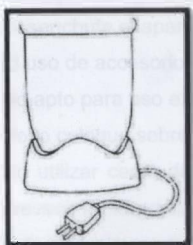


Γενικά Μέτρα Ασφαλείας

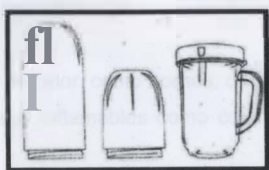
Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε τις οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση και αποθηκεύστε τις για μελλοντική αναφορά.
2. Μην το χρησιμοποιείτε αν έχει καλώδιο ή βύσμα σε κακή κατάσταση ή μετά από δυσλειτουργία. Πρέπει πάντοτε να επισκευάζεται ή να εξετάζεται από εξειδικευμένο προσωπικό.
3. Για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο ή τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε σε συνθήκες βροχής ή υγρασίας. το νερό που εισέρχεται στη συσκευή αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
4. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, ειδικά αν τα παιδιά βρίσκονται κοντά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
5. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.
6. Αποσυνδέστε τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
7. Η χρήση μη συνιστώμενων εξαρτημάτων θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη.
8. Δεν είναι κατάλληλο για εξωτερική χρήση.
9. Μην το τοποθετείτε σε πηγές θερμότητας, όπως τζάκια, σόμπες αερίου κλπ.
10. Μην χρησιμοποιείτε κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, επενδύσεις υφασμάτων κ.λπ., για να αποφύγετε την πυρκαγιά.
11. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, υπό την προϋπόθεση ότι είναι υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και με ασφαλή τρόπο και ότι μπορούν να κατανοήσουν τους σχετικούς κινδύνους. (Δεν είναι ευθύνη του κατασκευαστή ή του πωλητή, αλλά του επιβλέποντος ενήλικα).
12. Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με αυτό το προϊόν.
13. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe realizarse por niños, a menos que sean de 8 años o mayores y que sean supervisados.
14. Για να αποσυνδέσετε, τραβήξτε το βύσμα και όχι το καλώδιο. Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο για τη μεταφορά της συσκευής.
15. Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πάντοτε ότι η τάση της συσκευής ταιριάζει με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου όπου θα είναι συνδεδεμένη.
16. Μόνο κατάλληλο για οικιακή χρήση, όχι για εμπορική και επαγγελματική χρήση.
17. Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια κινητή πρίζα, πρέπει να αφαιρεθεί πριν από τον καθαρισμό. Η βάση του συνδέσμου πρέπει να αφαιρεθεί πριν από τη νέα χρήση της συσκευής. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο η κατάλληλη πρίζα.
18. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αποθηκεύσετε.

Εξαρτήματα



Κεντρική Μονάδα



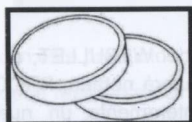
Μεγάλη και μεσαία κανάτα



Λεπίδα με σχήμα σταυρού



Επίπεδη λεπίδα



Καπάκια για κανάτες για να κρατάτε φαγητό στο ψυγείο



Μπλέντερ και το καπάκι του



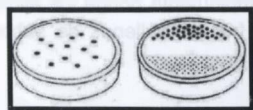
Κίτ απορροφητή



αποσυμπίεστής



Δαχτύλιοι



Καπάκια πασπαλίσματος και μικροκυμάτων

Σημείωση: πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το μπλέντερ σας, ξεπλύνετε όλα τα μέρη, εκτός από την κεντρική μονάδα, σε ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Δοχεία μεγάλου / μεσαίου μεγέθους: Χρησιμοποιούνται για να αναμειγνύουν, να μαγειρεύουν και να αποθηκεύουν τα συστατικά. Μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων και να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων.

Τέσσερις κανάτες με χρωματιστά δαχτυλίδια: Αυτές οι κανάτες μετατρέπουν το μπλέντερ σας σε απόλυτα μηχανήματα "party". Μπορείτε να φτιάξετε και να σερβίρετε κρύα ροφήματα στην ίδια κανάτα. Έχει έγχρωμους δακτυλίους για να βιδώσει και σας επιτρέπει να πίνετε απευθείας από τις κανάτες.

Κεντρική Μονάδα: Η κεντρική μονάδα είναι η καρδιά του μπλέντερ. Απλά τοποθετήστε μία κανάτα στη βάση και πατήστε. Τίποτα δεν μπορεί να είναι ευκολότερο.

Προσοχή: μην βυθίζετε τη βάση στο νερό και αποσυνδέετε τη συσκευή πάντα πριν την καθαρίσετε.

Λεπίδα με σχήμα σταυρού και επίπεδη λεπίδα: Το μπλέντερ έρχεται με δύο λεπίδες: μία σε σχήμα σταυρού για το ψιλοκομμένο, το τρίψιμο και την ανάμειξη τροφίμων όπως κρεμμύδια, τυρί, κέικ και κρύα ποτά και μια επίπεδη λεπίδα για να κάνει σαντιγύ ή να αλέσει σκληρά τρόφιμα όπως καφέ, φασόλια και μπαχαρικά. Και τα δύο πτερύγια μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων. Στη βάση των λεπίδων υπάρχει μια πλαστική φλάντζα που δημιουργεί έναν επαρκή ερμητικό χώρο με τα δοχεία. Αφού πλύνετε μια λεπίδα, ελέγξτε ότι το πλαστικό είναι μέσα, καθώς η θερμότητα ορισμένων πλυντηρίων πιάτων ενδέχεται να τα αλλοιώσει.

Μπλέντερ και καπάκι: Αυτός ο μεγάλος αναμικτήρας έχει όλη την ισχύ και την χωρητικότητα ενός συμβατικού μπλέντερ, αλλά η τρέχουσα έκδοση καταλαμβάνει το ίδιο με μια κανάτα καφέ. Χρησιμοποιήστε το καινούργιο σας μπλέντερ κάθε φορά που το χρειάζεστε για να χτυπήσετε μεγάλες ποσότητες μειγμάτων, μείγμα κέικ ή για να κάνετε μεγάλες ποσότητες από τα αγαπημένα σας κοκτέιλ παγωτού: Το καπάκι του μπλέντερ έρχεται με ένα πώμα, ώστε τα υλικά να μην πετάγονται ενώ ο κινητήρας λειτουργεί.

Το κιτ ανάμιξης και εξαγωγής: Αυτά τα δύο κομμάτια, ο απορροφητής και ο αποσυμπίεστής, μετατρέπουν τον επεξεργαστή σας σε έναν απίστευτο μπλέντερ που κάνει την ίδια δουλειά με τα μεγάλα και ακριβά μίξερ, αλλά με τη διαφορά ότι καθαρίζει σε δευτερόλεπτα. Κάθε κομμάτι είναι ασφαλές στο πλυντήριο πιάτων.

Καπάκια πασπαλίσματος και μικροκυμάτων: Το καινούργιο σας μπλέντερ έρχεται με 2 πρακτικά καπάκια που χρησιμοποιούνται για μαγείρεμα γευμάτων στο φούρνο μικροκυμάτων και για να μπορούν να πασπαλίσουν το φαγητό. Χρησιμοποιείται το καπάκι με μεγαλύτερες τρύπες

Το καπάκι με μεγαλύτερες τρύπες χρησιμοποιείται για μεγαλύτερα συστατικά όπως το τυρί παρμεζάνα, το άλλο είναι κατάλληλο για τα πιο λεπτά είδη όπως η κανέλα ή το μοσχοκάρυδο.

Καπάκια διατήρησης τροφίμων: Μπορείτε να προετοιμάσετε, να μαγειρέψετε και να αποθηκεύσετε το φαγητό σας στο ίδιο δοχείο. Πολλά δοχεία δεν μπορούν να διατηρήσουν το φαγητό φρέσκο.

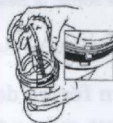
Το νέο μπλέντερ σας έρχεται με δύο καπάκια για την προστασία των τροφίμων που ταιριάζουν στο μεγάλο ή μεσαίο δοχείο για να διατηρήσετε το φαγητό σας φρέσκο για μέρες.

Χρήση

Η χρήση του νέου επεξεργαστή σας είναι τόσο εύκολη όσο η μέτρηση 1, 2, 3



1. Βάλτε τα συστατικά μέσα στο κύπελλο μεσαίων, μεγάλων ή βάζων.
2. Βιδώστε τις λεπίδες που υπάρχουν σε δύο σχέδια, έως ότου η άκρη και η βάση σφραγιστούν.



Τοποθετήστε κάθετα. Τοποθετήστε το γυαλί στη βάση και πιέστε προς τα κάτω για να το περιστρέψετε.



Χειροκίνητη λειτουργία: Πιέστε προς τα κάτω το δοχείο του μπλέντερ και εφ' όσον το πιέζετε αυτό θα λειτουργήσει. Όταν θέλετε να σταματήσουν οι λεπίδες, απλά απελευθερώστε το.



Λειτουργία κλειδώματος: Για να λειτουργήσετε με τα χέρια σας ελεύθερα, πατήστε και γυρίστε απαλά τον θόλο δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει: Μόλις τεθεί σε λειτουργία κλειδώματος, ο κινητήρας θα λειτουργεί συνεχώς. Για να την απενεργοποιήσετε απλά γυρίστε το γυαλί προς τα αριστερά και αφήστε το.

Προσοχή: Μην τοποθετείτε ποτέ χέρια ή σκεύη κοντά σε κινούμενα πτερύγια και ποτέ μην τα χρησιμοποιείτε για να πιέσετε το κουμπί ενεργοποίησης ενώ η βάση είναι συνδεδεμένη.

Προσοχή: αν οι λεπίδες σταματήσουν στη λειτουργία κλειδώματος, αποσυνδέστε αμέσως. Μερικές φορές, ειδικά όταν ο κινητήρας λειτουργεί γρήγορα, ένα σκληρό συστατικό, όπως ένα μεγάλο κομμάτι καρότου, μπορεί να κολλήσει στη λεπίδα και να σταματήσει. Αν η λεπίδα σταματήσει, ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ τον επεξεργαστή ΑΜΕΣΩΣ. Ξεκλειδώστε τη λεπίδα και το δοχείο μαζί και ανακινήστε τα συστατικά καλά για να ξεκλειδώσετε τη λεπίδα. Εάν παραμένει παρεμποδισμένη, αφαιρέστε την και με προσοχή (είναι αιχμηρή) γυρίστε τη λεπίδα χειροκίνητα. Όταν είστε ελεύθεροι, συνδέστε το και δοκιμάστε ξανά.

Σημείωση: μην αφήνετε ποτέ τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο από ένα λεπτό κάθε φορά, μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στον κινητήρα. Αν ο κινητήρας σταματήσει, αποσυνδέστε τη βάση και αφήστε την να κρυώσει λίγες ώρες πριν επιχειρήσετε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά. Ο επεξεργαστής έχει εσωτερική ένδειξη θερμοκρασίας που σβήνει τη συσκευή όταν υπερθερμανθεί αφήνοντας την να κρυώσει.

Επιλέξτε τη σωστή λεπίδα

Ο επεξεργαστής σας διαθέτει δύο λεπίδες:



Λεπίδα σε σχήμα σταυρού. Χρησιμοποιείται για:

Κόψτε - τα τρόφιμα όπως τα κρεμμύδια, το σκόρδο και τα καρότα και να φτιάξετε σάλτσες.

Συντριβή - η λεπίδα, με τη μορφή ενός σταυρού, συνθλίβει τον πάγο για smoothies, κοκτέιλ, παγωτά και toppings.

Οι ζύμες ζύμωσης για τις πίτες, τα muffins και τα γρήγορα ψωμιά αναμιγνύονται μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα.

Τρίψιμο- Τα τρόφιμα, όπως το σκληρό ή μαλακό τυρί και η σοκολάτα, τρίβονται σε δευτερόλεπτα.

Πουρές - πιάτα όπως ο χούμους, σπιτικές σούπες και παιδικές τροφές είναι απολαυστικά κρεμώδη μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα.

Κόψτε πάγο ή φρέσκα φρούτα για παγωτά ή sorbets.

Κόψτε τα νόστιμα κρέατα κοτόπουλο και σαλάτες ή κομμάτια κομμένα σε δευτερόλεπτα.

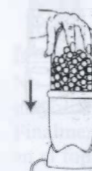
Επίπεδη λεπίδα: Χρησιμοποιείται για:

Τρίψτε και κόψτε τα σκληρά και απλά συστατικά όπως: Κόκκοι καφέ, ξηροί καρποί, ραβδιά κανέλας ή αποξηραμένα φρούτα.



Συγκεντρώστε κρέμες όπως: σαντιγύ, τυρί κρέμας ή βούτυρο.

Τεχνικές: Η τεχνική της πίεσσης:



Δεδομένου ότι ο κινητήρας επεξεργαστή είναι τόσο ισχυρός, αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορείτε γρήγορα να μεταβείτε και να μετατρέψετε το φαγητό σε πουρέ. Αν θέλετε να φτιάξετε τρόφιμα όπως παχιές σάλτσες ή μεγάλα κομμάτια ψιλοκομμένου κρεμμυδιού, η τεχνική "πίεσης" είναι η σωστή.

Αρχικά χρειάζεται λίγο να συνηθίσετε, αλλά μόλις το κάνετε, θα είστε επαγγελματίας σε σύντομο χρονικό διάστημα. Για την χειροκίνητη τεχνική απλά πιέστε το γυαλί πολύ γρήγορα και αφήστε το αμέσως. Για γεύματα που θέλουν να κόψουν σε μεγάλα κομμάτια, ένα γρήγορο πάτημα

στην κορυφή του δοχείου είναι το μόνο που χρειάζεστε. Στη συνέχεια, αφήστε τις λεπίδες να σταματήσουν τελείως και πιέστε ξανά μέχρι να αποκτήσετε τη συνοχή που θέλετε.

ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ: η τεχνική για μία επιτυχημένη πίεση φροντίζει ώστε το μηχάνημα να μην πάει τυχαία σε κατάσταση κλειδώματος. Για να αποφύγετε αυτό, απλά χρησιμοποιήστε το άλλο χέρι για να πιέσετε δεξιόστροφα στη βάση του κύπελλου ενώ πιέζετε.

Για να ξεκινήσετε, κρατήστε το κύπελλο στη βάση και πιέστε προς τα δεξιά για να το κρατήσετε προς τα κάτω.



Στη συνέχεια - με το άλλο σας χέρι, πιέστε από την κορυφή του κυπέλλου και αφήστε το αμέσως. Συνεχίστε να πατάτε μέχρι να αποκτήσετε τη συνέπεια που θέλετε.

Η τεχνική της ανακίνησης:

Μερικές φορές, όταν εργάζεστε με παχιά συστατικά όπως αυτά που απαιτούνται για τη σαλάτα κοτόπουλου ή τη σάλτσα μαρινάδας, η πυκνότητα του μείγματος μπορεί να δυσχεράνει τα συστατικά να πέφτουν στα πτερύγια από την κορυφή του κυπέλλου. Εάν κάποιο από αυτά τα συστατικά είναι έτοιμο, απλά χρησιμοποιήστε την τεχνική ανακίνησης.

Ο αναδευτήρας κοκτέιλ: όταν κάνετε Smoothies, σάλτσες ή άλλες συνταγές, εάν βρίσκεται σε λειτουργία αποκλεισμού, απλά βγάλετε ολόκληρο το γυαλί και την κεντρική μονάδα και ανακινήστε το σαν αναδευτήρα.

Επαναλάβετε - αν είναι απαραίτητο, μέχρι να αποκτήσετε τη συνέπεια που θέλετε.

Ο αναδευτήρας με παλμούς

Όταν πρέπει να μετακινήσετε τα συστατικά που θέλετε να κόψετε, όπως η σάλτσα ή οι σαλάτες, θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε την τεχνική ανακίνησης με παλμό.



Πρώτα βεβαιωθείτε ότι το χέρι που συγκρατεί το δοχείο ασκεί πίεση κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού για να το κρατήσει κλειστό.

Στη συνέχεια, ανακινήστε καλά προς τα κάτω για να μετακινήσετε τα συστατικά προς τα πτερύγια και πιέστε προς τα κάτω.

Επαναλάβετε έως ότου αποκτήσετε την επιθυμητή συνέπεια.

Τεχνική απογείωσης

Εάν έχετε προβλήματα με κολλώδη συστατικά που κολλάνε στις πλευρές του δοχείου αντί να κατεβαίνουν στην περιοχή κοπής.

Αρχικά, αφαιρέστε το δοχείο από την κεντρική μονάδα και αγγίξτε την άκρη για να αφαιρέσετε τα συστατικά από τις λεπίδες.

Στη συνέχεια τοποθετήστε το κύπελλο και τα πτερύγια πίσω στην κεντρική μονάδα και ολοκληρώστε τη διαδικασία.

Κόβοντας κρεμμύδια και σκόρδο

Το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σκόρδο δεν πρέπει να χρειάζεται προσπάθεια. Δεν υπάρχουν πλέον δάκρυα, δεν υπάρχουν μυρωδιές στα χέρια και δεν υπάρχουν άλλα μαχαίρια και τραπέζια. Χρησιμοποιήστε κυριολεκτικά δευτερόλεπτα για να ψιλοκόβουμε και ακόμη και να κόβουμε τα κρεμμύδια και το σκόρδο.

Πρώτα ... ξεφλουδίστε καλά τα κρεμμύδια ή το σκόρδο και βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια είναι καλά τοποθετημένα.

Στη συνέχεια ... τοποθετήστε τα κρεμμύδια ολόκληρα ή κομμάτια, ή το σκόρδο στο μεσαίο δοχείο και χρησιμοποιήστε τη λεπίδα με σχήμα σταυρού.

Μετά ... πατήστε πολύ γρήγορα. Θυμηθείτε να εφαρμόσετε μικρή πίεση στη βάση του κυπέλλου κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού για να την κρατήσετε κλειστή (δείτε την τεχνική pulsar). Με το άλλο χέρι ένα γρήγορο πάτημα και απελευθέρωση μόλις ακούσετε την εργασία του κινητήρα. Για μεγάλα κομμάτια, πατήστε μόνο μερικές φορές. Για μια πιο συνθλιμμένη πυκνότητα, πατήστε πέντε ή έξι φορές. Και για μια ομαλή καθαρή, κρατήστε το πατημένο ή βάλτε το σε λειτουργία ανακίνησης (βλ. Αντίστοιχη σελίδα) μέχρι να φτάσει στην επιθυμητή πυκνότητα.

Σημείωση: όταν κόβετε κρεμμύδια και σκόρδο, η τεχνική βρύσης μπορεί να σας βοηθήσει.

Smoothies

Ο νέος σας επεξεργαστής είναι ιδανικός για τη δημιουργία νόστιμων και θρεπτικών πρωτεϊνικών ποτών. Το καλύτερο είναι ότι μπορείτε να αναμίξετε τα συστατικά σας και να τα πιείτε στο ίδιο ποτήρι χωρίς αυτά. Επιπλέον, η ισχύς του νέου επεξεργαστή του κονιορτοποιεί τον πάγο με τέτοιο τρόπο που λίγοι τεμαχιστές μπορούν να το κάνουν.

Πρώτα ... προσθέστε τα αγαπημένα σας συστατικά και τον πάγο στο μεγάλο δοχείο ή βάζο και βγάλετε τη λεπίδα σε σχήμα σταυρού.

Στη συνέχεια ... τοποθετήστε το γυαλί στην κεντρική μονάδα, πιέστε το γυαλί και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να προσαρμοστεί στη βάση για να το θέσετε σε λειτουργία κλειδώματος. Συνεχίστε να ανακατεύετε έως ότου επιτευχθεί ομαλή συνοχή. Η απαλότητα του ποτού εξαρτάται από τα συστατικά που χρησιμοποιείτε. Μπορείτε να ακούσετε συνήθως όταν έχει γίνει. Όταν τεμαχιστεί όλος ο πάγος, ο ήχος της άλεσης θα σταματήσει και θα ακούσετε ένα μαλακό βουητό.

Σημείωση: Εάν το ποτό σας είναι πολύ παχύ, είναι ότι ο πάγος ή ο καρπός είναι δύσκολο να φτάσει στα πτερύγια, προσθέστε περισσότερο υγρό και συνεχίστε.

Συμβουλές: Πειραματιστείτε με διαφορετικά συστατικά. Μπορείτε να δοκιμάσετε υλικά όπως φρούτα, χυμό, γιαούρτι ή οποιοδήποτε προϊόν που έχετε στο σπίτι, βάλτε το στο ποτήρι και δώστε του μια περιστροφή.

Κρύα ποτά

Πρώτα ... προσθέστε παγωμένο πάγο στο δοχείο ή στο μεγάλο γυαλί.

Στη συνέχεια ... προσθέστε τα αγαπημένα σας συστατικά και βάλτε τη λεπίδα σε σχήμα σταυρού

Στη συνέχεια ... τοποθετήστε το γυαλί στην κεντρική μονάδα, πιέστε προς τα κάτω, γυρίστε στη λειτουργία κλειδώματος και αναμείξτε μέχρι να εξομαλυνθεί.

Να είστε υπεύθυνοι: Μην πίνετε και οδηγείτε και προσέχετε όταν πίνετε αλκοόλ.

Σημείωση: Εάν το ποτό σας είναι πολύ παχύ, είναι ότι ο πάγος ή ο καρπός είναι δύσκολο να φτάσει στα πτερύγια, προσθέστε περισσότερο υγρό και συνεχίστε.

Άλεσμα Καφέ

Πρώτα ... προσθέστε τους κόκκους καφέ στο μεσαίο κύπελλο και βιδώστε την επίπεδη λεπίδα

Στη συνέχεια ... τοποθετήστε το γυαλί στην κεντρική μονάδα. Τώρα πατήστε μερικές φορές ή πιέστε το σε λειτουργία κλειδώματος, μέχρι να έχουν οι σπόροι την επιθυμητή υφή.