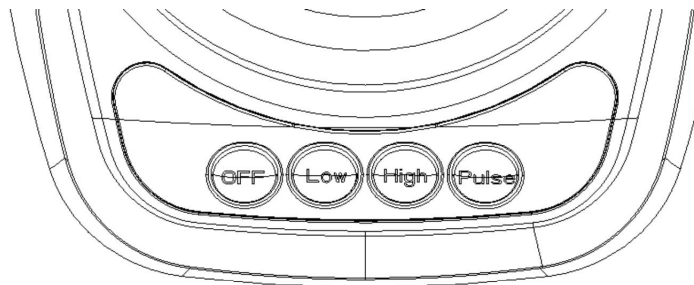


## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



OFF: Όταν θέλετε να σταματήσετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή όταν το μηχάνημα τελειώσει την επεξεργασία ή όταν η μονάδα δεν χρησιμοποιείται, πατήστε πάντα το κουμπί "OFF".

PULSE: Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί για σύντομες ή λεπτές εργασίες επεξεργασίας. Το PULSE χρησιμοποιείται συχνότερα, καθώς παρέχει μεγαλύτερο έλεγχο της επεξεργασίας των τροφίμων.

LO: χαμηλή ταχύτητα, είναι κατάλληλο για ζύμωμα ή ανάμιξη.

HI: υψηλή ταχύτητα, είναι κατάλληλο για τεμαχισμό ή κομμάτισμα.

# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1. Πρώτα συναρμολογήστε τον άξονα στη βάση του μοτέρ, βεβαιωθείτε ότι έχει συνδεθεί στη θέση του.
2. Τοποθετήστε το δοχείο στη βάση του κινητήρα και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
3. Εισαγάγετε τη λεπίδα "S" στον άξονα του δοχείου με ασφάλεια.  
Στη συνέχεια, τοποθετήστε το έτοιμο τεμαχισμένο φαγητό στο βάζο. Το φαγητό πρέπει πρώτα να κοπεί σε μικρό μέγεθος (όπως 2cm \* 2cm \* 6cm για βόειο κρέας). Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, μπορείτε να προσθέσετε φαγητό μέσω της χοάνης τροφοδοσίας με το ωστήριο, χωρίς να χρησιμοποιήσετε ποτέ φαγητό ή δάχτυλο για να ωθήσετε το φαγητό στη χοάνη τροφοδοσίας. Όταν κόβουμε το σύκο, η αναλογία του σύκου στο μέλι πρέπει να είναι 380g: 300g και ο χρόνος λειτουργίας δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 30 δευτερόλεπτα.
4. Τοποθετήστε το καπάκι στο βάζο και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι η γλωττίδα του καπακιού να κουμπώσει στην υποδοχή στη λαβή του βάζου. Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ταχύτητας ανάλογα με την εργασία σας. Μπορείτε να κόψετε έως και 400 γραμμάρια από τα ακόλουθα τρόφιμα,

Σκληρή ουσία: τυρί, αποξηραμένα φρούτα και ορισμένα λαχανικά (καρότα, σέλινο ...),

Μαλακή ουσία: ορισμένα λαχανικά (κρεμμύδια, σπανάκι ...)

Ωμό και μαγειρεμένο κρέας (ξεκοκκαλισμένο και κομμένο)

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο συνολικός χρόνος λειτουργίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 δευτερόλεπτα.

6. Πατήστε το κουμπί OFF και αποσυνδέστε τη συσκευή μετά την κοπή. Πιάστε τη λεπίδα από το κέντρο και αφαιρέστε. Ξεκλειδώστε το δοχείο γυρίζοντάς το αριστερόστροφα από τη βάση του και σηκώστε το. Αδειάστε τα μεταποιημένα τρόφιμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η λεπίδα "S" είναι εξαιρετικά αιχμηρή, χειριστείτε με προσοχή.

## ΖΥΜΩΣΗ / ΑΝΑΜΙΞΗ

1. Πρώτα συναρμολογήστε τον άξονα στη βάση του μοτέρ, βεβαιωθείτε ότι έχει συνδεθεί στη θέση του.
2. Τοποθετήστε το δοχείο στη βάση του μοτέρ και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
3. Εισαγάγετε με ασφάλεια την πλαστική λεπίδα στον άξονα στο δοχείο.
4. Μετρήστε το αλεύρι με το κύπελλο μέτρησης και βάλτε το στο δοχείο. Η μέγιστη ποσότητα αλευριού είναι 500g.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι η γλωττίδα του καπακιού να κουμπώσει στην υποδοχή στη λαβή του δοχείου. Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
6. Προσθέστε ένα κουτάλι λάδι στη συσκευή από τη χοάνη τροφοδοσίας. Συνδέστε τη συσκευή στο τροφοδοτικό. Πατήστε το κουμπί ΗΙ προς τα κάτω.
7. Στη συνέχεια, προσθέστε νερό (η μέγιστη ποσότητα νερού είναι 300g) με το φλυτζάνι μέτρησης από τη χοάνη τροφοδοσίας αργά εντός 20 δευτερολέπτων.
8. Η αναλογία του αλευριού και του νερού είναι 10: 6. Βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα του νερού δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από τη μέγιστη καθορισμένη ποσότητα νερού.

Σημείωση: Προσθέστε λίγο περισσότερο νερό εάν η ταχύτητα επεξεργασίας μειωθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, έτσι ώστε το μοτέρ να λειτουργεί ομαλά, διαφορετικά μπορεί να υποστεί ζημιά. Κατά τη ζύμωση / ανάμιξη, για να αποφύγετε το κούνημα, πιέστε το καπάκι με το ένα χέρι και το άλλο χέρι κρατάτε τη λαβή.

9. Σταματήστε τη διαδικασία πατώντας το κουμπί OFF μόλις η ζύμη αρχίσει να σχηματίζει μια μπάλα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο συνολικός χρόνος λειτουργίας δεν υπερβαίνει τα 90 δευτερόλεπτα.

10. Αποσυνδέστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το κάλυμμα, αφαιρέστε πρώτα την πλαστική λεπίδα και μετά αφαιρέστε τη ζύμη.

# ΚΟΜΜΑΤΙΑΣΜΑ/ΘΡΥΜΑΤΙΣΜΑ

1. Πρώτα συναρμολογήστε τον άξονα στη βάση του μοτέρ, βεβαιωθείτε ότι έχει συνδεθεί στη θέση του.
2. Τοποθετήστε το δοχείο στη βάση του μοτέρ και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
3. Εισαγάγετε τη συναρμολόγηση της κυκλικής λεπίδας στον άξονα οδήγησης του δοχείου με ασφάλεια.
4. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι η γλωττίδα του καπακιού να κουμπώσει στην υποδοχή στη λαβή του δοχείου. Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
5. Πατήστε το αντίστοιχο κουμπί ταχύτητας ανάλογα με την εργασία σας.  
Σημείωση: η λεπίδα κοπής / τεμαχισμού μπορεί να τεμαχίσει πατάτες, κρεμμύδια, αγγούρια, ρίζα εκκίνησης, μήλα και καρότα
6. Χρησιμοποιήστε το ωστήριο για να τροφοδοτήσετε τρόφιμα στη χοάνη τροφοδοσίας. Το φαγητό κόβεται σε κατάλληλο μέγεθος, κατάλληλο για τη χοάνη τροφοδοσίας (το μήκος του φαγητού πρέπει να είναι μικρότερο από 120 mm). Μπορείτε να θρυμματίσετε έως και 500 γραμμάρια φαγητού.
7. Ο συνολικός χρόνος λειτουργίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 60s.
8. Πατήστε το κουμπί OFF και αποσυνδέστε τη μονάδα μετά την επεξεργασία. Αφαιρέστε την κυκλική λεπίδα .Ξεκλειδώστε το δοχείο γυρίζοντάς την αριστερόστροφα μακριά από τη βάση της και σηκώστε το. Αδειάστε τα μεταποιημένα τρόφιμα.