

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι ανέπαφο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Η πλαστική σακούλα που περιέχει τη συσκευή δεν πρέπει να δίνεται σε παιδιά επειδή είναι πιθανή εστία κινδύνου.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φινιρίσματος της συσκευής, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη κατάλληλου τύπου.
Συνιστάται να αποφεύγετε τη χρήση αντάππορα, πολύπριζων και προεκτάσεων. Εάν η χρήση τους είναι αναγκαία, χρησιμοποιείτε μόνον απλούς ή πολλαπλούς αντάππορες και προεκτάσεις σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, χωρίς να υπερβείτε το όριο ισχύος που αναγράφεται στον αντάππορα ή την προέκταση.
- Τα μοντέλα που διαθέτουν γείωση πρέπει να συνδέονται σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης όπως προβλέπουν οι ισχύοντες κανονισμοί ηλεκτρικής ασφαλείας.
- Εάν η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Η συσκευή πρέπει να προορίζεται μόνο για τη χρήση για την οποία έχει μελετηθεί.
Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη και αλόγιστη χρήση και/ή σε επισκευές από μη εξειδικευμένο προσωπικό.
- Βεβαιωθείτε ότι χέρια, μαλλιά, ρούχα και εργαλεία κουζίνας βρίσκονται έξω από το δοχείο πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Το μαχαίρι μπορεί να τραυματίσει: χρησιμοποιήστε το με προσοχή.
Τηρείτε ειδικότερα τους ακόλουθους βασικούς κανόνες ασφαλείας:
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά ή βρεγμένα πόδια.
- Μην αποσυνδέετε το φινιρίσμα από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, παγετό κλπ.).
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίτηρησή.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το φινιρίσμα από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή άσκοπα αναμμένη γιατί αποτελεί εστία πιθανού κινδύνου.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου,

απευθυνθείτε έγκαιρα σε εξειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση.

- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, απομονώστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας αποσυνδέοντας το φινιρίσμα.
- Σε περίπτωση βλάβης και/ή κακής λειτουργίας, οβήστε τη συσκευή και μην επιχειρείτε να την επισκευάσετε.
Για ενδεχόμενες επισκευές απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και εξαρτημάτων.
- Σε περίπτωση βλάβης του ηλεκτρικού καλωδίου ή της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το φινιρίσμα από την πρίζα του ρεύματος. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από το Σέρβις του ή από εξειδικευμένο προσωπικό, ούτως ώστε να αποφύγετε κάθε πιθανό κίνδυνο.
Μην επιχειρείτε ποτέ να ανοίξετε ή να επισκευάσετε μόνοι τη συσκευή. Απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Εάν αποφασίσετε να αποσύρετε οριστικά τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το ηλεκτρικό καλώδιο, αφού αποσυνδέσετε πρώτα το φινιρίσμα από την πρίζα.
- Η συσκευή διαθέτει διακόπτες ασφαλείας που επιτρέπουν το άναμμα μόνο αν έχουν τοποθετηθεί σωστά και ασφαλίσει σωστά το δοχείο ανάμιξης με το καπάκι του και η κανάτα με το καπάκι προστασίας.
Το μαχαίρι γενικής χρήσης (15) είναι πολύ κοφτερό.
Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή του.
Για να φυλάξετε το μαχαίρι έξω από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε την προστασία μαχαιριού (14).
Βγάλτε το κάλυμμα προστασίας πριν χρησιμοποιήσετε τα μαχαίρια.
- Αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με κινούμενα μέρη!
- Ανοίξτε το δοχείο ανάμιξης και/ή το μπλέντερ μόνο μετά την ακινητοποίηση του μοτέρ.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τους ωθητήρες που παρέχονται για να σπρώξετε μέσω του ανοίγματος του καπακιού τα τρόφιμα για τεμαχισμό. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλα ή άλλα αντικείμενα!
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο να δουλέψετε τρόφιμα σε κανονική ποσότητα για οικιακή χρήση.
- Μην ξεπερνάτε τους χρόνους και τις ποσότητες που αναγράφονται στις οδηγίες. ΜΗ χρησιμοποιείτε ΠΟΤΕ τρόφιμα σε υψηλή θερμοκρασία!
- Φυλάξτε σε ασφαλές σημείο τις παρούσες οδηγίες για μελλοντικές χρήσεις.
Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις της οδηγίας ΕΟΚ 89/109.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Πώμα δοσομετρητή (μοντ. FP460)
2. Καπάκι (μοντ. FP460)
3. Κανάτα μπλέντερ (μοντ. FP460)
4. Καπάκι προστασίας μοτέρ
5. Διακόπτης ρύθμισης ταχύτητας
6. Μοτέρ
7. Άξονας σύνδεσης
8. Ωθητήρας
9. Καπάκι δοχείου ανάμιξης
10. Ασφάλεια
11. Άνοιγμα εισαγωγής τροφίμων
12. Δοχείο ανάμιξης

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

13. Εξάρτημα χτυπήματος
14. Προστασία μαχαιριού
15. Μαχαίρι γενικής χρήσης
16. Εξάρτημα για ανάμιξη
17. Αντάπτορας
18. Μαχαίρι για χοντρό κόψιμο
19. Μαχαίρι για λεπτό κόψιμο
20. Μαχαίρι για ψιλοτεμαχισμό
21. Μαχαίρι για χοντρό τεμαχισμό
22. Σπάτουλα
23. Δίσκος μαχαιριών
24. Θήκη μαχαιριών

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένου του δοχείου ανάμιξης, του καπακιού και του εξαρτήματος ώθησης, σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό για πιάτα.

- Ποτέ μη βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά.
- Προσοχή! Το μαχαίρι γενικής χρήσης και τα μαχαίρια κοπής σε φέτες, λεπτού και χοντρού κοψίματος είναι πολύ κοφτερά (κίνδυνος τραυματισμού).

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.

ΜΗ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΑΝ ΠΡ-ΤΑ ΔΕΝ ΕΧΕΤΕ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΕΙ Σ-ΣΤΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ.

Σβήστε τη συσκευή πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή πλησιάσετε τα κινούμενα μέρη.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΤΟ ΜΑΧΑΙΡΙ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Για να χρησιμοποιήσετε το δοχείο ανάμιξης πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά η κανάτα μπλέντερ ή το καπάκι προστασίας του μοτέρ.

Με το μαχαίρι γενικής χρήσης (15) είναι δυνατόν να αναμιξέτε, ζυμώσετε ή τεμαχίσετε διάφορα τρόφιμα.

Με το εξάρτημα για ανάμιξη (16) επιτρέπεται η επεξεργασία ζύμης για γλυκά και ψωμί.

Προσοχή! Τα μαχαίρια είναι κοφτερά!

Τοποθετήστε το δοχείο ανάμιξης (12) στο μοτέρ και βεβαιωθείτε ότι οι 3 γάντζοι που βρίσκονται στη βάση του μοτέρ προσαρμόζουν σωστά στο δοχείο ανάμιξης (εικ.1).

Τοποθετήστε τον αντάπτορα (17) στον άξονα σύνδεσης (7).

Βγάλτε την προστασία του μαχαιριού (14), τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης (15) στον αντάπτορα (17) και πιέστε το μέχρι τέρμα (εικ.2).

Τώρα μπορείτε να βάλετε τα τρόφιμα στο δοχείο.

Συνιστάται να βάλετε πρώτα τα υγρά συστατικά (αυγά, νερό, γάλα και παρόμοια) και στη συνέχεια τα υπόλοιπα (αλεύρι, ζάχαρη και παρόμοια).

Τέλος βάλτε το καπάκι γυρίζοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει (εικ.3/4).

Σημείωση: η ασφάλεια (10) πρέπει να προσαρμόσει τέλεια στον οδηγό του μοτέρ (εικ.5).

Συνδέστε το φισ στην πρίζα του ρεύματος.

Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας (5) στην επιθυμητή θέση (1/ 2).

Όταν το μίγμα είναι έτοιμο, σβήστε τη συσκευή.

Ξανακλείστε το καπάκι (9) περιστρέφοντας αριστερόστροφα και σηκώστε το.

Αφαιρέστε με προσοχή το μαχαίρι γενικής χρήσης (15).

Βγάλτε το δοχείο ανάμιξης (12) γυρνώντας το αριστερόστροφα και αδειάστε το με τη βοήθεια της σπάτουλας (22).

ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΓΙΑ ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΚΑΙ ΨΙΛΟΤΕΜΑΧΙΣΜΟ (18/19/20/21)

Με τα μαχαίρια αυτά είναι δυνατό να κόψετε σε φέτες, ψιλοτεμαχίσετε και τρίψετε λαχανικά, πατάτες και φρούτα.

Επιλέξτε το επιθυμητό μαχαίρι κοπής/τεμαχισμού.

Προσοχή στα διαφορετικά άκρα: **A** και **B** (εικ.6).

Τοποθετήστε πρώτα το άκρο **A** στο δίσκο μαχαιριών και στη συνέχεια το άκρο **B**, πιέζοντας μέχρι τέρμα (εικ. 6).

Τα τρόφιμα με έντονα χρώματα (π.χ. καρότα) μπορεί να λεκιάσουν τα πλαστικά μέρη.

Τοποθετήστε το δοχείο ανάμιξης (12) στο μοτέρ, βεβαιωθείτε ότι οι 3 γάντζοι που βρίσκονται στη βάση του μοτέρ προσαρμόζουν σωστά στο δοχείο ανάμιξης και στη συνέχεια γυρίστε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει.

Τοποθετήστε τον αντάπτορα στον άξονα του μοτέρ.

Τοποθετήστε στον αντάπτορα (17) το δίσκο μαχαιριών (23) στον οποίο έχετε προηγουμένως τοποθετήσει το επιθυμητό μαχαίρι και πιέστε τον μέχρι τέρμα.

Τέλος τοποθετήστε το καπάκι με τον ωθητήρα (εικ.3), έτσι ώστε να κλείσει καλά το καπάκι γυρνώντας το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει (εικ.4).

Σημείωση: η ασφάλεια (10) πρέπει να προσαρμόσει τέλεια στον οδηγό (εικ.5).

Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας (5) στην επιθυμητή θέση (1/ 2).

Στη συνέχεια προσθέστε τα συστατικά στο δοχείο **ανάμιξης και πιέστε τα με τον ωθητήρα (8)**.

Ποτέ μη σπρώχνετε τα συστατικά μέσα στο δοχείο με τα δάχτυλα ή με άλλα αντικείμενα!

Αφού τελειώσετε την παρασκευή ή γεμίσετε το μπολ μέχρι τη μέγιστη στάθμη, σβήστε τη συσκευή βάζοντας το διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας στη θέση **0**.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα μόνο μετά την πλήρη ακινητοποίηση του μοτέρ.

Αφαιρέστε με προσοχή το δίσκο μαχαιριών (23).

Τώρα μπορείτε να βγάλετε το δοχείο (12) γυρίζοντάς το αριστερόστροφα και στη συνέχεια να το αδειάσετε.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΤΥΠΗΜΑΤΟΣ (13)

Με το εξάρτημα αυτό μπορείτε να χτυπήσετε ασπράδια, σαντιγί, μαγιονέζα κλπ.

Τοποθετήστε το δοχείο ανάμιξης στο μοτέρ και βεβαιωθείτε ότι οι 3 γάντζοι που βρίσκονται στο μοτέρ προσαρμόζουν σωστά στο δοχείο ανάμιξης.

Τοποθετήστε το εξάρτημα για χτύπημα στον αντάπτορα (17).

Τοποθετήστε το καπάκι με τον ωθητήρα (εικ.3), έτσι ώστε να κλείσει καλά το καπάκι γυρνώντας το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει (εικ.4).

ΚΑΝΑΤΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ (Mod. FP460)

Η κανάτα μπλέντερ (3) επιτρέπει τη γρήγορη προετοιμασία διαφόρων τύπων φραπέ και χυμών.

Για να χρησιμοποιήσετε την κανάτα μπλέντερ πρέπει να τοποθετήσετε το δοχείο ανάμιξης (12) χωρίς τα εξαρτήματα σύμφωνα με τις οδηγίες.

Τοποθετήστε το δοχείο ανάμιξης (12) στο μοτέρ, βεβαιωθείτε ότι οι 3 γάντζοι που βρίσκονται στη βάση του μοτέρ προσαρμόζουν σωστά στο δοχείο ανάμιξης και στη συνέχεια γυρίστε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει.

Τοποθετήστε την κανάτα μπλέντερ (3) στο μοτέρ (6) έτσι ώστε να προσαρμόσει σωστά και στη συνέχεια γυρίστε την δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει (εικ.7).

Ρίξτε τα επιθυμητά συστατικά στην κανάτα μπλέντερ (3).

Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης (1,2 λίτρο).

Τοποθετήστε το καπάκι (2) στην κανάτα μπλέντερ (3) (εικ.7) γυρνώντας το δεξιόστροφα μέχρι τέρμα έτσι ώστε να προσαρμόσει η ασφάλεια της χειρολαβής (εικ. 8).

Γυρίστε το ρυθμιστή ταχύτητας (5) στην επιθυμητή θέση.

Από το μικρό άνοιγμα στο καπάκι (2) μπορείτε να προσθέσετε με την αναγκαία προσοχή και άλλα συστατικά ενώ λειτουργεί το μπλέντερ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπερβαίνουν τη στάθμη των 1200ml.

Αφού ακινητοποιηθεί εντελώς το μοτέρ, βγάλτε την κανάτα μπλέντερ (3) και αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα δοχείο (κανάτα ή μπολ).

ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ

Με το διακόπτη ρύθμισης της ταχύτητας είναι δυνατό να επιλέξετε μία από τις δύο διαθέσιμες ταχύτητες λειτουργίας **1/ 2** ανάλογα με τις ανάγκες σας.

Η θέση **P** σας επιτρέπει να λειτουργήσετε τη συσκευή κατά διαστήματα.

Σε περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με την ταχύτητα που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, συνιστούμε να βάλετε το διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας στη θέση **1** για τα πρώτα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια στη μέγιστη ταχύτητα.

Συμβουλευθείτε τον πίνακα της σελ. 51/52 για να επιλέξετε τις πιο κατάλληλες ταχύτητες λειτουργίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος.

Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

Καθαρίζετε το μοτέρ μόνο με ένα υγρό πανί.

Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων, χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Συνιστάται να μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο χρόνο και για μεγαλύτερο αριθμό συνεχόμενων κύκλων από εκείνου που αναγράφονται στον πίνακα "χρήση των εξαρτημάτων".

Περιμένετε τουλάχιστον 20 λεπτά πριν την χρησιμοποιήσετε πάλι.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	Μέγ. ποσό τηγν	Διακόπτης ταχύτητας	Εξαρτήματα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μήλα, καρότα, σέλινο * - Τρίψιμο - Κόψιμο σε φέτες	300 gr	2/P	Μαχαίρι για τεμαχισμό (18-19)/ Μαχαίρι για κοπή σε λεπτές/χοντρές φέτες (20-21)	Κόψτε σε κομμάτια τα συστατικά. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και τρίψτε πιέζοντας απαλά με τον ωθητήρα	Σαλάτες, κρύα πιάτα
Κουρκούτι (pancake) - Χτύπημα	400 ml γάλα	2	Κανάτα μπλέντερ (3)	Ρίξτε πρώτα το γάλα και έπειτα τα άλλα συστατικά. Αναμίξτε τα συστατικά επί 1/2 λεπτό περίπου. Εν ανάγκη επαναλάβετε τη διαδικασία 2 φορές. Σταματήστε στη συνέχεια για λίγα λεπτά ώστε να κρυώσει η συσκευή.	Κέικ, βάφλες, κρέμες
Τριμμένο ψωμί - Τρίψιμο	80 gr	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Χρησιμοποιήστε Ξερό ψωμί.	Φαγητά πανέ, πιάτα ο γκρατέν
Κρέμες βουτύρου	250 gr	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Χρησιμοποιήστε μαλακό βούτυρο.	Επιδόρπια, γλυκά, γεμίσεις
Σκληρά τυριά - Τρίψιμο	120 gr	2	Μαχαίρι για τεμαχισμό (18)	Χρησιμοποιήστε κομματάκια τυριού χωρίς κρούστα.	Γαρνιτούρες, σουπές, σάλτσες, πιάτα ο γκρατέν
Τυρί (Γκούντα) - Τρίψιμο	120 gr	1	Μαχαίρι για τεμαχισμό (18)	Κόψτε το τυρί σε κομματάκια και πιέστε απαλά με τον ωθητήρα	Σάλτσες, πίτσα, πιάτα ο γκρατέν, φοντί
Σοκολάτα - Τεμαχισμός	120 gr	2/P	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Χρησιμοποιήστε σοκολάτα κομμένη σε κομμάτια των 2 cm. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία pulse για τα πρώτα δευτερόλεπτα και εν συνέχεια την ταχύτητα 2.	γαρνιτούρες, κρέμες, μους
Ζύμη ** (τούρτες, γλυκά, πιτάκια) - Ζύωμα	200 gr ζάχαρη	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Χρησιμοποιήστε μαργαρίνη και κρύο νερό. Ρίξτε το αλεύρι στο δοχείο ανάμιξης και προσθέστε τη μαργαρίνη κομμένη σε κύβους των 2 cm. Αναμίξτε στη μέγιστη ταχύτητα έως ότου σχηματιστεί ένα μίγμα και στη συνέχεια προσθέστε κρύο νερό με τη συσκευή σε λειτουργία. Σβήστε τη συσκευή μόλις σχηματιστεί μια μπάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει πριν την επεξεργασία.	Γλυκό με φρούτα, κίς λωρέν
Ζύμη (ψωμί) ** - Ζύωμα	400 gr ζάχαρη	2	Εξάρτημα ανάμιξης (16) Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Αναμίξτε το χλιαρό νερό με τη μαγιά. Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι και αναμίξτε. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει επί 30 λεπτά.	Ψωμί
Ζύωμα ** - Ζύωμα	400 gr ζάχαρη	2	Εξάρτημα ανάμιξης (16)	Ως άνω	Πίτσα, πίτα
Ζύμη ** (φουσκωμένη) - Ζύωμα	400 gr ζάχαρη	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15) Εξάρτημα ανάμιξης (16)	Αναμίξτε τη μαγιά με το χλιαρό γάλα και λίγη ζάχαρη. Προσθέστε αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, αυγά και μαλακή μαργαρίνη. Αναμίξτε έως ότου η ζύμη σταματήσει να κολλάει στα τοιχώματα του δοχείου ανάμιξης. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει επί 30 λεπτά περίπου.	Ειδικό ψωμί
Φρούτα (μήλα, ροδάκινα, μπανάνες) - Κόψιμο σε φέτες - Πουρέ	400 g 550 g	2/P 2/P	Μαχαίρι για κοπή σε λεπτές/χοντρές φέτες (20-21)/ Κανάτα μπλέντερ (3)	Προσθέστε χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν τα φρούτα.	Φρουτοσαλάτες Μαρμελάδες, σάλτσες

* Όταν κόβετε καρότα, μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί περισσότερο από 5 συνεχόμενους κύκλους (20 δευτερόλεπτα **αναμμένη**, 2 λεπτά **σθεστή**)

** Για την παρασκευή της ζύμης μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή περισσότερο από 2 συνεχόμενους κύκλους (30 δευτερόλεπτα **αναμμένη**, 2 λεπτά **σθεστή**)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	Μέγ. ποσό τηγτα	Διακόπτης ταχύτητας	Εξαρτήματα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μυρωδικά (μαϊντανός) - Τεμαχισμός	60 g	2/P	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Πλύνετε και στεγνώστε τα μυρωδικά πριν τα κόψετε.	Σάλτσες, σαλάτες κλπ.
Αγγούρια, καρότα, πράσα - Κόψιμο σε φέτες	1 τεμάχιο τουλάχιστον στον	2/P	Μαχαίρια για χοντρό/λεπτό τεμαχισμό (18,19)	Γεμίστε το άνοιγμα με κομμάτια λαχανικών και πιέστε απαλά.	Σούπες, σαλάτες
Μαγιονέζα - Ομογενοποίηση	4 αυγά	2/P	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Χρησιμοποιείτε συστατικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.	Σάλτσες, μαγιονέζα
Κρέας, ψάρι, κοτόπουλο - Άπαχο κρέας - Λιπαρό κρέας	400 g 300g	2/P	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Βγάλτε τα κόκαλα, ψαροκόκαλα, σκληρά νεύρα. Κόψτε το κρέας ή το ψάρι σε κύβους των 3 cm. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο pulse για χοντρό κόψιμο	Μπιφτέκια, κιμάς
Φραπέ - Χτύπημα	200 ml γάλα	2	Κανάτα μπλέντερ (3)	Σχηματίστε πουρέ φρούτων. Αναμιξτε τη ζάχαρη, το γάλα και λίγο παγωτό.	Επιδόρπια
Καρύδια (ξηροί καρποί) - Τεμαχισμός	200 g	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία pulse για χοντρό κόψιμο ή την ταχύτητα 2 για πιο ψιλοκομμένο μίγμα.	Σαλάτες, επιδόρπια, για γέμιση γλυκών κλπ.
Κρεμμύδια - Τεμαχισμός - Κόψιμο σε φέτες	400 g 400 g	2/P	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15) Μαχαίρια για χοντρό/λεπτό τεμαχισμό (18,19)	Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα στα τέσσερα. Καθαρίστε τα κρεμμύδια, κόψτε τα, ρίξτε τα στην κανάτα μπλέντερ και κόψτε τα σε φέτες.	Σαλάτες μαγειρεμένα φαγητά σοφρίτο
Αρακάς, φασόλια (βρασμένα) - Πουρέ	400 g	2	Κανάτα μπλέντερ (3)	Χρησιμοποιήστε βρασμένα όσπρια.	Χορτόσουπες, σούπες
Βραστές πατάτες - Πουρέ	600 g	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Προσθέστε αργά χλιαρό γάλα ενώ γυρίζει το μαχαίρι, έως ότου επιτευχθεί η σωστή σύσταση.	Πουρέ
Σούπες - Χτύπημα	400 ml	2	Κανάτα μπλέντερ (3)	Χρησιμοποιήστε βρασμένα λαχανικά.	Σούπες
Λαχανικά - Τεμαχισμός	400 g	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Κόψτε τα λαχανικά σε κύβους των 3 cm.	Σούπες, σαλάτες
Λαχανικά και κρέας (βρασμένα) - Πουρέ	400 g	2	Κανάτα μπλέντερ (3)	Προσθέστε περισσότερο ή λιγότερο υγρό έως την επιθυμητή σύσταση.	Παιδικές τροφές
Σαντιγί - Χτύπημα	300 ml	2	Μαχαίρι γενικής χρήσης (15)	Χρησιμοποιήστε κρύα κρέμα γάλακτος. Χτυπήστε τουλάχιστον 125 ml κρέμας γάλακτος κάθε φορά.	Γαρνιτούρες, κρέμες, μους

Οι συνταγές του πίνακα είναι έτοιμες σε χρόνο που κυμαίνεται από 10 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΓΙΣΤΟ ΧΡΟΝΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε την κανάτα μπλέντερ, μην την αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 5 συνεχόμενους κύκλους.

