

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ **GR**

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ακέραιη και δεν έχει υποστεί ζημιές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μην τη χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η πλαστική σακούλα της συσκευασίας του προϊόντος θα πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά γιατί αποτελεί πιθανή εστία κινδύνου.
- Σε περίπτωση που η πρίζα δεν ταιριάζει με το φις της συσκευής, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο για να αντικαταστήσει την πρίζα με μια άλλη του κατάλληλου τύπου. Δεν συνιστάται η χρήση αντάππορα, πολύπριζου και/ή προέκτασης καλωδίου. Όταν η χρήση των παραπάνω είναι απολύτως απαραίτητη, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε απλό ή πολλαπλό αντάππορα και προεκτάσεις που συμφωνούν με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, φροντίζοντας να μην υπερβείτε το όριο της μέγιστης ισχύος που αναγράφεται επάνω στον αντάππορα και/ή την προέκταση.

Τα μοντέλα που διαθέτουν γείωση, πρέπει να συνδέονται σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρικής ασφαλείας.

- Εάν η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνον σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για τη χρήση για την οποία έχει σχεδιαστεί. Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη, λανθασμένη και αλόγιστη χρήση, και/ή από επισκευές που εκτελέστηκαν από ανειδίκευτο προσωπικό.
- Βεβαιωθείτε ότι χέρια, μαλλιά, ρούχα και άλλα εργαλεία κουζίνας βρίσκονται μακριά από το δοχείο της συσκευής πριν τη θέσετε σε λειτουργία. **Οι λάμες είναι κοφτερές: να τις χειρίζεστε με προσοχή.**

Ειδικότερα, τηρήστε αυστηρά τους παρακάτω βασικούς κανόνες ασφαλείας:

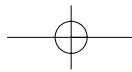
- **ΜΗ χρησιμοποιείτε το μπλέντερ όταν είναι άδειο.**
- Μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά ή βρεγμένα πόδια.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, παγωνιά, κλπ).
- Μην αφήνετε να χρησιμοποιούν τη συσκευή παιδιά ή ανήμπορα άτομα, χωρίς επίβλεψη.
- Βγάλτε το φις από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε άσκοπα αναμμένη τη συσκευή γιατί αποτελεί πιθανή εστία κινδύνου.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο υποστεί κάποια ζημιά, απευθυνθείτε αμέσως σε ηλεκτρολόγο για την αντικατάστασή του.
- Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο βγάζοντας το φις από την πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης και/ή ελαττωματικής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε για να την επισκευάσετε. Για πιθανές επισκευές απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνον σε κάποιο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις και ζητήστε την αντικατάσταση των εξαρτημάτων με γνήσια ανταλλακτικά.
- Όταν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, σας συμβουλεύουμε να την αχρηστεύσετε κόβοντας το ηλεκτρικό της καλώδιο, αφού πρώτα βέβαια αφαιρέσετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Φυλάξτε με προσοχή τις οδηγίες αυτές για να τις συμβουλευέστε σε περίπτωση που τις χρειαστείτε στο μέλλον.

Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με προϊόντα διατροφής είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της Οδηγίας ΕΟΚ 89/109.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---------------------------------|---|
| A. Δοσομετρητής (με οπή) | E. Λεπίδες κοπής |
| B. Καπάκι | F. Μοτέρ |
| C. Δίσκος για φρούτα | G. Διακόπτης ON/OFF/ "P" |
| D. Γυάλινη κανάτα | H. Ένδειξη επιλεγμένης ταχύτητας |





ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα, προσέχοντας τα μαχαίρια (είναι κοφτερά). Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Ποτέ μη βυθίζετε το μοτέρ σε νερό!

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή και επίπεδη επιφάνεια. ΜΗ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΑΝ ΠΡΩΤΑ ΔΕΝ ΕΧΕΤΕ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΕΙ Σ΄ΣΤΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
- Βάλτε την κανάτα πάνω στο μοτέρ.
- Αδειάστε τα υλικά μέσα στην κανάτα. Η εργασία αυτή μπορεί να γίνει ως εξής:
 1. Βγάζοντας τελείως το καπάκι (A+B) γυρνώντας το αριστερόστροφα.
 2. Τοποθετώντας το καπάκι (B) χωρίς το δοσομετρητή (A).
 3. Χρησιμοποιώντας το δίσκο για φρούτα (C) τοποθετημένο ανεστραμμένο στην οπή του καπακιού (B) (εικ.1).
- Η συσκευή διαθέτει εύχρηστο δοσομετρητή (A) με οπή που χρησιμεύει αν θέλετε να προσθέσετε λίγες σταγόνες αρώματος/αιθέριου ελαίου χωρίς να ανοίξετε το καπάκι (εικ.2), ενώ γυρνώντας ανάποδα το δοσομετρητή (A) και κλείνοντας την οπή μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε σαν μεζούρα π.χ. για το λάδι. (βλ. εικ. 3).

Προσοχή:

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή περισσότερο από 3 λεπτά συνεχώς. Κάνετε παύσεις 3 λεπτών και χρησιμοποιήστε την πάλι το πολύ για 5 κύκλους. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει.

- Τα στερεά υλικά καλό είναι τα κόβετε σε μικρά κυβάκια και να προσθέτετε λίγο νερό.

- Τοποθετήστε το καπάκι (B) στην κανάτα γυρνώντας το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει το σύστημα στη χειρολαβή της κανάτας. Το μπλέντερ δεν λειτουργεί εάν το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο στην κανάτα.
- Συνδέστε το φως στην πρίζα του ρεύματος.
- Για να αρχίσετε το χτύπημα των συστατικών, αρκεί να γυρίσετε το διακόπτη ON/OFF (G) έως ότου επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα (1/2/3). Όταν τα συστατικά αποκτήσουν την επιθυμητή σύσταση, γυρίστε το διακόπτη στη θέση (O).
- Η θέση "P" χρησιμεύει για να λειτουργεί η συσκευή στη μέγιστη ταχύτητα επιτρέποντας καλύτερο έλεγχο στο χτύπημα μικρής διάρκειας.
- Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα του ρεύματος πριν αρχίσετε τον καθαρισμό.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ "P"

Η λειτουργία "P" (pulse) επιτρέπει καλύτερο έλεγχο στο χτύπημα μικρής διάρκειας.

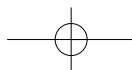
Η συσκευή λειτουργεί έως ότου ο διακόπτης (G) παραμένει στη θέση "P".

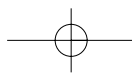
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ το μοτέρ σε νερό.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το φως από την πρίζα.

- Όλα τα υπολείμματα των υλικών πρέπει να απομακρύνονται με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Στα μοντέλα με πλαστική κανάτα, χρησιμοποιείτε σπάτουλες από λάστιχο για να μη χαράξετε την επιφάνεια.
- Γεμίστε την κανάτα μέχρι τη μέση με χλιαρό νερό. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα και μετά αδειάστε την κανάτα. Εάν μπορείτε, επαναλάβετε τη διαδικασία.
- Βγάλτε την κανάτα, το καπάκι και το δοσομετρητή πριν τα πλύνετε με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό. Ξεβγάλτε τα και σκουπίστε τα καλά.





- Για να διευκολύνεται ο καθαρισμός, ορισμένα μοντέλα επιτρέπουν την αφαίρεση των λεπίδων κοπής με τον ακόλουθο τρόπο:
1. Βγάλτε την κανάτα από τη βάση της συσκευής και γυρίστε την ανάποδα.
 2. Τοποθετήστε τους γάντζους που βρίσκονται στα άκρα του δοσομετρητή "B" στις ειδικές υποδοχές που βρίσκονται στη βάση της ανεστραμμένης κανάτας (βλ. εικ. 4)
 3. Γυρίστε το δοσομετρητή δεξιόστροφα (εικ.5) μέχρι τέρμα και στη συνέχεια τραβήξτε για να αποσπαστούν οι λεπίδες κοπής (εικ.6)
 4. Πλύνετε τα εξαρτήματα, σκουπίστε τα και τοποθετήστε τα έτσι ώστε να προσαρμόσει σωστά το λάστιχο και στη συνέχεια τοποθετήστε τις λεπίδες κοπής στη βάση της κανάτας, πιέστε μέχρι τέρμα για να προσαρμόσουν σωστά και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το δοσομετρητή (A) για να γυρίσετε αριστερόστροφα μέχρι τέρμα τις λάμες.

Η κανάτα καθώς και όλα τα εξαρτήματα από πλαστικό δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή με καυτό νερό.

- Για τη γυάλινη κανάτα συνιστάται να λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα για την αποφυγή δυνατών χτυπημάτων.
- Περάστε το μοτέρ και το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής με ένα υγρό πανάκι ή ένα σφουγγαράκι.
Σκουπίστε πολύ καλά με ένα μαλακό πανί
- Τυλίξτε προσεκτικά το ηλεκτρικό καλώδιο στη βάση του μοτέρ.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1 Γενικά

- Για να έχετε τα επιθυμητά αποτελέσματα και να αποφύγετε το κίνδυνο υπερχειλίσσης των υλικών από την κανάτα, να προσθέτετε τα υλικά σε μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Μη γεμίζετε την κανάτα περισσότερο από τα 3/4 της χωρητικότητάς της - η λειτουργία των λεπίδων κοπής αυξάνουν την όγκο των υλικών μέσα στην κανάτα. Οι συνταγές που χρειάζονται μεγάλες ποσότητες υλικών θα πρέπει να εκτελούνται σε δόσεις.
- Εκτός εάν η συνταγή προβλέπει το αντίθετο, ρίχνετε στην κανάτα πρώτα τα υγρά υλικά και μετά τα στερεά. Το υγρό διευκολύνει την επεξεργασία και επιτρέπει να χρησιμοποιείτε μικρότερες ταχύτητες. Πριν αρχίσετε να

επεξεργάζεστε παγάκια, να προσθέτετε πάντοτε ένα φλιτζάνι νερό στην κανάτα.

- Να πολτοποιείτε για 5-30 δευτερόλεπτα και να ελέγχετε την πυκνότητα του μίγματος. Κατόπιν, να συνεχίζετε την επεξεργασία των υλικών μέχρι να αποκτήσουν την επιθυμητή πυκνότητα. Προσέχετε να μην πολτοποιείτε υπερβολικά τα υλικά. Κάτι τέτοιο θα οδηγήσει σε λάθος πυκνότητα και αποτυχία στη συνταγή σας.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ πάντα με το καπάκι σωστά τοποθετημένο στη θέση του.
- ΜΗ βγάζετε την κανάτα από τη μονάδα του μοτέρ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Για να αποφευχθεί η πιθανότητα τραυματισμού σας ή βλάβης της συσκευής, μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας ή άλλα εργαλεία κουζίνας μέσα στην κανάτα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μια σπάτουλα όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.

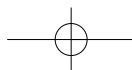
2 Στερεά υλικά

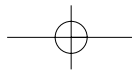
- Είναι απαραίτητο να δείχνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας στερεών υλικών. Στην περίπτωση αυτή, χρειάζεται να διακόπτετε κάθε τόσο τη λειτουργία της συσκευής, να βγάζετε το καπάκι και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα της κανάτας και από τις λεπίδες κοπής. Κατόπιν ξανατοποθετείτε το καπάκι και συνεχίζετε την επεξεργασία των υλικών. Εάν με τον τρόπο αυτό η διαδικασία καταλήγει να γίνεται χρονοβόρα, επιλέξτε κάποια μεγαλύτερη ταχύτητα λειτουργίας.
- Για να προσθέτετε στερεές τροφές μέσα στην κανάτα, βγάζετε τον δοσομετρητή από το καπάκι και τις προσθέτετε σε μικρές ποσότητες τη φορά μέσω της οπής του καπακιού. Τρόφιμα όπως λαχανικά και τυριά θα πρέπει να τα κόβετε πάντοτε σε μικρά κυβάκια πριν τα προσθέσετε στην κανάτα.

3 Προετοιμασία ζεστών συνταγών

Είναι απαραίτητο να θγάξετε πάντοτε τον δοσομετρητή από το καπάκι πριν αρχίσετε την προετοιμασία ζεστών συνταγών.

- Προσθέτετε αργά τα ζεστά υλικά, σε ποσότητα ίση το πολύ με 2 φλιτζάνια τη φορά, μέσω της οπής του καπακιού.





Σ Υ Ν Τ Α Γ Ε Σ

Η συσκευή σας, τόσο πρακτική και εύχρηστη, σας επιτρέπει να ετοιμάζετε σε ελάχιστο χρόνο και με άριστα αποτελέσματα κρέμες, μαγιονέζα, σάλτσες, ομελέτες, γέμιση για λαχανικά, μιλκ-σέικ φρούτων και κοκτέιλ. Στις παρακάτω συνταγές έχουμε συμπεριλάβει μερικές ιδέες για να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας και τις πλήρεις λειτουργίες της με διάφορους τρόπους. Οι συνταγές αυτές αποτελούν τη βάση για να ξεκινήσετε και σίγουρα η φαντασία σας θα εμπλουτίσει τους τρόπους για την προετοιμασία και τη χρήση τους.

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΧΤΥΠΗΜΕΝΗ

- 200ml κρέμα γάλακτος
- Ρίξτε τη ρευστή κρέμα γάλακτος μέσα στην κανάτα και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 3 για 20-30 δευτερόλεπτα περίπου.

Μ Α Γ Ι Ο Ν Ε Ζ Α

- 1 ολόκληρο αυγό
- όσο λάδι χρειάζεται
- ένα κουταλάκι γλ.
- μια πρέζα αλάτι μουστάρδα
- λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού

Προσθέστε στην κανάτα το αυγό, τη μουστάρδα και το χυμό λεμονιού και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 2 για μερικά δευτερόλεπτα. Γεμίστε τον δοσομετρητή με το απαραίτητο λάδι και, διατηρώντας πάντα την ταχύτητα 2, συνεχίστε την ανάμιξη (προσθέτοντας συνεχώς λάδι) μέχρι να πήξει η μαγιονέζα. **Ιδανική σάλτσα για βραστό ψάρι.**

Ρ Ο Ζ Σ Α Λ Τ Σ Α

- 500 gr. μαγιονέζα
- 10 gr. κέτσαπ
- 4 σταγόνες worchester

Προσθέστε όλα τα υλικά στην κανάτα και χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα. **Ιδανική για τηγανητές πατάτες και κλαμπ σάντουιτς.**

ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ

- 250 gr. μασκαρπόνε
- 3 αυγά
- 1/4 χτυπημένη κρέμα γάλακτος
- 50 gr. ζάχαρη

Προσθέστε όλα τα υλικά στην κανάτα (εκτός από την χτυπημένη κρέμα γάλακτος) και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 1 έως ότου το μίγμα γίνει μαλακό. Αδειάστε την κρέμα σε μπολάκια και γαρνίρετε με την κρέμα γάλακτος (που θα έχετε προηγουμένως χτυπήσει με βάση τις οδηγίες της παραπάνω συνταγής). Βάλτε το γλυκό στο ψυγείο για 1-2 ώρες πριν το σερβίρισμα.

Σ Α Λ Τ Σ Α Τ Ο Ν Ο Υ

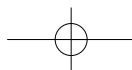
- 120 gr. τόνος σε λάδι
- 150 gr. μαγιονέζα
- μια χούφτα κάπαρη

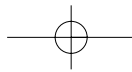
Προσθέστε όλα τα υλικά στην κανάτα και αναμίξτε χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 1 για μερικά δευτερόλεπτα. **Ιδανική σάλτσα για μοσχάκι με τόνο.**

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

- 6 αυγά
- 2 κουταλάκια γλ. γάλα
- 1 κρεμμύδι
- 2 κουταλάκια γλ. λάδι
- αλάτι

Ρίξτε στην κανάτα τα αυγά, το γάλα και το αλάτι και χτυπήστε για περίπου 30 δευτερόλεπτα, χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 1. Βάλτε στη φωτιά ένα τηγάνι με δύο κουταλάκια του γλυκού λάδι και σοτάρετε το κρεμμύδι αφού προηγουμένως το ψιλοκόψετε. Αδειάστε το μίγμα της κανάτας στο τηγάνι και ψήστε την ομελέτα προσέχοντας να μην κολλήσει στον πάτο.





ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ

- 100 gr. αλεύρι
- 100ml γάλα
- 4 ολόκληρα αυγά
- αλάτι

Ρίξτε στην κανάτα όλα τα υλικά και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1. Θα πρέπει να προκύψει μια ζύμη κρεμώδης.

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΤΟΝΟ

- 4 κολοκυθάκια
- 1 αυγό
- 120 gr. τόνος σε λάδι
- 1 κονσέρβα αποφλοιωμένα τοματάκια
- 100 gr. τριμμένο τυρί
- αλάτι
- μαιντανός
- βούτυρο

Κόψτε τα κολοκυθάκια κατά μήκος και βγάλτε τη σάρκα τους, χρησιμοποιώντας ένα μικρό κουταλάκι. Προσέξτε να μη σπάσετε τα κολοκυθάκια. Ρίξτε μέσα στην κανάτα τη σάρκα από τα κολοκυθάκια, το αυγό, τον τόνο, το τριμμένο τυρί, το αλάτι και τον μαιντανό και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα 3, έως ότου προκύψει ένα ομοιογενές μίγμα. Γεμίστε με το μίγμα τα κολοκυθάκια. Τοποθετήστε τα γεμιστά κολοκυθάκια σε ένα ελαφρά βουτυρωμένο πυρέξ και ραντίστε με λίγο νερό στο οποίο έχετε αναμίξει 1-2 κουταλάκια του γλυκού λάδι και λίγο πολτό από αποφλοιωμένα τοματάκια. Ρίξτε επάνω στα κολοκυθάκια λίγα κομματάκια βούτυρο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 40 λεπτά. **Τα γεμιστά κολοκυθάκια σερβίρονται χλιαρά.**

ΜΙΛΚ ΣΕΪΚ ΜΗΛΟΥ

- 1 μήλο
- 100ml γάλα

Κόψτε το μήλο σε κομμάτια και ρίξτε τα στην κανάτα μαζί με το γάλα. Χτυπήστε τα υλικά για 1 λεπτό περίπου, χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 3. **Βέβαια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα φρούτα της αρεσκείας σας.**

ΣΕΪΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΒΟΤΚΑ

- 100 gr. παγωτό λεμόνι
- ½ ποτήρι άσπρο αφρώδες κρασί
- 1 ποτηράκι βότκα

Ρίξτε όλα τα υλικά στην κανάτα και αναμίξτε χρησιμοποιώντας την ταχύτητα 3 για περίπου 1 λεπτό ή έως ότου πάρετε ένα ομοιογενές μίγμα.

ΓΡΑΝΙΤΕΣ

- παγάκια
- σιρόπι της αρεσκείας σας

Ρίξτε όλα τα παγάκια μέσα στην κανάτα και πιέστε το πλήκτρο PULSE στην ταχύτητα 3, έως ότου θρυμματιστούν ομοιόμορφα όλα τα παγάκια. Αδειάστε τα θρυμματισμένα παγάκια σε ένα ποτήρι και προσθέστε το σιρόπι.

