
BLENDER

MIXEUR

Instructions for use

Mode d'emploi

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

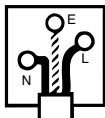
- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and on appropriate plug fitted, as below. warning: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

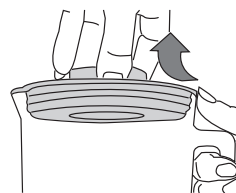
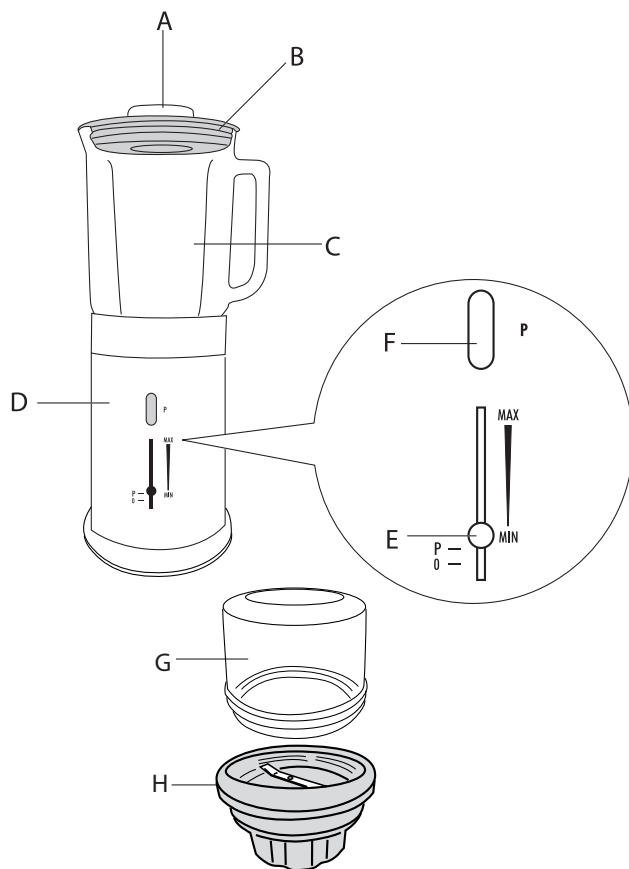


fig.1

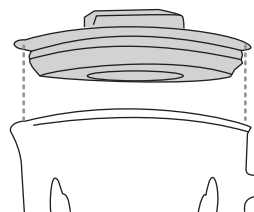


fig.2

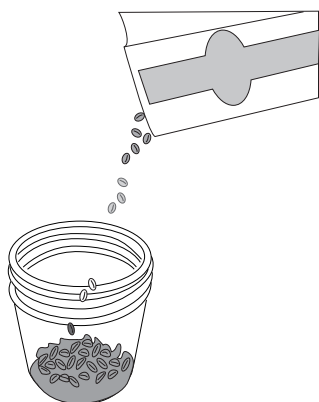


fig. 3

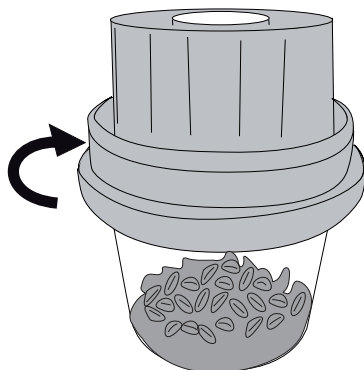


fig. 4

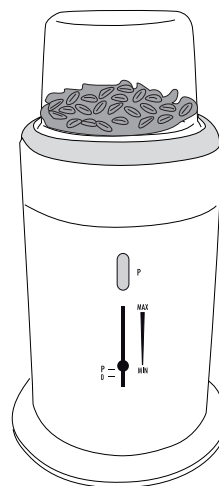


fig. 5

GENERAL WARNINGS

- After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional only.
- The plastic bag containing the product must not be left within reach of children as it represents a potential hazard.
- If the plug fitted to the appliance does not match the power socket, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not recommended. If their use is unavoidable, only adapters, multiple sockets and extensions complying with current safety standards and regulations should be used, taking care not to exceed the power limit indicated on the adapter and/or extension.
- Earthed models must be connected to an efficient earth connection as specified by current electrical safety standards and regulations.
- In the event of malfunction, contact an authorised service centre only.
- The appliance must be used only for those purposes for which it was specifically designed. Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage caused by inappropriate, incorrect or irresponsible use of the appliance and/or repairs carried out by unqualified persons.
- Make sure that hands, hair, clothing and kitchen utensils are clear of the container before starting the appliance. **The blades can cut. Handle with care.**

Special attention must be paid to the following fundamental safety rules:

- **NEVER use the blender empty.**
- Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never use the appliance with bare or damp feet.
- Never unplug the appliance by pulling the power cable.
- Protect the appliance from atmospheric agents (rain, sun, frost, etc).
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sen-

sory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Unplug the appliance from the mains socket when not in use.
- Never leave the appliance on unnecessarily, as it is a potential source of danger.
- Never immerse the appliance in water.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service centre to avoid all risk.
- Before cleaning or servicing, disconnect the appliance by unplugging from the mains.
- If the appliance breaks down or malfunctions, turn it off. Do not tamper. For any repairs, contact an authorised service centre only and insist on the use of original spare parts and accessories.
- When the appliance is to be discarded, after unplugging from the mains, cut the cable to make the appliance unusable.
- Save these instructions carefully for future reference.
- Never pour boiling hot liquids into the jar.

Materials and accessories coming into contact with food conform to European regulation no. 1935/2004

Important information for correct disposal of the product in accordance with EC Directive 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

DESCRIPTION OF BLENDER

- A. Measure (with hole)
- B. Lid
- C. Glass jar
- D. Motor base
- E. ON/OFF slide and speed indicator
- F. "P" pulse button

DESCRIPTION OF COFFEE MILL

- G. Coffee beans container
- H. Coffee beans container base

BEFORE USE

Before using the appliance for the first time, wash all accessories thoroughly. Take care when handling the blades as they are sharp. Wipe the motor base with a damp cloth.

Never immerse the motor base in water!

Check that the mains supply voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate.

HOW TO USE THE BLENDER

- PLACE THE APPLIANCE ON A DRY FLAT SURFACE. DO NOT PLUG THE APPLIANCE INTO THE MAINS UNTIL ALL ACCESSORIES HAVE BEEN CORRECTLY FITTED.
- Place the blender jar on the motor base.
- Pour the ingredients into the jar.
This may be done by:
 1. Removing the entire lid (A+B) by rotating anticlockwise;
 2. Using the lid (B) (fig. 2);
- The appliance is supplied with a handy measure (A) with a hole for adding, for example, drops of flavouring or essence without opening the lid. If you turn the measure (A) upside down and close the hole, it can also be used as a measure for oil or similar.

Important:

Never use the appliance for more than 1 minute consecutively. Pause for 4 minutes between one cycle and the next and use for a maximum of five cycles. The appliance must then be left to cool down.

- Cut solid food into cubes and add water.
- **Place the lid (B) on the jar.**
- **Plug into the mains.**
- To start processing the ingredients, just move the slide (E) to select the desired speed.
When the ingredients have reached the required consistency, move the slide back to the (0) position.
- Before cleaning, always unplug from the mains.

USING THE "P" FUNCTION

The "P" (pulse) function improves control for short periods of processing.

Position the slide (E) in the "P" position and press the button (F) intermittently until you have completed processing.

The appliance functions while the (F) button is pressed.

CLEANING THE APPLIANCE

NEVER IMMERSE the motor base in water!

Make sure the appliance is unplugged from the mains socket.

- Remains of the ingredients being processed must be removed with a spatula.
- Half fill the blender jar with lukewarm water. Operate the appliance for a few seconds then empty the jar.
Repeat the operation if possible.
The blender jar and all plastic components must not be washed in the dishwasher or in boiling water.
- Take care when handling the glass jar to avoid violent impact.
For more thorough cleaning, the base of the jar can be removed by turning the ring on the bottom. After cleaning, replace the base and screw on.
- Clean the motor base and power cable with a damp cloth or sponge.
Dry thoroughly with a soft cloth.
- Wrap the power cable carefully around the bottom of the motor base.

TIPS

1. General

- Add the ingredients to the jar a little at a time for best results and to avoid them overflowing.
- Do not fill the jar more than two thirds full. The movement of the blades will increase the volume of the ingredients. Recipes using large quantities of ingredients should be processed in batches.
- Unless the recipe specifies otherwise, add liquid ingredients before solid ingredients. The liquid will facilitate processing and allow you to use a slower speed. Always add a cup of water before processing ice.
- Blend for 5 – 30 seconds then check the consistency.
Continue this procedure until the desired consistency is obtained.
Do not over process the ingredients as this would change the consistency of the recipe.
- Always use the blender with the lid firmly on.
- NEVER remove the jar from the motor base while the appliance is in operation.
- To avoid the risk of injury or damage to the appliance, never place hands or implements in the jar while the appliance is in operation.
A spatula can be used when the appliance is off.

2. Solid ingredients

- Take special care when preparing solid ingredients. Interrupt processing from time to time, remove the lid and scrape the ingredients from the sides of the jar using a knife. Replace the lid and continue processing. If this makes processing excessively lengthy, select a higher speed.
- To add solid ingredients to the jar, remove the measure from the lid and add them a little at a time through the hole. Vegetables and cheese should always be diced before being placed in the jar.

3. Processing hot ingredients

Always remove the measure from the lid before preparing hot recipes.

- Add hot ingredients slowly, a maximum of two cups at a time, through the hole in the lid.

HOW TO USE THE COFFEE MILL

- Place the motor base (D) on a dry flat surface.
- Pour the required quantity of coffee beans into the coffee beans container (G) making sure never to fill it more than half full.
- Place the coffee beans container base (H) on the coffee beans container (G) and screw on fully (Fig. 4).
- Turn the coffee mill upside down and attach to the motor base (Fig. 5).
- Plug into the mains.
- To use the coffee mill, simply select the required speed with the slide (E). When the coffee is perfectly ground, move the slide back to the "0" position again and the appliance stops. While the coffee is being ground, press down on the glass container.
- After grinding the coffee, unplug from the mains socket and remove the coffee mill.

TIPS

- For the most fragrant coffee, grind just the right amount of coffee as you need it.
- Never fill the beans container more than half full.
As a rough guide, use a tablespoon of beans per cup (e.g. 4 tablespoons of beans for 4 cups of coffee).
As you use the mill, you will of course discover the optimum quantities for your own personal taste.
- After grinding coffee, always wait at least one minute before using the coffee mill again to avoid the appliance overheating.
- The coffee mill must be used to grind coffee beans only.

CLEANING

- Unplug from the mains.
- Extract the coffee mill by pulling it upwards. Wash the beans container and base with water and mild washing up liquid. Rinse thoroughly and dry.
- **THE GLASS CONTAINER AND PLASTIC BASE MUST NEVER BE WASHED IN A DISHWASHER OR WITH BOILING WATER.**

R E C I P E S

Practical and convenient, you can use your appliance to quickly prepare excellent creams, mayonnaise, sauces, omelettes, pancakes, fillings for vegetables, milk shakes, drinks and cocktails of every kind. These recipes will help you discover the most complete and varied way to use your appliance. They should be considered as a starting point, then it's up to you and your imagination to find other uses and create other preparations.

W H I P P E D C R E A M A

- 200 ml whipping cream

Pour the cream in the blender jar and operate at medium speed for about 20 – 30 seconds.

M A Y O N N A I S E

- 1 whole egg
- oil
- one teaspoon mustard
- a pinch of salt
- a few drops of lemon juice

Put the egg, mustard, lemon juice and salt in the blender jar and operate at MIN speed for a few seconds. Fill the measuring cup with oil and add a little at a time while continuing to mix until the mayonnaise becomes firm. **Ideal with poached fish.**

P I N K S A U C E

- 50 g mayonnaise
- 10 g tomato ketchup
- 4 drops Worcestershire sauce

Put all the ingredients together in the blender jar and operate at MIN speed for a few seconds. **Ideal with French fries and club sandwiches.**

M A S C A R P O N E C R E A M

- 250 g mascarpone
- 3 eggs
- 1/4 g whipped cream
- 50 g sugar

Put all the ingredients (except the whipped cream) in the blender jar and operate the appliance at MIN speed until the mixture is light. Pour the cream into small serving bowls and garnish with the whipped cream (whipped as described in the preceding recipe). Chill the dessert for a few hours in the refrigerator before serving.

T U N A S A U C E

- 120 g tuna in oil
- 150 g mayonnaise
- a handful of capers

Put all the ingredients in the blender jar and process at MIN speed for a few seconds. **Ideal to prepare veal with tuna sauce.**

O N I O N O M E L E T T E

- 6 eggs
- 2 dessertspoons milk
- 1 onion
- 2 dessertspoons oil
- salt

Blend the eggs in the jar at MIN speed for approximately 30 seconds with the milk and salt. Place a frying pan on the stove with the oil and sauté the onion. Pour the mixture in the frying pan and let the eggs cook until firm, making sure they do not stick to the pan.

CREPE BATTER

- 100 g flour
- 1 dl milk
- 4 whole eggs
- salt

Put all the ingredients in the blender jar and operate the appliance at MIN speed for approximately 30 seconds. The batter should be quite creamy.

MILK SHAKE

- 1 apple
- 1 dl milk

Cut the apple into small pieces and place in the blender jar with the milk. Blend at medium speed for about 1 minute. **The apple can, of course, be replaced with whatever type of fruit you prefer.**

WATER ICE

- ice
- flavoured syrup

Pour the ice in the blender jar and operate in PULSE mode until all the ice is chopped uniformly. Put the ice into a glass and add the syrup.

COURGETTES WITH TUNA

- 4 courgettes
- 1 egg
- 120g tuna in oil
- 1 tin peeled tomatoes
- 100 g grated Grana cheese
- salt
- parsley

Cut the courgettes in half lengthwise and scoop out the pulp using a spoon, taking care not to break them. Place the courgette pulp in the jar along with the egg, tuna, grated cheese, salt and parsley and operate the appliance at medium speed until the mixture is smoothly blended. Use the mixture to fill the half courgettes prepared previously. Place them in a buttered baking dish and pour over them a little water mixed with a couple of dessertspoons of oil and some pulped peeled tomatoes. Top the courgettes with a few pieces of butter. Bake in a preheated oven for about 40 minutes. **These courgettes are delicious at room temperature.**

S G R O P P I N O

- 100 g lemon sherbet ice-cream
- 1/2 glass sparkling white wine
- 1 shot vodka

Place all the ingredients in the blender jar and blend at medium speed for about 1 minute, until the mixture is evenly blended.

AVERTISSEMENTS

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Le sac d'emballage en plastique est une source potentielle de danger. Ne le laissez pas à la portée des enfants!
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise. Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges. Si leur utilisation s'avère absolument nécessaire, utilisez exclusivement des adaptateurs simples ou multiples ainsi que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- Les modèles dotés de mise à la terre doivent être connectés à un système efficace de mise à la terre, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique.
- Si l'appareil tombe en panne, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et, par conséquent, dangereux. Le Fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés et/ou de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine hors du bol avant de mettre l'appareil en marche. **Les couteaux sont coupants: manipulez-les avec prudence!**

Observez notamment ces quelques règles fondamentales de sécurité:

- **N'actionnez PAS le mixeur à vide.**
- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées ou humides
- N'utilisez pas l'appareil les pieds nus ou mouillés
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.)
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques

sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité.

Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé.

- Ne laissez pas l'appareil allumé inutilement, il se transformerait en une source potentielle de danger.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer par le Fabricant ou par son SAV.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez toujours l'appareil.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, arrêtez-le et n'y touchez plus. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé et exigez des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Si vous décidez de supprimer définitivement votre appareil, débranchez-le et rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour toute consultation future.
- Évitez de verser des liquides bouillants dans le bol.

Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

DESCRIPTION DU MIXEUR

- A.** Doseur (avec orifice)
- B.** Couvercle
- C.** Bol en verre
- D.** Bloc moteur
- E.** Curseur ON/OFF/ indicateur réglage vitesse
- F.** Touche **P** Pulse

DESCRIPTION DU MOULIN À CAFÉ

- G.** Bol à grains de café
- H.** Base du bol à grains de café

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Avant la première mise en service de l'appareil, lavez soigneusement tous les accessoires, en faisant attention aux couteaux (qui sont très coupants) ; passez un chiffon humide sur le bloc moteur.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau!

Vérifiez si la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

MISE EN MARCHÉ DU MIXEUR

- POSEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE SÈCHE ET PLANE. NE BRANCHEZ L'APPAREIL SUR LA PRISE DE COURANT QUE QUAND TOUS LES ACCESSOIRES SONT CORRECTEMENT MONTÉS
- Positionnez le bol sur le bloc moteur.
- Versez les ingrédients dans le bol.
Pour exécuter cette opération, vous pouvez :
 - Retirer tout le couvercle (A+B) en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - Placer le couvercle (B) (fig. 2)
- L'appareil est doté d'un doseur pratique (A) avec orifice, utile pour verser quelques gouttes d'arôme/ essence sans ouvrir le couvercle, de plus, en renversant le doseur (A) et en bouchant l'orifice, vous pouvez l'utiliser comme doseur, pour l'huile par exemple.

Attention:

Évitez d'utiliser l'appareil plus de 1 minute à la fois. Faites une pause de 4 minutes entre deux cycles et effectuez un maximum de 5 cycles. Après quoi, laissez refroidir l'appareil.

- Coupez les aliments solides en dés et ajoutez de l'eau.
- Insérez le couvercle (B) dans le bol
- Branchez l'appareil.
- Pour commencer à préparer les ingrédients, il suffit d'agir sur le curseur (E) jusqu'à sélectionner la vitesse désirée. Quand les ingrédients auront atteint la consistance désirée, ramenez le curseur sur (O).
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.

UTILISATION DE LA FONCTION "P"

La fonction "P" (pulse) permet un meilleur contrôle des préparations courtes.

Mettez le curseur (E) sur "P", appuyez par intermittence sur la touche (F) jusqu'à obtenir la préparation désirée.

L'appareil fonctionne tant que la pression est maintenue sur le bouton (F).

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

N'IMMERGEZ JAMAIS le bloc moteur dans l'eau!

Assurez-vous que l'appareil est débranché.

- Enlevez tous les résidus des ingrédients à l'aide d'une spatule.
- Remplissez la moitié du bol d'eau tiède. Faites marcher l'appareil pendant quelques secondes et videz le bol. Si possible, répétez l'opération. **Évitez de passer le bol et toutes les pièces en plastique au lave-vaisselle ou à l'eau bouillante.**
- Il est conseillé de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les chocs violents contre le bol en verre. Pour un nettoyage plus profond, vous pouvez retirer le socle du bol en desserrant le collier. Les opérations de nettoyage étant terminées, revissez le socle.
- Passez un chiffon humide ou une éponge sur le bloc moteur et sur le cordon d'alimentation. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux.
- Enroulez soigneusement le cordon d'alimentation autour du socle du bloc moteur.

CONSEILS D'USAGE

1. En général

- Pour obtenir de bons résultats et éviter que les ingrédients débordent du bol, ajoutez les ingrédients petit à petit.
- Ne remplissez pas plus que les trois-quarts du bol – l'action des couteaux fait augmenter le volume des ingrédients. Les recettes qui exigent de grandes quantités d'ingrédients doivent être préparées en plusieurs fois.
- Sauf si la recette prévoit le contraire, versez d'abord les ingrédients liquides puis les solides. Le liquide facilite la préparation et permet d'utiliser des vitesses inférieures. Ajoutez toujours une tasse d'eau avant de piler de la glace.
- Mixez pendant 5-30 secondes et vérifiez la consistance. Continuez ensuite à mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée. Veillez à ne pas trop mixer les ingrédients car cela entraînerait une perte de consistance de la recette.
- Mettez toujours le couvercle pour utiliser le mixeur.
- NE retirez PAS le bol du corps moteur pendant que l'appareil est en marche.
- Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, n'introduisez pas les mains ni aucun ustensile dans le bol lorsque l'appareil est en marche. Vous pouvez utiliser une spatule quand l'appareil est éteint.

2. Ingrédients solides

- Faites particulièrement attention quand vous travaillez des ingrédients solides. Il est nécessaire d'arrêter l'appareil de temps en temps, d'enlever le couvercle et de ramasser les ingrédients qui se trouvent autour des couteaux et sur les parois du bol. Refermez ensuite le couvercle et continuez l'opération. Si le mélange prend trop de temps, sélectionnez une vitesse plus grande.
- Pour ajouter des ingrédients solides dans le bol, retirez le doseur du couvercle et introduisez-les petit à petit par l'orifice du couvercle. Les aliments tels que les légumes et les fromages doivent toujours être coupés en dés avant d'être introduits dans le bol.

3. Préparations chaudes

Il est toujours nécessaire de retirer le doseur du couvercle avant de commencer la préparation de recettes chaudes.

- Ajoutez lentement les aliments chauds - pas plus de 2 tasses à la fois - par l'orifice du couvercle.

MISE EN MARCHÉ DU MOULIN À CAFÉ

- Mettez le bloc moteur (D) sur une surface sèche et plate.
- Versez la quantité désirée de grains de café dans le bol (G) en veillant à ne pas dépasser la moitié de sa capacité (fig. 3).
- Positionnez la base du bol à grains de café (H) sur le bol (G) et vissez-la à fond (Fig. 4).
- Retournez le moulin et insérez-le dans le bloc moteur (Fig. 5).
- Branchez l'appareil.
- Pour actionner le moulin à café, il suffit d'agir sur le curseur (E) jusqu'à sélectionner la vitesse désirée. Le temps de mouture idéale s'étant écoulé, ramenez le curseur sur "0", l'appareil s'arrêtera. Pendant que vous moulez le café, appuyez sur le bol en verre.
- Le café étant moulu, débranchez l'appareil et extrayez le moulin à café.

CONSEILS POUR L'EMPLOI

- Pour obtenir un café à l'arôme intense, ne moulez que la quantité de café nécessaire sur le moment.
- Ne remplissez jamais plus de la moitié du bol à grains de café.
En général, comptez une cuillerée à soupe de grains par tasse (par exemple, 4 cuillerées de grains de café pour 4 tasses).
Naturellement, les quantités optimales, définies selon le goût de chacun, seront obtenues avec le temps.
- Laissez passer au moins une minute entre deux utilisations pour éviter la surchauffe de l'appareil.

- Le moulin à café doit être utilisé exclusivement pour moudre des grains de café.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Extrayez le moulin à café en le tirant vers le haut.
Lavez le bol à grains et sa base à l'eau additionnée de détergent neutre, rincez soigneusement et séchez.
- ÉVITEZ DE PASSER LE BOL EN VERRE ET LA BASE EN PLASTIQUE AU LAVE-VAISSELLE OU À L'EAU BOUILLANTE.

R E C U E I L D E R E C E T T E S

Pratique et maniable, votre appareil vous permettra de préparer rapidement et avec d'excellents résultats des crèmes, mayonnaises, sauces, omelettes, crêpes, farces pour légumes, boissons frappées, sgroppini et cocktails en général. Ce recueil de recettes vous propose des idées pour exploiter votre appareil de manière complète et variée. Ces recettes constituent une base de départ que vous pourrez enrichir, grâce à votre fantaisie, pour créer d'autres préparations.

C R È M E F O U E T T É E

- 200ml de crème fraîche

Versez la crème fraîche liquide dans le bol et mixez à moyenne vitesse pendant 20 – 30 secondes.

C R È M E D E M A S C A R P O N E

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 1/4 de crème fouettée
- 50 g de sucre

Mettez tous les ingrédients (sauf la crème) dans le bol et mixez à la vitesse MIN jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux. Versez la crème dans des coupes individuelles et garnissez de crème Chantilly (voir description recette précédente). Gardez au réfrigérateur pendant deux heures avant de servir.

M A Y O N N A I S E

- 1 œuf entier
- huile en quantité suffisante
- 1 cuillerée à café de moutarde
- une pincée de sel
- quelques gouttes de citron

Mettez l'œuf, le sel, la moutarde et le citron dans le bol, et mixez à la vitesse MIN pendant quelques secondes. Remplissez le doseur d'huile et versez-la très lentement sans arrêter de tourner, jusqu'à ce que la mayonnaise s'épaississe. **Sauce idéale pour accompagner les poissons bouillis.**

S A U C E A U T H O N

- 120 g de thon à l'huile
- 150 g de mayonnaise
- une poignée de câpres

Mettez tous les ingrédients dans le bol et amalgamez le tout à la vitesse MIN pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour préparer un plat de veau froid.**

S A U C E R O S E

- 50 g de mayonnaise
- 10 g de ketchup
- 4 gouttes de Worcester

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez à la vitesse MIN pendant quelques secondes. **Sauce idéale pour les frites et les club-sandwiches.**

O M E L E T T E A U X O I G N O N S

- 6 œufs
- 2 cuillerées à soupe de lait
- 1 oignon
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- sel

Travaillez les œufs dans le bol à la vitesse MIN pendant environ 30 secondes avec le lait et le sel. Mettez sur le feu une poêle avec deux cuillerées d'huile et faites dorer l'oignon émincé. Versez le mélange dans la poêle et laissez cuire doucement l'omelette en veillant à ce qu'elle n'attache pas.

PÂTE À CRÊPES

- 100 g de farine
- 1 dl de lait
- 4 œufs entiers
- sel

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez à la vitesse MIN pendant environ 30 secondes. La pâte doit être très crémeuse.

COURGETTES AU THON

- 4 courgettes
- 1 œuf
- 120 g de thon à l'huile
- 1 boîte de tomates pelées
- 100 g de fromage Grana râpé
- sel
- persil

Coupez les courgettes dans le sens de la longueur et videz la pulpe à l'aide d'une cuillère, sans les casser. Mettez dans le bol la pulpe, l'œuf, le thon, le fromage râpé, le sel et le persil, et mixez à moyenne vitesse jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Farcez les courgettes que vous aurez coupées en deux dans le sens de la longueur. Disposez-les dans un plat à four beurré dans lequel vous verserez un peu d'eau, deux cuillerées d'huile et un peu de tomates moulinées. Distribuez sur les courgettes quelques noix de beurre. Cuisez au four chaud pendant environ 40 minutes. Ces courgettes sont excellentes servies tièdes.

FRAPPE

- 1 pomme
- dl de lait

Coupez la pomme en morceaux et mettez-la dans le bol avec le lait. Mixez à vitesse moyenne pendant environ 1 minute. **Naturellement, vous pouvez utiliser d'autres fruits au choix.**

SGROPPINO

- 100 g de crème glacée au citron
- 1/2 verre de vin mousseux blanc Prosecco
- 1 petit verre de vodka

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez à moyenne vitesse pendant 1 minute environ, ou le temps que le mélange soit homogène.

GRANITES

- Glace
- Sirop au choix

Versez toute la glace dans le bol et appuyez sur PULSE jusqu'à ce que toute la glace soit pilée de manière homogène. Versez la glace dans un verre et ajouter du sirop.

عجينة للكريب

الكوسة بالتونة

- 100 جم دقيق
- 10/1 لتر لبن
- 4 بيضات كاملة
- ملح

- 4 كوسة
- 1 بيضة
- 120 جم تونة بالزيت
- 1 علية طماطم مقشورة

- 100 جم جبن مفروم
- ملح
- بقدونس

ضع في الوعاء جميع المكونات المذكورة و قم بتشغيل الجهاز على السرعة 2 لمدة 30 ثانية. يجب الحصول على عجينة هشة بقدر الإمكان.

اقطع الكوسة بالطول، أفرغها بأسطة ملعقة و انزع القلب، احترس حتى لا تكسرها. ضع في الوعاء القلب، البيضة، التونة، الجبن، الملح، البقدونس و قم بتشغيل السرعة 3 حتى تحصل على خليط متجانس؛ قم بحشو الكوسة التي قمت بتقطيعها. ضعها في مقلاة مدهونة بالزبد و صب فيها القليل من الماء المخلوط بملعقتين من الزيت و القليل من الطماطم المقشورة و المهروسة؛ قم بتوزيع بعض قطع الزبد فوق الكوسة.

ضعها لتتضج في الفرن الساخن لمدة 40 دقيقة تقريباً. تكون هذه الكوسة لذيدة و هي دافئة.

الفاكهة المخفوقة باللبن

العصير المثلج

- 1 تفاحة

- 10/1 لتر لبن

- ثلج

- شراب حسب الرغبة

اقطع التفاحة إلى أجزاء و ضعها في الوعاء مع اللبن. اخفق على السرعة 3 لمدة دقيقة واحدة تقريباً. و بالطبع يمكن استخدام أنواع مختلفة من الفاكهة بحسب الرغبة.

صب كل الثلج في الدورق و قم باستخدام التشغيل المتقطع حتى يتم فرم الثلج بشكل متناسق. صب الثلج في كوب و أضف الشراب.

الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أسوأ عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.



هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

السلك الأخضر والأصفر: تأريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

مجموعة من الوصفات

إن هذا الجهاز العملي و السهل يسمح لك بتحضير الكريمة، المايونيز، الصلصات، العجة، خلطات حشو الخضروات، العصائر و الكوكتيلات، في وقت قصير و بنتائج ممتازة. في هذه المجموعة من الوصفات نقدم لك بعض الأفكار لاستخدام الجهاز بطريقة كاملة و مختلفة. هذه المجموعة من الوصفات هي نقطة الانطلاق و بالتأكيد سوف يقوم خيالك بإثراء طرق الاستخدام و التحضير.

القشدة المخفوقة

• 200 مللي من القشدة المطلوب خفقتها

كريمة ماسكاربوني

• 250 جم جبن ماسكاربوني • ¼ قشدة مخفوقة
• 3 بيضات • 50 جم سكر

ضع القشدة السائلة في الدورق و قم بتشغيل السرعة 3 لمدة 20-30 ثانية تقريباً.
ضع جميع المكونات (ماعدا القشدة المخفوقة) في الدورق و قم بتشغيل السرعة 1 حتى يصبح الخليط ناعماً. صب الكريمة في كؤوس و قم بتزيينها بالقشدة (المخفوقة كما هو محدد في الوصفة السابقة). ضع الحلو في الثلاجة لمدة ساعتين قبل تقديمه.

المايونيز

صلصة التونة

• 120 جم تونة بالزيت
• 150 جم مايونيز
• حفنة من القبار

• 1 بيضة كاملة
• زيت حسب الحاجة
• ملعقة خردل

ضع جميع المكونات في الدورق و امزجها على السرعة 1 لبضعة ثوان. مثالية لتحضير لحم العجل بالتونة.

ضع البيضة، الملح و الخردل و الليمون في الدورق و قم بتشغيل السرعة 2 لبضعة ثوان. أملأ المعيار بالزيت و استمر في الخفق على السرعة 2 (مع إضافة الزيت دائماً) حتى يجمد المايونيز. إن هذه هي الصلصة المثالية للسمك المسلوق.

الصلصة الوردية

العجة بالبصل

• 6 بيضات
• 2 ملعقة لبن
• 1 بصلة
• 2 ملعقة زيت
• ملح

• 50 جم مايونيز
• 10 جم كاتشاب
• 4 قطرات صلصة worchester

اخفق البيض في الدورق على السرعة 1 لمدة 30 ثانية تقريباً مع اللبن و الملح. ضع على النار مقلاة بها ملعقتان من الزيت و قم بقلي البصلة المفرومة. صب الخليط في المقلاة و اضبط شكل العجة مع الانتباه حتى لا تلتصق في القاع.

ضع جميع المكونات معاً في الدورق و استخدم السرعة 1 لبضعة ثوان. مثالية للبطاطس المقلية و الكلوب ساندويتش.

نصائح للاستخدام

- للحصول على قهوة بنكهة مركزة، اطحن فقط كمية حبوب القهوة اللازمة لكل مرة.
- لا تملأ أبداً أكثر من نصف الوعاء بحبوب القهوة.
- كقاعدة عامة استخدم ملعقة كبيرة من حبوب القهوة لكل فنجان (مثلاً 4 ملاعق من حبوب القهوة لتحضير 4 فناجين).
- ومن الطبيعي أن يتم تحديد الكميات المثالية، تبعاً للذوق الشخصي، مع مرور الوقت.
- ما بين استخدام وآخر يجب مرور دقيقة واحدة على الأقل لتجنب أن يسخن الجهاز بشكل مفرط.
- يجب استخدام المطحنة لطحن حبوب القهوة فقط وبشكل مطلق.

التنظيف

- أخرج القابس من مأخذ التيار.
- أخرج مطحنة حبوب القهوة بسحبها إلى أعلى.
- ثم اغسل وعاء حبوب القهوة و القاعدة بالماء و بمنظف متعادل. ثم اشطفهما بعناية و جففهما.
- لا يجب غسل الوعاء الزجاجي و القاعدة البلاستيكية في غسالة الأطباق أو بالماء المغلي.

2. المكونات الصلبة

- من اللازم الانتباه بشكل خاص أثناء تحضير المكونات الصلبة. في هذه الحالة يلزم إيقاف التشغيل من حين إلى آخر، نزع الغطاء و تجميع المكونات من أطراف الدورق و السكاكين. ثم إعادة وضع الغطاء استكمال التشغيل. إذا طال التشغيل بهذه الطريقة، اختار سرعة أكبر.
- لإضافة أطعمة صلبة في الدورق، انزع المقياس من الغطاء و أضف قليلاً في كل مرة من خلال الثقب الموجود في الغطاء. الأطعمة من نوع الخضروات و الجبن يتم تقطيعها دائماً إلى مكعبات قبل إدخالها في الدورق.

3. التحضيرات الساخنة

- من اللازم دائماً نزع المقياس من الغطاء قبل البدء في تحضير الوصفات الساخنة.
- أضف الأطعمة الساخنة ببطء، بعد أقصى فنجانين في كل مرة، من خلال ثقب الغطاء.

كيفية تشغيل مطحنة حبوب القهوة

- ضع جسم المحرك (D) فوق سطح جاف و مستوي.
- صب الكمية المطلوبة من حبوب القهوة في وعاء الحبوب (G)، مع الانتباه لعدم تجاوز نصف سعته (الشكل 3).
- ضع قاعدة وعاء حبوب القهوة (H) فوق وعاء الحبوب (F) و اربطها حتى الغلق التام (الشكل 4).
- اقلب مطحنة حبوب القهوة و أدخلها في جسم المحرك (الشكل 5).
- أدخل القابس في مأخذ التيار.
- لتشغيل مطحنة حبوب القهوة، يكفي استخدام المؤشر (E) حتى تختار السرعة المطلوبة، بعد انقضاء وقت الطحن المناسب، أعد ضبط المؤشر عند الوضع "0"، فيتوقف الجهاز. أثناء طحن حبوب القهوة اضغط على الوعاء الزجاجي.
- بمجرد انتهاء طحن حبوب القهوة، افصل القابس عن مأخذ التيار و أخرج مطحنة حبوب القهوة.

قبل الاستخدام

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، اغسل بعناية جميع الكماليات، مع الانتباه للشفرات (فهي حادة)؛ امسح جسم المحرك بقطعة قماش منداة.

لا تغمر أبداً جسم المحرك في الماء!

تأكد أن جهد الشبكة مناسب لما هو محدد على بطاقة الجهاز.

كيفية تشغيل الخلاط

- ضع الجهاز فوق سطح جاف و مستو. لا تقم بوصل الجهاز في مأخذ التيار حتى يتم تركيب الكماليات بشكل صحيح.
- أدخل الدورق فوق جسم المحرك.
- ضع المكونات في الدورق. يمكن تنفيذ هذه العملية:
 1. بنزع الغطاء كله، (A + B) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة (الشكل 1).
 2. بوضع الغطاء (B) (الشكل 2).
- تم تزويد الجهاز بمعيار عملي (A) بثقب، و هو مفيد في حالة الرغبة في صب بعض قطرات من النكهات / مكسبات الطعم بدون فتح الغطاء، و أيضاً يمكن قلب المعيار (A) و سد الثقب لاستخدامه كمعيار صغير، للزيت مثلاً.

تنبيه:

لا تستخدم الجهاز لأكثر من دقيقة باستمرار. قم باراحته لمدة 4 دقائق بين الدورة و الأخرى لمدة 5 دورات على الأكثر. بعد ذلك يجب ترك الجهاز ليبرد.

- اقطع الأطعمة الصلبة إلى مكعبات و أضف الماء.
- أدخل الغطاء (B) في الدورق.
- أدخل القابس في مأخذ التيار.
- للبدء في خفق المكونات يكفي استخدام المؤشر ON/OFF (E) حتى تختار السرعة المطلوبة (1 / 2 / 3 / 4 / 5).
- عندما تصل المكونات إلى القوام المطلوب، اضبط المؤشر عند (0).
- الوضع "P" يقوم بتشغيل الجهاز بأقصى سرعة مع السماح بتحكم أفضل في العمليات القصيرة.
- انزع القابس من مأخذ التيار قبل كل عملية تنظيف.

استخدام الوظيفة "P"

تسمح الوظيفة "P" (النبض) بتحكم أفضل في العمليات القصيرة.

يعمل الجهاز حتى يتم الضغط على الزر (F).

تنظيف الجهاز

لا تغمر أبداً جسم المحرك في الماء.

تأكد أن القابس مفصلاً عن مأخذ التيار.

- يتم إزالة جميع بقايا المكونات بواسطة فرشاة.
- صب الماء الفاتر حتى تملأ نصف الدورق. قم بتشغيل الجهاز لبضعة ثوان ثم أفرغ الدورق.
- كرر العملية، إذا كان ممكناً.

لا يجب غسل الدورق و جميع الكماليات البلاستيكية في غسالة الأطباق أو بالماء المغلي.

- بالنسبة للدورق الزجاجي ننصح باتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة لتجنب الصدمات العنيفة.
- للقيام بتنظيف أكثر عمقاً من الممكن إزالة قاعدة الدورق بإدارة المقبض الموجود على القاعدة. بمجرد الانتهاء من عمليات التنظيف، أعد وضع القاعدة مع ربطها.
- امسح جسم المحرك و كبل التغذية بقطعة قماش منداة أو بقطعة إسفنج. جفف جيداً بقطعة قماش لينة.
- لف بعناية كبل التغذية في قاعدة جسم المحرك.

نصائح الاستخدام

1. نصائح عامة

- للحصول على نتائج و عدم المخاطرة بخروج المكونات من الدورق، أضف في الدورق القليل من المكونات في كل مرة.
- لا تملأ الدورق لأكثر من 3/4 - فحركة الشفرات تزيد من المكونات في الدورق. الوصفات التي تستخدم كميات ضخمة من المكونات يجب تنفيذها على أكثر من مرة.
- صب المكونات السائلة قبل المكونات الصلبة، إلا إذا اشترطت الوصفة عكس ذلك. فالسائل يسهل التشغيل و يسمح باستخدام سرعة أقل. أضف دائماً فنجاناً من الماء قبل خفق التلج.
- قم بالخفق لمدة 5-30 ثانية و تأكد من القوام. ثم استمر في خفق المكونات حتى تحصل على القوام المطلوب.
- انتبه لعدم خفق المكونات بشدة؛ فهذا قد يؤدي إلى فقدان القوام المطلوب في الوصفة.
- استخدم جهاز الخفق مع وضع الغطاء دائماً.
- لا تنزع الدورق من جسم المحرك أثناء عمل الجهاز.
- لتجنب احتمالية الإصابة بجروح أو تلف الجهاز، لا تدخل يديك أو أية أدوات داخل الدورق أثناء عمل الجهاز. من الممكن استخدام مِبْسَط عندما يكون الجهاز مطفئاً.

تحذيرات عامة

- بعد نزع التغليف، تأكد من تكامل المنتج. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز و توجه فقط إلى الشخص المتخصص.
- الكيس البلاستيكي الذي يحتوي على المنتج لا يجب تركه في متناول الأطفال حيث أنه مصدر كبير للخطر.
- في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي و قابس الجهاز، قم بتغيير مأخذ التيار بأخر من نوع مناسب من قبل شخص متخصص. لا ننصح باستخدام محولات، مأخذ تيار متعددة، و/أو وحدات تطويل. في حالة ضرورة استخدامهم، استخدم فقط محولات بسيطة أو متعددة وحدات تطويل ملائمة للوائح الأمان السارية، مع الانتباه لعدم تجاوز حد الجهد الموضح على المحول و/أو وحدة التطويل.
- يجب توصيل النماذج المزودة بمأخذ أرضي في موصل أرضي فعال كما هو واضح في لوائح الأمان الكهربائي.
- في حالة توقف الجهاز عن العمل توجه فقط إلى مركز مفوض للخدمة.
- يجب تخصيص الجهاز فقط للاستخدام الذي تم تصنيعه من أجله. أي استخدام آخر يعد غير مناسب و من ثم فهو خطر. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولاً عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام، أو الاستخدام الخاطئ و غير المسؤول و/أو عن الإصلاحات التي قام بها شخص غير متخصص.
- تأكد أن الأيدي و الشعر و الملابس و أدوات الطهي خارج الوعاء قبل تشغيل الجهاز. **فالشفرات يمكن أن تقطع: استخدمها بحذر.**
- انتبه بشكل خاص لقواعد الأمان الأساسية التالية:**
- لا تقم بتشغيل الخلاط و هو فارغ.
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو منمادة.
- لا تستخدم الجهاز و أنت حافي الأقدام أو بأقدام منمادة.
- لا تنزع القابس من مأخذ التيار بسحب كبل التغذية.
- لا تترك الجهاز يتعرض إلى العوامل الجوية (أمطار، شمس، جليد، الخ).
- لا تسمح أن يستخدم الجهاز الأطفال أو ذوي الاحتياجات الخاصة بدون رقابة.

وصف الخلاط

A وحدة تعبير (يقب)

B غطاء

C الدورق الزجاجي

D جسم المحرك

E مؤشر ON/OFF / مؤشر ضبط السرعة.

F زر "P" للتشغيل المتقطع

وصف مطحنة حبوب القهوة

G. وعاء لحبوب القهوة

H. قاعدة لوعاء حبوب القهوة

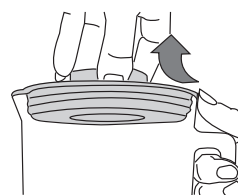
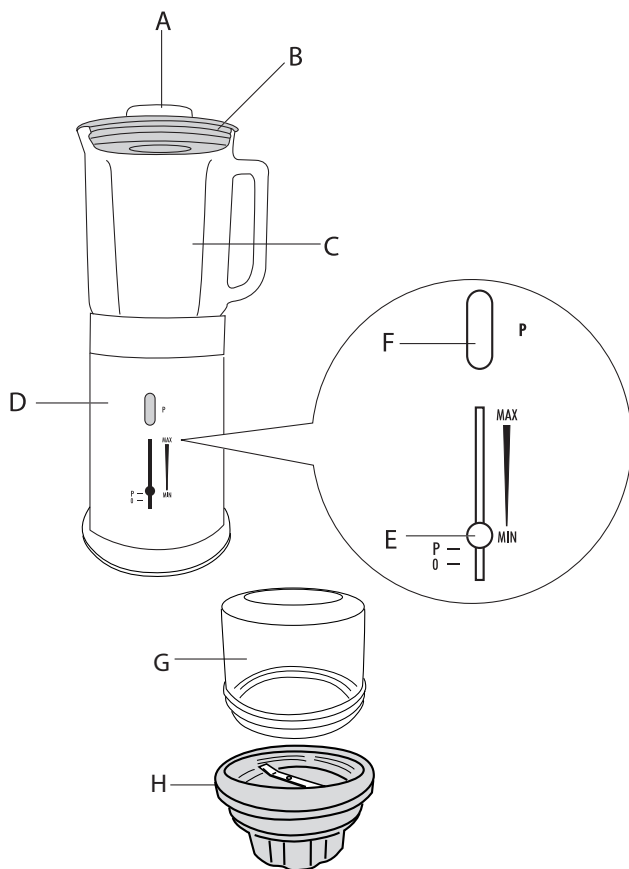


fig.1

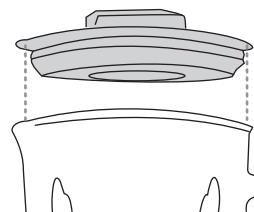


fig.2

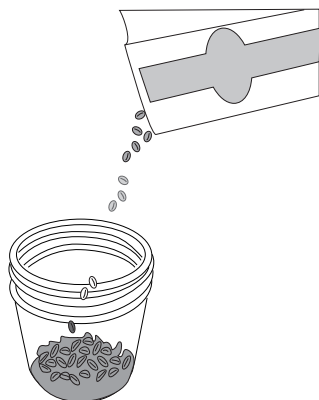


fig. 3

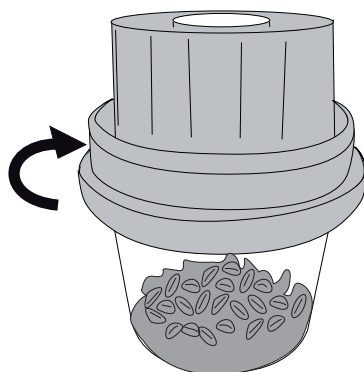


fig. 4

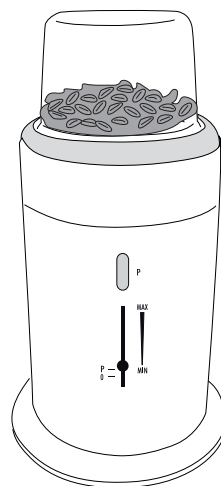


fig. 5

خلاط

تعليمات الاستخدام



De' Longhi Appliances

via L. Seitz, 47
31100 - Treviso - Italia