлшері: 250 г жеміс немесе көкөніс.**

ЦИТРУСТЫ БАСУ ҚОСЫМШАСЫН ПАЙДАЛАНУ (Е)


 **Қолданбас бұрын «Маңызды ақпарат және сақтық шаралары» бөлімін оқып шығыңыз.**


 **Қолданбас бұрын құрылғы ӨШІРІЛГЕНІНЕ және кабель розеткадан ағытылғанына көз жеткізіңіз. Қысым конусын шырыннан алу мүмкін емес. Алдымен, тағамды/жемісті екіге бөліңіз. Құрылғымен өңдеңіз, қатты басу өңдеуді жылдамдатпайды. Өңдегішті 30 минуттан аса үздіксіз қолданбаңыз, жұмыс айналымдары арасында 1 минут күтіңіз.**

1. Алдымен, тегешті табанға орналастырыңыз.
2. Білік орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.
3. Цитрус сыққышын сағат тіліне қарсы бағытта, мүмкіндігінше тереңірек бұраңыз.
4. Жемістен шырын шығару үшін бұрылмалы тетікті төмен жылдамдыққа орнатып, жеміс сығу аумағына қарай итеріңіз.

 **Тегештегі максималды сұйықтық деңгейінен аспаңыз. Тегешті жылдамырақ босатыңыз.**

БЛЕНДЕР ҚОСЫМШАСЫН ПАЙДАЛАНУ (F)


 **Қолданбас бұрын «Маңызды ақпарат және сақтық шаралары» бөлімін оқып шығыңыз.**

 **Алғаш рет қолданбас бұрын, құрылғы табанынан басқа барлық бөлшектерді жуыңыз: өлшеу кесесі, қақпақша, саптыаяқ жинағы (саптыаяқ жинағына саптыаяқ жүз жинағы, аралық қабат және саптыаяқ табаны кіреді). Саптыаяқ жинағын бөлшектеу мүмкін емес. Жүздер өткір болады. Абайлаңыз. Блендер қозғалтқышының табанын суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.**

1. Саптыаяқ жинағы табанға дұрыстап орнатылғанша басыңыз, одан кейін

саптыаяқ жинағының тұтқасын ұстаңыз да, табанға толығымен құлыпталғанша сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

2. Араластырылатын тағамды саптыаяққа салыңыз.
3. Қақпақшаны саптыаяқ қойып, құлыпталған күйіне дейін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. Өлшеу кесесі орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.
4. Тұтқа «ӨШІРУЛІ» күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Айырды стандартты розеткаға қосыңыз.
5. Мұзды шаққан кезде жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін «ИМПУЛЬС» режимін қолданыңыз. Оны қосу үшін тұтқаны «ИМПУЛЬС» күйіне сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз; шағуды тоқтату үшін тұтқаны жіберіңіз.
6. Блендер қосылып тұрғанда ингредиент қосу үшін өлшеу кесесін шешіп алып, қақпақша тесігі арқылы салыңыз.
7. Араластырып болғаннан кейін тұтқаны «ӨШІРУЛІ» күйіне бұраңыз.

 **Саптыаяқ жинағын табанға құлыптаудың тек бір қалпы бар. Саптыаяқ жинағы табанға дұрыс орнатылмаса, құрылғы жұмыс істемейді.**

Кеңестер мен әдістер

- Блендер зақымдалуы мүмкін. Мұз текшелерінен басқа, қатып қалған ингредиенттерді өңдеуге болмайды. Бос күйде қоспаңыз.
- Блендерге салмас бұрын, тағамды кіші бөліктерге (шамамен 5 см) тураңыз. Жемістен немесе мұздатылған жемісті шағу, үгу немесе коктейль дайындау үшін тағамды 2 см бөліктерге тураңыз.
- Сұйықтықпен араластырылатын тағам жақсы айналуы үшін алдымен саптыаяққа сұйықтық құйыңыз, одан кейін қатты заттарды салыңыз.
- Төмендегі заттарды құрылғыға салушы болмаңыз, себебі олар зақымға себеп болуы мүмкін: сүйектер, мұздатылған тағамның үлкен бөліктері немесе шалқан сияқты қатты тағамдар.
- Мұзды шағу үшін блендер саптыаяғын жартылай суық сумен толтырыңыз. Шамамен 2 кесе мұз текшелерін қосыңыз. Бір қолмен қақпақшаны мықтап ұстап, тұтқаны импульс қалпына бұраңыз. Көбірек мұз керек болса, қақпақты ашып, текшелерді қақпақшадағы тесік арқылы бір-

бірлеп салыңыз. МҰЗДЫ СҰЙЫҚТЫҚСЫЗ ШАҒУШЫ БОЛМАҢЫЗ. Бұл нұсқаулар орындалмаса, жүздер, саптыаяқ, блендер зақымдалуы және жарақат алуыңыз мүмкін.

ҮГІТУ КЕСЕСІ ҚОСЫМШАСЫ ПАЙДАЛАНУ (G)

Үгіту кесесін шөптер, жаңғақтар және кофе дәндері үшін қолданыңыз.

1. Кесені ашу үшін жүз құралын сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
2. Ингредиенттерді саптыаяққа салыңыз. Жартысынан асырмай толтырыңыз.
3. Жүз құралын саптыаяққа сағат тілі бағытымен бұрап, мықтап бекітіңіз.
4. Үгіту кесесін қуат бөлігіне қойып, құлыптаңыз.
5. Максималды жылдамдықты қойып, импульсті басқару тетігін қолданыңыз.

Қауіпсіздік

- Саптыаяқ бекітілмеген болса, құрылғыға жүз құралын бекітуші болмаңыз.
- Шағын шапқыш/үгіткіш құрылғыға бекітіліп тұрғанда, саптыаяқты бұрап, шешіп алушы болмаңыз.
- Өткір жүздерге тиеңіз. Жүз құралын балалардан аулақ ұстаңыз.
- Жүздер толығымен тоқтағанша шағын шапқышты/үгіткішті
- шешіп алушы болмаңыз.

Маңызды

- Шағын шапқыш/үгіткіш ұзақ қызмет етуі үшін 15 секундтан аса қолданбаңыз.
- Қажетті консистенция алған кезде
- дереу өшіріңіз.
- Тек құрғақ ингредиенттерді қолданыңыз.

Кеңестер мен әдістер

- Шөптер таза әрі құрғақ болғанда жақсы үгітіледі.

КҮТІМ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

 Қолданбас бұрын «Маңызды ақпарат және сақтық шаралары» бөлімін оқып шығыңыз.

1. Тазаламас бұрын құрылғы өшірілгеніне және кабель ағытылғанына көз жеткізіңіз.
2. Тазалауды жеңілдету үшін өңдеуден кейін бөлшектерді мүмкіндігінше тез арада шайыңыз.
3. Табанды, басқару тұтқасын және аяқтарды дымқыл шүберекпен сүртіп, тез және жақсылап кептіріңіз. Кетпей қоятын дақтарды дымқыл шүберекпен және жұмсақ, абразивті емес тазалағыш затпен кетіруге болады. Табанды сұйықтыққа салушы болмаңыз.
4. Шешіп алуға болатын бөлшектерді ыстық, сабынды суда жууға болады; жуғаннан кейін шайып, жақсылап кептіріңіз. Қажет болса, жақсылап тазалау үшін тегеш пен тағам науасын/қақпақты кіші нейлон щетканы тазалауға болады, щетканың бұл түрі шабу жүзінен, кесу/турау дискінен және блендер жүзінен абайсыздан жарақат алып қалмауға көмектеседі.
5. Пластмасса немесе металдан жасалған бөліктерді тазалау үшін абразивті губкалар немесе тазалағыш заттар қолданбаңыз.
6. Тегешке қайнап тұрған су құюға немесе кез келген бөлшекті қайнап тұрған суға салуға болмайды.

Кеңестер мен әдістер

Сәбіз сияқты кейбір тағамдар тегеште уақытша дақ қалдыруы мүмкін. Дақтарды кетіру үшін 1 шай қасық сода мен екі шай қасық жылы судан паста жасаңыз. Пастаны дақтарға жағып, шүберекпен сүртіңіз. Сабынды сумен шайып, кептіріңіз.

Тегештерді тазалау үшін кір тегешті жартылай ыстық сумен толтырып, бір-екі тамшы сұйық ыдыс сабынын қосыңыз. Үсті бекітіп, тұтқаны 30 секундқа жоғары жылдамдыққа бұраңыз. Сабынды сумен қалдықтардың көбі кетеді және тегешті шайсаңыз немесе қолмен жусаңыз жеткілікті.

ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Шабу жүзі

ТАҒАМ	МӨЛШЕРІ	НҰСҚАУЛАР	ЖЫЛДАМДЫҚ
СӨБИЛЕР ТАҒАМЫ	4 кесеге дейін (1000 мл)	Тегешке 4 кесеге дейін (1000 мл) піскен көкөніс және/немесе ет салыңыз, оның әр кесесіне 1/4 кесе (60 мл) сұйықтық қосыңыз. Ұсақтық дәрежесіне жеткенше үздіксіз өңдеңіз.	ОРТАША/МАКС
ҰСАҚ НАН	10 тілімге дейін	Жаңа піскен немесе кепкен нан тілімдерін 3,5-5 см бөліктерге кесіңіз. Тегешке салып, қиқым алғанша өңдеңіз.	ОРТАША/МАКС
ҰСАҚ ПЕЧЕНЬЕ КРЕКЕР	5 кесеге дейін (1250 мл)	Еленбеген бидай ұнынан жасалған крекерді, шоколадты немесе ванильді вафляны үгіту үшін қолданыңыз. Үлкен крекерлерді 3,5-5 см бөліктерге бөліңіз. Тегешке салып, қиқым алғанша өңдеңіз.	ОРТАША/МАКС
МҮКЖИДЕК, ТАРТЫЛҒАН	3 кесе (750 мл)	Қажетті ұсақтық дәрежесіне ұсақтау үшін импульс режимін қолданыңыз. Мүкжидек дәмін жақсарту үшін қант қосуға да болады.	ИМПУЛЬС
ЖҰМЫРТҚА, ҰСАҚТАЛҒАН	12 данаға дейін	Қатып пісірілген жұмыртқаларды ашып, құрғатып, екіге бөліңіз. Тегешке салыңыз. 4-5 импульстен кейін ұсақтық дәрежесін тексере отырып, ұсақтаңыз.	ИМПУЛЬС
САРЫМСАҚ, ТАРТЫЛҒАН	12 данаға дейін	Тегеш бос екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғы қосылып тұрған кезде түктерін тағам науасы арқылы салыңыз.	МАКС
ЕТ, ТАРТЫЛҒАН (ШИКИ НЕМЕСЕ ПІСКЕН)	2,5 кесеге дейін (600 мл)	Етті 2,5 см текшелерге тураңыз. Тегешке салып, импульс режимінде ұсақтаңыз.	МАКС
САҢЫРАУҚҰЛАҚ, ҰСАҚТАЛҒАН	12 данаға дейін	Үлкендерін екіге бөліп, тегешке салыңыз. Қажетті ұсақтық дәрежесіне импульс режимінде өңдеңіз.	ИМПУЛЬС

ЖАҢҒАҚТАР, ҰСАҚТАЛҒАН	2 кесе	Тегешке салып, импульс режимінде ұсақтаңыз.	ИМПУЛЬС
ПИЯЗ, ҰСАҚТАЛҒАН	2 үлкен түк	Төртке бөліп, тегешке салыңыз. Үлкен бөліктерге ұсату үшін 1-2 импульс беріңіз. Жасыл пияз үшін 2,5 см бөліктерге туралған 2 кесеге (500 мл) салыңыз.	ИМПУЛЬС
ПАРМЕЗАН НЕМЕСЕ РОМАНО СЫРЫ, ҮГІТІЛГЕН	1-1/2 кесе (375 мл)	Сырдың бөлме температурасына келуін күтіңіз. Етті 2,5 см текшелерге тураңыз. Тегешке салып, үлкен бөліктерге ұсақтаңыз; жақсылап ұсақтау үшін тоқтаусыз өңдеңіз.	МАКС
АҰЖЕЛКЕН, ҰСАҚТАЛҒАН	2 үлкен түк	Тегешке салып, шамамен 10-15 секунд қажетті ұсақтық дәрежесіне дейін өңдеңіз. Басқа шептерді де осылай өңдеңіз (райхан, кинза, жалбыз).	ИМПУЛЬС
БҰРЫШ, ЖАСЫЛ, ҚЫЗЫЛ, САРЫ, ҰСАҚТАЛҒАН	1 бұрыш	Етті 2 см текшелерге тураңыз. Тегешке салып, импульс режимінде ұсақтаңыз.	ИМПУЛЬС
КӨЖЕ, ЕЗІЛГЕН НЕМЕСЕ КРЕМ ТҮРІНДЕГІ	2 кесе (500 мл)	Езу және кремге айналдыру үшін 2 кесе ыстық (80 °С-тан төмен) көкөніс көжесін құйыңыз. Қажетті күйге дейін өңдеңіз.	ОРТАША/МАКС
ҰЛПА (СҰР ЖАҢҒАҚ), АСҚАБАҚ НЕМЕСЕ ТӨТТІ КАРТОП, ЕЗІЛГЕН	5 үлкен түк (1250 мл), 2,54 см текшелер	Бір кесе тағамға есептегенде 1/4 кесе (60 мл) пісіру сұйықтығын қосыңыз. Ұсақтау үшін импульс режимінде, одан кейін езбе алу үшін тоқтаусыз өңдеңіз.	ИМПУЛЬС/МАКС
БҮЛДІРГЕН, ЕЗІЛГЕН	2 кесе (500 мл)	Тазалап, үлкендерін екіге бөліңіз. Тегешке салып, импульс режимінде ұсақтаңыз. Езу үшін тоқтаусыз өңдеңіз.	ИМПУЛЬС/МАКС
ҚЫЗАНАҚ, ҰСАҚТАЛҒАН	4 орташа	Қызанақтарды төртке бөліңіз. 4 қызанақ салып, қажетті өлшемге дейін импульс режимінде өңдеңіз.	ИМПУЛЬС

Турау жүздері

ТАҒАМ	НҰСҚАУЛАР	ЖЫЛДАМДЫҚ
ҚЫРЫҚҚАБАТ	Қырыққабатты жақсылап ұсақтау немесе майдалап турау үшін турау дискін қолданыңыз. Науаға сыятын бөліктерге тураңыз. Сәл күш қолданып тураңыз. Қырыққабат деңгейі дискке жеткенде, тегешті босатыңыз.	ОРТАША
СӘБІЗ	Науаға салып, ұсақтаңыз.	ОРТАША
СЫР, ЧЕДДЕР	Сырды жақсылап суыту керек. Науаға сыятын бөліктерге тураңыз.	ОРТАША
СЫР, МОЦАРЕЛЛА	Науаға сыятын бөліктерге тураңыз. Ұсақтамас бұрын сырды мұздатқышта 30 минут суытып алу керек. Сәл күш қолданыңыз.	ОРТАША
КАРТОП	Науаға сыятын бөліктерге тураңыз.	ОРТАША
КӘДІ	Ұзындығын немесе көлденең науа сыятын бөліктерге тураңыз.	ОРТАША

Кесу жүздері

ТАҒАМ	НҰСҚАУЛАР	ЖЫЛДАМДЫҚ
АЛМА	Екіге бөліп, науаға көлденең жинақтаңыз. Сәл күш қолданыңыз.	ОРТАША/МАКС
ҚАУДАНДЫ САЛАТ	Науаға сыятын бөліктерге тураңыз.	ОРТАША/МАКС
СӘБІЗ	Науаға сыятын бөліктерге тураңыз.	ОРТАША/МАКС
СЕЛЬДЕРЕЙ	Шыбықтарды алып тастаңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін науаны толтырыңыз.	ОРТАША/МАКС
ҚИЯР	Науаға сыятын бөліктерге тураңыз.	ОРТАША/МАКС
САҢЫРАУҚҰЛАҚ	Ұзынынан кесу үшін саңырауқұлақтарды жандарына жатқыңыз.	ОРТАША/МАКС
ПИЯЗ	Үлкен бөліктерге турау үшін пияздарды екіге бөліп, науаға тігінен қойыңыз.	ОРТАША/МАКС
ШАБДАЛЫ, АЛМҰРТ	Екіге бөліп, өзегін қиып алыңыз. Науа тігінен қойып, сәл күш салып кесіңіз.	ОРТАША/МАКС
БҰРЫШ, ЖАСЫЛ, ҚЫЗЫЛ, САРЫ, ҰСАҚТАЛҒАН	Екіге бөліп, өзегін қиып алыңыз. Бұрышты науаға салып, қажет болса, аздап сығымдаңыз. Қажетті нәтижеге байланысты үлкендерін төрт бөліңіз немесе жолақ-жолақ қылып тураңыз. Сәл күш салып кесіңіз.	ОРТАША/МАКС

ПЕППЕРОНИ	Ұзындығы 8 см бөліктерге кесіңіз. Жеуге келмейтін сыртын алып тастаңыз.	ОРТАША/МАКС
КАРТОП	Қажет болса, ашыңыз. Науаға салып, үлкен картоптарды екіге бөліңіз.	ОРТАША/МАКС
БҮЛДІРГЕН	Тазалаңыз. Ұзынынан кесу үшін жидектерді жанына жатқыңыз.	ОРТАША/МАКС
ҚЫЗАНАҚ	Кіші қызанақтарды немесе екіге бөліп қолданыңыз. Ақырын, бірақ бір қалыпты қысым қолданыңыз.	ОРТАША/МАКС
ШАЛҚАН	Ашыңыз. Науаға сыятын бөліктерге тураңыз.	ОРТАША/МАКС
КӘДІ	Шеттерін кесіп, алып тастаңыз. Науаға сыю үшін үлкендерін екіге бөліңіз немесе кішілерін қолданыңыз.	ОРТАША/МАКС

Шырын экстракторы қосымшасы

ТАҒАМ	НҰСҚАУЛАР
АЛМА	Науаға сыятын бөліктерге тураңыз. Сәл күш қолданыңыз.
СӨБІЗ	Науаға сыятын бөліктерге тураңыз.
СЕЛЬДЕРЕЙ	Шыбықтарды алып тастаңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін науаны толтырыңыз.

Цитрус сыққышы

ТАҒАМ	НҰСҚАУЛАР
АПЕЛЬСИН	Жемісті екіге бөліңіз. Бір қалыпты қысым қолданыңыз.
ЛИМОН	Жемісті екіге бөліңіз. Бір қалыпты қысым қолданыңыз.

Шайқау дискі

ТАҒАМ	НҰСҚАУЛАР	ЖЫЛДАМДЫҚ
ЖҰМЫРТҚА АҒЫ	4-6 жұмыртқа ағын 2 минут өңдеңіз	МАКС
КРЕМ АЛУ ҮШІН ШАЙҚАҢЫЗ		МАКС

Араластыру

ТАҒАМ	МӨЛШЕРІ	НҰСҚАУЛАР	ЖЫЛДАМДЫҚ
СӘБИЗ	5 кесеге дейін (1250 мл)	Етті 1,5 см текшелерге тураңыз. Саптыаяққа 5 кесе (1250 мл) салып, қатты тағамның бір кесесіне есептегенде 1,5 кесе (360 мл) сұйықтық құйыңыз да, қажетті ұсақтық дәрежесіне араластырыңыз.	ИМПУЛЬС/ОРТАША/МАКС
БҮЛДІРГЕН БАНАН КОКТЕЙЛІ	1/2 кесе (120 мл) апельсин шырыны, 1 кесе (шамамен 140 г) бүлдірген, жуылған және тазаланған 1 орташа банан, 3 бөлікке бөлінген 1 ыдыс (240 мл) ванильді, майлылығы аз йогурт 1 ас қасық бал (15 мл) 3 мұз текшесі	Блендердің саптыаяғына 5 ингредиентті осы ретте қосыңыз. Қақпағын жауып, «Араластыру» (5) режимінде 10 секунд араластырыңыз. Блендер жұмыс істеп тұрған кезде қақпақты ашыңыз. Мұз текшелерін қосып, қоспа қою, біркелкі және майлы болғанша араластырыңыз.	ИМПУЛЬС/ОРТАША/МАКС
АРТЫҒЫНАН ҚУЫРЫЛҒАН бұршақ шамамен 3 кесе (720 мл) болады	Суымен бірге 2 банка (әрбірі 425-454 г) пинто үрме бұршағы немесе жаңа қуырылған 4 кесе (960 мл) пинто үрме бұршағы 1 кіші пияз, туралған 2 сарымсақ түгі, туралған. 1/4 кесе (60 мл) тоң май немесе өсімдік майы	1. Бұршақтың суын бір ыдысқа ағызып алыңыз. Орташа кастрюльде бұршақ, пияз және сарымсақты пісіріңіз. Пияз жұмсарғанша орташа-жоғары жалын қолданыңыз. 2.1 бұршақ қоспасын блендердің саптыаяғына салыңыз; жауып, араластырыңыз. Блендер жұмыс істеп тұрғанда, қақпақты ашып, сақтап қойған бұршақ суының аз мөлшерін тесік арқылы қоспаға құйыңыз. Бұршақтар таусылғанша және қоспа біркелкі болғанша 1 кеседен бұршақ пен қажетінше суын қосып тұрыңыз.	ОРТАША/МАКС

Илеу ілмегі

ТАҒАМ	МӨЛШЕРІ	НҰСҚАУЛАР	ЖЫЛДАМДЫҚ
АШЫҒАН ТОРТТАР	МАКС 500 г ұн	Қоспа жақсылап араласқанша құрамдастарды бір-бірлеп қосыңыз.	МИН/ОРТАША
КІШКЕНТАЙ НАН ӨНІМДЕРІ	МАКС 500 г ұн	Қоспа жақсылап араласып, қою болғанша құрамдастарды бір-бірлеп қосыңыз.	МИН/МАКС

Үгіту

ТАҒАМ	МӨЛШЕРІ	НҰСҚАУЛАР	ЖЫЛДАМДЫҚ
КОФЕ ДӘНДЕРІ	Жарты	Қажетті консистенцияға жеткенше бір кезде ең көбі 15 сек ИМПУЛЬС режимін қолданып, үгітіңіз.	ИМПУЛЬС
ЖАҢҒАҚ/ МИНДАЛЬ	Жарты	Қажетті консистенцияға жеткенше бір кезде ең көбі 15 сек ИМПУЛЬС режимін қолданып, үгітіңіз.	ИМПУЛЬС

ОРЫС САЛАТЫ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 250 г майдағы тунец, майдағы хамса балық, 2 картоп, 2 сәбіз, 300 г асбұршақ, 2 жұмыртқа, қыша, 1 лимон, жаңғақ майы, тұз.

Тоқпақ дискіні орнатыңыз және азықты өңдеу тостағанына 2 жұмыртқа, аздап қыша және 1 салым тұз салыңыз. Аз-аздан қосып тұрып араластырыңыз, шамамен 2 дл май. Қоспа жеңіл және жұмсақ болған кезде, 4 шай қасық сүзілген лимон шырынын қосыңыз. Тунецті кептіріңіз және тураңыз. 8 хамса балық етімен де солай жасаңыз. Картоптың қабығын аршыңыз, турағыш жүзбен ірі қылып тураңыз да, қарайып кетпеуі үшін дереу суға және лимон шырынына салыңыз. 2 сәбізді жуыңыз және оларды тілімдеп кескішпен тілімдеп кесіңіз. Су құйылған кастрөлді қайнатыңыз және картопты 5 минут бойы пісіріңіз. Картопты кептіріңіз және мұздай суға салыңыз, 5 минуттан кейін толығымен кептіріңіз. Сәбізді де осылай өңдеп, 3 минут қайнатыңыз. Асбұршақты да осылай өңдеп, 1 минут қайнатыңыз. Тостағанға картопты, сәбіздерді, асбұршақты, тунецті және хамса балықты салыңыз, майонез қосып, араластырыңыз, дәм беру үшін тұз және аздап май қосыңыз. Тоңазытқышқа 2 сағатқа қойыңыз.

ҚОЯН БАУЫРЫНАН ЖАСАЛҒАН АЙТУЛЫ ТАМАҚ

6 порцияға арналған ингредиенттер: 400 г қоян бауыры, 100 г сүрленбеген бекон, 2 пияз, 6 тілім үйдің наны, 2 лавр жапырағы, 2 арша жидесі, құрғақ Марсала шарабы, кілегей, май, тұз және бұрыш.

Азық өңдеу құрылғысына турағыш жүзді орнатыңыз. Пияздың қабығын аршып, ұсақтап тураңыз. Туралған пиязды кастрөлге салыңыз және бір кесек майда аздап қуырыңыз. Шамамен 10 минут бойы пірісіңіз, арасында ағаш қасықпен араластырып тұрыңыз. Осы кезде, турағыш жүз орнатылған азық өңдеу құрылғысының көмегімен бауырды және беконды тураңыз. Туралған бауыр мен беконды кастрөлге салып, 40 г маймен қуырыңыз. 5 минуттан кейін пиязды, лавр жапырақтарын, кесілген арша жидесін қосып, тағы 10 минут пісіріңіз. 1 стақан шарап құйыңыз және қатты отта булаңыз. Лавр жапырақтарын және арша жиделерін алып тастаңыз да, қоспаны турағыш жүзбен қайтадан өңдеңіз және бөлме температурасындағы 100 г май қосыңыз. Суытыңыз және тоқпақ дискісімен көпіршітілген 2 стақан кілегей қосыңыз. Дәм беру үшін тұз және бұрыш қосыңыз. Қоспаны қаспақтануға қарсы қағаз жайылған кекс пісіретін қалыпқа құйыңыз және тоңазытқышқа ең кемінде 6 сағатқа қойыңыз. Паштетті төңкеріңіз және 3 бөлікке кесілген қызартылған нан тілімдерімен беріңіз.

ПИЯЗ СОРПАСЫ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 1 кг ақ пияз, 40 г ұн, 4 тілім үйде жасалған нан, 100 г грюйер ірімшігі, көкөніс өнімдері, құрғақ ақ шарап, май, тұз және бұрыш.

Пиязды тілімдеп кескішпен ұсақтап кесіңіз және қызуы аз отта май және бір шөміш көкөніс сорпасын қосып 20 минуттай булаңыз. Еленген ұн сеуіп, тағы 2 минуттай пісіріңіз. 1 стақан ақ шараппен булаңыз және барлық пиязды қамту үшін сорпа қосыңыз. Қайнатыңыз және қызуы аз отта 40 минуттай пісіріңіз, арасында араластырып және егер қоспа құрғақ болып жатса, ыстық

сорпадан қосып тұрыңыз. Дәм беру үшін тұз және бұрыш қосыңыз. Ірімшікті турағыш жүздің көмегімен ұсақтаңыз. Сорпаны 4 күйдірген саздан істелген тостағанмен, 3 бөлікке кесілген қызартылған нанмен беріңіз. Үстіне ірімшік сеуіп, бірнеше минут қуырыңыз.

ФЕНХЕЛЬ ДӘНДЕРІ ҚОСЫЛҒАН ҮЙ ПЕЧЕНЬЕСІ

24 печеньеге арналған ингредиенттер: 600 г 00 ұны (ұнтақталған), 200 г қант, 15 г бәден дәндері, 1 ашытқы пакеті, май

Араластыру жүзін азық өңдеу құрылғысына орнатыңыз және еленген ұнды, қантты, 125 г езілген майды және 1 салым тұзды араластырыңыз. Мықты, бірақ жұмсақ қоспа алу үшін бәден дәндерін және аздаған салқын су қосыңыз. 10 минут араластырыңыз, ашытқы қосыңыз, жылдам араластырып, батон пішінін беріңіз. Нан кесетін пышақпен 24 дискі кесіңіз. Қаспақтануға қарсы жайылған қағаз жайылған пеш табасына салып, 200° С дәрежеде 20 минут пірісіңіз, одан кейін суытыңыз. 1,5 см қалың тілімдерге кесіп, 200° С дәрежедегі пешке 5 минут бойы қуырыңыз.

ШИЕ ТҰЗДЫҒЫ ҚОСЫЛҒАН ҚҰЙМАҚШАЛАР

12 құймақшаға арналған ингредиенттер: 125 г ұн, 3 жұмыртқа, 1 лимон, 400 г сүйекті шие, сары түсті ұсақ қант, сүт, май, тұз.

Азық өңдеу құрылғысының тостағанындағы ұнды елеңіз және тоқпақ дискісін орнатыңыз. 1 салым тұз, жұмыртқа қосып, кесектері жоқ қамыр алғанға дейін араластырыңыз. Одан кейін, 2,5 дл сүтті аз-аздан қосыңыз, жұмсақ және сұйық қоспа алғанға дейін араластырып тұрыңыз. 30 г еріген май қосыңыз. Тостағанды жабыңыз және бөлме температурасында 1 сағатқа қойыңыз. Осы кезде, шиені турағыш жүзбен ірі қылып турау арқылы тосап дайындаңыз. Туралған шиені өлшеп, кастрөлге салмағының жартысындай қант мөлшерімен және сүзілген жарты лимон шырынымен кастрөлге салыңыз. 20 минуттай пісіріңіз. Аз мөлшердегі майды еріту және бір ожау сұйық қамыр құю үшін диаметрі шамамен 18 см-лік қаспақтануға қарсы таба қолданыңыз. Қоспаны толығымен құю үшін табаны еңкейтеіңіз және қызуы орташа отта пісіріңіз. Төменгі жағы тұтас болған кезде оны табаның төменгі жағынан қалақпен алыңыз және аударыңыз да, тағы бір минуттай пісіріңіз. Дайын болған кезде, құймақшаларды табаққа бірінің үстіне бірін қойып орналастырыңыз да, таза шүберекпен жауып қойыңыз. Пісірілген шиелерді көкпірмен алыңыз және оларды құймақшалардың үстіне себіңіз. Құймақшаларды төртке бүктеңіз және үлкен табаққа салыңыз. Кастрөлде қалған шие тұздығын ожаумен алып, құймақшалардың үстіне себіңіз. Жылы күйінде беріңіз.



1-жүз қалың тілімдерге кеседі; 2-жүз жіңішке тілімдерге кеседі.

Дәмтатымдар

ҚЫЗАНАҚ ЖӘНЕ ҚҰЛПЫНАЙ ҚОСЫЛҒАН ГАСПАЧО

4 порцияға арналған ингредиенттер: 400 г даттерини қызанақтары, 400г құлпынай, 1 насыбайгүл байламы, қосымша зәйтүн майы, Сычуань бұрышы, тұз.

Қызанақтарды жуыңыз, ірі қылып кесіңіз және центрифугаға салыңыз. Құлпынайды тазалап жуыңыз және қызанақтан ағызылған суы бар блендерге салыңыз, 4 қасық сұйық май, бір салым бұрыш және тұз қосыңыз. 4 мұз текшесін қосыңыз, араластырыңыз және 4 стақанға құйыңыз. Насыбайгүл жапырақтарымен сәндеп, үстелге беріңіз.

Бірінші тағамдар

ІРІМШІК ҚОСЫЛҒАН ҮЗБЕ КЕСПЕ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 1 кг ақ таза картоп, 250 г 00 сұрыпты ұн (ұнтақталған), 1 жұмыртқа, жұпар жүзімінің дәні, 100 г тома ірімшігі, 100 г фонтина ірімшігі, 60 г грана падано ірімшігі, кілегей, тұз және бұрыш.

Картопты 40 минуттай бұға пісіріңіз, қабығын аршыңыз және ыстық күйінде картоп езгіштен өткізіп, тостағанға салыңыз. Араластыру жүзін орнатыңыз. Картопты азық өңдегіштің тостағанына салыңыз, жұмыртқа, бір салым тұз қосыңыз және аздап жұпар жүзімі дәнін ұнтақтаңыз. Араластыруды бастаңыз, одан кейін жұмсақ және тегіс қоспа алғанға дейін аздап еленген ұн қосып отырыңыз. Оны нан илейтін тақтайға қойып, диаметрі 2 см болатын бірнеше цилиндр пішіндерін жасаңыз. Аздап ұн себілген пышақ жүзінің көмегімен қалыңдығы 2-3 см кішірек цилиндрлер пішінінде кесіңіз. Саусақтарыңызды ұндап алып, бір уақытта бір жағын ұн себілген үккіштің артқы жағымен илеп, илеген кезде аздап басыңыз. Дайын болған кезде, аздап ұн себілген шүберекке орналастырыңыз. Үккішті өңдеу құрылғысына орнатыңыз және грана падано ірімшігін үккіштен өткізіңіз. Турағыш жүзді салыңыз және басқа ірімшіктерді жүйесіз кесектерге кесіңіз. 4 дл кілегейді бұға пісіргіште қыздырыңыз және ірімшік кесектерін қосыңыз. Біраз жұпар жүзімі дәндерін ұнтақтаңыз және тегіс қоспа алғанға дейін араластырыңыз. Үзбе кеспені аздап тұз қосылған қайнап тұрған суы бар кастрөлде пісіріңіз. Үзбе кеспе қайнап тұрған судың бетіне шыққан кезде кәкірмен алыңыз. Үзбе кеспені қызуға төзімді табаққа салыңыз және үстінен ірімшік тұздығын құйыңыз. Грана падано ірімшігін себіңіз және қызуы 220° C дәреже пеште бірнеше минут қызартыңыз.

Негізгі тағамдар

ҚУЫРЫЛҒАН ҮЙРЕК ЖӘНЕ АПЕЛЬСИН ТҰЗДЫҒЫ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 1,5 кг қуыруға дайын 1 сүйексіз үйрек, 5 апельсин, ұн, сары түсті ұсақ қант, алма сірке суы, Гран Марнье ликері, май, тұз және бұрыш.

Үйректі бөлшектеп кесіңіз, тұз және бұрыш себіңіз. 50 г майды үлкен сопақ табаға қыздырыңыз,

үйрек бөлшектерін салып, қызуы жоғары отта 6 минуттай қуырыңыз. Бір стақан ликер қосып, жалындатыңыз. Кастрөлдің қақпағын жабыңыз, қызуды орташа деңгейге басыңыз және арасында араластырып тұрып 40 минуттай пісіріңіз. Үйректі сүзіп алып, жылы күйінде сақтаңыз. Азық өңдеу құрылғысына турағыш жүз 1 орнатыңыз. 2 апельсиннің қабығын аршып, тілімдеп кесіңіз. Апельсин тілімдерін үйректі пісірген сорпасы қосылған қаспақтануға қарсы қағаз жайылған табаға салып, 5 минуттай пісіріңіз. Апельсиннің қабығын аршыңыз, ақ түсті жұмсақтарын алып тастаңыз да, цедраны турағышжүз 2 көмегімен кесіңіз. Цедраны аздап қайнаған су бар кастрөлге салып, 3 минуттай пісіріңіз. Сыққышты орнатыңыз және қалған апельсин шырынын сығыңыз. Шырынды сүзіңіз және кастрөлге құйыңыз, бір ас қасық сірке суын, 2 ас қасық қант және бір ожау үйрек сорпасын қосыңыз. Кастрөлдің ішіндегіні қайнатыңыз, ұн себілген 30 г май қосыңыз және қызуы аз отта 10 минуттай араластырыңыз. Дәм беру үшін тұз және бұрыш қосыңыз, цедраны сүзіп алып, қосыңыз. Үйректі үлкен ыстыққа төзімді табаққа салыңыз, бұқтырылған апельсин тілімдерімен әшекейлеңіз және етке тұздығын құйыңыз.

Гарнирлер

САҢЫРАУҚҰЛАҚ ФРИКАСЕ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 600 г қозықұйрық, 4 жұмыртқаның сары уызы, 1 лайм, баданша, 1 сарымсақ кішкене тісі, көкөніс сорпасы, қосымша зәйтүн майы, тұз және бұрыш.

Лаймның жартысын сыққышпен сығыңыз. Турағыш жүзді орнатыңыз және бір уыс баданша тураңыз. Қозықұйрықты жуыңыз және оларды турағыш жүз 1көмегімен тілімдеп тураңыз. Сарымсақты және туралған бір салым баданшаны кастрөлге зәйтүн майымен қызартыңыз. Қозықұйрықты және аздап көкөніс сорпасын қосыңыз, одан кейін қызуы жоғары отта 10 минуттай пісіріңіз, қозықұйрықты ақырындап аударып тұрыңыз. Осы кезде, ұнтақтағыш дискіні азық өңдеу құрылғысына орнатыңыз және жұмыртқа сары уызын сүзілген лайм шырынымен езіңіз. Піскен соң, дәм беру үшін тұз және бұрыш қосып, отты өшіріңіз. Сары уыз және лайм шырынының қоспасын қозықұйрыққа жылдам араластырып тұрып қосыңыз. Баданша сеуіп, үстелге беріңіз.

Десерттер

ЗАБАГЛИОНЕ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН КОФЕ КЕКСТЕРІ

4 порцияға арналған ингредиенттер. Кекстер үшін: 350 г 00 сұрыпты ұн (ұнтақталған), 2 жұмыртқа, 180 г қант, 1 пакет ашытқы, 10 г кофе бұршақтары, 70г сүт, 120 г май, тұз. Забаглионе кремi үшін: 5 жұмыртқа, 120 г қант, құрғақ марсала шарабы.

Кекстер үшін. Кофені ұнтақтағышпен ұнтақтаңыз және кофені кофеқайнатқымен дайындаңыз. Ұнтақтағыш дискісін орнатыңыз және жеңіл және көпіршітілген қоспа алғанға дейін жұмыртқаны қантпен шайқаңыз. Дискіні алып тастаңыз және араластыру жүзін орнатыңыз, одан кейін еріген майды, сүтті, салқын кофені, бір салым тұз және ұнмен еленген ашытқыны қосыңыз. Тегіс қоспа алғанға дейін араластырыңыз және 4 силикон қалыптарға салыңыз (қалыптарға май жағыңыз және егер олар алюминийден жасалған болса ұн себіңіз). 180° С дәрежедегі пеште 15/18 минуттай пісіріңіз. Забаглионе кремi үшін. Жұмыртқаларды тоңазытқыштан 2 сағат бұрын шығарып қойыңыз. Жұмыртқаның сарыларын алып тастаңыз және азық өңдеу құрылғысында ұнтақтағыш дискі көмегімен таза және ақсары қоспа алғанға дейін қантпен бірге ұнтақтаңыз. 1,5 дл марсала шарабын аз-аздан құйыңыз, жақсылап араластырыңыз. Қоспаны шұңғыл тостағанға салыңыз және забаглионені бумен пісіру аспабында бұлғауышпен араластырып тұрып, 10 минуттай пісіріңіз. Оны ешқашанда қайнатпаңыз. Піскен соң, оның көлемі үлкейеді және крем жеңіл және көпіршітілген күйде болады. Оны аздап суытып алыңыз. Кекстерді ыстық күйінде аударып, забаглионе кремiмен үстелге беріңіз.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Біз өз тұтынушыларымызға қызмет көрсетеміз және сервистік қызметті жоғары деңгейде ұсынуға тырысамыз. Сізге құрылғымен оңай және қолайлы жұмыс жасауға мүмкіндік беру үшін өз өнімдерімізді үздіксіз жетілдіріп отыруға тырысамыз.

Құрылғыға күтім көрсету
Құрылғыға күтім көрсетуге арналған Hotpoint Ariston ұсынатын құрылғының Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады және оның сынып қалу қаупін азайтады.
Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғыңыздың ерекшеліктерін ескере отырып жасалған. Өнімдер сапа, экология және қолдану қауіпсіздігі бойынша Еуропалық жоғары стандарттарды қатаң сақтай отырып Италияда жасалған. Толық ақпаратты www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

Үкілетті қызмет көрсету орталықтары

Өз тұтынушыларымызға жақынырақ болу үшін шебер мамандарының жоғары деңгейдегі кәсіби дайындығы мен әділдігімен ерекшеленетін қызмет көрсету желілерін қалыптастырдық.

Ақау пайда болған жағдайда

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында, ақаулықты өзіңіз түзетіп көруге тырысыңыз (“Ақаулықтар және оларды түзету жолдары” тарауын қараңыз).

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

! Біз үкілетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз

! Жөндеу жұмыстарын іске асырған кезде

фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап етіңіз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында келесі мәліметтерді беруге дайын екеніңізді тексеріп алыңыз:

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);
- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан көре аласыз.

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері тиісті халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.



 Hotpoint

 Hotpoint

ARISTON

Indesit Company SpA
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN), Italy

www.indesitcompany.com

FP 100 EU
02/2013 - ver.1.1