

Tefal®

RONDO MASTERCHOP GLASS

TR

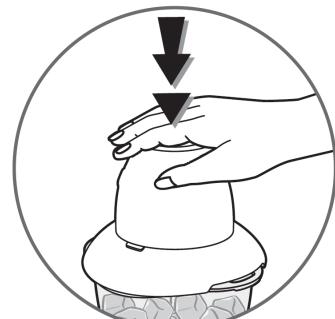
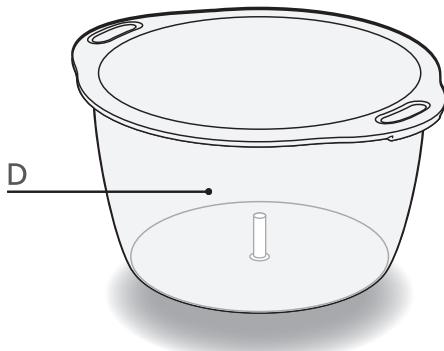
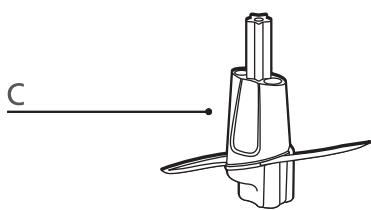
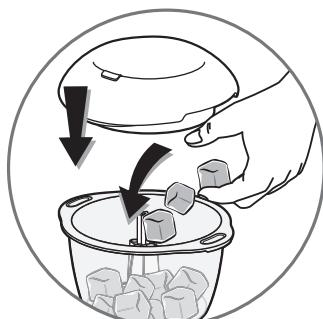
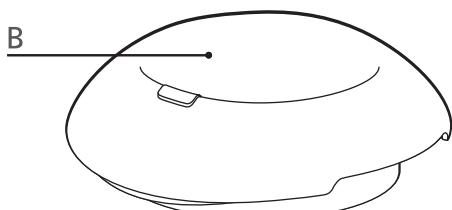
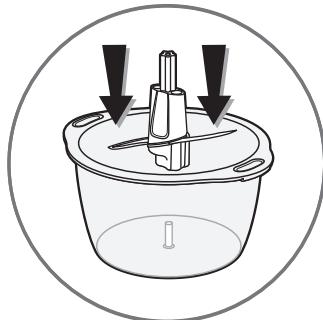
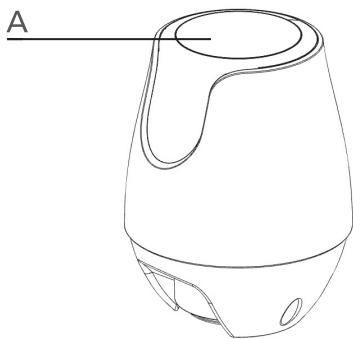
RUS

GB



www.tefal.com.tr

MB502B30
MB502530



1. Cihazın tanımı

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

Kullanımdan önce, bıçak ağızlarının koruma kılıfını çıkarmayı unutmayın.

2. Güvenlik talimatları

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

3. Kullanım şekli

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

- 1 - Bıçağı (C) yerine takın (şekil 1).
- 2 - Malzemeleri kasenin içine koyn (şekil 2).
- 3 - Kabi (B) yerleştirin (şekil 2).
- 4 - Motor bloğunu (A) yerleştirin, çalıştırmak için düğmeye basın (şekil 3).

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

Cihazı içi boşken çalıştırmayın.

Not: İçine yağlı malzeme katmamak ve kasenin metal aksının üzerindeki malzemelerle kaplanması olması kaydıyla, kaseyi mikrodalga fırına koyabilirsiniz.

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

İyi kalitede kıyma elde etmek için tavsiyeler:

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

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

Bazı yemek tarifleri:

CACIK

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

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

YAPRAK DOLMA (İçi doldurulmuş asma yaprağı) 8 kişilik

250 g pirinç, 400 g asma yaprağı (taze veya konserve), 10 cl zeytinyağı, 1 soğan, $\frac{1}{2}$ yeşil biber, 1 domates, 1 diş sarmısap, tuz ve karabiber, 10 cl limon suyu, nane yaprağı.

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

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

TAHİNLİ HUMUS

100 g kuru nohut, 1 küçük kahve kaşığı tuz, 5 cl tahi, 5 cl limon suyu, 5 cl haşlama suyu, 1 diş sarmısap, 1 sızımlık zeytinyağı, taze maydanoz, paprika.

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

Dünger bir pişirme şekli: Kırmızı biberli Humus

100 g kuru nohut, 1 diş sarmsık, $\frac{1}{2}$ pişmiş biber, $\frac{1}{2}$ kahve kaşığı toz kırmızı biber, 1 sızımlık zeytinyağı, tuz ve karabiber.

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

KIRMIZI PANCAR HAVYARI (Rus yemek tarifi)

500 g kırmızı pancar, 50 g tereyağı, 30 g şeker, $\frac{1}{2}$ limon.

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

BEBEK MAMASI (6 aylıktan itibaren)

1 dolmalık kabak, 1 havuç, 1 domates, $\frac{1}{2}$ soğan, 1 tutam tuz, 1 kahve kaşığı zeytinyağı.

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

4. Cihazın temizlenmesi

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

5. Geri dönüşüm

Çevre Korumaya katkı!



- ① Cihazınız yeniden değerlendirilebilir veya geri dönüşüme elverişli birçok malzeme içermektedir.
- ② Geri dönüşüm amaçlı işleme tabi olması için eskiyen cihazınızı bir atık toplama merkezine teslim edin.

İthalatçı Firma:

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.

Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5

Kat:2 34398 Maslak/Istanbul-Türkiye

Tel : +90 212 290 23 23

Mob: +90 531 387 59 71

Fax : +90 212 290 23 29

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

Ürün Kullanım Ömrü: 7 Yıl

GROUPE SEB İSTANBUL YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ

SIRA	İL	İLÇE / SEMT	SERVİS ÜNVANI	ADRES	TELEFON 1	TELEFON 2
1	ADANA	Baraj Yolu	DÜZGÜN TİCARET	Barajyolu 4. Durak Mevsiim Apt,4/1	(322) 225 65 65	(322) 225 65 66
2	ADANA	Seyhan	DÜZÖVA ELEKTRİK	Alımünif Cad,Altunören İshani Kat: 1 No: 103 - 104 Küçüksaat	(322) 351 36 27	(322) 359 51 00
3	ADAPAZARI	Sakarya	UYGUN TEKNİK	Trıgolar Mah,Karaosman Sk. No:12/B	(264) 272 66 43	
4	ADİYAMAN		YILDIRIM SERVİS	Bahçelievler Mah,E.Kahya Cad. 177, Sok. No:2 ADİYAMAN	(416) 216 92 92	
5	AFYON		KÜÇÜKGEDİK SOĞUTMA	Marluku Mah,Ağkışığılı Sk, No:16/B	(272) 212 12 43	
6	AĞRI		YILDIZ TEKNİK	Leylek Pınar Mah,Kırılangıç Sok.No:14A	(472) 215 40 41	
7	AKSARAY		İTİMAT ELEKTRİK	Taspazar Mah, Şehit Halil Uğur Sok. No:17/B	(382) 212 77 72	
8	AMASYA		ATAKAN ELEKTRİK	Yüzevler Mah, Kocur Pehlivan Sk. No: 31/B	(358) 218 09 47	
9	AMASYA	Merzifon	UYUM TEKNİK	Camicedit Mah,Miftulükk Cad.No:14/B	(358) 514 08 44	
10	ANKARA	Çankaya	ANGORA TEKNİK	İlkbahar Mah,(Eski Sancak Mah,)Konrad Adenauer Cad.No:64/A	(312) 491 20 21	(312) 310 00 59
11	ANKARA	Etilik	BLUE TEKNİK	Gn.Dr.Tevfik Sağlam Cd, Sanyer Sk. No: 2/C	(312) 321 18 72	(312) 323 64 89
12	ANKARA	Balgat	GRUP TEKNİK	Süleyman HacıAbdullahoğlu Cad,(Eski 1. Cad.) No:16/B	(312) 213 30 30	(312) 223 46 47
13	ANKARA	Çankaya	GRUP TEKNİK	Gazi Mustafa Kemal Bulv.Sümer 2 sok.No:29/B Kızılay	(312) 232 54 14	(312) 231 66 76
14	ANKARA	Sincan	GÜNLÜ SOĞUTMA	Mareşal Fevzi Çakmak Mah,Polaşı 2 Cad.No:13/27	(312) 270 29 99	(312) 271 86 91
15	ANKARA	Küçük Esat	ÜSTÜNEL TEKNİK	Büyük Sok.No:29/A	(312) 417 07 13	
16	ANTALYA	Alanya	EV-TEK İSTİTTÜM SOĞUTMA SİSTEMLERİ	Güler Pınar Mah, Yenilmez Cad, Çimen Apt. No:35/A	(242) 512 34 11	
17	ANTALYA		İLERİ TEKNİK	Kızılsaray Mah, 69, Sokak Rza Hacı Kafa Apt, No: 6/A	(242) 243 08 19	
18	ANTALYA	Merkez	YÖN TEKNİK SERVİS	Çaybaşı Mh, Burhanettin Onat Cd. M.Uşurlar Apt. No:18/B	(242) 312 36 68	
19	AYDIN		HİZEL SERVİS	Kurtuluş Mah. 2018 Sk. No:2/B	(256) 225 32 69	(256) 214 06 00
20	AYDIN	Nazilli	TEKNİK-EL SERVİS	Zafer Mah, 85,Sokak No.:36/B	(256) 312 32 48	
21	BALIKESİR	Bandırma	GÜRKAN TİCARET	Dere Mah,General Halit Cad.No:22/A	(266) 718 98 08	(266) 718 97 37
22	BALIKESİR		KALBE ELEKTRİK	Dumlupınar mah, Balkavdan sok. No:15/E	(266) 239 00 07	(266) 241 53 33
23	BALIKESİR	Edremit	VAROL SERVİS	Camivasat Mah, Gazi Cad. No,49	(266) 373 51 51	
24	BARTIN		NETSES ELEKTRONİK BARTIN	Orta Mah, Demirciler Sok No:44 Bartın	(378) 227 34 92	(378) 2282646
25	BATMAN		EKİNCİ ELEKTRONİK	Ziya Gökalp Mah,Edip Solmaz Blv,SSK Cad.No:44	(488) 213 75 56	
26	BİNGÖL		YILDIZ ELK. ELEKTRONİK	Yenişehir Mah,İnönü Cad,Yıldız İş Merk.No,11	(426) 214 69 69	
27	BOLU		DENİZ ELEKTRİK (Bolu)	Tabaklar Mah, Cumhuriyet Cad. No:22	(374) 217 18 17	
28	BURSA	İhsaniye	YURTSEVER ELEKTRİK	İhsaniye Mah, Barbaros Cad. GIDAŞ Sitesi D Blok 9/B Nilüfer	(224) 240 02 90	
29	BURSA		YURTSEVER ELEKTRİK	Gazalar Cad. No: 26/A	(224) 250 58 58	(224) 250 58 59
30	ÇANAKKALE		ALKAR SERVİS	İsmetpaşa Mah,Kayaçap Cad.No:2/2	(286) 213 15 15	
31	ÇORUM		GÜLER ELEKTRİK	Yeniyoğl Mah, Eski Saray Sk. No:9/E/A	(364) 224 04 15	
32	DENİZLİ		ONAY TEKNİK	Sıratkapılar Mah, Şehit Sükrü Cad, Aysatar İş Merk. No:9/22	(258) 242 17 49	
33	DIYARBAKIR	Ofis	AKTİF SOĞUTMA	Kooperatifler Mah,Rezvanıağacı Cad, Namık Apt.No:2 Zemin Kat	(412) 223 42 03	
34	DÜZCE		İŞ-KAR TEKNİK SERVİS	BurhanİYE Mah, Şehit Ruhşar Cad. No:48 (Ziraat Odası Yanı)	(380) 524 23 60	(380) 523 82 19
35	EDİRNE	Keşan	BOZKURT ELEKTRİK	Aşağı Zaferiye Mah,Anafartalar Cad, No,27/16	(284) 715 25 61	
36	EDİRNE		MAKUL TEKNİK	Talatpaşa Mah, Sarçaçar Cad. 2. Vakıf İş Hanı Giriş Kat No:1	(284) 225 01 82	
37	ELAZİĞ		EKİSÖĞÜLLÜ ELEKTRİK	İzzet Paşa Mah, Hacı Tevfik Efendi Sk. No:47/A	(424) 218 15 55	(424) 237 21 25
38	ELAZİĞ	Merkez	ÖZDEV TEKNİK	İzzet Paşa Mah, Mehmetlik Sok. No:36/A	(424) 238 51 67	
39	ERZİNCAN		AKAR ELEKTRİK	İplık Fabrikası Cad,Nedim Muratoğlu İş Merkezi No:10	(446) 214 24 64	(446) 224 17 99
40	ERZURUM		TERMİK SOĞUTMA	Tebrizkapı Cad, Yüzbaşı Sok,Narmantı Cami Yanı No:3	(442) 213 38 31	(442) 213 07 32
41	EŞKİSEHİR	Odunpazarı	DORUK SERVİS	Kurtuluş Mah, Yunusemre Cad, No:68/A	(222) 233 37 78	(222) 220 10 70
42	GAZİANTEP	Şahinbey	ÇÖZÜM TEKNİK	Sangılık Mah, Zübeyde Hanım Bulvarı Küç Ali Cad. No: 8/B	(342) 339 44 23	
43	GAZİANTEP	Şehit Kamıl	UZAY ELEKTRONİK	İnciripinar Mah,Kıbrıs Cad,Muammer Aksoy Bulv.No:8/C	(342) 218 06 20	(342) 218 06 21
44	GIRESUN		GÜNEŞ TEKNİK	Hacısuyam Mah, Fatih Cad. No:57	(454) 216 60 96	
45	HATAY	İskenderun	AKKÖK ELEKTRİK	Kurtuluş Mah, Şehit Piyade Assabubay Çavuş Alpaslan Koca Cad, No:18/A	(326) 614 52 22	
46	HATAY	Antakya	ALKAN TEKNİK	Sümerler Mah, Harbiye Cad. Müge Apt. No: 72/D	(326) 223 11 25	
47	İĞDIR		KARDEŞ TEKNİK	Topgular Mah, Tomurcuk Sk. No:16/C	(476) 227 21 95	
48	İSPARTA		STAR MEKANİK	Yayla Mah,130 Cad. Günaydın 97 Apt. No:6/C	(246) 218 17 53	
49	İSTANBUL / Anadolу	Kadıköy	ELSU ELEKTRİK	Bahariye Cad, Nailbey Sk. No:28	(216) 347 45 80	(216) 338 78 73
50	İSTANBUL / Anadolу	Çekmeköy	ERDEM TEKNİK	Meclis Mah, Teraziller Cd, N15B Sancaktepe/İSTANBUL	(216) 526 47 70	(216) 526 47 71
51	İSTANBUL / Anadolу	Sultanbeyli	ERDEM TEKNİK	Abdurrahman Gazi Mah,Emir Cad.Mahmut Efendi Sok.No:5/A	(216) 496 18 33	(216) 496 18 77
52	İSTANBUL / Anadolу	Üsküdar	ERDEM TEKNİK	Selmanipak Cad, Kösəday Sk. No:3/B	(216) 492 50 74	(216) 492 25 00
53	İSTANBUL / Anadolу	Pendik	KUTUP SERVİS	Batı Mah, Erol Kaya Cad, No:74/A	(216) 390 99 39	(216) 483 46 16
54	İSTANBUL / Anadolу	Kartal	PLATİN TEKNİK	Yukarı Mah,Atatürk Bulvarı Dr.Sadık Ahmet Sok.No:3/1	(216) 652 27 58	
55	İSTANBUL / Anadolу	Ataşehir	TAM TEKNİK	İçerenköy Mah, Ayşe Hatun Çeşme Sk. No: 6/B	(216) 572 46 99	(216) 572 44 37
56	İSTANBUL / Anadolу	Kavaklıç	TAM TEKNİK	Kavaklı Mahalleleri Okul Caddeşi No 6/C Beykoz	(216) 537 81 20	(216) 537 81 20
57	İSTANBUL / Anadolу	Ümraniye	TAM TEKNİK	Atatürk Mah, Alemdağ Cd. Kuyulu Orta Sk. No:2/A	(216) 521 54 45	(216) 521 54 46
58	İSTANBUL / Anadolу	Erenköy	TAM TEKNİK	Ethem Efendi Cad,No:117	(216) 360 90 98	
59	İSTANBUL / Anadolу	Buyaka	TAM TEKNİK	Buyaka AVM Balkan Cad,Fatih Sultan Mehmet Mah,No:56	(216) 290 78 79	

60	İSTANBUL / Anadolu	Maltepe	YAVUZ ELEKTRİK	Bağlarbaşı Mah.2.İlkokul Cad.Bal-Ek İş Merkezi No:6-8/D-E	(216) 305 36 28
61	İSTANBUL / Avrupa	Bayrampaşa	EMİN SERVİS	İsmetpaşa Mah. İsmetpaşa Cad. Hayat Sk. No:33/A	(212) 674 10 19
62	İSTANBUL / Avrupa	Gaziosmanpaşa	EMİN SERVİS	Merkez Mah. Eyüp Yolu Cad. No: 26	(212) 616 44 81
63	İSTANBUL / Avrupa	Beşiktaş	GÖRAY SERVİS	Ihlamur Dere Cad. Meddah İsmet Sk. No:23-25	(212) 258 63 61
64	İSTANBUL / Avrupa	Sarıyer	GÖRAY SERVİS	Merkez Mah.Afiyet Sok.No:19-A	(212) 242 10 14
65	İSTANBUL / Avrupa	Mecidiyeköy	GÖRAY SERVİS	Cemal Sahir Sok.Urfalı İş Hanı No:10/1D	(212) 356 37 70
66	İSTANBUL / Avrupa	Bağdatlıdere	İSKİT ELEKTRİK	Ferit Selim Paşa Cad. Kızılkök Sk. No:12	(212) 557 95 49
67	İSTANBUL / Avrupa	Bakırköy	İSKİT ELEKTRİK	Kartaltepe Teyyareci Hayrettin Sk. No:10	(212) 660 70 86
68	İSTANBUL / Avrupa	Bağcılar	İSTANBUL TEKNİK	İstoç 29.Ada No:55 Mahnubet	(212) 659 45 86
69	İSTANBUL / Avrupa	Şirinevler	KARDEŞLER ELEKTRİK	Mehmet Akif Cad. No:20 Elbilo Pasajı	(212) 654 48 92
70	İSTANBUL / Avrupa	Silivri	PEKER SOĞUTMA	Ali Bey Mah. Ali Bey Çeşme Cad. No:27/C	(212) 728 15 47
71	İSTANBUL / Avrupa	Kaşmpaşa	SAM TEKNİK	Bahriye Cad. Kaşimpasa Bostanı Sok. No:9 /A	(212) 235 29 78
72	İSTANBUL / Avrupa	Avalar	SERVET TEKNİK	Merkez Mah. Ahmet Taner Kuşlu Cad. No:11/B	(212) 591 16 92
73	İSTANBUL / Avrupa	Büyükkemence	SERVET TEKNİK	Dizdareli Mah. Fevzi Çakmak Cad. Hasan Reis Çıkmaçı No:9	(212) 883 65 91
74	İSTANBUL / Avrupa	Beylikdüzü	TAN ELEKTRİK	Beyliklüzü, Bosphorus 190 Ada D:31 No:1	(212) 873 01 67
75	İSTANBUL / Avrupa	Fatih	VATAN TEKNİK	Akşemsettin Mah. Halkollar Cad. No: 90/B	(212) 521 28 48
76	İSTANBUL / Avrupa	Şişli	YEŞİM ELEKTRİK	Abide-i Hürriyet Cad. Kocamansur Sk. No:79	(212) 240 88 23
77	İSTANBUL / Avrupa	4. Levent	YILMAZ SERVİS	Emniyet Eylev Mah.Celebi Mehmet Sok.No:9	(212) 278 81 19
78	İZMİR	Üçkuyular	3 M SERVİS	İnönü Cad. 3/1 Sok. No:4/A	(232) 285 16 06
79	İZMİR	Mezarlıkbaşı	ALBYARAK ELEKTRİK	Gazi Osmanpaşa Bulvarı No:82/Z-1	(232) 482 08 49
80	İZMİR	Cankaya	AYSER SERVİS	İsmet Kaptan Mah.1362 Sok.No:51/A	(232) 425 31 21
81	İZMİR	Karşıyaka	EBRU TEKNİK	Alaybey Yah. Cad. No:70/A	(232) 364 65 65
82	KAHRAMANMARAŞ		BUZER TEKNİK	Menderes Mah. 7. Sk. No:9-A	(344) 231 43 76
83	KARABÜK		EMEK ELEKTRONİK	Kemal Güneş Cad. Mako İş Hanı Kat:1 No:105	(370) 412 49 30
84	KASTAMONU		KASESAN ELEKTRONİK	Topcuoğlu Mah.Kuyumcularbaşı Sok.No:24/C	(366) 222 26 46
85	KAYSERİ		BİLTEK SERVİS	Kıçıkapa Mah. Serdar Cad.No:26/B	(352) 231 64 75
86	KAYSERİ		BİLTEK SERVİS	Sivas Cad. Balçoğlu Pasajı No:6	(352) 222 22 75
87	KIRIKKALE		ÖZLEM SGÜTMA	Hüseyin Kahya Mah. Turgut Reis Cad. Ataman Apt.4/B	(318) 218 14 89
88	KIRKLARELİ	Lüleburgaz	HUZUR ELEKTRİK	Kocasinan Mah. Okullar Cad. No:21	(288) 412 64 89
89	KIRSEHİR		AHİ TEKNİK	Ahi Evran Mah. Mehmet Ali Yapıcı Bulv. PPT Yanı No:7	(366) 213 15 56
90	KOCAELİ	Gebze	USTALAR SERVİS	Mustafa Paşa Mah.Bağdat Cad. No:533	(262) 642 28 11
91	KOCAELİ	İzmit	USTALAR SERVİS	Akçakoca Mah.Inönü Cad.No:35/D	(262) 321 07 70
92	KONYA	Karatay	EMRE TİCARET	Aziziye Mah.Ayanbey Sok.No.:12 / A	(332) 353 00 07
93	KONYA	Ereğli	KARDEŞLER SOĞUTMA	Anıt Cad. Köşkbahçe Apt. C Blok Altı No:21	(332) 712 32 58
94	KONYA	Seçükü	KUZEY TEKNİK	Yazır Mah. Doç. Dr. Halil Ürünlü Cad. Türkerler Sk. No: 2/G	(332) 265 41 00
95	KÜTAHYA		SAMED ELEKTRİK	Mecdide Mah. Katmer Sk. No: 14/3	(274) 216 96 64
96	MALATYA		ÜĞUR TEKNİK	Millî Egemenlik Cad. No:88	(422) 322 15 20
97	MANİSA	Şehzadeler	MADESAN ELEKTRİK	1.Anafartalar Mah. Ergen Cad. No: 28/A	(236) 231 54 88
98	MARDİN	Yenişehir	PAŞAVAT TİCARET	13 Mart Mah.Hürriyet Cad.Duygu Miran Akkaplan Apt.No:7 (BİM Karşıtı)	(482) 212 12 89
99	MERSİN		HÜDAVERDİ ELEKTRİK	Çankaya Mah. 4706 Sk. 23/B	(324) 232 24 97
100	MÜĞLA		GÜN TEKNİK	Orhaniye Mah. 1.No.İü Sok.No:9/B	(252) 212 81 90
101	MÜĞLA	Fethiye	NETSES ELEKTRONİK MÜĞLA	Çarşı Cad. No:85/D	(252) 614 42 78
102	MÜĞLA	Bodrum	SİSTEM TEKNİK	Uluruça Mah.Üçküyular Cad.No:68	(252) 316 04 86
103	NEVŞEHİR		ESENOK TEKNİK	Nar Cad. Çarşılık Sokak Kozlu Apt. No:1	(384) 212 33 55
104	NIĞDE		BAYKAN ELEKTRİK	Esenbey Mah. Balm Sk. No:2	(388) 232 42 27
105	ORDU		BİLİM TEKNİK	Şarkiya Mah. Fatma Hatun Sk. No:47/A	(452) 214 99 80
106	OSMANİYE		ATLANTİK ELEKTRİK	Alparslan Türkş Cad.No:111	(328) 814 50 08
107	RİZE		ÖMER SOĞUTMA	Çarşı Mah.Anafartalar Cad. Kanburoğlu Sk.No.12 (Şeyh Cami Yanı)	(464) 217 47 02
108	SAMSUN		HİLAL TEKNİK	Zafer Mah. Şevketiye Cad. No:33	(362) 233 48 38
109	SİRT		OĞÜZ ELEKTRİK	Yeni Mah Cemil Ertekin Cad No 65/C Siirt	(484) 224 24 05
110	SİVAS		BEKA TEKNİK	Çayyurt mah. Mevlana cad. No:18-C Sivas	(346) 225 68 88
111	ŞANLIURFA		YILDIRIM ELEKTRİK	Sarayönü Cad. Vatan Sk. No:17/A	(414) 215 51 40
112	TEKİRDAĞ	Çorlu	ERCAN ELEKTRİK	Muratlı Cad. Poyrazlar İş Hanı No:2	(282) 261 43 95
113	TEKİRDAĞ		TREE ELEKTRONİK	Reşadiye Mah. Mandıracı Cad.3.Sok. No:18/A	(282) 651 66 84
114	TOKAT		SEMİH TİCARET	Mahkeme Önü Çarşıya Modern İşhanı No:4/C	(356) 214 31 05
115	TRABZON		BADE TEKNİK	İnönü Mah.Trabzonspor Blv.No:13/A Trabzonspor Stad Karşıtı	(462) 224 24 38
116	TRABZON		ONUR TEKNİK	Maraş Cad. Suluhan İşhanı No:13-14	(462) 326 53 66
117	ÜSKÜDAR		SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	İslice Mah. Adas Sk. No:19/B	(276) 224 21 13
118	VAN		ÖNERLER TİCARET	Kazım Karabekir Cad. Akdamar Pasajı No: 8	(432) 215 19 67
119	YALOVA		ATILLA ELEKTRİK	İstanbul Cad. Bora Sk. No:11/A	(26) 811 37 42
120	ZONGULDAK	Ereğli	DENİZ ELEKTRİK (Zonguldak)	Dikili Cad. No:32	(372) 316 57 80
121	ZONGULDAK		İKİ EL SERVİS	Terakki Mah.Mimar Kemal Sk.Güngör Apt.No:25 Soğuksu	(372) 252 22 26

Garanti

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

1. Описание прибора

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

Перед использованием не забывайте снимать с лезвий ножа предохранительное приспособление.

2. Меры безопасности

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

3. Порядок работы

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

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

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

Не включайте прибор вхолостую.

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

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

Рекомендации для получения измельченного продукта хорошего качества:

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

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

Несколько рецептов:

ЦАЦКИ

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

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

ЙАПРАК ДОЛМА (Фаршированные виноградные листья) на 8 порций

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

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

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

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

ХУМУС БИ ТАХИНИ (пюре из нута с кунжутом)

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

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

Вариант: Хумус со сладким красным перцем

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

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

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

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

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

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (для детей от 6 месяцев):

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

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

4. Очистка прибора

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

5. Вторичное использование

Участвуйте в охране окружающей среды!



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



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

1. Description

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

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

2. Safety instructions

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

3. Using the appliance

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

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

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

Do not run the appliance empty.

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

Ingredients	Maximum quantity	Time
Chopped onions	300 g	5 pulses
Garlic	200 g	5 pulses
Shallots	300 g	10 pulses
Parsley	30 g	5 to 10 pulses
Mint	30 g	5 to 10 pulses
Dried apricots	100g	5 seconds
Almonds/Walnuts	150 g	30 seconds
Cubes of raw meat	150 to 200 g	15 to 20 seconds
Pancake mixture	0.6 litres	30 seconds
Stewed fruit	500 g	15 seconds
Cooked soup	0.6 litres	30 seconds
Purées for baby (see recipe)	200 g of cooked vegetables	20 seconds

Hints to obtain best results when chopping and mincing:

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

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

A few recipes:

CACIK

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

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

YAPRAK DOLMA (stuffed vine leaves) for 8 persons

250 g white rice, 400 g vine leaves (fresh or preserved), 100 ml olive oil, 1 onion, $\frac{1}{2}$ green pepper, 1 tomato, 1 clove of garlic, salt and pepper, 100 ml fresh lemon juice, mint leaves.

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

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

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

HUMMUS BI TAHINI (cream of chickpeas with sesame)

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

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

Variant: Hummus with red sweet peppers

100 g dried of chickpeas, 1 clove of garlic, $\frac{1}{2}$ cooked sweet pepper, $\frac{1}{2}$ teaspoon paprika, 1 dash of olive oil, salt and pepper.

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

CAVIAR OF RED BEETROOT (Russian recipe)

500 g uncooked red beetroot, 50 g of butter, 30 g of sugar, $\frac{1}{2}$ lemon.

Wash the beetroot and cook them for 30 minutes in boiling water. Peel the cooked beetroot and blend them for 15 seconds until you get a smooth mixture. Add the sugar, butter and lemon juice to the preparation.

Blend again for 30 seconds. Cook the preparation in the bowl over a pan of simmering water or in a bain-marie for 10 minutes. Leave the red beetroot caviar to cool in the refrigerator.

PUREE FOR BABIES (from 6 months old)

1 courgette, 1 aubergine, 1 tomato, $\frac{1}{2}$ onion, 1 pinch salt, 1 teaspoon of olive oil.

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

4. Cleaning the appliance

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

5. Recycling



Help protect the environment!

- Your appliance contains many materials that may be recovered or recycled.
- Take it to a collection point so that it may be processed.

The product is in compliance with the EEE Directives.

WEEE

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

TR p. 1 - 7

RUS p. 7 - 9

GB p. 10 - 12