

BLACK & DECKER®

Food Processor



FX750 USE & CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should be followed, including the following:

Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.

To protect against the risk of electric shock, **DO NOT IMMERGE** the appliance, cord set or plug in water or other liquids.

To clean, wipe the exterior with a damp cloth.

Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Never leave an appliance unattended when in use.

Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use before assembling or disassembling parts, and pull from power outlet. Never pull the cord. While unplugging from power outlet.

Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorised service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.

The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or touch hot surfaces.

Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.

Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).

Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.

When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired and rated for its use.

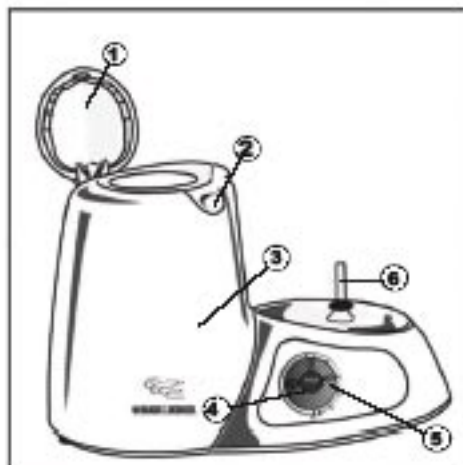
This product is intended for household use only.

Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Black & Decker-Owned or Authorised Service Centre for repair.

Care should be taken when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts Identification



1 Safety Cover

2 Safety cover release

3 Main unit

4 Turbo/Pulse button

5 On/Off Speed control

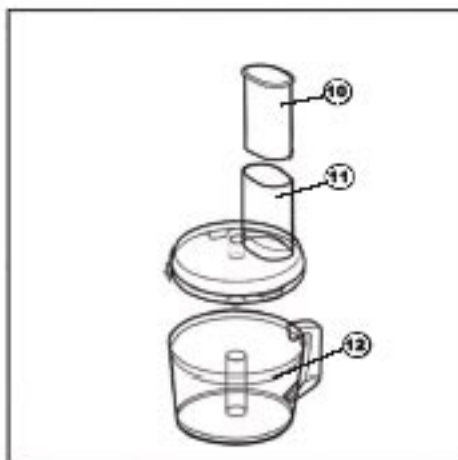
6 Spindle



7 Blander jar

8 Measuring cap (1 oz)

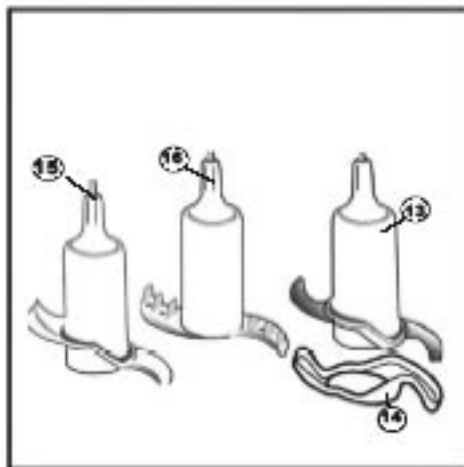
9 Blender lid



10 Food pusher

11 Food processor lid

12 Food processor bowl



13 Chopping blade

14 Chopping blade cover

15 Kneading blade

16 Whisking blade



17 Blade storage

18 Blade storage cover

19 Thick shredding blade

20 Thin shredding blade

21 Thin slicing blade

22 Thick slicing blade

23 Grazing blade

24 French fry blade

25 Disc Holder



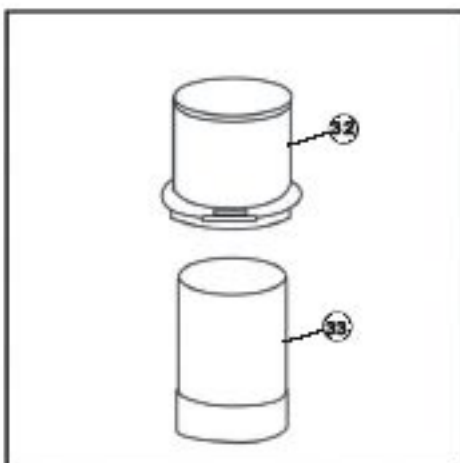
26 Juice extractor pusher

27 Citrus juicer filter

28 Citrus juicer reamer

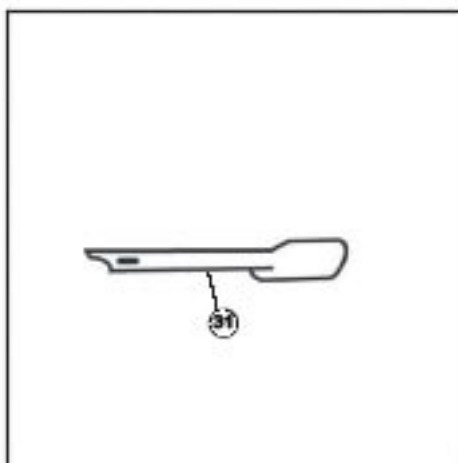
29 Juice extractor filter

30 Juice extractor lid



32 Dry mill lid

33 Dry mill jar



31 Spatula

YOUR FX750 FEATURES

1. 1000 Watts power for a variety of food processing tasks
2. Variable speed control with turbo/pulse option for perfect processing
3. 1.5 Ltr Blender & food processing jar to meet the processing needs of a large family
4. 50grams dry grinding mill for all your dry grinding needs
5. Stainless Steel accessories/blades for durability and performance
6. Safety lock-on facility for extra safety
7. Storage to house all accessories/blades after use
8. Non-slip feet for stable operation
9. Blades/Accessories

Functions

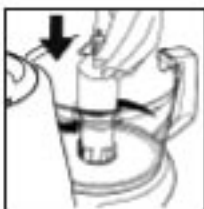
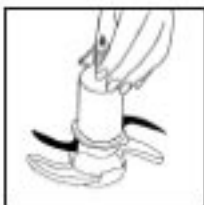
Chopping blade		Cutting/Chopping
Blender		Blending/Mixing/Beating
Cutting Disc	Fine Slicing Disc Coarse Slicing Disc Fine Shredding Disc Coarse Shredding Disc	Fine Slicing Coarse Slicing Fine Shredding Coarse Shredding
Chipping Disc		Cutting French Fries
Kneading Blade		Dough Kneading
Juice Extractor Accessory		Juice Extraction/ Pulp Making
Citrus Press		Citrus Juicing
Mixing Accessory		Whipping/Whisking Beating/mixing
Grinding		Grinding Coffee Beans & Dry Masalas

HOW TO USE YOUR FX750

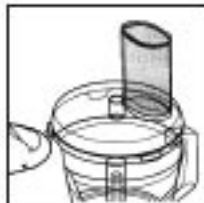
The food processor is intended for household food processing needs only

Chopping blade (13)

1. Fit the processor bowl (12) and slip the chopping blade after removing the protective cover (14) on the shaft.
2. Place the food into the bowl.
3. Fit the lid and lock, "CLICK" it into place.
4. Plug in the processor.
5. Use the food pusher (10) to add food into the processor bowl (12) through the feeder tube.
6. When the processing is complete, remove the blade from the bowl before removing the processed food.
7. After cleaning, always replace the protective cover (14) on the metal chopping blade (12).



**WARNING: USE EXTREME CAUTION - BLADES ARE SHARP.
ALWAYS HANDLE THE CHOPPING BLADE BY ITS CENTRAL PLASTIC SECTION.**



Kneading blade (15)

1. Fit the processor bowl (12) and the kneading blade (15) over the shaft and press firmly into place.
2. Place the ingredients into the bowl.
3. Fit the lid and lock "CLICK" into place.
4. Plug in the processor.
5. Turn the processor on & select medium speed.
6. Remove the blade from the bowl before removing the dough.



When kneading dough, do not operate the machine longer than 20 seconds. Wait at least 2 minutes before operating the machine again.



FOR SAFETY, ALWAYS LEAVE THE PUSHER IN PLACE WHILST OPERATING THE PROCESSOR

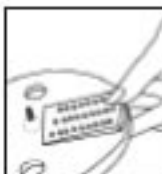


Whisking blade (16)

1. Fit the processor bowl (12) and the whisking blade (16) over the shaft and press firmly into place.
2. Place the ingredients into the bowl.
3. Fit the lid and lock, "CLICK" it into place.
4. Plug in the processor.
5. Turn the processor on & selecting maximum speed.



NEVER USE THE WHISKING BLADE FOR DOUGH KNEADING.



Slicing, shredding, chipping and grating blades (19) (20) (21) (22) (23) (24)

1. Fit the required disc on to the disc holder (25). Fit the processor bowl (12) and the disc holder over the shaft & press firmly into place.
2. Fit the lid and lock, "CLICK" it into place.
3. Plug in the processor.
4. Turn the processor on & select maximum speed.
5. Using the pusher, press the ingredients down towards the disc.
Never use your fingers to push the food down the feed tube.



DO NOT OVERLOAD THE BOWL.



WARNING: USE EXTREME CAUTION-BLADES ARE SHARP.



Citrus juicer (27-28)

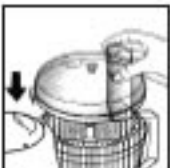
1. Fit the processor bowl (12) over the shaft and place the citrus filter (27) on the bowl.
2. Rotate anti-clockwise. Ensure that the citrus press bowl tab has "CLICKED" into place.
3. Place the citrus juicer reamer (28) into the centre of the citrus press bowl, with its shaft inside the central column of the bowl.
4. Plug in the processor
5. Place fruit on citrus cone and hold with a cupped hand.
6. Turn speed control to Minimum.



WARNING: ALWAYS OPERATE THE JUICER AT MINIMUM SPEED ONLY.

Juice extractor (29-31)

1. Fit the processor bowl (12) as detailed previously.
2. Fit the juice extractor filter assembly (29) into the processor bowl (12). (For perfect fitting of juice extractor seive, please press them together 3-4 times)
3. Fit the juice extractor lid (30) over the extractor and rotate anti-clock wise, ensuring that the lid tab has "CLICKED" into place.
4. Plug in the processor.
5. Turn speed control to medium for soft fruits and maximum for hard fruits.
6. Use the juice extractor pusher (31) to add fruit into the feed tube.
7. If the juice extractor becomes clogged during use, turn the processor off and remove the pulp using the spatula.



FOR SAFETY REASONS, ALWAYS USE THE PUSHER WHEN PUTTING FRUIT INTO THE FEEDER TUBE.

Blender (7)



1. Open the safety cover by pressing the safety cover release (2).
2. Place the blender (7) into its location on the processor body, with handle to the left. Turn anti-clockwise until the blender "CLICKS" into place and the arrows are aligned.

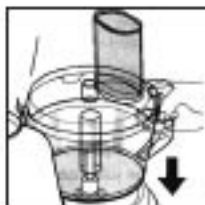


3. Place food in the blender.
4. Place the lids (8) and (9) on the blender.
5. Place the processor bowl (12) and processor lid (11). Ensure that the lid tab has clicked into place. The blender will not operate if the processor lid is not 'clicked' in place.
6. Plug in the processor.



7. Always operate the blender with the lid in place.
8. When blending warm liquids, remove the measuring cup (8).
9. Never operate the blender with more than 1000ml of liquid or when empty.

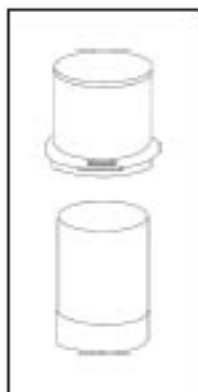
TO REMOVE BLENDER, YOU MUST FIRST UNLOCK AND REMOVE THE PROCESSOR LID.



FOR SAFETY, DO NOT FIT ANY ATTACHMENTS INTO THE FOOD PROCESSOR BOWL WHEN USING THE BLENDER.

Dry Grinding Mill (32)

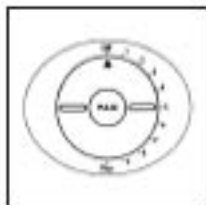
1. Open the safety cover by pressing the safety cover release (2).
2. Place the ingredients into the dry grinding mill and then place the transparent cover over the bowl, and turn the cover clockwise until it "CLICKS" into place.
3. Fit the food processor bowl (12) & turn the lid (11) anti-clockwise to lock it. The mill will not operate if the processor lid has not 'clicked' into position.
4. Plug in the processor & use the speed knob/pulse button to operate the unit.
5. Never operate the mill when empty.



Food Guide

Ingredients	Runtime	Speed	Qty
Pepper/Coffee beans	15-25 sec	10	40 gms
Pulses	25-35 sec	15	50 gms

Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. After operating continuously for 1 minute, let it cool down for at least 3 minutes before operating it again.



Operating controls

1. The processor and blender control dials have settings as follows:
Off/0+max (variable speed)
Turbo/Pulse



2. Using the pulse button allows greater control over the texture of the food produced. It is also used for short 'bursts' of processing or blending.

Operating the food Processor

Setting up

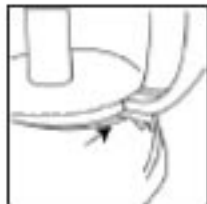


1. Ensure that the processor is unplugged from the mains.
2. Lock the safety cover (2).
3. Place the processor bowl (12) onto the processor body (5). (there is no need to turn the bowl).










THE FOOD PROCESSOR WILL NOT OPERATE WITHOUT THE SAFETY COVER IN PLACE.

4. When fitted correctly, the handle of the processor bowl will be to the right of the assembly and the ridge on the base of the bowl will fit into the slot at the back of the processor body.



5. Fit the appropriate blade attachment onto the motor.

EASY REFERENCE TABLE

Attachments & tools Name	Function	Type of food	Max Vol	Speed	Time	Special note
	Chopping	Meat, vegetables, cheese, chocolate	700g	4-11x	15-30 sec	pulse gives control over texture
	Blending	Soups, drinks	700g	1-6	30 sec	
	Pureeing	Cooked vegetables and potatoes, fruit	600g	5-6	10-15 secs	
	Mixing	Pasty, scones	350g	5-max	1 min max	max vol – weight of flour
		Cake (total weight)	1 kg	5-max	1 min max	
	Kneading	Bread dough	600g flour 400ml water	max +2 min rest	30 sec	max vol – weight of flour Do not over process
	Slicing	Vegetables, cheese, potatoes, fruit				5-6
	Shredding	Vegetables, cheese, fruit, chocolate				5-6
	Whisking	Egg Whites (min 2-max 6)	6 eggs	6-max	5-2 mins	
	Cream		570ml	6	40-50 sec	Do not over process
	Juicing	Citrus fruits-orange, grapefruit, lemon, lime, cut into halves	1 lt			Press down on to moving disc press with cupped hand. Always use slower speed
	Juicing	Apple, pineapple, grapes, all fruits except citrus and vegetables like carrots, etc	1 lt	Max		
	Blending/ liquiding	Soup, purees, drinks, milk shakes, bases	1.5 lt	5-6	15 sec- 1 min	Begin with low speed and increase to high if required

DO NOT PROCESS FOR LONGER THAN RECOMMENDED TIME

DO NOT EXCEED RECOMMENDED MAXIMUM VOLUMES

HOW TO CARE FOR YOUR FOOD PROCESSOR

Other than the cleaning mentioned in this manual, no other servicing or maintenance of this appliance is required. Repairs, if necessary, must be performed by a Black & Decker Authorized Service Center.

1. Switch the processor off and unplug from the electrical socket.
2. All accessories and processor tools can be washed in hot soapy water except for the processor body (5).
3. The stainless steel blades, citrus press and the juice extractor are the only dishwasher -safe items.
4. Clean the processor body by wiping with a damp cloth.
5. To clean the blender (7) fill with warm water and washing liquid, run for 30 seconds on maximum speed and repeat as necessary.

WARNING: EXTREME CARE MUST BE TAKEN WHEN WASHING THE METAL BLADES AS THESE ITEMS ARE EXTREMELY SHARP.

ALWAYS UNPLUG THE PROCESSOR BODY BEFORE CLEANING.

General Care

- Do not attempt to sharpen the cutting edges of the knife blade or the Discs - They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

To store the unit, push the cord into the storage compartment at the back of the unit.

Storage

This food processor has been designed so that most of the attachments can be stored 'on-board'.



DAILY USE CHART

Food/Result	Attachment	Special Instructions
Apples, Chopped	Chopping Blade	Peel (if desired), quarter and core. Cut each 1/4 in half coarsely. Add up to 1 cup (240 ml) at a time.
Apples, Sliced	Slicing Disc	Grate quarters horizontally. Use firm pressure.
Avocado, Sliced	Slicing Disc	Peel, quarter and core. Arrange quarters (back to back) in Chute, alternating thick and thin ends. Use firm pressure.
Baby Food	Chopping Blade	See "Feeding Baby Food" (pg.10) for techniques.
Bananas, Mashed	Chopping Blade	Use ripe fruit. Peel and cut into 1" (25mm) pieces. Process up to 3 bananas at a time.
Bananas, Sliced	Slicing Disc	Peel and cut in half. Place cut side against. Use light pressure.
Bread (Dry) Finely Crumbed	Chopping Blade	Break bread into pieces. Process until crumbed to desired fineness.
Bread (Fresh) Coarsely Crumbed	Chopping Blade	Use up to 4 slices in quarter. Process until crumbed to desired fineness.
Cabbage, Chopped Add up to 2 cups (480 ml)	Chopping Blade	Core and cut into 1" (25 mm) pieces at a time. Pulse to desired fineness.
Cabbage, Coarsely Shredded	Coarse Slicing Disc	Cut into pieces to fit Chute. Use light pressure (Empty bowl as cabbage reaches lower rim of Bowl Cover).
Cabbage, Finely Shredded	Fine Shredding Disc	Cut into pieces to fit Chute. Use light pressure. (Empty bowl as cabbage reaches lower rim of Bowl Cover).
Carrots, Chopped	Chopping Blade	Peel and cut into 1" (25mm) lengths. Add up to 2 cups (480 ml) at a time. Pulse to desired fineness.
Carrots, Shredded	Shredding Disc	Position in Chute and shred.
Carrots, Sliced	Slicing Disc	Cut to fit Chute - 1/2 1/2 (30mm) Peel Chute, alternating thick and thin ends.
Celery Sliced	Slicing Disc	Remove strings and cut each stalk coarsely in third. Place upright in Chute. For best results, slice more than 1 stalk at a time. Use firm pressure.
Cheese	Chopping Blade or Disc	
Chocolate, Grated	Chopping Blade	Use room-temperature chocolates. Cut squares into quarters. Add up to 2 quartered squares or up to 1 cup (240 ml) chips to bowl. Process 15 to 30 seconds.
Coconut (Fresh), Grated	Chopping Blade	Remove brown husk and cut coconut meat into 1" (25mm) pieces. Add up to a cup (240ml). Process to desired fineness.
Coconut (Fresh), Shredded	Shredding Disc	Remove brown husk and cut coconut meat to fit Chute. Pack Chute. Use firm pressure.
Cookies, Cookies, Crumbed	Chopping Blade	Break up into bowl. Process until crumbed to desired fineness.
Cranberries, Chopped to desired fineness.	Chopping Blade	Add up to 2 cups (480 ml) and pulse.
Cream (Whipping or Heavy), Thickened	Chopping Blade	Add 2 cups (480 ml) to bowl and process until thickened (check after 30 seconds). If desired, sweeten with 2 to 3 tablespoons (30 to 45 ml) of confectioner's sugar.
Cucumbers, Chopped	Chopping Blade	Peel (if desired), halve lengthwise, and scoop out seeds (if tough). Cut into 1" (25mm) pieces. Add up to 2 cups (480 ml) at a time. Pulse to desired fineness.
Cucumbers, Shredded	Shredding Disc	Core to fit Chute (if necessary).
Cucumbers, Sliced	Slicing Disc	Core to fit Chute (if necessary). Use light pressure.

DAILY USE CHART

Food/Result	Attachment	Special Instructions
Eggplant, Sliced	Slicing Disc	Peel (if desired) and quartered or cut to fit Chute. Use firm pressure. For frying after slicing, salt and let stand in colander to drain of excess moisture.
Eggs (Hard Cooked), Chopped	Chopping Blade	Peel, dry and halve. Add up to 6 eggs at a time. Chop to desired fineness.
Fish (Boned, Raw), Chopped	Chopping Blade	Cut into cubes. Add up to 1 cup (240 ml) at a time. Pulse to desired fineness.
Fruit (Candied, Dried), Chopped	Chopping Blade	Pit and add up to 1 cup (240 ml) at a time. Add 1/2-cup (120 ml) flour per cup of fruit. (Subtract this flour from amount called for in recipe.)
Garlic Minced	Chopping Blade	With Processor running, drop clove down Chute. Quickly cover Chute and process 3 to 5 seconds. (Use this method to mince other small items, such as ginger root.)
Horseradish, Grated	Chopping Blade	Peel; cut into 1" (25 mm) cubes. Add up to 1 cup (240 ml). Process to desired fineness.
Lemons, Sliced	Slicing Disc	Choose lemons to fit Chute (if possible). Cut off one end and place lemon in Chute with cut end on Disc. Use firm pressure.
Lettuces, Sliced (no strips)	Slicing Disc	Cut wedges to fit Chute. (Never try to shred lettuce; it is too soft and delicate.)
Limes, Sliced	Slicing Disc	Choose limes, to fit Chute (if possible). Cut off one end and place lime in Chute with cut end on Disc. Use firm pressure.
Meat (Boneless, Uncooked)	Disc Slicing Blade	Position meat on cutting plate and freeze until partially frozen. (Pork, Chicken, Pork, Beef) Sliced (but not cold). Cut meat to fit Chute. (If meat is too cold, it can damage Processor.) Use firm pressure.
Meat (Boneless, Uncooked Chicken, Pork, Beef) Chopped	Chopping Blade	Cut into 1" (25 mm) cubes. Add up to 1 cup (240 ml) at a time.
Meat (Boneless, Cooked Ham, Pork, Lamb, Veal, Beef)	Chopping Blade	Cut into 1" (25 mm) cubes. Add up to 1 cup (240 ml) at a time. Chop coarsely for salads, finely chopped for spreads.
Melon, Sliced	Slicing Disc	Halve, remove seeds, cut to fit Chute, and remove rind. Use moderate pressure.
Mushrooms, Chopped	Chopping Blade	Wash (keep stems on). Add 5 or 6 mushrooms at a time and pulse to desired texture.
Mushrooms, Sliced	Slicing Disc	Cut a thin slice off 1 side of 2 mushrooms. Place cut sides directly on Disc in area beneath Chute. Place Cover on bowl and push remaining mushrooms sideways in Chute, alternating stems and caps. Use firm pressure.
Nuts (Hard, Almonds, Pecans), Ground	Chopping Blade	Add up to 1 cup (240 ml) at a time to dry bowl and pulse to desired fineness. (For best results, process frozen.)
Nuts (Hard, Almonds, Pecans), Very Finely Ground	Chopping Blade	Add 1/4-cup (60 ml) flour for 1 cup (240 ml) (Subtract this flour from amount called for in recipe.)
Nuts (Soft, Walnuts, Pecans, Brazil), Coarsely Chopped	Chopping Blade	Fill Chute with nuts. Use moderate pressure.
Nuts (Soft, Walnuts, Pecans, Brazil), Finely Chopped	Chopping Blade	Add up to 1 cup (240 ml) at a time. Pulse to desired fineness.
Olives, Chopped	Chopping Blade	Add up to 1 cup (240 ml) pitted or stuffed olives and pulse to desired fineness.
Olives, Sliced	Slicing Disc	Arrange pitted or stuffed olives (open end down) on Disc in area beneath Chute. Place Cover on bowl and slice using moderate pressure.
Onions, (Green (Scallions) Chopped)	Chopping Blade	Remove roots, trim tops, and cut into 1" (25 mm) pieces. Add up to 2 cups (480 ml) at a time and pulse to desired fineness. (Chopped pieces may be slightly longer than hand-chopped results.)

DAILY USE CHART

Food/Result	Attachment	Special Instructions
Onions, Green (Scallions), Sliced	Slicing Disc	Remove roots and soft parts of tops. Cut onions into 3" (75 mm) equal parts. Place upright in Chute and push slightly.
Onions, White, Chopped	Chopping Blade	Peel and quarter. (Cut large onions into eighths). Add up to 4 medium onions at a time and pulse to desired fineness.
Onions, White, Sliced	Slicing Disc	Peel and slice off ends. (Use whole, small onions for rings.) Position on Disc (For large onions, cut in half from top to bottom) wedge upright in Chute.) Use firm pressure.
Oranges, Sliced	Slicing Disc	Cut a slice off one end of orange. (If oranges are too large to fit Chute, halve lengthwise cutting straight down through stem.) Insert orange through bottom of Chute with sliced end down. Use firm pressure.
Parsley, Chopped	Chopping Blade	Wash and dry thoroughly. Chop to desired fineness.
Raspberries, Shredded	Shredding Disc	Position in Chute and shred.
Raspberries, Sliced	Slicing Disc	Halve crosswise and place upright in Chute with cut side on Disc.
Peaches, Sliced	Slicing Disc	Peel, halve, and pit firm, ripe peaches, position 2 halves in Chute and slice using firm pressure. (Sprinkle with lemon juice to prevent browning.)
Pears, Sliced	Slicing Disc	Quarter and core firm, ripe pears. Arrange quarters in Chute (back to back), alternating thick and thin ends. (Sprinkle with lemon juice to prevent browning.)
Peppers, Sliced	Slicing Disc	Cut into 3" (75 mm) lengths. Remove moderate cooking. Slice 1 piece at a time using firm pressure.
Peppers (Sweet, Red, Green), Chopped	Chopping Blade	Quarter and remove tops, seeds, and pith. Cut quarters crosswise in thirds. Add up to 1 pepper at a time and pulse to desired fineness. (Do not over-process.)
Peppers (Sweet, Red, Green), Sliced	Slicing Disc	Remove top from pepper. (If pepper is small enough to fit Chute, remove seeds and pith from top and leave pepper whole.) Halve larger peppers and remove seeds. Fit pepper into bottom of Chute by gently loosening pepper by the sides. Slice using moderate pressure.
Potatoes, Chopped	Chopping Blade	Peel (if desired), halve lengthwise, and scoop out seeds (if sought). Cut into 1" (25 mm) pieces. Add up to 2 cups (480 ml) at a time. Pulse to desired fineness.
Potatoes, Sliced	Slicing Disc	Cut ends from potatoes and place potatoes upright in Chute. Slice using moderate pressure.
Pineapple (Fresh), Sliced	Slicing Disc	Remove tops and cut into wedges to fit Chute. Trim off rind, eyes, and core. Insert wedges upright in Chute. Use firm pressure.
Peas, Chopped	Chopping Blade	Peel (if desired), quarter and cut each quarter in half crosswise. (If very large, cut quarters into thirds.) Add up to 1 cup (240 ml) pieces to bowl. Pulse to desired fineness.
Peas, Shredded	Shredding Disc	Cut to fit Chute. After processing, place shredded in cold water to prevent darkening. Drain before cooking. Dry well before frying.
Peas, Sliced	Slicing Disc	Peel (if desired). Use small peas for whole slices or cut larger peas to fit Chute.
Pumpkin, Washed	Chopping Blade	Peel, cut into 1" (25 mm) pieces, and simmer in salted water until tender. Drain well.
Radishes, Sliced	Slicing Disc	Remove roots and tops. Use moderate pressure.
Rhubarb, Sliced	Slicing Disc	Cut each stalk crosswise in thirds. Place upright in Chute. For best results, slice more than 1 stalk at a time. Use firm pressure.

DAILY USE CHART

Food/Result	Attachment	Special Instructions
Rutabaga, Sliced	Slicing Disc	Peel (if desired). Use small rutabagas for whole slices or cut larger rutabagas to fit Chute.
Salami (Hard Sausage), Sliced	Slicing Disc	Cut into 3" (75 mm) lengths. Cut larger salami to fit chute; smaller ones fit whole. Remove inedible casing; slice 1 piece at a time using firm pressure.
Squash (Butternut), Mashed (M)	Chopping Blade	Peel, cut into 1" (25 mm) pieces, and rinse in salted water and scrub. Drain well. Process up to 3 cups (750 ml) at a time.
Squash (Summer, Zucchini) Chute	Shredding Disc	Slice off ends, cut to fit horizontally in both chutes, seed, and drain at least 10 minutes in colander. Squeeze out excess moisture. (Wetted squash cooks quickly in butter or oil.)
Squash (Summer, Zucchini), whole Sliced	Slicing Disc	Peel (if desired). Use small squash for slices or cut larger squash to fit Chute.
Strawberries, Chopped	Chopping Blade	Hull and halve, if large. Add up to 3 cups (400 ml) at a time to bowl. Pulse to desired fineness.
Strawberries, Pureed	Chopping Blade	Hull and halve, if large. Add up to 3 cups (400 ml) at a time to bowl. Process 10 seconds (Use in fruit topping or gelatin desserts.)
Strawberries, Sliced	Slicing Disc	Hull. Arrange berries on their sides in Chute for lengthwise slices. Use very light pressure.
Sweet Potatoes (Yams), raw	Chopping Blade	Peel, cut into 1" (25 mm) pieces, and rinse in salted water and scrub. Drain well. Process up to 3 cups (750 ml) at a time.
Tomatoes, Chopped	Chopping Blade	Quarter and remove peel and seeds (if desired). Add up to 3 medium tomatoes at a time. Pulse to desired fineness.
Tomatoes, Sliced	Slicing Disc	Select tomatoes small enough to fit Chute or halve, if necessary. Peel (if desired) and remove stem end. Insert tomato through bottom of Chute. For thinner slices, turn tomato on its side. Use medium pressure.
Tumpis, Sliced	Slicing Disc	Peel (if desired). Use small tumpis for whole slices or cut larger tumpis to fit Chute.
Water Chestnut Sliced	Slicing Disc	Fill Chute. Use moderate pressure.
Vegetables (Various), Julienne or Matchstick Cut	Slicing Disc	Slice Vegetable (such as zucchini, cucumber or zucchini). Hold Cover. Pusher inserted part way to form a cup at the bottom of the Chute. Rock slice lightly in Chute with one edge at right angle to Cover. Slice again.

QUANTITY GUIDE & TYPICAL YIELDS FOR JUICE EXTRACTOR

VEGETABLES	QTY	YIELD
Beet Greens	500g	150ml Juice
Beets	4-6 medium	300ml Juice
Cabbage	500g	300ml Juice
Carrots	500g	300ml Juice
Onions	4-6 large stalks	300ml Juice
Cucumbers	1 medium	150ml Juice
Lettuce	5-6 large leaves	70ml Juice
Onions	4 medium	100ml Juice
Parsley	2 cups	50ml Juice
Peppercorn, green	1	100ml Juice
Spinach	500g	50ml Juice
Watercress	500g	50ml Juice
Apples	1 medium	50ml Juice
Cantaloupe	1 medium	600ml nectar
Cantaloupe	1 large	300ml Juice
Watermelon seedless	2 cups	300ml Juice
Lemons	1	50ml Juice
Oranges	1	100ml Juice
Peaches	2 (1 1/2")	300ml nectar
Pears	2 (1 1/2")	300ml nectar
Pineapple	1 whole, peeled and cored	400ml Juice
Rhubarb	4 stalks	300ml Juice
Strawberries	2 cups	300ml nectar

Note: These quantities are approximate. The yield will vary depending upon where and under what conditions the vegetable or fruit are grown.

HINTS & TIPS

Food Size

When chopping, quarter foods or cut them into 1" (25mm) pieces. As large pieces chop unevenly, with some particles coarse and others over processed. When slicing or shredding foods which are too large for the Food Chute, cut them down to size i.e. to fit (approximately) 3 1/2" (90 mm) for best results.

Process long, narrow food upright through the food chute for round & even slices. For long shreds or slices, arrange 2 1/2" (65 mm) food pieces horizontally in the Food Chute. These are attractive in salads, Oriental dishes, and vegetable dips .

Food Quantity.

Medium-sized loads chop more evenly than large ones. If your recipe calls for 4 medium onions, for instance, chop them 2 at a time; it takes a few seconds longer, but the food will be evenly chopped without being over-processed. Remember: A large load gives uneven results.

Food Temperature

Fruits, vegetables, and medium-hard cheeses should be processed at refrigerator temperature. Parmesan and Romano cheese should be processed at room temperature. When slicing raw meat, it should be partially frozen (firm, but not solid).

Food Quality

Fresh, crisp, and firm fruits and vegetables process best. This does not mean you cannot use up an old carrot or a limp piece of celery, but you should not expect the same results you would get with fresh produce.

For uniform texture, use a spatula to scrape down the sides of the bowl when necessary.

Liquids

Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in the Bowl.

Other Techniques

Process dry ingredients first and moist ingredients later when making several different recipes or using several different foods in a recipe. This reduces the number of times the Bowl must be washed and dried.

Wash and remove inedible parts of food before processing.

Chop raw meat with the Chopping Blade only. Chop a maximum of 1Cup (240 ml) at a time.

RECIPES

Onion Soup au Gratin

Makes: 4 (1-1/2 cups/360 ml) servings

Ingredients

- 5 medium onions
- 2 tablespoons (30 ml) butter or margarine
- 1 teaspoon (5 ml) sugar
- 1 tablespoon (15 ml) all-purpose flour
- 3 cups (720 ml) water
- 4 oz. (114 gms) Swiss or Gruyere cheese cut to fit food chute
- 4 slices French bread - 1 inch thick (25 mm) toasted
- 2 cans (10 1/2 oz./300 gms each) condensed beef broth



Position Course Slicing Disc in Bowl. Cut onions to fit Food Chute and slice. In a 4 quart saucepan (4 L), melt butter or margarine. Add onions, sprinkle with sugar. Saute, covered, over low heat 15 minutes, stirring occasionally. (Onions should not brown)

Stir in flour. Then add beef broth and water, stirring constantly, until mixture starts to boil. (Adjust heat as necessary) Simmer uncovered for 20 minutes.

Position Fine Shredding Disc in Bowl. Shred cheese. Divide soup into 4 oven-proof bowls. Top each with a slice of bread and shredded cheese.

Bake in 400°F (200°C) preheated oven or heat in microwave oven until cheese melts and soup is hot.

Fresh Mushroom Soup

Makes: 6 (3/4 cup/180 ml) servings

Ingredients

- 2 tablespoons (30 ml) butter or margarine
- 1 medium onion, quartered
- 1/2 cup (228 gms) mushrooms
- 2 tablespoons (30 ml) all-purpose flour
- 2 cups (480 ml) chicken broth
- 2 cups (480 ml) milk



In 4 quart (4 L) saucepan, melt butter or margarine. Position Chopping Blade in Bowl; add onion. Process to finely chop. Saute in saucepan.

Position Fine Slicing Disc in Bowl. Slice mushrooms. Add to skillet and saute until soft. Stir in flour. Then add broth, stirring constantly, until mixture thickens.

Add milk, heat gently until soup is hot (but not boiling). Season with salt and pepper, if desired.

Chunky Tomato Salsa

Makes: About 5 cups (1.2 L)

Ingredients

- 1/4 cup (60 ml) parsley
- 1 clove garlic, peeled
- 1 green pepper, cut into 1" (25 mm) pieces
- 1 red pepper, cut into 1" (25 mm) pieces
- 1 medium onion, quartered
- 8 medium tomatoes, peeled and quartered
- 1 can (6oz/170 gms) tomato paste
- 1/4 cup (60 ml) red vinegar
- 1-2 teaspoons (5-10 ml) cumin



Position Chopping Blade in Bowl. Add parsley. With processor running, drop garlic through Food Chute. Process to chop. Transfer to coarse 4 quart (4 L) saucepan.

Reposition Chopping Blade; add onion. Process to chop. Transfer to saucepan. Repeat with peppers and tomatoes, chopping peppers, one at a time, and tomatoes, 2 at a time. Add remaining ingredients - stir to mix. Bring to a boil. Simmer, uncovered, for about 2 hours, or until thick. Store in refrigerator for 2 weeks or freeze.

Overnight Cabbage Slaw

Makes: 8-1 cup (240 ml) servings

Ingredients

- 1/2 medium cabbage, cut in wedges
- 1 small sweet or red onion, halved
- 1/2 medium green pepper
- 2 carrots, peeled
- 2/3 cup (160 ml) vinegar
- 1/3 cup (80 ml) vegetable oil
- 1/4 cup (60 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/4 teaspoon (1 ml) pepper



Position Fine Slicing Disc in Bowl. Slice cabbage, onion and pepper. When vegetables reach the top of bowl, transfer to an extra-large bowl and slice the remaining quantity.

Position Coarse Shredding Disc in Bowl. Shred carrots. Add to cabbage mixture. Position Chopping Blade in Bowl. Add vinegar, oil, sugar, salt and pepper. Process until well mixed, about 10 seconds. Pour over vegetables & stir to combine. Refrigerate cover at least 8 hours before serving. Before serving stir thoroughly, then drain.

Quick Cheese Pizza Crust:

Makes: 2-14 Inch (36 cm) pizzas

Ingredients

- 2 Sachet (1/4 oz/7 gms each) active dry yeast
- 2 teaspoons (10 ml) sugar
- 1 cup (240 ml) lukewarm water (110 - 115°F/44-48°C)
- 3 cups (720 ml) all-purpose flour
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 2 tablespoons (30 ml) vegetable oil topping
- 1jar (14 oz/ 400 gms) pizza sauce
- 1package (16 oz./454gms)mozzarella cheese (chilled in freezer 20 minutes before using), cut to fit food chute



Stir yeast and sugar into water and let stand 5 minutes. Position kneading Blade in bowl. Add flour and salt. Turn processor on and put yeast mixture through Food Chute. Add oil and process until dough forms a ball. If dough sticks to side of bowl, add more flour, 1 tablespoon (15 ml) at a time. Process about 60 seconds. Let dough rest 10 minutes. Divide dough evenly into 2 balls. Stretch or roll each ball to fit a lightly oiled 14" (36 cm) pizza pan. Top with pizza sauce.

Position Fine Shredding Disc in Bowl. Shred cheese. Spread cheese evenly over pizza sauce and add other toppings if desired. Bake in pre-heated 400°F (205°C) oven for 20 to 25 minutes.

Whole Wheat bread

Makes 1-9" x 5" (23 x 13 cm) loaf

Ingredients

- 2 cups (480 ml) all-purpose flour
- 1 cup (240 ml) whole wheat flour
- 2 tablespoons (30 ml) brown sugar
- 2 tablespoons (30 ml) soft butter or margarine
- 1-1/2 teaspoon (7 ml) salt
- 1 Package (1/4 oz/7 gms) active dry yeast
- 1/4 cup (60 ml) lukewarm water (110-115°F/44-48°C)
- 2/3 to 1cup (160-240 ml) lukewarm water (110-115 °F/44-48 °C)



Position Kneading Blade in Bowl. Add flour, sugar, butter or margarine and salt. Process until blended, about 5 seconds. In a small bowl, add yeast to 1/4 cup (60 ml) water. Stir and allow to dissolve, about 10 minutes. With processor running, add yeast mixture through food chute, then add only enough water, in a slow stream, to make dough form a ball.

Stop processor (add only enough water to form a soft dough). Turn dough out and with floured hands, toss or fold dough over 9-10 times. Shape into a ball. Place dough in greased bowl and rotate to grease surface. Cover and let rise in warm place until dough doubles in size, about 1-1/2 hours. With floured hands, punch down and toss until no longer sticky. Form into smooth ball. Cover with bowl and let rest 15 minutes. Shape into loaf. Place in well greased 9 x 5 inch (23 x 13 cm) pan. Keep the dough covered (approx. 1 hr) until it doubles in size. Bake in preheated 375°F (190°C) oven for 35-40 minutes. Remove from pan immediately, cool before slicing.

Pasta Banana Toss

Makes: 4 (2 cups/480 ml) servings.

Ingredients

3 medium carrots, peeled
1 medium onion, quartered
4 oz. (114 gms) broccoli, cut in 2" (50 mm) pieces
1 medium zucchini
6 medium mushroom 8 oz. (228 gms) favourite pasta
4 oz. (114 gms) sliced deli ham
1/4 cup (60 ml) milk
3 tablespoons (45 ml) parmesan cheese



Position Coarse Slicing Disc in bowl. Slice carrots and onion. In 4 quart saucepan(4 L), steam carrots until just done (about 7 minutes). Add broccoli to carrots after 3 minutes.

Position Fine Slicing Disc in bowl. Slice zucchini and mushrooms. Add to carrot mixture for last 2 minutes of steaming.

Transfer steamed vegetables to large mixing bowl (reserve water in saucepan). In same saucepan, add additional water and cook pasta as directed on package. Position Fine Slicing Disc in bowl. Roll up ham slices and slice for a coarse, chopped result. Add to steamed vegetables along with remaining ingredients; stir to blend.

When pasta is just done, drain and return to pot. Add vegetable mixture. Over low heat, toss vegetables with pasta until well mixed and thoroughly heated. Season to taste.

Peanut Butter Chip Cookies

Makes: about 2-1/2 dozen cookies.

Ingredients

1 cup (240 ml) roasted salted peanuts
1 cup (240 ml) packed brown sugar
1/3 cup (80 ml) butter or margarine, softened, cut into 6 pieces
1 egg
1 cup (240 ml) all-purpose flour
1/2 cup (120 ml) semi-sweet chocolate morsels
1/2 teaspoon (2 ml) baking soda
1 teaspoon (5 ml) vanilla



Position Kneading Blade in bowl. Process peanuts until a butter forms (about 2 minutes). Add sugar and butter, process until smooth (15 seconds).

Scrape down bowl as necessary. Add egg and vanilla, process 5 seconds. Add flour, chocolate morsels and baking soda. Pulse just until flour is bent into mixture (about 5 times).

Shape dough into balls using 1 tablespoon (15 ml) dough for each. Place on greased cookie sheets, about 2" (50 mm) apart. Flatten each cookie with fork in a crisscross pattern to 1/4" (6 mm) thick. Bake in preheated 350°F (175°C) oven for 12 minutes, or until cookies are firm to the touch. Cool on wire racks.

Note: Cookie dough may be stored in refrigerator for 1 week or in freezer up to 6 months.

Aloha Carrot Cake

Makes: 1 (9"/23 cm sq.) cake

Ingredients

- 3 medium carrots, peeled
- 1 cup (240 ml) sugar
- 1/2 cup (120 ml) vegetable oil
- 2 eggs
- 1 teaspoon (5 ml) baking powder
- 1 teaspoon (5 ml) baking soda
- 1 teaspoon (5 ml) cinnamon
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/4 teaspoon (1 ml) mace
- 1-1/2 cups (380 ml) all-purpose flour
- 1 can (8oz/227 gms) crushed pineapple, undrained



Preheat oven to 375°F (190°C). Position Chopping Blade In Bowl with Coarse Shredding Disc above it. Shred carrots. Insert the kneading blade in to the food processor bowl. Add sugar, oil, eggs, baking powder, soda, cinnamon, salt and mace. Process to mix, for 30 seconds. Add flour. Process to combine 15 seconds. Add pineapple. Pulse until just mixed, for about 2 to 3 seconds. Turn into a greased and floured 9" (23 cm) square baking pan. Bake until cake springs back when lightly touched in center, 30 to 35 minutes. Cool and remove from pan. Frost with Cream Cheese frosting (see below). Refrigerate any left over portion.

Cream Cheese Frosting

Makes: 1 cup (240 ml)

Ingredients

- 1 package cream cheese, (3 oz/85 gms) chilled, cut in 4 pieces
- 2 tablespoons soft butter or margarine(30 ml)
- 2-3 teaspoons (10-15 ml) lemon juice
- 1-1/2 cups (380 ml) confectioner's sugar
- 1/4 teaspoon (1 ml) mace



Position Blender. Drop cream cheese through food chute, one piece at a time, with processor running. Turn off. Add butter and lemon juice. Process to mix ingredients, 3 to 4 seconds. Add sugar and mace and process until smooth, 15 to 20 seconds.

Apple Crisp

Makes: 6 (3/4 cup/180 ml) servings

Ingredients

- 6 medium cooking apples, peeled, cored, quartered.
- 2 tablespoons (30 ml) lemon juice
- 1 cup (240 ml) quick oats, uncooked
- 1 teaspoon (5 ml) cinnamon
- 1/2 cup (120 ml) all-purpose flour
- 1/2 cup (120 ml) butter or margarine, chilled, cut in 6 pieces
- 3/4 cup (180 ml) packed brown sugar



Preheat oven to 375°F (190°C). Position Disc in bowl with slicing side up and slice apples. empty into ungreased 9" (23 cm) square baking pan. Sprinkle lemon juice over apples. Position Chopping Blade in Bowl; add remaining ingredients. Process until crumbly, about 10 seconds. Crumble evenly over apples. bake until apples are tender, 40 to 45 minutes. Serve warm or cold, plain, or with ice cream, or sweetened whipped cream.

Note: Substitute 5 to 6 cups (1.2 to 1.4 L) fruits in season such as peach rhubarb. With rhubarb, add 1/2 cup (120 ml) sugar to fruit.



Pecan Crescents

Makes: 2-1/2 dozen cookies

Ingredients

3/4 cup (180 ml) pecans

1-1/2 cups (360 ml) all-purpose flour

3/4 cup (180 ml) butter or margarine, softened, cut into 10 pieces

1/3 cup confectioner's sugar

1/2 teaspoon vanilla

Position Blender. Add pecans; pulse until coarsely chopped. Add butter, flour, confectioner's sugar and vanilla; pulse just until flour is blended into mixture (about 8 pulses).

Roll 1 tablespoon (15 ml) at a time in the palms of hands, into a 3" (75 mm) long roll. Place the rolls 1" (25 mm) apart on an ungreased cookie sheet and curve into a crescent. Bake in preheated 375°F (190°C) oven for 12 minutes or until set, but not browned. Dust lightly with confectioner's sugar before serving.

One Crust Standard Pie Crust

Makes: 1 (9"/23 cm) pie crust

Ingredients

1 cup (240 ml) all-purpose flour

1/2 teaspoon (2 ml) salt

1/4 cup (60 ml) vegetable shortening, room temperature, divided in 3 pieces.

1 tablespoon (15 ml) butter or margarine,

frozen 3 tablespoons (45 ml) cold water



Position Kneading Blade in Bowl. Add flour, salt, vegetable shortening and butter or margarine. Process at about 15 seconds or until particles resemble coarse crumbs. Add water all at once, through the Food Chute with the processor running. Process until the dough forms a ball, no more than 15-20 seconds. Stop processor & remove Kneading Blade. Shape the dough your into ball with hands, if necessary. Roll out for pie, or as directed in recipe. If the crust is to be baked before filling, prick all over with a fork. Bake in preheated 450°F (230°C) oven for 9-12 minutes.

Two Crust Standard Pie Crust

Makes: 2(8"/23 cm) pie crusts or 1 double crust pie.

Ingredients

2 cup (480 ml) all-purpose flour
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 cup (120 ml) vegetable shortening, room temperature, divided in 6 pieces.
1 tablespoon (15 ml) butter or margarine, frozen
1/3 cup (80 ml) cold water



Follow the directions for the One Crust Standard Pie Crust (above), but divide dough in half and shape into 2 balls.

Savoury treats

White bread

Makes 2 loaves or 12 rolls

Preparation time 5 minutes

Cooking time 30 minutes

Standing time 60 minutes

Ingredients

500g plain flour
300g (+/- 10g) lukewarm water
1 teaspoon salt
20g dry yeast



Cooking instructions

Position Kneading Blade in bowl. Mix the yeast with 3 tablespoons of warm water until it dissolves. Using the dough blade, mix together the flour, diluted yeast and salt at speed 3 and press the 'pulse' button for six short bursts. Whilst keeping the processor at speed 3 pour in the remainder of the water through the feeder tube and continue for a further 20 seconds. Increase the speed to maximum and continue kneading for another 30 seconds or until dough has a smooth and supple texture. Interrupt this process at least twice to flatten the dough with your hand.

Remove the dough from the processor bowl and leave to stand on a surface dusted with flour for approximately 15 minutes. Divide the dough into two loaves or twelve rolls as desired and shape as required. Place it on a flour dusted oven tray, cover with a cloth and store in a warm place (approximately 15° C) for 40-50 minutes to allow it to rise. Remove the cloth and place the dough in a pre-heated oven at 240°C/Gas mark 8 and bake for approximately 30 minutes.

Helpful tips

The dough should rise up to twice its original size
Putting a glass of water in the oven can help the crust to form
Do not allow the dry yeast to come into contact with the salt

Farmhouse Pate

Serves 6

Preparation time 15 minutes

Cooking time 75 minutes



Ingredients

250g boneless loin

200g bacon fat

200g shoulder of veal

150g mushrooms

4 sprigs of parsley

1 bay leaf

1 sprig of thyme

1 shallot

1 egg

1 teaspoon salt

nutmeg and pepper to taste

Cooking instructions

Place the metal chopping blade into the processor bowl. Dice all the meat into large chunks and add to the processor bowl. Chop the meat for 10 seconds at maximum speed. Press the 'pulse' button for 5 short bursts.

Transfer the meat into another container. Using the slicing blade, slice the washed mushrooms at speed 5-6 for a few seconds and add to the meat.

Chop the parsley and shallot and add to mixture. Stir in the egg and season with salt, pepper and nutmeg.

Smooth out the mixture in a 1 litre terrine, sprinkle the thyme leaves and garnish with the bay leaf.

Place the terrine in a simmering bain-marie and cook in a pre-heated oven at 180°C/Gas mark 6 for 75 minutes.

Leave the terrine to cool before serving.

Leek and potato soup

Serves 4

Preparation time 10 minutes

Cooking time 20 minutes

Ingredients

150g leeks

150g potatoes

200ml water

2 chicken stock cubes

salt and pepper to taste



Cooking Instructions

Wash, peel and dice the potatoes. Wash the leeks and remove excess green.

Place the slicing disc in the processor and slice the leeks at speed 5-6.

Pour the water in a large pan, add the chicken stock and bring to boil.

Add the sliced leeks, diced potatoes and salt, and cook for a further 20 minutes.

Allow the mixture to cool for 60 minutes.

Attach the blender to the processor body, pour in the mixture and blend at maximum until the mixture is smooth.

Pour the mixture back into the pan and bring to boil.

Potato Gratin

Serves 4

Preparation time 10 minutes

Cooking time 45 minutes

Ingredients

600 g potatoes

150 ml milk

1 clove garlic

2 egg yolks

100 g fresh cream

1/2 teaspoon nutmeg

25g mild cheddar cheese

10g butter

Salt and pepper to taste



Cooking Instructions

Shred the cheese using the shredding blade in the processor bowl at speed and keep side.

Replace the shredding disc with the slicing disc. Feed the potatoes through the feeder tube and slice at speed 5-6 .

Chop the garlic into tiny cubes and spread in an oven dish along with the sliced potatoes.

Replace the slicing disk with the whisk attachments and pour in the cream, milk, egg yolks, salt, pepper and nutmeg. Whisk at speed 9 for 30 seconds. Pour the mixture over the potatoes, sprinkle with cheese and small knobs of butter and cook for 45 minutes.

Chilli Con Carne

Serves 4

Preparation time 10 minutes

Cooking time 25 minutes

Ingredients

1 tin kidney beans

1 tin tomatoes

1 large onion

1 clove garlic

75g streaky bacon

300g beef steak

1 beef stock cube

150ml water

2 tablespoons oil

1 teaspoon marjoram

1 tablespoons caraway seeds

2 tablespoons tomato puree

salt and pepper to taste



Cooking instructions

Finely chop the onion, garlic clove and keep a side. Prepare the stock. Cut the bacon and steak into reasonably sized cubes. Place the chopping blade in the processor bowl and chop the bacon and steak on maximum speed for approximately 15 - 20 seconds. Finally, press the 'pulse' button for 4- 5 short bursts. Transfer the meat into another container and add the chopped onions and garlic.

Put the tomatoes in the processor bowl and chop using the 'pulse' button.

Add the tomato puree and put to one side.

Heat the oil in a pan and cook the onion, garlic, bacon and meat for approximately 5 minutes. Add the pimentos, marjoram, caraway, salt and pepper and cook for a little longer.

Pour in the tomato mixture and stock and cook for a further 15 minutes, stirring occasionally.

Finally, add the drained kidney beans and leave to cook for a further 15 minutes, stirring occasionally.

Quiche Lorraine

Serves 4

Preparation time 15 minutes

Cooking time 45 minutes

Ingredients

Filling

120g bacon

2 eggs

100ml milk

130g fresh cream

ground nutmeg, salt and pepper to taste

Pastry

70g butter

130g flour

40 ml water

salt



Cooking instructions

Put the flour in the processor bowl, add a pinch of salt and the butter cubes. Using the kneading blade, mix at maximum speed for approximately 10 seconds.

While the processor is on, add the water through the feeder tube and knead for a further 15 seconds on maximum speed or until the mixture forms into a pastry ball. Remove the pastry and stand for 30 minutes in a cool place.

Roll out the pastry in a 25cm greased flan dish and place in a pre-heated oven at 210°C/Gas mark 7 for 15 minutes

Chop the bacon and dry fry in a pan until lightly browned. Absorb any excess fat with a kitchen towel.

Beat the eggs using the whisk for 20 seconds at speed 9 or speed 3.

Add the milk, cream, salt, pepper and ground nutmeg. Whisk for a further 15 seconds. Evenly sprinkle the bacon across the pre-cooked pastry base and pour the mixture on top. Replace the dish in the oven and cook for a further 30 minutes.

Bolognese sauce

Serves 4

Preparation time 10 minutes

Cooking time 30 minutes

Ingredients

200g beef

50g bacon

1 onion

1 carrot

1 clove garlic

1 celery stick

1 tablespoon olive oil

1 can tomatoes

2 teaspoons tomato puree

1 beef stock cube

100ml water



salt and pepper to taste
few sprigs of thyme, parsley and bay leaf

Cooking Instructions

Dice the beef and bacon and chop using the chopping blade at maximum speed for 15-20 seconds and keep a side.

Peel the carrot, celery, garlic and onion and cut into pieces.

Using the chopping blade, chop at speed & keep a side.

Put the tomatoes in the processor bowl and chop using the 'pulse' button and then add the tomato puree.

Heat the oil in a pan and brown the vegetable mixture for approximately 5 minutes. Add the meat and mix. Add the tomato mixture, beef stock and season with herbs, salt and pepper.

Leave to cook for 30 minutes on a low heat, stirring occasionally. Serve with pasta.

Banana fritters

Serves 4

Preparation time 15 minutes

Cooking time 15 minutes

Ingredients

4 bananas

10g dry yeast

100g flour

150ml light lager

4 tablespoons oil



Cooking Instructions

Dilute the yeast with 3 tablespoons of water. Put the flour in the processor bowl and add diluted yeast. Mix using the blade at speed 5-max for 20 seconds.

Whilst the processor is still working, gradually pour in the lager through the feeder tube and increase the speed to 8.

Mix for 30 seconds or until mixture is smooth.

Leave the mixture to stand for 30 minutes.

Slice the bananas. Heat a tablespoon of oil in a frying pan, dip the bananas into the mixture and cook (both sides) for 30 seconds.

Serve with an ice cream of your choice.

Apple crumble

Serves 4

Preparation time 10 minutes

Cooking time 45 minutes

Ingredients

900g Golden Delicious apples

200g blackberries

1/2 teaspoon ground cinnamon

2 tablespoons lemon juice

140 g flour

75g butter

75g sugar

100ml water



Cooking Instructions

Put peeled and cubed apples into a heated saucepan with the lemon juice, cinnamon and water. Cover and cook for 15 minutes.

Put the flour, sugar and diced butter in the processor bowl.

Mix using the chopping blade at speed 5 for approximately 10 seconds (Do not allow the mixture to become a smooth pastry). Finally, finish by using the 'pulse' a few times to crumb the mixture.

Strain any excess juice from the apples and arrange in a cake mould (approximately 22 cm). Arrange the blackberries and finally cover with the crumble.

Bake in a pre-heated oven at 220°C/Gas mark 7 for approximately 45 minutes. The crumble should form a golden crunchy crust on the fruit.

Chocolate mousse

Serves 4

Preparation time 10 minutes

Cooking time 15 minutes

Ingredients

200g plain cooking chocolate

4 eggs

1 tablespoon fresh cream

30g butter

40g sugar



Cooking Instruction

Break the chocolate into pieces and place in a bowl.

Melt the chocolate by placing the bowl in hot water.

Add 2 tablespoons of water and the diced butter to the chocolate and stir to obtain a smooth texture.

Pour the egg yolks (save the egg whites) and 20g of the sugar into the processor bowl and whisk using the whisk attachment at speed 9 for 30 seconds. Add the cream and whisk at the same speed for a further 15 seconds.

Lower the speed to 4 and gradually pour in the melted chocolate through the

feeder tube. Mix this for 20 seconds and place to one side.
After cleaning the processor bowl, whisk the egg whites at speed 9 until soft and fluffy.
Add a pinch of salt and pour remainder of the sugar through the feeder tube and whisk for a further 10 seconds.
Gently fold the whisked egg whites with the chocolate mix (fold mixture as little as possible). Leave to chill for at least 30 minutes before serving.

Banana milkshake

Serves 4

Preparation time 5 minutes

Cooking time 5 minutes

Ingredients

2 ripe bananas

2 scoops vanilla ice cream

2 teaspoons sugar

400ml cold milk

Instructions

Skin and dice the bananas and put in the blender. Add the ice cream, sugar and milk. Blend at maximum until the mixture is blended and frothy.

This recipe can be adjusted to suit your taste by varying the fruit and flavour of the ice cream used.



Tomato Juice

Process 4 tomatoes in your Juice Extractor. Pour juice into 1 litre jug. Add 1/8 tsp. lemon juice to the juice. To serve, pour juice into glasses filled with ice cubes. Makes 2 servings.



Grapefruit Fizz

Peel skin from grapefruit. Process grapefruit in Juice Extractor to yield 200ml grapefruit juice. Combine with 400ml ginger ale. Serves 4.

Pour into glasses half filled with crushed ice.



Cucumber - Tomato Drink

Process the following in your Juice Extractor:

Ingredients

1/2 medium cucumber

8 tomatoes

1 lemon, peeled

Pour juice into 1 litre jug. Add 1 tsp. onion salt and a few drops of bottled hot pepper sauce to juice in jug. To serve, pour into glasses filled with ice cubes and garnish with cucumber stick. Makes 4 servings as an appetiser.



Watercress Whiz

Pineapple spears (1 fresh pineapple, peeled and quartered, centre section removed) 1 bunch watercress.

Pour juice into 1 litre jug. To serve, pour into glasses filled with ice cubes and garnish with watercress sprigs, if desired. A quick, nutritious cooler. Makes 3 servings.



Nutritious Zombie Cocktail

Process the following in your Juice Extractor:

Ingredients

1 carrot, peeled
1 stalk celery
1/4 cucumber
1 slice lemon

Pour Juice into 1 litre jug. To serve, pour into glass filled with ice cubes. Makes 3 servings.



Fruit Whiz

Process the following in your Juice Extractor:

Ingredients

1 orange, peeled and quartered
1/2 apple, cored and quartered
1/2 pear, cored and sliced

As Juice cup fills, pour juice into 1 litre jug. To serve, pour into glasses filled with ice cubes. Makes 3 servings.



Cucumber Cream

Combine 200ml cucumber pulp with salt and pepper. Process Cucumber in Juice Extractor to make pulp. Chill. Fold in 100ml sour cream, seasoned with 1 tablespoon vinegar. Excellent for fish. Makes about 150ml.

Vegetarian Salad Dressing

Ingredients

1 large ripe tomato
1/2 large green pepper
1/2 medium onion
1 clove garlic
1 teaspoon lemon juice

Cut vegetables into pieces and process in Juice Extractor. Process lemon in Citrus Press to get lemon juice. For tossed green salads. Makes 200ml.



Pepper Rellah

Seed 24 red and green peppers (half & half) and process in Juice Extractor. Peel 12 onions and process. Combine pulp and juice of peppers and onions in saucepan. Bring to boiling point. Drain.

Add:

1 litre mild vinegar
2 cups sugar
3 tablespoons salt
1 tablespoon mustard or celery seed
Cook 10 minutes. Makes 6 litres.



Steamed Beet Greens

Process beet greens in Juice Extractor to get pulp & juice. Combine beet green pulp with juice and steam 5 minutes. Season with butter, salt and pepper or vinegar or lemon juice.

Steamed Spinach

Process spinach in Juice Extractor to get pulp. Combine spinach pulp with spinach juice and steam 5 minutes. Season with salt, pepper and butter or lemon juice or vinegar.

Hot Slaw (Cabbage)

Process 1/2 head of cabbage in Juice Extractor. Set aside pulp. Mix in a double boiler top:

Ingredients

2 egg yolks
50ml cold water or cold cabbage juice
1 tablespoon butter
50ml cup hot vinegar
1/2 teaspoon salt
Cook over hot water, stirring constantly until thick. Add the cabbage pulp and reheat. Serves 4.

SOUPS

Cream of Onion Soup

Process 2 large onions in Juice Extractor. Combine pulp and juice in saucepan with 40g butter and cook for 10 minutes stirring constantly.

Add 800ml chicken stock or chicken broth. Cook slowly for 30 minutes. Strain if you wish. Add 200ml light cream. Heat. Just before serving add 1 tablespoon chopped green pepper or 1/4 cup grated cheese.



Cream of Watercress Soup

Process 2 bunches watercress in Juice Extractor.

Combine pulp and juice with 800ml chicken stock or chicken broth and simmer for 10 minutes. Strain. Set aside. Melt 40g butter. Stir in 2 tablespoons flour.

Cook slowly for 5 minutes. Add a little of the hot soup and stir until smooth. Add to the rest of the soup and bring to the boiling point, stirring constantly. Add 200ml cream (which has been at room temperature for 1/2 hour) and salt and pepper to taste. Serves 6 to 8.



Apple Butter

2kg tart apples (washed, quartered and cored, but not peeled)

Ingredients

1/2 cup sugar for each cup of apple juice/
pulp combination few grains salt
2 teaspoons cinnamon
1 teaspoon cloves
1 1/2 teaspoon allspice
1 lemon

Process lemon in Citrus Juicer. Set aside juice; discard pulp. Process apples in Juice Extractor. Combine apple pulp, extracted apple juice and lemon juice in saucepan and heat to boiling point. Simmer 5 minutes. Put through a sieve. Measure your yield and add 1/2 cup sugar for each cup of pulp, and remaining ingredients. Cover and cook over low heat until sugar dissolves. Uncover and cook quickly until thick and smooth when you spoon a bit onto a cold plate. Stir with a wooden spoon during the cooking so that the apple butter will not stick and burn. Makes about nine 200 ml glasses.



Apricot Jam

1.25kg fully ripe apricots processed in Juice Extractor (remove apricot stones before processing) Process 2 lemon in Citrus Press Add: 6 cups of sugar

Pour processed pulp and juice into saucepan. Add lemon juice and sugar. Place over high heat and bring to full boil. Boil for one minute, stirring constantly. While still stirring, lower the heat and simmer. Remove the foam with a metal spoon. Test the jam by placing some on a cold teaspoon. If a skin forms, the jam is ready. Ladle into hot, sterilised glasses. Cover at once with 3 mm hot paraffin. Yield 1.35 litre jam.



Orange Crush

Process about 2 peeled oranges in Citrus Press to yield 200ml juice.

Heat 400ml of water and 1 cup of sugar in a 2 litres saucepan to boiling, stirring only until sugar dissolves. Boil uncovered for 5 minutes, do not stir. Remove from heat, cool until pan is just warm to the touch (about 1hour).

Stir in orange juice. Pour mixture into 23cm square baking pan. Freeze for at least 6 hours, stirring well occasionally, until mixture resembles snow. Cover with aluminium foil.

Remove from freezer 30 minutes before serving. makes about 1.2 litre.



Lemon Crush

Process about 4 peeled lemons in Citrus Press to yield 200ml juice.

Heat 400ml of water and 1 cup of sugar in a 2 litre saucepan to boiling, stirring only until sugar dissolves. Boil uncovered for 5 minutes; do not stir. Remove from heat, cool just until pan is warm to touch (about 1hour).

Stir in lemon juice. Pour mixture into 23cm square baking pan. Freeze for at least 6 hours, stirring well occasionally, until mixture resembles snow. Cover with aluminium foil.

Remove 30 minutes before serving. Makes 1.2 litre.



Grapefruit Ice Crush

Process one peeled grapefruit in Citrus Press to yield 200ml juice.

Heat 400ml of water and 1 cup of sugar in a 2 litre saucepan to boiling, stirring only until sugar dissolves. Boil uncovered for 5 minutes; do not stir. Remove from heat, cool until pan is just warm to touch (about 1hour).



Stir in grapefruit juice. Pour mixture into 23cm square baking pan. Freeze for at least 6 hours, stirring well occasionally, until mixture resembles snow. Cover with aluminium foil.

Remove 30 minutes before serving. Makes 1.2 litre.

Apricot Mousse

Ingredients

200ml apricot pulp
50ml apricot juice
400ml whipped cream
1 cup icing sugar
1/2 teaspoon salt
1 tablespoon lemon juice
1 tablespoon vanilla

Scald fully ripe apricots in boiling water. Remove skin. Halve and remove stones. Process apricot halves in Juice Extractor. Combine 200ml apricot pulp with 50ml extracted apricot juice. Set aside. With whisking attachment, whip cream until stiff in a large bowl. Combine apricot pulp and juice mixture, sugar, salt, lemon juice and vanilla in small bowl; fold gradually into whipped cream. Spoon into 1.2 litre mould or 2 ice cube trays. Freeze without stirring for 2 hours or until firm. Makes about 1 litre.



Cream of Pumpkin Soup

Ingredients

1 kg Pumpkin, peeled
1 medium onion, peeled
30g butter
1 tablespoon plain flour
5 cups chicken stock
3/4 cups milk
1/4 cup cream
Seasoning to taste

Roughly chop pumpkin and onion. In a large pan or frypan, melt butter and fry pumpkin and onion for about 5 minutes, stirring constantly. Stir in flour, then the stock. Reduce heat and simmer gently until pumpkin is tender. Cool slightly.

Pour this mixture into the Blender and process for 25 seconds. Add milk and season to taste. Re-heat but do not boil. Add cream before serving



Cheese & Chive Dip

Ingredients

1/3 - 2/3 cup milk
1 beef stock cube
1/2 teaspoon worcestershire sauce
6 chive stalks



250g cream cheese or cottage cheese

Pour milk into Blender, add remaining ingredients and process for 20 seconds. Add additional milk if necessary, to aid food circulation in Blender. Refrigerate dip until ready to serve.

Chicken Liver Pate

Ingredients

500g chicken livers

125g butter

2 spring onions, chopped

1/4 teaspoon salt

1/4 teaspoon pepper

dash nutmeg

1/4 cup brandy or sherry

Cut large chicken livers in half. Melt butter in frying pan; add chicken liver and spring onions. Stir while cooking for approximately 8 minutes. Cool slightly, add mixture to Blender Jar with remaining ingredients. Cover and blend for 15 seconds. Turn the processor off and collect the mixture with a spatula. Cover, blend 10 seconds longer. Spoon into dish, cover and refrigerate overnight before using.



Cream of Mushroom Soup

Ingredients

250g mushrooms

1 small onion, sliced

1 1/2 cups chicken stock

60g butter

3 tablespoons plain flour

1 1/4 cup milk

seasoning to taste

2 teaspoon soy sauce

Wipe mushrooms, set aside 2 small ones for garnish. Coarsely chop remaining mushrooms. Melt half butter in a large saucepan, add onion and cook until golden brown. Add mushrooms and stock; cook gently for 15 minutes with onion. Cool mixture slightly. In small saucepan, melt remaining butter, stir in flour. Cook for 3 minutes, stirring constantly. Pour this mixture into Blender, add mushroom mixture, milk, seasoning and soy sauce. Process for 25 seconds. Return soup mixture to large saucepan and reheat gently. To prepare garnish, thinly slice reserved mushrooms. Garnish each bowl of soup with a few mushroom slices.



Gazpacho

Ingredients

1 cup tomato juice

1 tablespoon oil

1 tablespoon vinegar

dash tabasco

seasoning to taste

1 small clove garlic, peeled

2 ripe tomatoes, peeled and quartered

1 cucumber, peeled and quartered



1/4 small green pepper

1/4 small onion, chopped

Add all ingredients to Blender in order listed. Process for 20-30 seconds.

Serve over ice cubes in chilled cups or refrigerate before serving. Garnish with crouton.

Spaghetti with Meat Sauce

Ingredients

1 medium onion, quartered

2 tablespoons olive oil.

1/2 cup mushrooms, halved

500g minced beef

1 x 375g can tomatoes

1 clove garlic, peeled

3/4 cup tomato paste

salt and pepper to taste

1/2 teaspoon oregano

300g uncooked spaghetti



Place onion in Blender, process using PULSE "000" motion until onion is coarsely chopped. Heat oil in large saucepan, add onion. Place mushrooms in Blender and chop coarsely, add to saucepan saute over medium heat for 3 minutes. Add meat and cook for 10 minutes. Combine tomatoes and juice, garlic, tomato paste, seasoning to taste and oregano in Blender. Cover and process for 15 seconds. Add to saucepan, simmer covered for 1 1/2 hours. Cook spaghetti in boiling salted water until tender. Serve with meat sauce.

Vegetable Souffle

Ingredients

1 3/4 cups chopped cooked vegetables

1 1.2 cups milk, scalded (brought to just below boiling point)

Seasoning to taste

1/2 teaspoon nutmeg

60g butter, softened

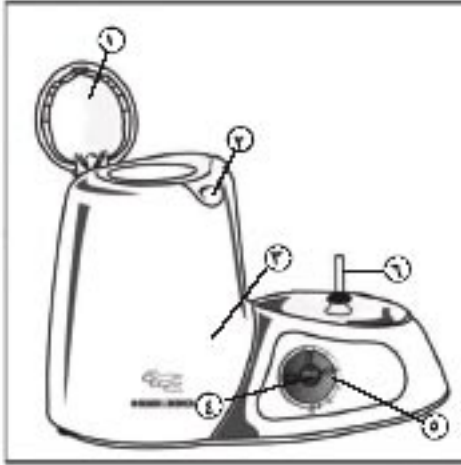
3 tablespoons plain flour

6 eggs, separated



Preheat oven to 180°C. Butter a 2 litre souffle dish. Add vegetables to Blender with 1/2 cup milk. Cover and process for 15 seconds. Empty into large saucepan. Combine remaining milk, seasoning, to taste, nutmeg, butter, flour and egg yolks in the Blender. Process for 10 seconds. Add to saucepan mixture, cook over low heat until thick, approximately 5 minutes, stirring constantly. Cool. Beat egg whites with a mixer or whisk until stiff but not dry. Fold egg whites lightly into vegetable mixture and pour into prepared souffle dish. Bake 25-35 minutes or until brown and puffed. Serve immediately.

تحديد الأجزاء



١. غطاء الامان

٢. زر اطلاق غطاء الامان

٣. الوحدة الرئيسية

٤. زر تيربو/ نبض

٥. وحدة إطفاء/ تشغيل التحكم بالسرعة

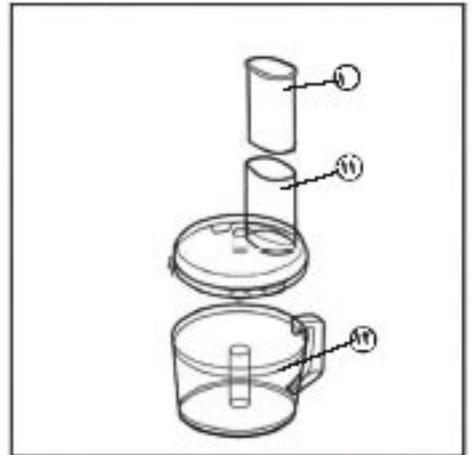
٦. محور دوران



٧. مرطبان الخلاط

٨. غطاء القياس (١ أونس)

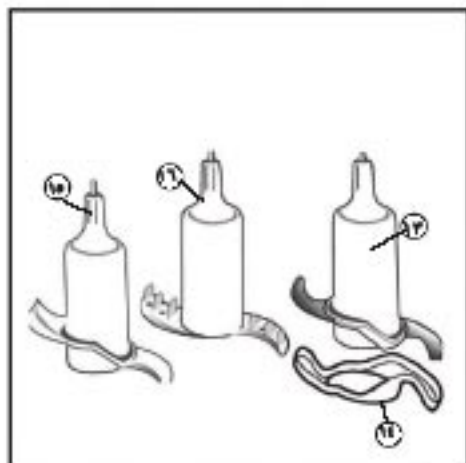
٩. غطاء الخلاط



١٠. دافعة الطعام

١١. غطاء جهاز تحضير الطعام

١٢. وعاء جهاز تحضير الطعام



١٣. سكين القطع

١٤. غطاء سكين القطع

١٥. سكين الهرس

١٦. سكين الخفق



١٧. مكان حفظ النصل

١٨. غطاء مخزن النصل

١٩. نصل التقطيم الناعم

٢٠. نصل التقطيم الخشن

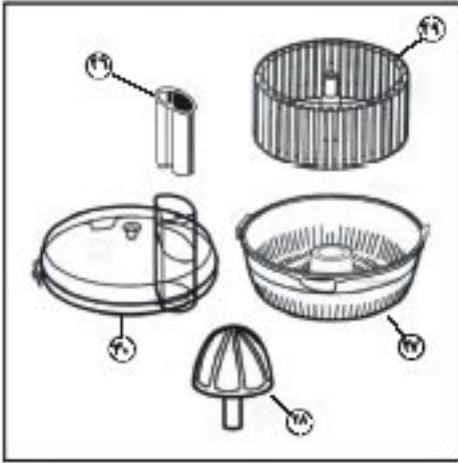
٢١. نصل الشرائح الخفيفة

٢٢. نصل الشرائح السمكة

٢٣. نصل الجرش

٢٤. نصل تقطيع البطاطس

٢٥. حامل القرص



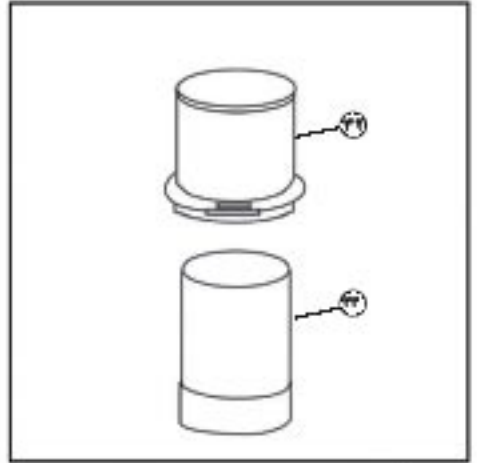
٣٦. وحدة دفع العصارة

٣٧. مرشح عصارة الحمضيات

٣٨. عصارة حمضيات

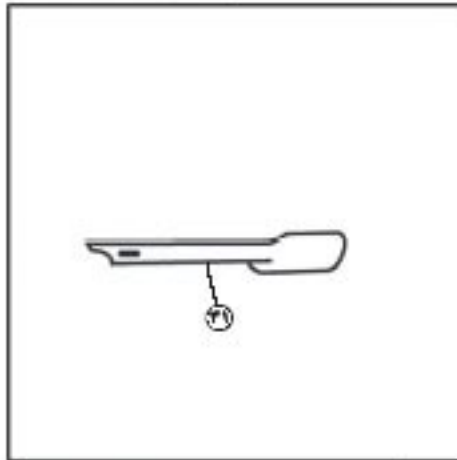
٣٩. مرشح عصارة الفواكه

٤٠. غطاء عصارة الفواكه



٣١. المبسط

٣٢. مرطبان الطحن الجاف



٣٣. غطاء الطحن الجاف

مميزات محضرة الطعام ٧٥٠ ظ

- ١- طاقة ١٠٠٠ وات لإنجاز تشكيلة من مهمات تحضير الطعام
- ٢- تحكم بسرعات مختلفة مع خيار توربو/ تردد لتحضير جيد للطعام
- ٣- خلاط سعة ١,٥ لتر وإبريق تحضير الطعام لتلبية جميع احتياجات العائلة الكبيرة لتحضير الطعام
- ٤- طاحونة سعة ٥٠ غم لتلبية احتياجاتك من الطحن الجاف
- ٥- إكسسوارات/ وصلات ستينلس ستيل للمتانة والأداء
- ٦- تسييلات القفل للتثبيت الآمن لسلامة أكبر
- ٧- تخزين لجميع الإكسسوارات/الوصلات بعد الاستخدام
- ٨- قاعدة لا تنزلق للتشغيل الثابت
- ٩- وصلات/إكسسوارات

الوظائف

نصلة التقطيع		الوظائف
للتقطيع/الفرم		
للخلط/المزج/الخفق		خلاط
قرص الشرائح الرفيع	قرص الشرائح الخشنة	قرص التقطيع
للمشرايح الرفيعة	للمشرايح الخشنة	
للتقطيع الناعم	للتقطيع الخشن	
للتقطيع الخشن		
للتقطيع البطاطا		قرص الرقائق
لعجن العجين		نصلة العجن
لاستخلاص العصير/اللبن		إكسسوارات استخلاص العصير
لعصر الحمضيات		ضاغطة الحمضيات
خفق الكريمة/الخفق/خفق البيض/المزج		إكسسوارات المزج
طحن حبوب القهوة والماسالا الجافة		الطحن

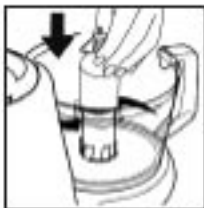
كيفية استخدام ٧٥٠ ظ

تستخدم محضرة الطعام لأغراض تحضير الطعام في المنزل فقط



نصلة الفرغ (١٣)

- ١ ثبت وعاء محضرة الطعام (١٢) وحرك عمود الدوران بعد ازالة الغطاء الواقي (١٤) الموجود على عمود الدوران
- ٢ ضع الطعام في الوعاء .
- ٣ ثبت الغطاء وأغلق، ثبته كئى ككفى مكانه.
- ٤ وصل القابس مع مقبس التيار الكهربائي.
- ٥ استخدم دافعة الطعام (١٠) لإضافة الطعام في وعاء التحضير (١٢) من خلال أنبوب مناولة الطعام.
- ٦ عند الانتهاء من التحضير، تخلص من نصل الوعاء قبل تفريغ الطعام المحضر.
- ٧ بعد التنظيف، ضع الغطاء الواقي (١٤) على نصلة الفرغ المعدنية (١٢).



تحذير: يجب توخي الحذر الشديد عند استخدامك النصلات الحادة، واحملها دائماً من الجزء البلاستيكي الموجود في وسطها.

نصلة العجين (١٥)

- ١ ثبت وعاء التحضير (١٢) ونصل العجين (١٥) على عمود الدوران واضغط جيداً لتثبت في مكانها.
- ٢ ضع المكونات في الوعاء.
- ٣ ثبت الغطاء في مكانه بإحكام
- ٤ ضع قابس الجهاز في منفذ التيار الكهربائي.
- ٥ ضع الجهاز على السرعة الوسطى.
- ٦ أزل النصلة من الوعاء قبل إخراج العجين.



عند تحضير العجين، لا تشغل الجهاز لأكثر من ٢٠ ثانية، ثم انتظر دقيقتين على الأقل قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.



لدواعي السلامة، ضع دافعة الطعام في مكانها بالجهاز أثناء تشغيله.

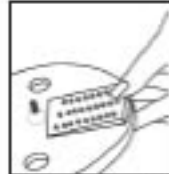
ذراع الخفق (١٦)

- ١ ضع وعاء تحضير الطعام (١٢) ورأس الخفق (١٦) فوق العمود وثبته بقوة في مكانه.
 - ٢ ضع المكونات في الوعاء.
 - ٣ ثبت الغطاء والقفل واضغطهما في مكانهما.
 - ٤ ضع قابس الجهاز في منفذ التيار الكهربائي.
 - ٥ ضع الجهاز على السرعة القصوى.
- لا تستخدم ملحقات الخفق لعجن العجين.



نصلات التقطيع، الفرغ، البرش (١٩) (٢٠) (٢١) (٢٢) (٢٣) (٢٤)

- ١ ضع القرص المطلوب على حامل القرص (٢٥). ضع وعاء الجهاز (١٢) وحامل القرص فوق العمود وثبته في مكانه بإحكام.
 - ٢ ضع الغطاء وثبته في مكانه.
 - ٣ ضع قابس الجهاز في منفذ التيار الكهربائي.
 - ٤ شغل الجهاز على السرعة القصوى.
 - ٥ باستخدام دافع الطعام، اضغط المكونات إلى الأسفل باتجاه القرص.
- لا تستخدم أصابعك لدفع الطعام إلى داخل الأنبوب.



لا تحمل الوعاء أكثر من طاقته.
تحذير: يجب توخي الحذر الشديد أثناء استخدام النصلات حيث أنها حادة.



عصارة الحمضيات (٢٧-٢٨)

١ ثبت وعاء محضرة الطعام (١٢) على العمود وضع مرشح الحمضيات (٢٧) على الوعاء.

٢ لف عكس اتجاه عقارب الساعة وتأكد أن مقبض مصفاة استخلاص العصير مثبت في مكانه.



٣ ادخل غطاء كابس عصر الحمضيات (٢٨) في وسط وعاء الحمضيات / وعمود الدوران داخل الفتحة الوسطى من الوعاء.

٤ ضع قابس الجهاز في منفذ التيار الكهربائي.

٥ ضع الفواكه على غطاء مخروط عصر الحمضيات وامسكها بكنك.

٦ نور وحدة التحكم بالسرعة إلى أدنى مستوى.



تحذير: شغل العصارة دائماً على أدنى سرعة فقط.

عصارة الحمضيات (٢٩-٣١)

١ ثبت وعاء محضرة الطعام (١٢) كما هو موضح سابقاً

٢ ثبت فلتر استخلاص العصير (٢٩) في الوعاء (١٢)

٣ ضع غطاء العصارة (٣٠) في مكانه ولف بعكس اتجاه عقارب الساعة

وتأكد أن الغطاء مثبت في مكانه

٤ ضع قابس الجهاز في منفذ التيار الكهربائي.

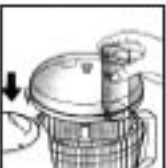
٥ نور وحدة التحكم بالسرعة إلى الوسط بالنسبة للفواكه الطرية والقصوى

بالنسبة للفواكه الصلبة.

٦ استخدم دافعة العصارة (٣١) لإضافة الفواكه في أنبوب التغذية.

٧ في حال انسداد عصارة الحمضيات أثناء التشغيل، اطفئ الجهاز

وأخرج العجينة باستعمال المعلقة.



لأسباب تتعلق بالسلامة، استخدم الدافعة دوماً عند وضع الفواكه داخل

انبوب التغذية.

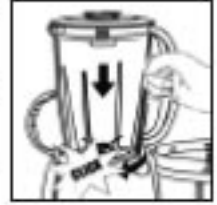
الخلاط (٧)

١ افتح غطاء الأمان بالضغط على مفتاح غطاء الأمان (٢)



٢ ضع الخلاط (٧) في مكانه على هيكل الجهاز، ووضعية المقيض إلى اليسار. لف بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت الخلاط في مكانه ويصبح السهمان في اتجاه واحد.

٣ ضع الطعام في الخلاط.



٤ ضع الغطاءين (٨) و (٩) على الخلاط.

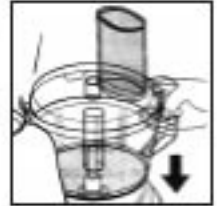
٥ ضع وعاء جهاز التحضير (١٢) والغطاء (١١) في مكانهما. تأكد من ثبات الغطاء في مكانه. لن يعمل الخلاط في حال لم يكن غطاء جهاز التحضير ثابتاً في مكانه.



٦ ضع قابس الجهاز في منفذ التيار الكهربائي.

٧ قم بتشغيل الخلاط والغطاء ثابت في مكانه.

٨ عند خلط السوائل الساخنة، انزع كوب القياس (٨).

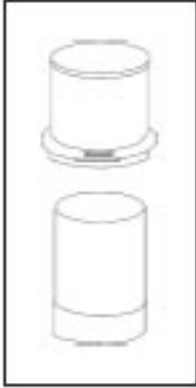


٩ لا تشغل الخلاط عندما تزيد المحتويات عن ١٠٠٠ مل من السوائل أو عندما يكون فارغاً.

لاخراج الخلاط، يجب عليك أن تحركه من مكانه ثم تزيل غطاء جهاز الطعام.

للسلامة، لا تلمس أي ملحقات في وعاء جهاز تحضير الطعام عند استخدام الخلاط.

مطحنة المواد الجافة



- ١- افتح غطاء الأمان بالضغط على زر تحرير غطاء الأمان (٢).
- ٢- ضع المواد داخل مطحنة المواد الجافة ثم ضع الغطاء الشفاف فوق الوعاء وقم بلف الغطاء باتجاه عقارب الساعة حتى "يستقر" في مكانه الصحيح.
- ٣- املاً وعاء تحضير الأغذية (١٢) وقم بلف الغطاء (١١) بعكس عقارب الساعة لإغلاقه.
- ٤- لن تعمل المطحنة إنزالم "يستقر" غطاء وعاء التحضير في مكانه الصحيح.
- ٥- قم بتوصيل جهاز التحضير واستخدم قرص السرعة/الزر النبضي لتشغيل الوحدة.
- ٥- لا تشغل المطحنة أبداً عندما تكون فارغة.

المطحنة

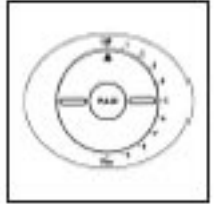
المكونات	وقت التشغيل	السرعة	الكمية
الفلغل- البن	١٥-٢٥ ثانية	١٠	٤٠ غرام
الحبوب	٢٥-٣٥ ثانية	١٥	٥٠ غرام

لا تشغل الجهاز بصورة متواصلة لأكثر من دقيقة واحدة. وبعد العمل بشكل متواصل لمدة دقيقة،

اتركه يبرد لمدة ٣ دقائق قبل أن تعيد تشغيله.

التحكم بالتشغيل

- ١ يتوفر في قرصي تحكم الخلاط ومحضرة الطعام الوضعيات التالية:
٩٠°/نذ (سرعة مختلفة) تريبو/تردد



- ٢ إن استخدام زر التردد يسمح لك بتحكم أكبر على بنية وقوام الطعام المحضر. كما أنه يستخدم لاختصار عملية التحضير أو الخلط



تشغيل جهاز تحضير الطعام

التركيب

- ١ تأكد أن جهاز تحضير الطعام غير موصول إلى منفذ التيار الكهربائي.



- ٢ ثبت غطاء الأمان (٢).

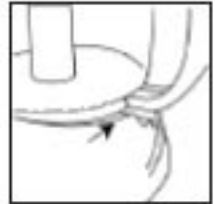
- ٣ ضع وعاء الطعام (١٢) على هيكل جهاز تحضير الطعام (٥)، (لا داعي للف الوعاء).

لن يعمل جهاز تحضير الطعام بدون غطاء الأمان في مكانه.

- ٤ عند تثبيت الوعاء بشكل صحيح، سيكون المقبض على الجهة اليمنى من المجموعة، وتثبت حافة قاعدة الوعاء في الفتحة خلف هيكل الجهاز.



- ٥ ثبت ملحق النصل المناسب على المحرك.



كيفية الاعتناء بجهاز تحضير الطعام
غير طرق التنظيف المذكورة في هذا الكتيب، لا يتطلب هذا الجهاز أي خدمة أو صيانة أخرى.
يجب أن تتم التصليحات في أقرب مركز خدمة معتمد لבלاك أند ديكر.

- ١ اطفئ جهاز تحضير الطعام وأصح السلك من منفذ التيار الكهربائي.
- ٢ جميع الأسموارات وأدوات جهاز تحضير الطعام يجب غسلها في ماء ساخن وصابون ما عدا هيكل الجهاز (٥).
- ٣ فقط النصلات المعدنية المصنعة من ستينلس ستيل وضائفة الفواكه الحمضية، ومستخلص العصير يجب وضعها في غسالة الأطباق.
- ٤ نظف هيكل جهاز تحضير الطعام بقطعة قماش مبللة.
- ٥ لتنظيف الخلاط (٧) املاه بالماء الساخن وسائل التنظيف، شغله بأقصى سرعة لمدة ٣٠ ثانية وكرر العملية كلما احتاج الأمر.

تحذير: يجب توخي الحذر أثناء غسل النصلات المعدنية حيث أن هذه القطع حادة للغاية.
تأكد دوماً من فصل هيكل جهاز تحضير الطعام عن التيار الكهربائي قبل التنظيف.

عناية عامة

لا تحاول شحذ أطراف نصلات السكين أو القرص العكسي. فقد تم شحذها في المصنع وستعملها إذا حاولت شحذها بنفسك.
لتخزين الوحدة، انقع السلك إلى حجيرة التخزين في الجهة الخلفية من الوحدة.

التخزين

صمم جهاز تحضير الطعام بحيث يتم تخزين معظم الملحقات عليه.



جدول الاستخدام اليومي

الطعام/التبوية	خطوات	إرشادات خاصة
فلاح - طحوم	نصفاً الفرم	فترها (10 رويدي)، ولفطها في أبراج وطرها من الجود، ولفط كل رويدي بشكل دائري، يضاف لعاءة كوب، وبعد (20-25) من كل مرة.
فلاح، شرائح	فرص الشرائح	ضع الأبراج كلها، استخدم الضغط الفرمي
فروكادو، شرائح	فرص الشرائح	فرغ القهبة من التربة والفلان، قمسها في أبراج (من الكاف) وضبطها في تلك الطعام، مع كل قطع الطعام، استخدم ضغط فرمي
حمام الأضلاع للقطيعين	نصفاً الفرم	انظر تصغير حمام الأضلاع (مصفحة ١٢٢)
موز، بطحون (٢-٣ مرات)	نصفاً الفرم	استخدم الفرقة المضادة لتفشر ولفط بمجموع ١ استعمال حتى ٢ مرات في كل مرة
موز، شرائح من الفرم، استخدم ضغط خفيف.	فرص الشرائح	فترها ولفطها في أقصاف، توضع قهبة المضطربة
موز (جانب) للتنوع في البروية فترات الفرم لتمام	نصفاً الفرم	ولفط الفرم في قطع ويضطر حتى يضمن تماماً
موز (بضاح) تتمسك لوصول في القهبة البروية فترات الفرم حتى مكرونة، سلفط	نصفاً الفرم	استخدم 1 شريحة وأبراج ويضطر حتى يضمن
مكرونة، سلفط	نصفاً الفرم	يدفع ولفط بمجموع 1 (٢٥ مرات) ويضاف كل مرة (١٠-15) من قطع موزية لتزيد لتسهيل التنوع الفرمي.
مكرونة، سلفط	فرص الشرائح المضادة	يدفع في قطع تتناسب مع تلك المضادة، يستخدم ضغط خفيفاً في الأبراج، بعد وصول الفرم في أقصاف العادة استعملها في سعة الأبراج
مكرونة، سلفط صافراً	فرص القطع لتمام	يدفع في قطع تتناسب مع تلك المضادة، يستخدم ضغط خفيفاً في الأبراج، بعد وصول الفرم في أقصاف المضادة في تلك الأبراج
جزر، طحوم	نصفاً الفرم	يدفع ولفط بمجموع 1 (٢٥ مرات) ويضاف كل مرة (١٠-15) من قطع موزية لتزيد لتسهيل التنوع الفرمي.
جزر، سلفط	فرص القطع	ويضع في القهبة كما تفرس.
جزر (١٠-١٢ قطع)	فرص الشرائح	ويفط لتتناسب، جميع مع تلك الطعام - ١/٢ ٢ ويضع في القهبة، بأخفاف رقيقة ولفطها
كرفس، شرائح	فرص الشرائح	تقطع من الخسوط ولفط كل مصا بشكل طماضس والمثلث، وتوضع مضطربة في قهبة الطعام للتحسين في الفرم، كما يضاف الكثير من مصا وأمنة في القهبة لتسهيل الفرم
جيلة	نصفاً الفرم أو فرص	
شوكولاته، مشهورة	نصفاً الفرم	تستخدم شوكولاته بدرجة حرارة الغرفة، ولفط في تبريداً في الأبراج، ويضاف متجانساً في القهبة في الأبراج بشكل جيد، من ٢٠-٢٥ من الأبراج في كل مرة
جوز الهند (شرايح) مشهورة	نصفاً الفرم	تقطع من القهبة الخارجية القهبة ولفط مرة من الجود في قطع مجتمعة (١٠-١٥) من الأبراج، ويضاف القهبة الفرمية، في الأبراج للحصول على القهبة الفرمية.
جوز الهند (شرايح) فريحة	فرص القطع	تقطع من القهبة لينة الخارجية ولفط مرة من الجود لتتناسب مع قهبة الطعام، استخدم ضغطاً قوياً
كوكيز، مكوون، سلفط مطحون المصنوع من الفرم كرفس، موز،	نصفاً الفرم	دفع وتوضع في الفرم، يتفك الجيد لعاءة
توت، بري، طحوم	نصفاً الفرم	يضاف لعاءة ٢ (٢٥ من 1.8٠) ويتفك الجيد في وضعها لتزيد الحصول على القوم الفرمي.
كريمة (خفق أو كريمة)، فلفط	نصفاً الفرم	ويضاف ٢ كوبان (1.8٠ من الفرم) ويتفك الجيد حتى تصبح الكريمة غليظة (تفك من ذلك بعد ٢-٣ دقائق) في الفرم، ويضاف ٢ من ٢-٣ من ٢ (٢٠) إلى ٢٠ من الفرم
عوار، سلفط	نصفاً الفرم	يدفع (10 رويدي)، ولفط في أقصاف شرايح، وطرغ هذه الجود، في حال كانت كبيرة، ولفط بمجموع 1 (٢٥) من الأبراج، كرفس (١٠-15) من الأبراج، يتفك الجود في وضعها لتزيد الحصول على القوم الفرمي.
عوار، قطع فريحة شعيرية	فرص القطع	ويفط بأحجام تتناسب مع قهبة الطعام (10) كان
عوار، شرائح شعيرية، استخدم ضغطاً خفيفاً	فرص الشرائح	ويفط بأحجام تتناسب مع قهبة الطعام (10) كان

جدول الاستخدام اليومي

الخدمات/التجهيز	ملاحظات	أوقات خاصة
عمل انكسار، شرائح	فرص الشرائح	تداس من الجذور والأجزاء الطويلة الهشة وتقطع الجوفل بأحجام متساوية ٧ انش (٧٠ ملم) وتوضع مستطيلة في الفتحة وتدمج بعرض الجميع فوقها.
عمل لوهج، خطوط	تصالة القرم	يخش ويخش في أرياح (تقطع الجوفل الكبير في تسانق قطع) يتساكب المراتب ١ وستلاية متر متساوية الحجم في كل مرة، ويختل الجهاز على وضعية التردد.
عمل لوهج، شرائح	فرص الشرائح	يخش ويخش بأرياح (استخدم عمل كامل وصغير لتحسين القطران) خشها على الفرص المتوصل الكبير، يقطع في اسمن خراشيد من الجوفل وأجزاء المسالك والمخرب في الفتحة أضعافاً يستخدم سطحاً قوياً.
مرفقات، شرائح	فرص الشرائح	تقطع شريحة من طرف واحد من الورق طبقة (إذا كانت الورق طبقة كبيرة لتتساكب مع حجم الفتحة) تقطع إلى اصافون وبخول، وتوضع المرفقات في الفتحة مع جهة التي تتعاكس للقطع لتدور الأتقولة يستخدم سطحاً قوياً.
مفوس، مفوس	تصالة القرم	يواصل ويصطف جيداً بقرم والمصير المرفوب.
جزر ابيض، مشوير	فرص التفتيح الخاروي	توضع في فتحة التفتيح وتقطع.
جزر ابيض، شرائح مع الجهة المتطوية على الفرص	فرص الشرائح	يقطع إلى اصافون ويوضع في وضع مستقيم في فتحة التفتيح
خرق، شرائح	فرص الشرائح	يخش، ويخش إلى قسمين ويضعف طويلاً جيداً الفرج الخارج يوضع في الصافون في فتحة التفتيح ويصنع شرائح باستخدام سطحاً قوياً (يرش عليه مصير لوهج لتدور كثره).
إيجاس، شرائح	فرص الشرائح	يقطع الإيجاس المتساكب إلى أرياح ويضع من الجذور ثم يوضع في فتحة التفتيح (سك الحافلات المتساكب، ولا تتساكب بين التفتيحات) القليلة والرقومة (يرش عليه مصير لوهج لمنع كثر لونه).
بيروني، شرائح	فرص الشرائح	يقطع بمجم ٧ انش (٧٠ ملم)، ويتم التفتيح من الخلف القطع يي وتقطع قطعة واحدة إلى شرائح باستخدام سطح قوي.
قوطة (بطرة حسرا - خضراء) مطرومة	تصالة القرم	يقطع إلى أرياح بعرض الهمزة الطويين، الجوفل، والبي قطع لأرياح خراشيد في الأقسام أصغر حيثما تتساكب حدة القطر في كل مرة ويختل الجهاز على وضعية التردد للحصول على القرم المطروبة (لا تتساكب الجوهز زيادة من التلازم).
قوطة (بطرة حسرا - خضراء) شرائح	فرص الشرائح	يتم التخلص من الجزء الجانبي من حدة القوطة (لا تكون القليلة صغيرة الحجم لتتساكب مع حجم فتحة التفتيح) يتم التخلص من الجزء ومن الجزء الخري وتراد حدة القليلة كذلك توضع القوطة الكبيرة في اصافون ويتم التخلص من باقي حدة القوطة في أسفل الفتحة ويضعف بخلق على جوانبها يتم صنع الشرائح باستخدام سطحاً متوسطاً.
مائل، خطوط	تصالة القرم	يخش إذا اردت في الفتحة ويخش خراشيد ويضع من الجذور إذا كان قاسياً يقطع بمجم ١ انش (٢٥ ملم) ويصك لعامة كوهين (١٨٠ ملم) في كل مرة ويتم تشغيل الجهاز على وضعية التردد للحصول على القوام المرفوب.
مائل، شرائح باستخدام سطحاً متوسطاً	فرص الشرائح	تقطع لفراف المائل وتوضع مستطيلة في فتحة التفتيح يتم
أنداس (خارج، شرائح)	فرص الشرائح	تداس من القسم الطويين وتقطع إلى أجزاء كبيرة لتتساكب مع حجم الفتحة وتوضع قطع مستطيلة في الفتحة باستخدام سطحاً قوياً.
مائل، مطرومة	تصالة القرم	يخش (جسب، غيكتك) يقطع إلى أرياح وكل جزء يوضع بمائل مستطيل (إذا كانت الأرياح كبيرة تقطع إلى حجم أصغر) ويصك لعامة ١ كور (٢١٠ ملم) قطع للزمام يتم تشغيل الجهاز للحصول على القوام المرفوب.
مائل، قطع صغيرة	فرص التفتيح	يقطع للتداس مع حجم فتحة التفتيح بعد تشغيل الصراف، توضع القطع في أرياح الجوار لتدور لونه، تصلى قبل التفتيح وتجاكف جيداً قبل التفتيح.
مائل، شرائح	فرص الشرائح	يخش (جسب، غيكتك) تستخدم مائلًا صغيرة للشرائح القلائد أو القطع المائلًا الأكبر حجمًا للتداس مع حجم الفتحة.
فرج، مشوير	تصالة القرم	يخش ويخش بمجم ١ انش (٢٠ ملم) ويضع في ماس سطح حتى يصبح بعدل ويصلى جيداً ويضع لعامة ٢ كور (١٧٠ ملم) في كل مرة.
فيل، شرائح متوسطاً	فرص الشرائح	يتم التخلص من الجذور والقسم الخريي باستخدام سطحاً

أفكار ونصائح

كمية الطعام

عند فرم الطعام يقطع إلى أرباع بحجم ١ إنش (٢٥ ملم). فالقطع الكبيرة لا تغرم بالتساوي حيث يكون بعضها خشناً والآخر أنعم. عند تحضير الشرائح أو تقطيع الطعام كبير الحجم بالنسبة للقناة، يقطع مسبقاً بواسطة اليد إلى أحجام تتناسب (تقريباً) مع ١/٢ (٩٠ ملم) للحصول على أفضل النتائج.
عند تحضير الشرائح والقطع الصغيرة، رتب قطع الطعام ١/٢ إنش (٦٥ ملم) بشكل أفقي في قناة الطعام.
وهذه القطع لذيدة للسلطة، الأطباق الشرقية، وصلصات الخضار.

كمية الطعام

تقطع الكميات المتوسطة الحجم بشكل أفضل من الكميات الكبيرة. فإذا كانت وصفتك تطلب ٤ وصلات متوسطة الحجم، على سبيل المثال يقطع ٢ إثنان في كل مرة، وهذا قد يستهلك بعض الثواني الإضافية ولكن سيتم تقطيع الطعام متساوياً بدون طحنه. تذكر أن كمية كبيرة تعطي نتائج غير متساوية.

درجة حرارة الطعام

الفواكه، الخضار وأنواع الجبن المتوسط الحجم يجب أن تكون بدرجة حرارة التلاجة. جبنة بارميزان ورومانو يجب أن تكون بدرجة حرارة الغرفة.
عند تحضير شرائح اللحم الطازج، يجب أن يكون مثلجاً جزئياً (متماسك ولكن ليس صلباً)

نوعية الطعام

الفواكه والخضار الطازجة والهشة والمتماسكة يتم تحضيرها أفضل ولكن هذا الامر لا ينطبق إذا كان الجزر قديماً أو قطع من الكرفس اللين حيث أنك لن تحصل على نفس النتائج التي تحصل عليها مع الإنتاج الطازج.
لقوام متماسك ومتناسق، استخدم ملعقة بلاستيكية لمسح الطعام عن جوانب الوعاء عند الضرورة.

السوائل

بالإمكان تحضير السوائل الساخنة (ليست مغلية) والطعام الساخن في الوعاء.

تقنيات أخرى

تحضر المكونات الجافة أولاً ثم المكونات المبللة عند تحضير وصفات مختلفة أو استخدام أطعمة مختلفة في وصفة واحدة. هذا يخفض من عدد مرات غسل وتجفيف الوعاء.
تغسل ويتم التخلص من الأجزاء غير القابلة للأكل من الطعام قبل تحضيره.
يفرم اللحم الطازج بواسطة نصلة الفرم فقط يفرم في كل مرة كوب واحد (٢٤٠ مل) كأقصى حد.

شورية البصل بالجبن



المكونات:

- كمية تكفي لتحضير ٤ أطباق (١/٢ - ١ كوب ٣٦٠ مل)
- ٥ بصلات متوسطة الحجم
- ٢ ملعقتان (٣٠ مل) زبدة أو مرجرين
- ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) سكر
- ١ ملعقة صغيرة (١٥ مل) دقيق لكافة الاستخدامات
- ٣ كوب (٧٢٠ مل) ماء
- ٤ أونصة (١١٤ جرام) جبنة سويسرية أو جريبير مقطعة للتناسب مع حجم قنارة الطعام
- ٤ شرائح خبز فرنسي - سماكة ١ إنش (٢٥ ملم) مصصاة
- ٢ عيونان (١٠١/٢ أونصة/٣٠٠ جرام كل منها) مرقة لحم بقري مركزة.

ضع قرص الشرائح الخشنة في الوعاء، يقطع البصل ليناسب مع حجم قنارة الطعام ويضع شرائح وفي قدر يتسع ٤ لتر تدوب الزبدة أو المرجرين. يضاف البصل ويحمر مع قليل من السكر يغطي ويترك على حرارة منخفضة لمدة ١٥ دقيقة مع التحريك بين وقت وآخر. (مع المحافظة على لون البصل الطبيعي).

يضاف الدقيق ثم مرقة اللحم البقري والماء مع التحريك بين وقت وآخر إلى أن يبدأ المزيج بالغليان. (تعدل الحرارة حسب الضرورة). يكثف القطاء عن الشورية وتبقى لتقلي لمدة ٢٠ دقيقة.

يوضع قرص التقطيع الغناعم في الوعاء، يقطع الجبن تقسم الشورية في ٤ أطباق مناسبة للفرن. يغطي كل طبق بشريحة من الخبز والجبنة المقطعة.

تخبز الأطباق بدرجة حرارة ٤٠٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) في فرن أو مايكروويف إلى أن تذوب الجبنة وتصبح الشورية ساخنة.

شورية الفطر الطازج



المكونات:

- ٢ ملعقة صغيرة (٣٠ مل) زبدة أو مرجرين
- ١ بصل متوسطة الحجم مقطعة إلى أرباع
- ١/٢ كوب (٢٢٦ جرام) فطر
- ٢ ملعقة طعام (٣٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات
- ٢ كوب (٤٨٠ مل) مرقة نجاج

٢ كوب (٤٨٠ مل) حليب كمية تكفي لتحضير ٦ أطباق (٣/٤ كوب/١٨٠ مل)

في قدر يتسع (٤ لتر)، تدوب الزبدة أو المرجرين. توضع نصلة الفرم في الوعاء، ويضاف البصل لفرمه تماماً ثم يحمر في القدر.

يوضع قرص الشرائح الرفيعة ويحضر الفطر شرائح. يضاف إلى القدر ويحمر حتى يصبح ليناً. يضاف الدقيق ثم مرقة النجاج ويحرك بين فترة وأخرى حتى يغلق المزيج.

يضاف الحليب وتسخن الشورية على درجة حرارة منخفضة (مع عدم غليانها) يضاف الملح والبهار حسب الرغبة.

صلصة الطماطم اللذيذة

المكونات:

- كمية تكفي لتحضير ٥ أكواب (١.٢ لتر)
- ١/٤ كوب (٦٠ مل) يقدونس



- ١ نص ثوم، مقشر
 ١ فليفلة خضراء، تقطع بسماكة ١ انش (٢٥ ملم)
 ١ فليفلة حمراء، تقطع بسماكة ١ انش (٢٥ ملم)
 ١ بصل متوسطة الحجم، تقطع إلى ٤ قطع
 ٨ حبات طماطم مقشرة ومقطعة أرباع
 ١ عبوة (٦٠ أونصة/ ١٧٠ جرام) معجون طماطم
 ١/٤ كوب (٦٠ مل) خل أحمر
 ٢-١ ملعقة صغيرة (٥-١٠ مل) كمون

توضع نصلة الفرم في الوعاء، ويضاف البقدونس ثم الثوم من خلال قناة الطعام وأثناء عمل الجهاز إلى أن يخلط المزيج كله، ثم يفرغ المزيج في قدر سعة ٤ لتر

يعاد وضع نصلة الفرم ويضاف البصل ليفرم خشناً، ينقل الجميع إلى القدر. تكرر الغسلات مع فرم الفليفلة والطماطم كل على حدا. تصاف بقية المكونات ويخلط الجميع وتوضع على النار إلى أن تغلي تماماً. يكتف الغطاء عنها، وتبقي على النار لمدة ساعتين أو حتى تصبح غليظة اللزوم. تحفظ في الثلاجة لمدة أسبوعين أو تثلج

سلطة ملفوف مسبقة التحضير

المكونات:

- كمية تكفي لتحضير ٦ أكواب (٢٤٠ مل)
 ١/٢ حبة ملفوف متوسطة الحجم، تقطع كبيراً
 ١ بصل صغير أحمر أو طو، يقطع إلى نصفين
 ١/٢ فليفلة خضراء متوسطة الحجم

٢ جزر مقشر

- ٢/٣ كوب (١٦٠ مل) خل
 ١/٣ كوب (٨٠ مل) زيت نباتي
 ١/٤ كوب (٦٠ مل) سكر
 ١ ملعقة صغيرة ملح (٥ مل)
 ١/٤ ملعقة صغيرة (١٠ مل) فلفل



يوضع قرص الشرائح الرفيعة لتحضير شرائح الملفوف- والبصل والفليفلة. عند وصول مستوى الخضار إلى أعلى الوعاء، تنقل جميعها إلى وعاء أكبر حجماً ويتم تحضير بقية الكمية.

يوضع قرص الشرائح الخشنة في الوعاء، يفرم الجزر ويضاف إلى خليط الملفوف. ثم توضع نصلة الفرم في الوعاء ويضاف الخل- الزيت- السكر- الملح والفلفل ويخلط الجميع جيداً حوالي ١٠ ثوان يسكب فوق الخضار، ويحرك حتى تغطى جميع الكمية، تغطي وتوضع في الثلاجة لمدة ٨ ساعات على الأقل قبل تقديمها. تحرك جيداً وتصفى عند التقديم.

بيتزا الجبن السريعة:

المكونات:

- تكفي لتحضير ٢ بيتزا كل منها حجم ١٤ انش (٣٦ سم)
 ٢ عبوات (١/٤ أونصة/ ٧ جرام كل منها) خميرة جافة
 ٢ ملاعقتان (١٠ مل) سكر
 ١ كوب (٢٤٠ مل) ماء دافئ (١١٠-١١٥ فهرنهايت/ ٤٤-٤٦ درجة مئوية)
 ٣ كوب (٧٢٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات
 ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) ملح
 ٢ ملاعقتان (٣٠ مل) زيت نباتي
 ١ مرطبان (١٤ أونصة/ ٤٠٠ جرام) صلصة بيتزا
 ١ عبوة (١٦ أونصة/ ٤٥٤ جرام) جبنة موزاريلا

(ميوذة في التلاجة لمدة عشرين دقيقة قبل الاستخدام) تقطع إلى أقسام تتناسب مع حجم قناة الطعام
توضع الخميرة والسكر في ماء دافئ وتترك لمدة خمس دقائق. تثبت نصلة العجين في الوعاء. ويضاف الدقيق
والمح ويثقل الجهاز ويضاف مزيج الخميرة والماء من خلال قناة الطعام. يضاف الزيت ويخلط الجميع حتى يشكل
العجين كرة. في حال لصق العجين بجانب الوعاء يضاف ملعقة من الدقيق تعادل (١٥ مل) في كل مرة. ويخلط
الجميع لمستين ثانية أخرى. يترك العجين يرتاح لمدة ١٠ دقائق ثم يقسم بالتساوي لكرتين تمد الكمية الأولى من
العجين في صينية يبتزا قطرها ١٤ انش (٣٦ سم). ثم تغطي كل صينية عجين بصلصة ومكونات لبيترزا!

يوضع قرص التقليلب الضاعم في الوعاء يشعل الجبن بالضغط اللطيف على دافعة الطعام. يبرد الجبن بالتساوي فوق
صلصة البيترزا وتضاف بقية المكونات وذلك حسب الرغبة تخبز في فرن مسبق التسخين بدرجة حرارة ٤٠٠ فرنهايت
(٢٥٠ درجة مئوية) ما بين ٢٠ و ٢٥ دقيقة.

خبز كامل القمح

المكونات

- رغيف واحد مقاس ٩ × ٥ انش (٢٣ × ١٣ سم)
- ٢ كوب (٤٨٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات
- ١ كوب (٢٤٠ مل) دقيق كامل القمح
- ٢ ملعقة طعام (٣٠ مل) سكر بني
- ٢ ملعقة (٣٠ مل) زبدة زائلة أو مرجرين
- ١/٢ ملعقة صغيرة (٧ مل) ملح
- ١ عبوة (١/٤ أونصة/ ٧ جرام) خميرة جافة
- ١/٤ كوب (٦٠ مل) ماء دافئ (١١٠-١١٥ فرنهايت/ ٤٤-٤٦ درجة مئوية)
- ٢/٣ إلى كوب (٢٤٠-١٦٠ مل) ماء دافئ (١١٥-١١٥ فرنهايت/ ٤٤-٤٦ درجة مئوية)

توضع نصلة العجين في الوعاء. يضاف الدقيق والسكر والزبدة والمرجرين والملح ويخلط الجميع لمدة ٥ ثوان. في وعاء
صغير. تضاف الخميرة إلى ١/٤ كوب (٦٠ مل) ماء وتحرك إلى أن تذوب وتترك لمدة ١٠ دقائق. يضاف خليط
الخميرة من قناة الطعام إلى الدقيق أثناء عمل الجهاز. ثم يضاف ماء كاف يبله إلى أن يشكل العجين كرة ويوقف
الجهاز عن العمل (يضاف الماء كاف لتتشكل عجينة لينة). ويخرج العجين والكفين مغلفين بالدقيق. تكور وتمد حوالي
١٠ مرك ثم تشكل كرة. يوضع العجين في وعاء مدعون بالزيت ويلف حتى يغطي سطحه بالزيت. يغطي ويترك في
مكان دافئ ما بين ١/٢ - ١ حتى ينتفخ ويصبح ضعف حجمه. ويكفين مغلفين بالدقيق يتم عجنه حتى يفقد لزوجته
ويشكل كرة لينة. يغطي الوعاء ويترك ١٥ دقيقة. يتم تشكيله كالرغيف المستطيل ويوضع في صينية مربعة عميقة
مقاس ٩ × ٥ انش (٣٣ × ١٣ سم). تغطي الصينية وتترك إلى أن يصبح العجين ضعف حجمه ثم يخبز في فرن مسبق
الحرارة بدرجة ٣٧٥ فرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) ما بين ٣٠-٤٠ دقيقة. ثم يخرج من الصينية ويترك الرغيف ليبرد
قبل تقطيعه.

صلصة باستا بوناتزا

المكونات:

- تكفي لتحضير ٤ كميات (٢ كوب/ ٤٨٠ مل)
- ٣ حبات جزر متوسطة الحجم ومقشرة
- ١ حبة بصل متوسطة الحجم. تقطع أرباع
- ٤ أونصات (١٤٤ جرام) قرنيبيط أخضر. يقطع بحجم ٢ انش (٥٠ ملم)
- ١ كوس متوسطة الحجم
- ٦ حبات فطر متوسطة الحجم ٨ أونصة (٣٦ جرام) باستا مفصطة
- ٤ أونصات (١١٤ جرام) شرائح لحم بقري
- ١/٤ كوب (٦٠ مل) حليب
- ٣ ملاعق طعام (٤٥ مل) جبن بارميزان

يوضع قرص الشرائح المشخنة في الوعاء. تقطع شرائح الجزر والبصل. وفي قدر سرعة ٤ لتر. يطبخ الجزر على البخار



حتى ينضج جيداً (حوالي ٧ دقائق). يضاف القرنبيط للجزر بعد ٣ دقائق.

يوضع قرص تحضير المثرانح في وعاء ويقطع الكوسى والفطر مثرانح ويضاف إلى خليط الجزر لحوالي دقيقتين على البشار.

تنقل الخضار المحضرة على البشار إلى وعاء خلط كبير (يحفظ الماء في القدر). في نفس القدر، يضاف بعض لعاء وتسلق الباستا كما هو مشار إليه على العبوة. يوضع قرص المثرانح الرقيقة في الوعاء وتلف شرائح اللحم لتفروم خشناً. تضاف إلى الخضار المطهو على البشار مع بقية المكونات، وتحرك حتى تمزج.

عندما تصبح الباستا جاهزة، تصفى وتعاد إلى القدر ويضاف خليط الخضار. على درجة حرارة منخفضة تظل الخضار مع الباستا حتى تمزج وتسخن جيداً تضاف التوابل والبهارات حسب الرغبة

رقائق الكوكيز بزبدة الفستق

المكونات:

كمية تكفي لتحضير بزيئة ونصف من الكوكيز

١ كوب (٢٤٠ مل) من الفول السوداني العمالم والمحمص

١ كوب (٢٤٠ مل) من السكر البني

١/٣ كوب (٨٠ مل) من الزبدة أو المرجرين، تقسم إلى ٦ قطع

١ بيضة

١ كوب (٢٤٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات

١/٢ كوب (١٢٠ مل) قطع شوكولاته نصف حلوة

١/٢ ملعقة صغيرة (٢ مل) بايكنج صودا

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) فانيليا



تثبت نعلمة العجن في الوعاء ويطحن الفول السوداني حتى يصبح قوامه كالزبدة (حوالي دقيقتين). يضاف السكر والزبدة ويخلط حتى يصبح ناعماً (١٥ ثانية). تسمع جوانب الوعاء كلما كان ضرورياً. يضاف البيض والفانيليا وتخلط الخمس ثوان. ثم يضاف الدقيق، قطع الشوكولاته وبايكنج صودا، ويشغل الجهاز على وضعية التردد حتى يمزج الدقيق في الخليط (حوالي ٥ مرات).

باستخدام المعلقة يشكل العجين كريات (١٥ مل) ويوضع على صينية خبز بالفورن، يفصل بينها ٢ إنش (٥٠ ملم). تفرد كل قطعة كوكيز بواسطة الشوكة بتصميم متقاطع ويسمكة ١/٤ إنش (٦ ملم). توضع في فرن سبق تسخينه لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٧٥ درجة مئوية) لحوالي ١٢ دقيقة أو حتى تصبح للكوكيز متماسكة. وفي لنهاية تترك لتبرد على رف الحلويات

ملاحظة: يحفظ عجين الكوكيز في الثلاجة لمدة اسبوع أو في قسم التجميد لغاية ٦ أشهر

كعكة الجزر الوها

المكونات:

كمية تكفي لتحضير كعكة واحدة (٩ إنش / ٢٣ سم مربع)

٣ حبات جزر مقشرة ومدسطة الحجم

١ كوب (٢٤٠ مل) سكر

١/٢ كوب (١٢٠ مل) زيت نباتي

٢ بيضتان

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) بايكنج باوور

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) بايكنج صودا

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) قرفة

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) ملح

١/٤ ملعقة صغيرة (١ مل) جوز الطيب

١/٢ كوب (٣٦٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات

١ عبوة (٨ أونصة/ ٢٢٧ جرام) أناناس مفروم صغيراً غير مصفى
يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٣٧٥ فهرنهايت (١٩٠ درجة مئوية). توضع نصلة الفرم في الوعاء مع قرص
التقطيع المشتمل فوقها. يقطع الجزر، ويضاف السكر، الزيت، البيض، بايكينج باؤور، الصودا، الفرفة، الملح وجوز الطيب
ويخلط الجميع لمدة ثلاثين ثانية في وعاء جهاز الطعام. يضاف الدقيق للمكونات في الوعاء، ويخلط لحوالي ١٥
ثانية. يضاف الأناناس ويخلط على وضعية التردد ما بين دقيقتين وثلاث دقائق. ثم يوضع الجميع في صينية فرن
مربعة، مدعونة بالزيت ومغطاة بالنقيقي (٢٣ سم). تخبز في الفرن ما بين ٣٠-٣٥ دقيقة حتى تنتفخ الكعكة، وحين
نضغط عليها في الوسط تنخفض قليلاً. توضع في الخارج حتى تبرد تماماً وتفرغ من الصينية. تغطى بكريمة الجبن
المثلجة (راجع الوصفة التالية) وتحفظ في الألاجية.

غلاف كريمة الجبن



المكونات:

كمية تكفي لتحضير ١ كوب (٢٤٠ مل)
١ عبوة (٣ أونصة/ ٨٥ جرام) كريمة الجبن،
مبردة ومقسمة إلى ٤ قطع
٢ ملعقتان (٣٠ مل) زبدة سائلة أو مرجرين
٣-٢ ملاعق صغيرة (١٠-١٥ مل) عصير ليمون
١/٢ كوب (٣٦٠ مل) من سكر الطويات
١/٤ ملعقة صغيرة (١ مل) جوز الطيب

يثبت للخلاط، وتوضع في كل مرة قطعة واحدة من كريمة الجبن في قناة المعاولة أثناء عمل محضرة الطعام. يوقف
الجهاز عن العمل وتضاف الزبدة وعصير الليمون. وتخلط الجميع المكونات معاً ما بين ٣ و ٤ ثواني. يضاف السكر
وجوز الطيب ويخلط الجميع إلى أن تصبح لينة من ١٥-٢٠ ثانية.

تفاح مقرمش



المكونات:

تكفي لتحضير ٦ كميات (٣/٤ كوب/ ١٨٠ مل)
٦ حبات تفاح متوسطة الحجم للطبخ، تقشر وتفرغ من بذورها وتقسّم إلى أربع قطع
٢ ملعقة (٣٠ مل) عصير ليمون
١ كوب (٢٤٠ مل) شوفان سريع التحضير
١ ملعقة صغيرة (٥ مل) قرفة
١/٢ كوب (١٢٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات
١/٢ كوب (١٢٠ مل) زبدة أو مرجرين باردة ومقسمة إلى ٦ قطع
٣/٤ كوب (١٨٠ مل) سكر بني

يسخن الفرن مسبقاً على درجة ٣٧٥ فهرنهايت (١٩٠ درجة مئوية). يوضع قرص الشرائح في الوعاء للتقطيع لتفاح.
وعندما تملأ الشرائح الوعاء، يفرغ في صينية فرن جافة مربعة مقاس ٩ إنش (٢٣ سم) ويرش عليه الليمون. توضع
نصلة الفرم في الوعاء، ويقية المكونات وتخلط لحوالي ١٠ ثوان حتى تندمج جميعها ثم توضع فوق التفاح وتخبز
في الفرن ما بين ٤٠ و ٤٥ دقيقة. تقدم ساخنة أو باردة، سادة أو مع آيس كريم، أو محلاة بالكريمة المخفوقة.

ملاحظة: بالإمكان استبدال التفاح بفواكه أخرى موسمية بكمية ما بين ٥ و ٦ أكواب (١.٢ إلى ١.٤ لتر). أما مع
فاكهة الفرواند فيضاف ١/٢ كوب (١٢٠ مل) من السكر إليها.

هلايبات الجوز الأمريكي



المكونات:

تكفي لتحضير ١/٢-٢ دزينة كوكيز
٣/٤ كوب (١٨٠ مل) جوز الأمريكي

١ ١/٢ كوب (٣٦٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات
٣/٤ كوب (١٨٠ مل زبدة أو مرجرين لينة، تقطع إلى ١٠ أقسام)
١/٣ كوب سكر حلويات
١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا

يثبت الخلاط في مكانه. ويضاف الجوز ليفرم خشناً على وضعية التردد. تضاف الزبدة، الدقيق، سكر الحلويات، والفانيليا ويبقى الخلاط على وضعية التردد حتى يخلط الدقيق تماماً.

يلف مقدار ملعقة واحدة من العجين (١٥ مل) في كل مرة باستخدام الكفين إلى لفائف حجم ٣ انش (٧٥ ملم) توضع منفصلة في صينية فرن مدهونة بالزيت ويثنى العجين كالهلال. توضع في فرن مسبق التسخين بدرجة حرارة ٣٧٥ فرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) لمدة ١٢ دقيقة أو حتى تتعاسك دون أن تصبح قانعة اللون. ترش بالسكر المملحون قبل تقديمها.

فطيرة بطبقة واحدة

المكونات

كمية تكفي لصنع فطيرة طبقة واحدة (٩ انش/٢٣ سم)

١ كوب (٢٤٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات

١/٢ ملعقة صغيرة (٢ مل) ملح

١/٤ كوب (٦٠ مل) دهن نباتي بدرجة حرارة الغرفة، يقسم إلى ٣ قطع

١ ملعقة طعام (١٥ مل) زبدة أو مرجرين

٣ ملاعق (٤٥ مل) ماء بارد



تثبت نصلة العجين في الوعاء. يضاف الدقيق، الملح والدهن النباتي والزبدة أو المرجرين. ويشغل الجهاز لحوالي ١٥ ثانية حتى تشكل جميع المكونات قطعاً كبيرة الحجم يضاف الماء دفعة واحدة في قناة الطعام أثناء عمل الجهاز. ننتظر بين ١٥-٢٠ ثانية حتى تتكون كرة من العجين. يوقف الجهاز عن العمل. ويتم التخلص من النصلة، ويكور العجين بشكل كرة بواسطة الكفين إذا لزم الأمر. يلف العجين للفطيرة، أو كما مشار إليه في الوصفة. إذا كان يجب خبز العجين قبل حشوه، يدخل رأس الشوكة في العجين وتوضع في فرن سبق تسخينه بدرجة حرارة ٢٤٠ فرنهايت (٢٣٠ درجة مئوية) ما بين ٩-١٢ دقيقة.

فطيرة قياسية بطبقتين

المكونات

كمية تكفي لصنع فطيرة بطبقتين (٩ انش/٢٣ سم) أو فطيرة مزودوجة

٢ كوب (٤٨٠ مل) دقيق لكافة الاستخدامات

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) ملح

١/٢ كوب (١٢٠ مل) دهن نباتي بدرجة حرارة الغرفة، يقسم إلى ٦ قطع

١ ملعقة طعام (١٥ مل) زبدة أو مرجرين

١/٣ كوب (٨٠ مل) ماء بارد

يرجى اتباع التعليمات المتبعة لتحضير فطيرة طبقة واحدة (أعلى)، ولكن تقسم العجين إلى نص، لتشكيل كرتين.

مقبلات شهية

خبز أبيض

كمية تكفي لصنع ٢ رغيفين أو ١٢ لفافة



وقت التحضير ٥ دقائق

وقت الطبخ ٣٠ دقيقة

وقت الانتظار ٦٠ ثانية

المكونات:

٥٠٠ جرام دقيق سادة

٣٠٠ جرام (+/-) ١٠ جرام ماء دافئ

١ ملعقة صغيرة ملح

٢٠ جرام خميرة جافة

تعليمات الطبخ:

لتثبيت نصلة العجين في الوعاء. تطلط الخميرة مع ٣ ملاعق من الماء الدافئ حتى تذوب تماماً. باستخدام ملعقة العجن البلاستيكية، يخلط الدقيق والخميرة المذوبة والملح على سرعة رقم ٢ واضغط زر التردد لإطلاق ٦ دفعات قصيرة من الطلط. أثناء ذلك يسكب باقي الماء من خلال قناة الطعام وتابع الخلط لعشرين ثانية أخرى. قم بزيادة السرعة إلى أقصى درجة وتابع العجن لثلاثين ثانية أخرى أو حتى يتكون العجين ويصبح لين الملمس، وقاطع هذه العملية على الأقل مرتين لمد العجين بيديك. قم بإخراج العجين من وعاء الجهاز واتركه يرتاح على سطح نظيف مغطى بالدقيق لحوالي ١٥ دقيقة.

يقسم العجين إلى رغيفين أو ١٢ لفافة حسب الرغبة وشكله كما تريد. ضعه على صينية فرن مغطاة بالدقيق وغطيه بقطعة قماش واحفظه في مكان دافئ (بدرجة حرارة ١٥ مئوية) ما بين ٤٠-٤٥ دقيقة واتركه ينتفخ تخلص من قطعة القماش وضع العجين في غاز سبق تسخينه بدرجة حرارة ٢٤٠ مئوية والخبزه لحوالي ٣٠ دقيقة.

نصائح مساعدة

يجب أن ينتفخ العجين ضغط حجمه الأصلي.

إذا وضعنا كوب من الماء في الفرن فهذا سيساعد العجين على الانتفاخ.

لا تترك الخميرة الجافة تلامس الملح.

باتيه المزعة

تكفي ٦ أشخاص

وقت التحضير ١٥ دقيقة

وقت الطبخ ٧٥ دقيقة

المكونات:

٢٥٠ لحم خنزير من الخاصرة

٢٠٠ جرام بيكون

٢٠٠ جرام كتف عجل

١٥٠ جرام قطر

٤ عيدان بقونوس

١ ورقة غار

١ عود زعتر

١ كراث

١ بيضة

١ ملعقة صغيرة ملح

جوز الطيب وبهار حسب المذاق

إرشادات الطبخ



تثبت نصله الغرم المعدنية في وعاء جهاز تحضير الطعام، تقطع جميع اللحوم إلى قطع كبيرة وتضاف إلى الوعاء. يفرم اللحم لحوالي ١٠ ثواني عند أقصى سرعة. يضغط على زر التردد لحوالي ٥ مرات.

ينقل اللحم إلى وعاء آخر ومخلط مع البراندي، وباستخدام نصله الشرائح يقطع الفطر بعد غسله على سرعة بين ٥-٦ (أكثر ٨٥٠) أو ١-٢ (أكثر ٧٤٠) لثواني قليلة ويضاف إلى اللحم. يفرم البقدونس والكرات ويضاف إلى الخليط. يحرك البيض ويتبل بالبهار والملح وجوز الطيب.

يوضع الخليط في قالب سعة ١ لتر، ويرش عليه أوراق الزعتر ويزين بورق الغار. يوضع القالب في حمام مائي ويطبخ في فرن مسبق التسخين عند ١٨٠ درجة مئوية/درجة ٦ في فرن غاز لحوالي ٧٥ دقيقة. يبرد القالب قبل تقديمه.



شورية البطاطا والكرات

تكفي ٦ اشخاص
وقت التحضير ١٠ دقائق
وقت الطبخ ٢٠ دقيقة

المكونات

١٥٠ جرام كرات
١٥٠ جرام بطاطا
٢٠٠ مل ماء
٢ مكعب مرقة الدجاج
ملح وبهار حسب المذاق

إرشادات الطبخ

تغسل البطاطا وتقشر وتقطع صغيرةً اغسل الكرات وتخلص من الأجزاء الخضراء.
يذبت قرص الشرائح في الجهاز ويقطع الكرات بسرعة ٥-٦ (أكثر ٧٥٠) أو ١-٢ (أكثر ٧٤٠).
يسكب الماء في وعاء كبير، وتضاف مرقة الدجاج إلى أن يغطي المزيج. تضاف قطع الكرات والبطاطا والملح وتطبخ لحوالي ٢٠ دقيقة.
يترك المزيج حتى يبرد لحوالي ٦٠ دقيقة.
يذبت الخلاط في هيكل الجهاز، ويسكب المزيج ويخلط عند أقصى سرعة حتى يصبح ناعماً.
يسكب المزيج مرة أخرى ويوضع على النار يظلي.

مقبلات شهية

خبز لبيض

كمية تكفي لصنع ٢ رغيفين أو ١٢ لفافة
وقت التحضير ٥ دقائق
وقت الطبخ ٣٠ دقيقة
وقت الانتظار ٦٠ ثانية

المكونات:

٥٠٠ جرام دقيق سادة
٣٠٠ جرام (+/-) ماء دافئ
١ ملعقة صغيرة ملح
٢٠ جرام خميرة جافة

تعليمات الطبخ:

تثبت نصلة العجين في الوعاء. تطلط الخميرة مع ٣ ملاعق من الماء الدافئ حتى تذوب تماماً. باستخدام ملعقة العجن البلاستيكية، يخلط الدقيق والخميرة المذوبة والملح على سرعة رقم ٣ واضغط زر التردد لإطلاق ٦ دفعات قصيرة من الخلط أثناء ذلك يسكب باقي الماء من خلال فتحة الطعام وتابع الخلط لعشرين ثانية أخرى. قم بزيادة السرعة إلى أقصى درجة وتابع العجن لثلاثين ثانية أخرى أو حتى يتكون العجين ويصبح لين الملمس، وقاطع هذه العملية على الأقل مرتين لدى العجين بيديك. قم بإخراج العجين من وعاء الجهاز واتركه يرتاح على سطح نظيف مغطى بالدقيق لحوالي ١٥ دقيقة.

يقسم العجين إلى رغيفين أو ١٢ لفافة حسب الرغبة وشكله كما تريد. ضعه على صينية فرن مغطاة بالدقيق وغطيه بقطعة قماش واحفظه في مكان دافئ (بدرجة حرارة ١٥ مئوية) ما بين ٤٠-٤٥ دقيقة واتركه ينتفخ. تخلص من قطعة القماش وضع العجين في غاز سبق تسخينه بدرجة حرارة ٢٤٠ مئوية واخبزه لحوالي ٣٠ دقيقة.

نصائح مساعدة

يجب أن ينتفخ العجين ضعف حجمه الأصلي. إذا وضعنا كوب من الماء في الفرن فهذا سيساعد العجين على الانتفاخ. لا تترك الخميرة الجافة تلامس الملح.



باتيه المزرعة

تكفي ٦ أشخاص
وقت التحضير ١٥ دقيقة
وقت الطبخ ٧٥ دقيقة

المكونات:

٢٥٠ لحم خنزير من الخاصرة
٢٠٠ جرام بيكون
٢٠٠ جرام كرف عجل
١٥٠ جرام قطر
٤ عيدان بقندونس
١ ورقة غار
١ عود زعتر
١ كراث
١ بيضة
١ ملعقة صغيرة ملح
جوز الطيب وبهار حسب المذاق

إرشادات الطبخ

تثبت نصلة الغرم المعدنية في وعاء جهاز تحضير الطعام، تقطع جميع اللحوم إلى قطع كبيرة وتضاف إلى الوعاء. يفرم اللحم لحوالي ١٠ ثواني عند أقصى سرعة. يضغط على زر التردد لحوالي ٥ مرات.

ينقل اللحم إلى وعاء آخر ومخلط مع البراندي، وباستخدام نصلة الشرائح يقطع الفطر بعد غسله على سرعة بين ٥-٦ (لتر ٨٥٠) أو ١-٢ (لتر ٧٤٠) لثواني قليلة ويضاف إلى اللحم. يفرم البقدونس والكراث ويضاف إلى الخليط، يحرك البيض ويبلل بالبهار والملح وجوز الطيب.

يوضع الخليط في قالب سعة ١ لتر، ويرش عليه أوراق الزعتر ويزين بورق الغار. يوضع القالب في حمام

مائي ويطبخ في فرن مسبق التسخين عند ١٨٠ درجة مئوية/درجة ٦ في فرن غاز لحوالي ٧٥ دقيقة.
يبرد القالب قبل تقديمه.

شورية البطاطا والكراث

تكفي ٦ اشخاص

وقت التحضير ١٠ دقائق

وقت الطبخ ٢٠ دقيقة

المكونات

١٥٠ جرام كراث

١٥٠ جرام بطاطا

٢٠٠ مل ماء

٢ مكعب مرقة الدجاج

ملح وبهار حسب المذاق

إرشادات الطبخ

تغسل البطاطا وتشر وتقطع صغيراً، اغسل الكراث وتخلص من الأجزاء الخضراء.
يثبت قرص الشرائح في الجهاز ويقطع الكراث بسرعة ٦-٥ (اختر ٧٥٠) أو ١-٢ (اختر ٧٤٠).
يسكب الماء في وعاء كبير، وتضاف مرقة الدجاج إلى أن يغلي المزيج. تضاف قطع الكراث والبطاطا والملح ويطبخ لحوالي ٢٠ دقيقة.

يثرك المزيج حتى يبرد لحوالي ٦٠ دقيقة.

يثبت الخلاط في هيكل الجهاز، ويسكب المزيج ويخلط عند أقصى سرعة حتى يصبح ناعماً.
يسكب المزيج مرة أخرى ويوضع على النار يغلي.

بطاطا بالجبن

تكفي ٤ أشخاص

وقت التحضير ١٠ دقائق

وقت الطبخ ٤٥ دقيقة

المكونات

٦٠٠ جرام بطاطا

١٥٠ مل حليب

١ فص ثوم

صفار بيضتان

١٠٠ جرام كريمة طازجة

١/٢ ملعقة صغيرة جوز الطيب

٢٥ جرام جبنة شيدر

١٠ جرام زبدة

ملح وبهار حسب المذاق

إرشادات الطبخ

تقطع الجبنة في نصلة التقطيع الطولية في وعاء الجهاز عند سرعة ٦-٥ (اختر ٧٥٠) أو سرعة ١-٢ (اختر ٧٤٠) وتضعها جانباً. تستبدل نصلة التقطيع الطويل بقرص الشرائح، أدخل البطاطا في قناة التغذية وقم بتشريحها عند سرعة ٦-٥ (اختر ٧٥٠) أو عند سرعة ١-٢ (اختر ٧٤٠).

الهرم الثوم في مكعبات صغيرة، وضعها على طبق فرن مع شرائح البطاطا.



استبدل قرص الشرائح بملحقات الخفق واسكب الكريمة، الحليب صفار البيض، ملح، فلفل، جوز الطيب
ولخفق هذه المكونات عند سرعة ٩ (لتر ٧٥٠) أو عند سرعة ٤ (لتر ٧٤٠) لمدة ٣٠ ثانية.
اسكب المزيج فوق البطاطا، وغطها بالجبن ومكعبات الزبدة واطبخها لمدة ٤٥ دقيقة.



فلفل حار كيون كارنيه

كمية تكفي ٤ أشخاص

وقت التحضير ١٠ دقائق

وقت الطبخ ٢٥ دقيقة

المكونات

١ عبوة فاصولياء صغيرة

١ عبوة طماطم

١ حبة بصل كبيرة

١ فص ثوم

٧٥ جرام بيكون

٣٥٠ جرام شرائح لحم بقري

١ مكعب مرقة اللحم البقري

١٥٠ مل ماء

٢ ملعقة زيت

١ ملعقة صغيرة مرقدوش

١ ملعقة صغيرة بذور كراوية

٢ ملعقة صغيرة طماطم مطحونة/ ملح وبهار حسب المذاق

إرشادات الطبخ

يقطع البصل صغيراً والثوم ويوضع جانباً. تجهز المرقة وتوضع أيضاً جانباً.

يقطع البيكون وشرائح اللحم البقري إلى مكعبات متوسطة الحجم، وتوضع نصيلة الغرم في وعاء الخلط

ويغرم اللحم والبيكون عند أقصى سرعة لحوالي ما بين ١٥-٢٠ ثانية، وأخيراً تستعمل وضعية التردد

لحوالي ٤ أو ٥ مرات.

ينقل اللحم إلى وعاء آخر ويضاف البصل المفروم والثوم.

توضع البطاطا في وعاء الجهاز ويغرم باستخدام زر التردد. تضاف الطماطم المطحونة وتوضع جانباً.

يسخن الزيت في قدر ويحمر البصل والثوم والبيكون واللحم لحوالي ٥ دقائق. يضاف الفلفل الحلو

والمرقدوش، الكراوية، الملح والفلفل ويطبخ لفترة أطول. يسكب فوقه مزيج الطماطم والمرق ويطبخ لمدة

١٥ دقيقة أخرى مع التحريك المستمر. وأخيراً تضاف الفاصولياء المصفاة وتترك لتطبخ مدة ١٥

دقيقة إضافية مع التحريك المستمر.

فطيرة لورين

تكفي ٤ أشخاص

وقت التحضير ١٥ دقيقة

وقت الطبخ ٤٥ دقيقة

المكونات

الحشوة

١٢٠ جرام بيكون

٢ بيضتان



١٠٠ مل حليب
١٣٠ جرام كريمة طازجة
جوز الطيب مطحون، ملح وبهار حسب المذاق
عجين (القدر ٧٥٠ فقط)
٧٠ جرام زبدة
١٣٠ جرام دقيق
٤٠ مل ماء
ملح

إرشادات الطبخ

يوضع الدقيق في وعاء جهاز التحضير ويضاف قليل من الملح ومكعبات الزبدة. باستخدام نصلة العجين يخلط عند أقصى سرعة لحوالي ١٠ ثواني.
يضاف الماء من قنّاة المناولة أثناء عمل الجهاز، ويعجن العجين لمدة ١٥ ثانية إضافية عند أقصى رعة أو حتى يشكل المزيج كرة عجين. يتم التخلص من العجين وتترك لمدة ٣٠ دقيقة في مكان بارد.
لف العجين في طبق مفتوح مدهون بالزيت قطره ٢٥ سم وضعه في فرن درجة حرارته ٢١٠ درجة مئوية/أو في فرن غاز عند درجة ٧ لمدة ١٥ دقيقة. يقطع البيكون ويقلى حتى يصبح بني اللون وتجفف عنه بقوطة المطبخ أي دهون زائدة.
يخفق البيض باستخدام الشفاطة لمدة ٢٠ ثانية عند سرعة ٩ (القدر ٧٥٠) أو سرعة ٣ (القدر ٧٤٠). ثم يضاف الحليب الكريمة، الملح، وجوز الطيب المطحون ويخفق الجميع لمدة ١٥ ثانية. يوضع البيكون على قرص العجين المسبق تحضيره في الفرن، ويسكب فوقه المزيج ويترك يطبخ لمدة ٣٠ دقيقة.

صلصة بولونيز

تكفي ٤ أشخاص
وقت التحضير ١٠ دقائق
وقت الطبخ ٣٠ دقيقة

المكونات

٢٠٠ جرام لحم بقري
٥٠ جرام بيكون
١ بصل
١ فص ثوم
١ عصا كرفس
١ ملعقة صغيرة زيت زيتون
١ عبوة طماطم
٢ ملعقة صغيرة طماطم مطحونة
١ مكعب مرقة لحم بقري
١٠٠ مل ماء
ملح وبهار حسب المذاق
بعض عيدان الزعتر، البقدونس والثغار

إرشادات الطبخ

يفرم اللحم البقري والبيكون باستخدام نصلة الغرم عند أقصى سرعة ما بين ١٥-٢٠ ثانية ويوضع جانباً.
يقشر الجزر، الكرفس، الثوم، البصل وفرم الجميع إلى قطع صغيرة باستخدام نصلة الغرم عند أقصى سرعة ثم يوضع الجميع جانباً.
توضع البطاطا في وعاء جهاز التحضير وتفرم باستخدام زر التردد وتضاف الطماطم المطحونة.

يسخن الزيت في قدر وتحمر الخضار لحوالي ٥ دقائق يضاف اللحم ويخلط الجميع ثم يضاف معجون الطماطم، مرقة اللحم البقري، الأعشاب الملح والبهار.
يترك على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة، مع التحريك المستمر ويقدم مع المعكرونة والباستا.

الحلويات

أصابع موز مقلية

تكفي ٤ أشخاص

وقت التحضير ١٥ دقيقة

وقت الطبخ ١٥ دقيقة

المكونات

٤ موزات

١٠ جرام خميرة جافة

١٠٠ جرام دقيق

١٥٠ مل بييرة خفيفة

٤ ملاعق كبيرة زيت

إرشادات الطبخ

تذوب الخميرة في ٣ ملاعق كبيرة ماء، يوضع الدقيق في وعاء جهاز تحضير الطعام وتضاف الخميرة الذاتية. يخلط باستخدام نصلة معدنية عند سرعة ٥ أقصى حد (أكثر ٧٥٠) أو عند سرعة ١ (أكثر ٧٤٠) لمدة ٣٠ ثانية.

أثناء عمل جهاز التحضير، اسكب البييرة في قناة التغذية وارفح السرعة إلى ٨ (أكثر ٧٥٠) أو سرعة ٣ (أكثر ٧٤٠). اخلط لحوالي ٣٠ ثانية أو حتى يصبح الخليط ناعماً.

اترك الخليط يرتاح لمدة ٣٠ دقيقة. يقطع الموز شرائح، وتسخن ملعقة زيت في مقلاة، يوضع الموز في المزيج الذي تم تحضيره ويقل في الزيت على الجهتين لمدة ٣٠ ثانية.
يقدم مع آيس كريم من اختيارك.

نجاح مقرمش

كمية تكفي ٤ أشخاص

وقت التحضير ١٠ دقائق

وقت الطبخ ٤٥ دقيقة

المكونات

٩٠٠ جرام نجاج جولدن

٢٠٠ جرام ثمر الطيق

١/٢ ملعقة قرفة مطحونة

٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون

١٤٠ جرام دقيق

٧٥ جرام زبدة

٧٥ جرام سكر

١٠٠ مل ماء

إرشادات الطبخ

يقشر النجاج ويقطع ويوضع في مقلاة مع عصير الليمون والقرفة ويطبخ لمدة ١٥ دقيقة.
يوضع الدقيق، السكر والزبدة في وعاء تحضير الطعام، ويخلط الجميع باستخدام نصلة الغرم عند سرعة ٥ (أكثر ٧٥٠) أو سرعة ١ (أكثر ٧٤٠) لحوالي ١٠ ثواني. (لا تترك المزيج يتحول إلى عجين لين).

وأخيراً استخدم سرعة التردد عدة مرات لخلط المزيج.
تصفي التفاح من أي سائل زائدة ويرتب في قالب كعك (حوالي ٢٢ سم). يوضع ثمر الطبق ويغلى
أخيراً بطيخ التفاح.

يوضع في فرن بدرجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية/أو في فرن غاز عند درجة ٧ لحوالي ٤٥ دقيقة. يشكل
الطبيخ مسبقاً مقرمشة على الفاكهة

شوكولاته مخفوقة

تكفي ٤ أشخاص

وقت التحضير ١٠ دقائق

وقت الطبخ ١٥ دقيقة

المكونات

٢٠٠ جرام شوكولاته سادة صالحة للطبخ

٤ بيضات

١ ملعقة صغيرة كريمة طازجة

٣٠ جرام زبدة

٤٠ جرام سكر

إرشادات الطبخ

تقطع الشوكولاته صغيراً وتوضع في الوعاء.

تذوب الشوكولاته بوضعها في حمام مائي ساخن.

تضاف ٢ ملعقتان ماء والزبدة المقطعة إلى الشوكولاته وتحرك للحصول على قوام لين.

يضاف صفار البيض (يحفظ بياض البيض) و ٢٠ جرام سكر في وعاء جهاز التحضير ويخفق باستخدام

ملحقات الطفق عند سرعة ٩ (لتر ٧٥٠) أو سرعة ٣ (لتر ٧٤٠) لمدة ٣٠ ثانية. تضاف الكريمة وتخفق

عند نفس السرعة لمدة ١٥ ثانية أخرى.

تخفض السرعة إلى ٤ (لتر ٧٥٠) أو إلى سرعة ١ (لتر ٧٤٠) وتسكب الشوكولاته الناتجة تدريجياً في

قناة التغذية وتخلط لمدة ٢٠ ثانية ثم توضع جانباً.

بعد تنظيف وعاء جهاز التحضير، يخفق بياض البيض عند سرعة ٩ (لتر ٧٥٠) أو عند سرعة ٣ (لتر

٧٤٠) حتى تصبح لينة وخفيفة.

يضاف رشة ملح ويسكب بقية السكر في قناة التغذية وتخفق لمدة ١٠ ثواني أخرى.

يضاف بياض البيض مع طبيخ الشوكولاته ويترك ليبرد لحوالي ٣٠ دقيقة على الأقل قبل تقديمه.

ميك شيك الموز

كمية تكفي ٤ أشخاص

وقت التحضير ٥ دقائق

وقت الطبخ ٥ دقائق

المكونات

٢ موزة ناضجة

٢ ملعقة أيس كريم فانيليا

٢ ملعقة صغيرة سكر

٤٠٠ مل حليب بارد

إرشادات الطبخ

يقشر الموز ويقطع ويوضع في الخلاط.

تضاف الأيس كريم والسكر والحليب.

يخلط عند أقصى سرعة حتى يمزج اللطيط تماماً.
بالإمكان تعديل هذه الوصفة باختيارك الفاكهة التي تحبها ونكهة الأيس كريم

عصير طماطم

تعصر ٤ حبات طماطم في جهاز استخلاص العصير ويسكب
العصير في إبريق سعة ١ لتر، ويضاف ١/٨ ملعقة عصير ليمون.
للتقديم يسكب العصير في أكواب مملوءة بمكعبات الثلج.
كمية تكفي شخصين.

عصير جريب فروت الفوار

يقشر الجريب فروت ويوضع في جهاز استخلاص العصير
ليعطي ٢٠٠ مل من عصير الجريب فروت.
يضاف ٤٠٠ مل شراب الزنجبيل. كمية تكفي ٤ أشخاص.
يسكب في أكواب مملوءة بالثلج المطحون.
شراب الخيار - الطماطم

يوضع التالي في جهاز استخلاص العصير

المكونات

١/٢ حبة خيار متوسطة الحجم

٨ حبات طماطم

١ حبة ليمون مقشرة

يسكب العصير في إبريق سعة ١ لتر، ويضاف ١ ملعقة ملح البصل وعدة نقاط من صلصة الفلفل الحار.
للتقديم يسكب في أكواب معبأة بمكعبات الثلج ويزين بأصابع الخيار للتحريك. كمية تكفي ٤ أشخاص.

شراب البقلة

براعم الأناناس (أناناس طازج ومقشر ومقسم إلى

أرباع مع إزالة الجزء الذي في الوسط) ، ١ باقة بقلة.

يوضع العصير في إبريق سعة ١ لتر للتقديم، يسكب في أكواب مملوءة بمكعبات الثلج ويزين بعصيان
البقلة. شراب بارد ومغذي يكفي ٣ أشخاص.

كوكتيل زومبي للمغذي

يوضع التالي في جهاز استخلاص العصير:

المكونات

١ جزر

١ عصا كرفس

١/٤ حبة خيار

١ شريحة ليمون

يوضع العصير في إبريق سعة ١ لتر. للتقديم، يسكب في أكواب مملوءة بمكعبات الثلج
يكفي ٣ أشخاص.

فواكه شهية

يوضع التالي في جهاز استخلاص العصير:

المكونات

- ١ برتقالة مقشرة ومقسمة أربع قطع
- ١/٢ تفاحة، بدون بذور ومقسمة أربع قطع
- ١/٢ إجاص، بدون بذور ومقطعة شرائح

عندما يمتلئ جهاز استخلاص العصير، يوضع في إبريق سعة ١ لتر. للتقديم، يسكب في أكواب مملوءة بمكعبات الثلج.

يكفي ٣ أشخاص.

كريمة الخيار

يمزج ٢٠٠ مل لب الخيار مع ملح وبهار، ويوضع في جهاز استخلاص العصير. ثم يبرد بالتلابة ويوضع معه ١٠٠ مل كريمة حامضة وملعقة واحدة خل.

ممتازة لتناولها مع السمك.

تحضر حوالي ١٥٠ مل.

صلصة سلطة للنباتيين

المكونات

- ١ حبة طماطم ناشجة
- ١/٢ حبة فليفلة خضراء كبيرة
- ١/٢ بصل متوسطة الحجم
- ١ فص ثوم
- ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

تقطع الخضار صغيرة وتوضع في استخلاص العصير. يعصر الليمون في عصارة الحمضيات ويتم الضغط عليها للحصول على العصير. تضاف إلى السلطة. تصنع ٢٠٠ مل.

نكهة الفلفل

تفرغ ٢٤ حبة فليفلة حمراء وخضراء من البذور (تقسم كل منها إلى نصفين) وتوضع في استخلاص العصير. تقشر ١٢ حبة بصل وتخلط. يمزج لب وعصير الفليفلة والبصل في مقلاة. ويغلى على النار ثم تصفى.

إضافة

- ١ لتر خل خفيف
- ٢ كوب سكر
- ٢ ملاعق طعام ملح
- ١ ملعقة طعام خردل أو بذور الكرفس
- تطبخ لمدة ١٠ دقائق. تصنع ٦ لتر.

فاتح الشهية الشمندر

تنظف وتغسل ٤ أو ٥ شمندر وتوضع في استخلاص العصير. يمزج لب الشمندر والعصير مع: تعصر ٢ حبات ليمون للحصول على عصيرها.

المكونات:

٣ ملاعق طعام فجل حار
٢ ملعقة صغيرة سكر ناعم
١ ملعقة صغيرة ملح
يبرد. يصنع ٢٠٠ مل.

خضار الشمندر على البخار

يوضع خضار الشمندر في استخلاص العصير للحصول على
اللب والعصير. يمزج خضار الشمندر مع العصير ويطبخ على
البخار لمدة ٥ دقائق. يضاف إليه الزبدة والملح والفلفل أو الخل
أو عصير الليمون.

سبانخ على البخار
توضع السبانخ في استخلاص العصير للحصول على اللب.
يمزج لب السبانخ مع العصير ويطبخ على البخار لمدة ٥ دقائق.
يضاف إليه الزبدة والملح والفلفل أو الخل أو عصير الليمون.

ملفوف

يوضع ١/٢ رأس من الملفوف في استخلاص العصير. ويفرغ اللب جانباً.
يخلط في القسم الطوي من وعاء بخار مزدوج:

المكونات

٢ صفار بيض
٥٠ مل ماء بارد أو عصير ملفوف بارد
١ ملعقة طعام زبدة
٥٠ مل خل ساخن
١/٢ ملعقة صغيرة ملح

يطبخ على ماء ساخن، مع التحريك المستمر حتى يصبح غليظاً. يضاف لب الملفوف ويعاد تسخينه. كمية
تكفي ٤ أشخاص.

الشوربات

شوربة كريمة البصل

توضع ٢ حبات بصل كبيرة في استخلاص العصير. ويمزج
اللب والعصير في قدر مع ٤٠ جرام زبدة ويطبخ لمدة ١٠ دقائق مع التحريك المستمر.
يضاف ٦٠٠ مل مرقة دجاج، وتطبخ على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة. ثم تصفى
حسب الرغبة. يضاف ٢٠٠ مل من الكريمة الخفيفة وتسخن. قبل التقديم تضاف ١ ملعقة
طعام من الفلفل الأخضر المفروم أو ١/٤ كوب من الجبن المبشور.

شوربة كريمة البقلة

توضع في جهاز استخلاص العصير ٢ باقتان من البقلة.
يمزج اللب والعصير مع ٨٠٠ مل من مرقة الدجاج أو مكعبات
الدجاج وتطبخ لمدة ١٠ دقائق. تصفى وتترك جانباً. يذوب ٥٠
جرام زبدة ويضاف إليها ٢ ملعقة طعام دقيق.

تطبخ على نار هادئة لمدة ٥ دقائق ويضاف قليل من الشوربة الساخنة وتحرك حتى تصبح لينة. يضاف
إلى بقية الشوربة وتغلى على النار مع التحريك المستمر. يضاف ٢٠٠ مل من الكريمة (بدرجة حرارة

الغرفة لمدة ١/٢ ساعة) والملح والبهار حسب المذاق تكفي لحوالي ٨ أشخاص.

زبدة التفاح

٢ كجم من تفاح الفطيرة (يفضل ويقسم أربع قطع ويفرغ من البذور مع عدم تقشيرها).

المكونات

١/٢ كوب سكر لكل كوب عصير تفاح/ يمزج اللب مع

رشة من الملح

٢ ملعقة صغيرة قرفة

١ ملعقة صغيرة قرنفل

١/٢ ١ ملعقة صغيرة بهارات

١ حبة ليمون

يوضع الليمون في عصارة الحمضيات ثم يترك جانباً. يوضع التفاح في استخلاص العصير ويمزج العصير مع اللب وعصير الليمون في قدر ويسخن حتى الغليان لمدة ٥ دقائق. يصفى في مصفاة. تقاس الكمية التي ترغبها ويضاف ١/٢ كوب سكر كل كوب من اللب والمكونات الأخرى. يغطي القدر ويطبخ على نار هادئة حتى يذوب السكر. تخلص من الغطاء مع الاستمرار في الطبخ السريع حتى يصبح المزيج غليظاً وناعماً وللتأكد من هذا يوضع مقدار ملعقة في طبق بارد. يحرك بملعقة خشبية أثناء الطبخ حتى لا تلصق زبدة التفاح وتحترق. تصنع حوالي ٩ أكواب سعة ٢٠٠ مل.

مربى المشمش

يفرغ ١,٢٥ كجم مشمش ناضج من البذور ويوضع في استخلاص العصير لتحضيره تعصر ٢ حبة ليمون في عصارة الحمضيات ويضاف ٦ أكواب سكر.

يوضع اللب المستخلص والعصير في قدر ويضاف الليمون والسكر. يسخن على درجة حرارة عالية ويترك حتى الغليان. يغلى جيداً لمدة دقيقة واحدة مع التحريك المستمر. ثم تخفض درجة الحرارة مع المحافظة على التحريك. تخلص من الرغوة التي تكونت على سطح المربى بملعقة معدنية لتذير المربى بوضع قليل منه على ملعقة معدنية باردة، فإذا تشكلت طبقة فهذا معناه أن المربى جاهز. يسكب في أكواب أو مرطبات معقمة وساخنة. يغطي على الفور بطبقة من البهارات سماكتها ٣ ملم. يصنع مربى ١,٢٥ لتر.

مسحوق البرتقال

تعصر في عصارة الحمضيات ٢ برتقالين مقشرة للحصول على ١٠٠ مل من العصير.

يسخن ٤٠٠ مل من الماء و ١ كوب من السكر في قدر سعة ٢ لتر حتى الغليان مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر يغلى بدون غطاء لمدة ٥ دقائق مع عدم التحريك. أبعده عن الحرارة واتركه يبرد حتى يصبح القدر دافئاً الملمس (حوالي ساعة).

يوضع فوقه عصير البرتقال ويسكب الخليط في صينية فرن مربعة مقاس ٢٢ سم، ويثلج لمدة ٦ ساعات مع التحريك بين فترة وأخرى حتى يشكل الخليط قواماً مثل الثلج. يغطي بقطعة ورق معدنية.

يتم إخراجه من الثلاجة قبل ٣٠ دقيقة من موعد تقديمه يصنع حوالي ١,٢ لتر.

مسحوق الليمون

تعصر في عصارة الحمضيات ٤ حبات ليمون مقشرة للحصول على ٢٠٠ مل من العصير.

يسخن ٤٠٠ مل من الماء و ١ كوب من السكر في قدر سعة ٢ لتر حتى الغليان مع التحريك المستمر حتى

يذوب السكر. يظلى بدون غطاء لمدة ٥ دقائق مع عدم التحريك. أبعده عن الحرارة واتركه يبرد حتى يصبح القدر دافئاً الملمس (حوالي ساعة).

يوضع فوقه عصير الليمون يسكب الخليط في صينية فرن مربعة مقاس ٢٢ سم. ويثليج لمدة ٦ ساعات مع التحريك بين فترة وأخرى حتى يشكل الخليط قواماً مثل الثلج. يغطى بقطعة ورق معدنية.

يتم إخراجها من الثلاجة قبل ٣٠ دقيقة من موعد تقديمه. يصنع حوالي ١.٢ لتر

مسحوق جريب فروت المثلج

تعصر في عصارة الحمضيات ١ حبة جريب فروت مقشرة للحصول على ٢٠٠ مل من العصير.

يسخن ٤٠٠ مل من الماء و ١ كوب من السكر في قدر سعة ٢ لتر حتى الغليان مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر. يظلى بدون غطاء لمدة ٥ دقائق مع عدم التحريك. أبعده عن الحرارة واتركه يبرد حتى يصبح القدر دافئاً الملمس (حوالي ساعة).

يوضع فوقه عصير الجريب فروت يسكب الخليط في صينية فرن مربعة مقاس ٢٢ سم. ويثليج لمدة ٦ ساعات مع التحريك بين فترة وأخرى حتى يشكل الخليط قواماً مثل الثلج. يغطى بقطعة ورق معدنية.

يتم إخراجها من الثلاجة قبل ٣٠ دقيقة من موعد تقديمه. يصنع حوالي ١.٢ لتر

مشمش مطقوق

المكونات

٢٠٠ مل من لب المشمش

٥٠ مل عصير مشمش

٤٠٠ مل كريمة مطبوقة

١ كوب سكر ناعم

١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١ ملعقة طعام عصير ليمون

١ ملعقة طعام فانيليا

يوضع المشمش الناضج في ماء مغلي ثم يقشر. يقسم إلى أوصاف ويتم غزالة البذور. توضع أوصاف المشمش في استخلاص العصير، ويمزج ٢٠٠ مل من لب المشمش مع ٥٠ مل من عصير المشمش المستخلص. يوضع الجميع جانباً. بواسطة ملحقات الطبق، تضاف الكريمة في وعاء كبير حتى تصبح سميكة. يمزج لب المشمش والعصير والمسكر والملح وعصير الليمون والفانيليا في وعاء منفصل ثم توضع الكريمة تدريجياً معه يسكب في قالب سعة ١.٢ لتر أو في صينيتي مكعبات الثلج يجمد مع عدم تحريكه لمدة ساعتين أو حتى يتماسك. يصنع حوالي ١ لتر

شورية كريمة اليقطين

حبة يقطين وزن ١ كجم

١ بصل متوسطة الحجم ومقشرة

٣٠ جرام زبدة

١ ملعقة طعام دقيق

٥ أكواب مرقة دجاج

٣/٤ كوب حليب

١/٤ كوب كريمة

توابل حسب المنطق

يقطع اليقطين والبصل خشناً. تذوب الزبدة في قدر على النار ويقلى فيها اليقطين والبصل لحوالي ٥ دقائق. مع التحريك المستمر ثم يوضع الدقيق ويليه المرق. تخفض درجة الحرارة ويسخن حتى تصبح اليقطين لينتة تماماً. ويترك ليبرد قليلاً.

يسكب المزيج في الخلاط ويطن لمدة ٢٥ ثانية. يضاف الحليب والتوابل حسب المذاق. يعاد تسخين المكونات كلها ويكون أن تصل إلى درجة الغليان توضع الكريمة مباشرة قبل التقديم

صلصة الجبن والثوم المعمر

١/٣ - ٢/٣ كوب حليب

١ مكعب مرقة اللحم البقري

١/٢ ملعقة صغيرة صلصة ورسسترشاير

٦ عيدان ثوم معمر

٢٥٠ جرام كريمة الجبن أو جبنة بيضاء

يوضع الحليب في الخلاط وتضاف بقية المكونات وتخلط لمدة ٢٠ ثانية. يوضع الحليب الإضافي إذا كان ضرورياً. لتسهيل حركة الطعام في الخلاط. تبرد الصلصة حتى تصبح جاهزة للتقديم.

باتيه كبد الدجاج

٥٠٠ جرام كبد دجاج

١٢٥ جرام زبدة

٢ بصل الربيح، مقطع

١/٤ ملعقة صغيرة ملح

١/٤ ملعقة صغيرة فلفل

رشة جوز الطيب

١/٤ كوب شراب البراندي أو الكرز

تقطع كبد الدجاج إلى قسمين، تذوب الزبدة في مقلاة ويضاف كبد الدجاج والبصل. يحرك ويطبخ لحوالي ٨ دقائق يبرد قليلاً ويضاف الخليط إلى إبريق الطلط مع بقية المكونات. يغطي الإبريق ويخلط لمدة ١٥ ثانية يوقف الخلاط عن العمل ويحرك المزيج بواسطة الملاعة البلاستيكية يغطي ويخلط مرة أخرى لمدة ١٠ ثواني. يفرغ في طبق ويوضع في الثلاجة لتقديمه في اليوم التالي.

شورية كريمة الفطر

٢٥٠ جرام فطر

١ حبة بصل صغيرة

١ ١/٢ كوب مرقة دجاج

٦٠ جرام زبدة

٣ ملاعق طعام دقيق سادة

١ ١/٤ كوب حليب

توابل حسب المذاق

٢ ملعقة صغيرة صلصة الصويا

يمسح الفطر ويترك جانباً حبتين فطر للتزيين. تقطع الكمية الباقية من الفطر ثم تذوب الزبدة في مقلاة كبيرة ويضاف البصل ويحمر حتى يصبح لونه ذهبياً. يضاف الفطر والمرقة ويطبخ مع البصل لمدة ١٥ دقيقة. يبرد المزيج. وفي مقلاة صغيرة أخرى تذوب بقية الزبدة ويوضع فوقها الدقيق وتطبخ لمدة ٣ دقائق مع التحريك المستمر. يسكب المزيج في الخلاط ويضاف الفطر المعمر مع البصل والحليب وتضاف التوابل وصلصة الصويا. وتخلط بالخلط لمدة ٢٥ ثانية أو حتى تصبح ناعمة للغاية. يعاد الخليط كله إلى القدر ويعاد تسخينه على نار هادئة. لتحضير الزينة. تفرم حبتا الفطر التي تركت جانباً. تسكب الشورية وتزين بشرائح الفطر.

كازياتشو

١ كوب عصير طماطم

١ ملعقة صغيرة زيت

١ ملعقة صغيرة خل

نقطة صلصة حارة

توابل حسب المذاق

١ فص ثوم مقشر

٢ حبة طماطم ناضجة تماماً مقشرة ومقطعة

١ خيار مقشرة ومقطعة أربع قطع

١/٤ فليطلة خسراء

١/٤ حبة بصل صغيرة مفرومة

توضع جميع المكونات في الخلاط كما هي مدرجة أعلاه. تخلط ما بين ٢٠-٣٠ ثانية تسكب على مكعبات الثلج في أكواب وتبرد قبل تقديمها. تزين بقطع الخبز المحمص.

معدونة مع صلصة اللحم

١ حبة بصل متوسطة الحجم مقطعة أربع أقسام

٢ ملعقة طعام زيت زيتون

١/٢ كوب فطر، مقسم إلى نصفين

٥٠٠ جرام لحم بقري مفروم

١ × ٣٧٥ عبوة طماطم

١ فص ثوم مقشر

٣/٤ كوب معجون طماطم

ملح وفلفل حسب المذاق

١/٢ ملعقة صغيرة زعتر بري

٣٠٠ جرام سباجتي غير مطبوخة

يوضع البصل في الخلاط ويضغط على وضعية التردد حتى يفرم البصل خشناً. يسخن الجميع في قدر كبير ويضاف البصل. يوضع الفطر في الخلاط ويفرم خشناً أيضاً ويضاف إلى المزيج في القدر ويطبخ على درجة حرارة متوسطة لمدة ٣ دقائق. يضاف اللحم ويطبخ لمدة ١٠ دقائق. ثم توضع الطماطم والعصير والثوم ومعجون الطماطم والتوابل والزعتر البري في الخلاط. تغطى وتخلط لمدة ١٥ ثانية. ثم تضاف إلى القدر وتطبخ على نار متوسطة لحوالي ساعة ونصف الساعة. تساق السباجتي في ماء مملح حتى تصبح لينة. تصفى وتقدم مع صلصة اللحم.

الخضار المنفوخة

٣/٤ كوب خسار مطبوخة مقطعة

١/٢ كوب حليب ساخن بدون غليه

توابل حسب المذاق

١/٢ ملعقة صغيرة جوز الطيب

٦٠ جرام زبدة طرية

٣ ملاعق طعام دقيق سادة

٦ بيضات منفصلة

يسخن الفرن إلى درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية. يدهن طبق سعة ٢ لتر بالزبدة، تضاف الخضار إلى الخلاط مع ١/٢ كوب حليب وتخلط لمدة ١٥ ثانية. تفرغ في قدر كبير، ويضاف الحليب المتبقي والتوابل وجوز الطيب والزبدة والدقيق وصفار البيض إلى الخلاط ويخلط الجميع لمدة ١٠ ثواني. يضاف إلى المزيج الذي في القدر ويطبخ على نار هادئة حتى يصبح سميكاً لحوالي ٥ دقائق مع التحريك المستمر. يبرد المزيج. ويخفق بياض البيض بالخفاقة حتى يصبح غليظاً ويضاف إلى مزيج الخضار ويسكب في طبق مخصص. يوضع في الفرن لمدة تتراوح بين ٢٥-٣٥ دقيقة لوحى يصبح ذهبي اللون ومنقشاً. يقدم فوراً.

ضمان شامل لمدة سنتين لأدوات BLACK & DECKER المنزلية

تمنح Black & Decker ضمان شامل لمدة سنتين للمنتج اعتباراً من تاريخ الشراء. يسري الضمان على عيوب التصنيع أو عيوب المواد الداللة في التصنيع. في حالة إصابة المنتج بأي عطل أثناء فترة الضمان، فإن لشركة Black & Decker حرية الاختيار إما إصلاحه أو استبداله بدون أي تكلفة.

لا يعطي الضمان الأغطية الناتجة عن الحوادث، سوء الاستخدام، الإهمال، الاستعمال الخاطئ، أو عدم اتباع النظم المعمول بها محلياً. كذلك، لا تنطبق شروط الضمان إذا تم صيانة أو تصليح المنتج لدى طرف غير معتمد من قبل شركة Black & Decker. أو عند استخدام قطع غير بدون الرجوع أو أخذ موافقة الشركة وتسيب هذه القطع في العطلت إذا توقف إنتاج أي طراز مع عدم وجود البديل المناسب، فإن لشركة Black & Decker الحرية في إصلاح المنتج أو استبداله بطراز آخر بنفس القيمة الطرفية.

إتمام عمالية الشراء

إملاً بطاقة تسجيل الضمان مع التأكد من وجود الختم الأصلي للوكيل المعتمد (وتوضيح تاريخ الشراء) ثم أرفق بإرسال الشراء بالبطاقة. الرجاء الاحتفاظ بهما لإبرازهما في حالة المطالبة في المستقبل.

عملية المطالبة

خذ المنتج المعطل مع بطاقة الضمان وإرسال الشراء بنفسك إلى مركز الصيانة المحلي. أو يمكنك إرساله بالبريد. في حالة الإرسال بالبريد أو الشحن: تأكد من تفريغ المنتج من الماء كلياً وفم بتغليف جيد في صندوق كرتوني مقوي مع إضافة مواد تغليف لملأ الفراغات لتفادي الإصابة بأي ضرر. أرفق شرح موجز للمشكلة وتأكد من إعطاء اسمك وعنوان المراسلة

صممت من أجل الاستعمال المحلي فقط

BLACK & DECKER HOME APPLIANCE 2 YEAR WARRANTY

Black & Decker provides a 2 Year Warranty for this product from the date of purchase against defects due to defective materials or workmanship. Motor/element burn-outs due to voltage fluctuations are not covered under warranty. If the product should become defective within the warranty period, Black & Decker will repair or (at Black & Decker's discretion) replace it free of charge.

The warranty provisions do not cover failure due to accident, misuse, abuse, negligence or non observation of local regulations on the part of the user. Equally, the warranty provisions do not apply where the appliance has been serviced by a person not authorised by Black & Decker or serviced with non-approved parts and this has contributed to the fault of the product. Superseded models without a replacement equivalent will either be repaired or (at Black & Decker's discretion) replaced with another product of similar retail value.

UPON PURCHASE

Fill in the Warranty Registration Card with the original Authorised Dealer's stamp (indicating date of purchase) and attach your purchase receipt to it. Retain in case of claims in the future.

MAKING A CLAIM

Take your defective product together with the Warranty Registration Card & purchase receipt to your local service Centre. You can either do this in person or send it freight prepaid. If mailing or shipping your appliance, ensure and remove all the water and pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to the service Centre and be sure to give your return address.

DESIGNED FOR DOMESTIC PURPOSES ONLY.



BLACK & DECKER®

Protecting the environment



Separate collection. This product must not be disposed of with normal household waste.

Should you find one day that your Black & Decker product needs replacement, or if it is of no further use to you, do not dispose it off with other household waste. Make this product available for separate collection.



Separate collection of used products and packaging allows materials to be recycled and used again. Re-use of recycled materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local regulations may provide for separate collection of electrical products from the household, at municipal waste sites or by the retailer when you purchase a new product.

Black & Decker provides a facility for the collection and recycling of Black & Decker products once they have reached the end of their working life. To take advantage of this service please return your product to any authorised repair agent who will collect them on our behalf. You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual. Alternatively, a list of authorised Black & Decker repair agents and full details of our after-sales service and contacts are available on the Internet at: www.2helpU.com

حماية البيئة



يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع بقية النفايات المنزلية.

إذا وجدت في يوم من الأيام أنك بحاجة لشراء جهاز بلاك أند ديكر جديد، أو لم تعد بحاجة للجهاز القديم، لا تتخلص منه مع النفايات المنزلية الأخرى. جهز هذا المنتج للإستلام المنفصل.



الإستلام المنفصل للمنتجات المستعملة ومواد التغليف يسمح بإعادة تصنيع المواد واستعمالها من جديد. إستعمال المواد المعاد تصنيعها يساعد على منع التلوث البيئي ويقلل الطلب على المواد الأولية.

الأنظمة المحلية قد تنص على ضرورة الإستلام المنفصل للمنتجات الكهربائية من المنازل، في مواقع البلدية للنفايات أو بواسطة بائع التجزئة عندما تشتري منتجاً جديداً.

توفر بلاك أند ديكر التسهيلات لاستلام وإعادة تصنيع منتجات بلاك أند ديكر عندما تصل إلى نهاية حياتها العملية. للإستفادة من هذه الخدمة، يرجى إعادة جهازك إلى أي وكيل تصليح معتمد والذي سيقوم باستلامه بالنيابة عنا. يمكنك معرفة موقع أقرب وكيل تصليح معتمد بالنسبة لك بمراجعة مكتب بلاك أند ديكر المحلي على العنوان المبين في هذا الكتيب. بشكل بديل، تتوفر قائمة بوكلاء تصليح بلاك أند ديكر المعتمدين وتفاصيل كاملة عن خدمتنا ما بعد البيع وأرقام هواتف الاتصال وذلك عن طريق الإنترنت في الموقع: www.2helpU.com

الشرق الأوسط وأفريقيا: بلاك أند ديكر (أو) إيه جي، ص.ب. ٥٢٢٠، دبي، ا.ع.م. هاتف: ٢٨٢٦٤٦٤ ٢٨٢٦٤٦٦ ٠٠٩٧١ ٤ ٠٩٧١ ٤

آسيا: بلاك أند ديكر آسيا با سيفيك (الفلبين)، الطابق الثاني، بناية في إس كيه كوربوريست سيركل، رقم ٢ أكاسيا لين كورنر شو بوليفارد، ماندالويونغ سيتي، ١٥٥٢ الفلبين، هاتف: ٠٠٦٢٢ ٥٣٣ ٩٦٩٤، فاكس: ٠٠٦٢٢ ٥٣٣ ٧٧٤٦

المملكة المتحدة: بلاك أند ديكر، ٢١٠ شارع باث، سلاو، بيركشير إس إل ٣ واي دي، هاتف: ٠١٧٥٣ ٥١١٢٣٤، فاكس: ٠١٧٥٣ ٥٥١١٥٥

Middle East & Africa: Black & Decker (O) A G, P O Box 5420, Dubai, UAE, Tel : 00971 4 2826464, Fax : 00971 4 2826466

Asia: Black & Decker Asia Pacific (Philippines), 2nd Floor, VSK Corporate Circle Bldg, No2 Acacia Lane Corner Shaw Blvd., Mandaluyong City, 1552 Philippines, Tel : 00632 533 9694, Fax : 00632 533 7746

United Kingdom: Black & Decker, 210 Bath Road, Slough, Berkshire SL1 3 YD, Tel : 01753 511234, Fax : 01753 551155

Names & Addresses of Black & Decker Houseware Service Concessionaires

Afghanistan - Ibran National Company, Opp. Ministry of Justice, Kabul. Tel.:982-2101727 **Algeria** - BARL Outillage Corporation, 04 Route De Dely Brahim Cheraga, Alger. Tel.:+21321-864968/508 Fax:+21321-869667. **Bahrain** - Fawaz Al Zayani, P.O.Box 25568, Adhlya, Manama. Tel.:+973-7152527/12756 Fax:+973-7137893. **Bangladesh** - Ultra Corporation, 8, Kuzhol Centre, Uttara, Dhaka. Tel.:+8802-8919273/9756 Ext.28 Fax:+8802-9887167. **Egypt** - Anasfa Egypt for Trading B. A. E. P.O. Box:2443, 110 Mossata Refah St, Ghersaan, Heliopolis 11861, Cairo. Tel.:+202-2684159 Fax:+202-2684169. **Ethiopia** - Tewfik Sherif & Co. Ltd., P.O. Box 5583, Debece Zek Road, Addis Ababa. Tel.:+2511-651700/601 Fax:+2511-650570. **India** - Gryphon Impex Pvt. Ltd., D-64, Okhla Industrial Area, Phase - I, New Delhi-110020. Tel.:+9111-26872602-4 Fax:+9111-26872601. **Iran** - Tehran - Service Centre of Iran, No 510, South Kaager Ave, Below Pasazur Sq, Tehran. Tel.:+9821-6490608/06556/5407672 **Iran** - Kleih Island - Cayhan Electric Co., No. 69, Paradise Shopping Centre, Kleih Island, Tel./Fax:+98-75444-22894. **Jordan** - Bachid Hardware, P.O. Box 1564, TLA Al, Amman. Tel.:+9625-535009/4770741 Fax:+9625-5350012/4789783. **Kenya** - Zylog Enterprises, IPB Building, Kaunoda Street, P.O.Box 40877, Nairobi. Tel.:+2542-838188/199 Fax:+2542-830642. **Kuwait** - Al Omar Technical Co., P.O. Box 4062, 19041 Sabta, Kuwait. Tel.:+965-4848595/0039 Fax:+965-4845652. **Lebanon** - Est. F. A. Kestaneh SA, P.O.Box 110242, Dora Highway, Kestaneh Building, Beirut. Tel.:+9611-2558605 Fax:+9611-255891. **Libya** - El Ghoul Brothers, P.O.Box 848, Islamic Call Bldg. Office 201-202, Benghazi. Tel.:+21861-3097681/4188 Fax:+21861-3094123. **Madagascar** - Group Tana Comfort B. A. R. L., B. P. 1770, Amananantso. Tel.:+26120-2264905 Fax:+26120-2264244. **Malta** - John G. Cassar Ltd, 96 Victory St, Gormi QRM 06, Malta. Tel.:+35621-488251 Fax:+35621-488231. **Mauritius** - Happy World Marketing Ltd, Block 2, Industrial Estate, Coromandel, P.O. Box 429, Port Louis. Tel.:+230-2075700 Fax:+230-2337330/7400. **Nepal** - Universal Trading Centre, P.O. Box 1947, Tipueswor, Kathmandu. Tel.:+9771-262192/260587/785 Fax:+9771-261154. **Nigeria** - Amin Bros. Eng. Co. Ltd., 30A (Plot 1291), Alin Adesola Street, Victoria Island, Lagos. Tel.:+2341-8201778 Fax:+2341-2613667. **Oman** - OMASSCO, P.O. Box 2734, Ruwi, Muscat. Tel.:+968-562032 Fax:+968-562055 **Pakistan** - Lahore-Electronics Inn, 212-G Raja Centre, Main Market, Gulberg, Lahore. Tel.:+9242-5756750. **Philippines** - Modern House International Enterprises, 213 Rizal Ave. Extension, between 2nd and 3rd Ave. Extension, between 2nd and 3rd Ave. Kalookan City. Tel.:+632-8664487 Fax:+632-8664489. **Qatar** - Al Mufah Trading & Com., P.O. Box 875, Doha. Tel.:+974-4650880/4446868 Fax:+974-4441415. **Saudi Arabia** - Dammam - Ebrahim Fawaz Al Zayani, P.O. Box 75025, Al Raka, Dammam. Tel.:+9668-8140914 Fax:+9668-8140824. **Jeddah** - Anasfa, P.O. Box 50959, Jeddah. Tel.:+9662-6710014 Fax:+9662-6725929. **Jeddah** - EAC (Al Yousof), P.O. Box 50959, Jeddah. Tel.:+9662-6519912 Fax:+9662-6511158. **Madina** - Gaziz Trad. for Bldg. Mat. & Decor., P.O. Box 80877, Jeddah. Tel.:+9662-6710014 Fax:+9662-6725929 **Yarbu** - Bin Ali, P.O. Box 530 Yarbu, Al Bah. Tel.:+9664-8222626/8867 Fax:+9664-8222210. **Sri Lanka** - Deimege General Equip. Pvt. Ltd., 297, No. 428/1A/B, Jaya Mawatha (Darley Road), Colombo-10. Tel.:+9411-2665914 Fax:+9401-2665915. **Sudan** - United Distribution Company, Bayed Abdel Rehman Street, P.O. Box 825, Khartoum. Tel.:+24911-772612/777296 Fax:+24911-770919. **Tanzania** - General Motors Investment, 14 Winguungu Nyerere Road, P.O. Box 16541, Dar Es Salaam. Tel.:+25522-2862661/5022 Fax:+25522-2862667/54123. **Tunisia** - SFax - Techni-Bud, 68, Rue d'Algerie, Btax. Tel.:+2164-226885. **UAE** - Abu Dhabi - Light House Electric, P.O.Box 120, Abu Dhabi. Tel.:+9712-5726131 Fax:+9712-6720667. **Dubai** - Black & Decker (O) A.G., P.O. Box 5420, Dubai. Tel.:+9714-7028234/238 Fax:+9714-2822765. **Dubai** - Ideal Machinery & Equipm. R. Workshop, P.O.Box 87116, Al Quoz, Dubai. Tel.:+9714-8474160 Fax:+9714-8474157. **Sharjah** - McCoy Middle East LLC, P.O. Box 20228, Sharjah. Tel.:+9716-5386321 Fax:+9716-5386320. **Uganda** - The Building Centre, Nigum House, 52 Bason Road, P.O. Box. 7436, Kampala. Tel.:+25641-284567 Fax:+25641-286413. **Yemen** - Aden-METCO Ltd. Mulla Dakka, Aden. Tel.:+9672-240950 Fax:+9672-240952. **Sana'a** - METCO Ltd., P.O.Box 12363, Hayel Street, Sana'a. Tel.:+9671-204201 Fax:+9671-204204. **Taiz** - METCO Ltd. Campa Area, Near Al Kalb Mosque. Tel.:+9674-231610/232033 Fax:+9674-219869. **Zimbabwe** - J.D.Distributors, P.O. Box 225, 17 Bessemer Road, Graniteside, Harare. Tel.:+2634-758913/4516/7 Fax:+2634-758918.

BLACK & DECKER.

WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME / الاسم

YOUR ADDRESS / العنوان

POSTCODE / الرمز البريدي

DATE OF PURCHASE / تاريخ الشراء

DEALER'S NAME & ADDRESS / اسم وعنوان المبيع

PRODUCT MODEL NO: FX 750

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>