

**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 φις 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:
- ΜΗ χρησιμοποιείτε το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά ή βρεγμένα πόδια.
- Μην αποσυνδέετε το φις 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 επιτήρηση.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ικανότητες ή με

ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Αποσυνδέετε το φις 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.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, ούτως ώστε να αποφεύγετε κάθε πιθανό κίνδυνο.
- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, απομονώστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας αποσυνδέοντας το φις.
- Σε περίπτωση βλάβης και/ή κακής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην επιχειρείτε να την επισκευάσετε.

Για ενδεχόμενες επισκευές απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και εξαρτημάτων.

- Εάν αποφασίσετε να αποσύρετε οριστικά τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το ηλεκτρικό καλώδιο, αφού αποσυνδέσετε πρώτα το φις από την πρίζα.
- Φυλάξτε σε ασφαλές σημείο τις παρούσες οδηγίες για μελλοντικές χρήσεις.
- Μη βάζετε καυτά υγρά μέσα στην κανάτα.

Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.

**Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επίσημανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A. Δοσομετρητής (με οπή)
- B. Καπάκι
- C. Γυάλινη κανάτα
- D. Μοτέρ
- E. Διακόπτης ON/OFF/ ένδειξη επιλεγμένης ταχύτητας
- F. Κουμπί "P" Pulse

## 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 ΣΩΣΤΑ 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) (εικ. 1).
  2. Βγάζοντας το δοσομετρητή, (A) γυρνώντας το αριστερόστροφα (εικ. 2).

### **Προσοχή:**

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή περισσότερο από 1 λεπτό συνεχώς. Κάνετε παύσεις 4 λεπτών ανάμεσα στον έναν κύκλο και τον άλλο 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.
- Συνδέστε το φισ στην πρίζα του ρεύματος.
- Για να αρχίσετε το χτύπημα των συστατικών, αρκεί να μετακινήσετε το

διακόπτη (E) έως ότου επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα.

Όταν τα συστατικά αποκτήσουν την επιθυμητή σύσταση, μετακινήστε το διακόπτη στη θέση (0).

- Αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα του ρεύματος πριν αρχίσετε τον καθαρισμό.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ "P"

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

Τοποθετήστε το διακόπτη (E) στη θέση "P", πιέστε στιγμιαία το πλήκτρο (F) μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Η συσκευή λειτουργεί μόνο όταν το πλήκτρο (F) είναι πατημένο.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### **ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ το μοτέρ σε νερό.**

**Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το φισ από την πρίζα.**

- Όλα τα υπολείμματα των υλικών πρέπει να απομακρύνονται με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.
- 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.
- 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. Για τον καθαρισμό σε βάθος είναι δυνατό να αφαιρέσετε τη βάση της κανάτας γυρίζοντας το δακτύλιο που υπάρχει στη βάση. Αφού ολοκληρώσετε τον καθαρισμό, τοποθετήστε και πάλι τη βάση βιδώνοντάς την.
- 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.

## **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

### **1. Γενικά**

- Για καλύτερα αποτελέσματα και για να αποφύγετε τον κίνδυνο εξόδου των συστατικών από την κανάτα, προσθέστε τα συστατικά λίγα-λίγα.
- Μη γεμίζετε την κανάτα πάνω από τα 3/4 - Η κίνηση των μαχαιριών αυξάνει τον όγκο των συστατικών στην κανάτα. Οι συνταγές που απαιτούν μεγάλες ποσότητες συστατικών πρέπει να εκτελούνται σε περισσότερες φάσεις.
- Εάν δεν το απαγορεύει η συνταγή, ρίξτε πρώτα τα υγρά και στη συνέχεια τα στερεά συστατικά. Το υγρό διευκολύνει την επεξεργασία και επιτρέπει τη χρήση μικρότερης ταχύτητας. Προσθέτετε πάντα ένα φλιτζάνι νερό πριν χτυπήσετε πάγο.
- Χτυπήστε τα συστατικά επί 5-30 δευτερόλεπτα και ελέγξτε τη σύσταση του μίγματος. Συνεχίστε το χτύπημα των συστατικών έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση. Μη χτυπάτε περισσότερο από όσο χρειάζεται τα συστατικά για να μη χαλάσει η σύσταση του μίγματος.
- Χρησιμοποιείτε το μπλέντερ πάντα με το καπάκι.
- ΜΗΝ αφαιρείτε την κανάτα από το μοτέρ ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Για να αποφύγετε τραυματισμούς ή ζημιές στη συσκευή, μη βάζετε τα χέρια ή εργαλεία μέσα στην κανάτα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.  
Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε μια σπάτουλα όταν η συσκευή είναι σβηστή.

### **2 Στερεά υλικά**

- Για την επεξεργασία των στερεών συστατικών απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να διακόπτετε κάθε τόσο την επεξεργασία, να βγάξετε το καπάκι και να ξεκολλάτε τα συστατικά από τα τοιχώματα της κανάτας και από το μαχαίρι. Στη συνέχεια τοποθετήστε πάλι το καπάκι και συνεχίστε την επεξεργασία.  
Εάν με αυτόν τον τρόπο παρατείνεται ο χρόνος επεξεργασίας, επιλέξτε μεγαλύτερη ταχύτητα.

- Για να προσθέσετε στερεά τρόφιμα στην κανάτα, βγάλτε το δοσομετρητή από το καπάκι και προσθέστε τα συστατικά λίγα-λίγα από το άνοιγμα του καπακιού. Τα τρόφιμα όπως λαχανικά και τυριά πρέπει να κόβονται πάντα σε κυβάκια πριν εισαχθούν στην κανάτα.

### **3 Προετοιμασία ζεστών συνταγών**

***Πριν την επεξεργασία ζεστών συστατικών πρέπει να αφαιρείτε πάντα το δοσομετρητή από το καπάκι.***

- Από το άνοιγμα στο καπάκι προσθέστε σιγά-σιγά τα ζεστά τρόφιμα, έως 2 φλιτζάνια τη φορά.

# 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.

## ΣΑΝΤΙΓΙ

- 200ml κρέμα γάλακτος

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

## ΚΡΕΜΑ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ

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

Ρίξτε όλα τα υλικά (εκτός από την κρέμα γάλακτος) μέσα στην κανάτα και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα MIN έως ότου το μίγμα γίνει μαλακό. Αδειάστε την κρέμα σε μπολάκια και γαρνίρετε με την κρέμα γάλακτος (που έχετε χτυπήσει με βάση τις οδηγίες της προηγούμενης συνταγής). Βάλτε το γλυκό στο ψυγείο για δύο ώρες πριν το σερβίρισμα.

## 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

Ρίξτε το αυγό, το αλάτι, τη μουστάρδα και το λεμόνι μέσα στην κανάτα και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ταχύτητα MIN για μερικά δευτερόλεπτα. Γεμίστε το δοσομετρητή με το λάδι, προσθέστε το πολύ αργά και συνεχίστε την ανάμιξη μέχρι να πήξει η μαγιονέζα. **Ιδανική σάλτσα για βραστό ψάρι.**

## Σ Α Λ Τ Σ Α Τ Ο Ν Ο Υ

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

Ρίξτε όλα τα συστατικά στην κανάτα και αναμίξτε στην ταχύτητα MIN για μερικά δευτερόλεπτα. **Ιδανική σάλτσα για μοσχάρι.**

## Ρ Ο Ζ Σ Α Λ Τ Σ Α

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

Ρίξτε μαζί όλα τα συστατικά στην κανάτα και αναμίξτε στην ταχύτητα MIN για μερικά δευτερόλεπτα. **Ιδανική για τηγανητές πατάτες και κλαμπ σάντουιτς.**

## ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

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

Χτυπήστε τα αυγά στην κανάτα στην ταχύτητα MIN για 30 δευτερόλεπτα περίπου με το γάλα και το αλάτι. Βάλτε στη φωτιά ένα τηγάνι με δύο κουταλιές λάδι και σοτάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Αδειάστε το μίγμα της κανάτας στο τηγάνι και ψήστε την ομελέτα προσέχοντας να μην κολλήσει στον πάτο.

## ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ

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

Ρίξτε όλα τα συστατικά στο δοχείο και αναμίξτε στην ταχύτητα MIN για 30 δευτερόλεπτα περίπου. Θα πρέπει να προκύψει μια ζύμη αρκετά κρεμώδης.

## ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΤΟΝΟ

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

Κόψτε τα κολοκυθάκια κατά μήκος και βγάλτε τη σάρκα τους χρησιμοποιώντας ένα κουταλάκι, χωρίς να τα σπάσετε.

Ρίξτε μέσα στο δοχείο τη σάρκα, το αυγό, τον τόνο, την τριμμένη παρμεζάνα, το αλάτι και το μαϊντανό και βάλτε τη συσκευή να λειτουργήσει στην ενδιάμεση ταχύτητα έως ότου προκύψει ένα ομοιογενές μίγμα. Γεμίστε με το μίγμα τα κολοκυθάκια που έχετε ήδη κόψει. Τοποθετήστε τα γεμιστά κολοκυθάκια σε ένα ελαφρά βουτυρωμένο πυρέξ και ραντίστε με λίγο νερό στο οποίο έχετε αναμίξει 1-2 κουταλιές λάδι και λίγο πολύ από αποφλοιωμένα τοματάκια. Ρίξτε επάνω στα κολοκυθάκια λίγα κομματάκια βούτυρο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά περίπου. **Τα γεμιστά κολοκυθάκια σερβίρονται χλιαρά.**

## ΜΙΛΚ ΣΕΪΚ

- 1 μήλο
- 100ml γάλα

Κόψτε το μήλο σε κομματάκια και ρίξτε τα στο δοχείο μαζί με το γάλα. Χτυπήστε τα υλικά στην ενδιάμεση ταχύτητα για 1 λεπτό περίπου. **Φυσικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 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 στο δοχείο και αναμίξτε στην ενδιάμεση ταχύτητα για 1 λεπτό περίπου ή έως ότου πετύχετε ένα ομοιογενές μίγμα.

## ΓΡΑΝΙΤΕΣ

- παγάκια
- σιρόπι της αρεσκείας σας

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