

Блендер «АКРОБАТ»

Инструкция по использованию + рецепты



Система
комбинированных
лезвий



Чашка
для мытья лезвий



Кнопка безопасности



Крышка
с отверстием для питья
на стакан

Уважаемый покупатель!

Большое вам спасибо, за то, что выбрали блендер «АКРОБАТ», который вы по достоинству оцените уже после первого же использования.

Благодаря революционному дизайну, блендер «АКРОБАТ» экономит место на вашей кухне, убыстряет процесс готовки, избавляя от лишних хлопот. Теперь вы сможете приготовить какой угодно коктейль, смузи, соус за счет исключительной и уникальной функциональности этого небольшого прибора.

Устройство блендера с нужной скоростью и в правильном положении быстро мешает необходимые ингредиенты. Помимо этого блендер содержит в себе систему комбинированных лезвий, позволяющих измельчать твердые продукты и лед.

Блендер «АКРОБАТ» — это быстрое приготовление свежих смузи, острых соусов, супов-пюре, кремовых и сливочных десертов!

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием, пожалуйста, прочтите инструкцию и не выбрасывайте ее с целью последующих обращений.

Никогда не пытайтесь выключить устройство путем выдергивания из блендера емкости, в которой происходит смешивание.

Всегда выключайте прибор, прежде чем его разбирать.

После использования отключайте прибор от электросети. Вытаскивайте емкость для смешивания, только когда все движущиеся части прибора окончательно остановятся.

Пожалуйста, при использовании рецептов, приведенных в руководстве, соблюдайте пропорции ингредиентов и длительность приготовления.

Ополосните прибор перед первым использованием, по мере необходимости очищайте части прибора от оставшихся продуктов.

Если вы добавляете горячие ингредиенты в блендер, то помните, что температура продукта не должна превышать 85°C.

В целях безопасности блендер «АКРОБАТ» был сделан так, что он может быть включен, только если емкость для смешивания плотно и правильным образом присоединена к части, где расположены лезвия.

Никогда не погружайте мотор блендера в воду или иные жидкости, никогда не промывайте его под краном. Используйте чуть влажную и мягкую тряпку, чтобы очистить мотор, предварительно выключив блендер.

Убедитесь, что прибор подходит к уровню напряжения используемой розетки.

Если шнур и вилка прибора находятся в поврежденном состоянии, то не рекомендуется использовать блендер.

Не позволяйте детям использовать прибор в качестве игрушки.

Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Всегда аккуратно обращайтесь с прибором. Отдельные части устройства, имеющие режущие края, являются очень острыми.

Не используйте прибор в течение длительного времени. Оптимальное и нормальное время работы прибора составляет 10-20 секунд.

Если вы используете в приготовлении блюда большой кусок какого-либо продукта, то перед помещением в блендер нарежьте его на более маленькие кусочки.

Прибор будет работать, только когда емкость для смешивания правильно расположена по отношению к части с лезвиями.

Когда все части прибора собраны, емкость может быть перевернута за счет подвижного соединения.

После использования прибор должен остыть до комнатной температуры.

Никогда не открывайте емкость, в которой происходит смешивание, если лезвия устройства продолжают вращаться.

Если вы хотите сделать суп или пюре, то лучше применять уже приготовленные ингредиенты.

Если вы используете горячие жидкости или продукты, которые начнут вспениваться (например, молоко), то не заполняйте такими ингредиентами миску для смешивания больше, чем на $\frac{3}{4}$ всего объема.

Уход за блендером «АКРОБАТ»

Всегда отключайте прибор от электросети, прежде чем очистить его при помощи мягкой, влажной тряпки.

Уход за частью, содержащей лезвия


После использования блендера очистите лезвия при помощи моющей чашки. Просто добавьте воды и немного моющего средства в чашку и запустите процесс.

ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Решение
Устройство не включается.	Убедитесь, что прибор правильно собран.
Прибор внезапно прекратил работать.	Емкость для смешивания укреплена неверно: плотнее закройте крышку. Устройство начнет заново работать.
Емкость для смешивания переполнена.	Выключите прибор, отсоедините его от электросети. Позвольте прибору охладиться до комнатной температуры. Снова подсоедините устройство и включите. Делайте маленькие порции.

Использование (обратитесь к иллюстрациям на следующей странице):

Поместите ингредиенты, которые хотите использовать для приготовления блюда, в емкость для смешивания.

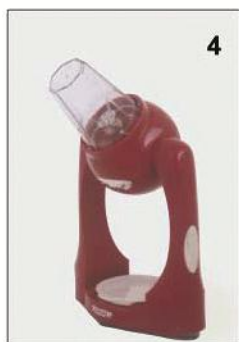
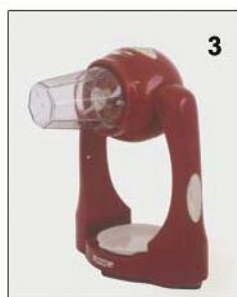
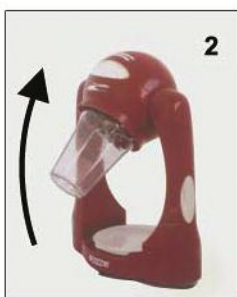
Присоедините емкость к устройству. Значок  укажет, правильную ли позицию для установки заняла емкость.

Убедитесь, что емкость для смешивания правильно укреплена в устройстве, чтобы с безопасностью использовать прибор.

Поверните емкость вверх, и прибор тут же начнет работать.

После 10-20 секунд работы блендера нажмите кнопку безопасности, находящуюся на левой стороне прибора, чтобы опустить вниз емкость со смесью.

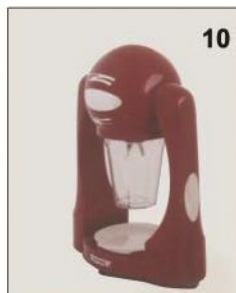
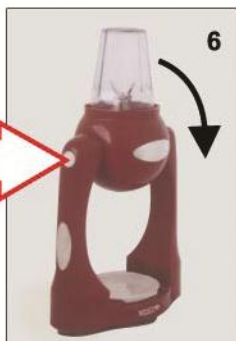
Подождите несколько секунд, пока вся жидкость соберется в нижней части емкости, и вытащите ее из устройства. После чего наслаждайтесь приготовленным блюдом!



Поднимите емкость с ингредиентами вверх, и прибор начнет свою работу (рис. 1-5).



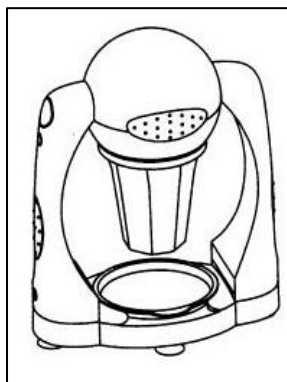
**Нажмите
кнопку безопасности!**



Чтобы остановить устройство, нажмите кнопку безопасности! Опустите емкость с мотором вниз (рис. 6-10).





Интенсивная очистка блендера «АКРОБАТ»

Если после использования блендера в течение длительного времени, вы не можете очистить устройство от остатков продуктов при помощи моющей чашки, то лезвия могут быть отсоединены от мотора устройства и очищены отдельно.



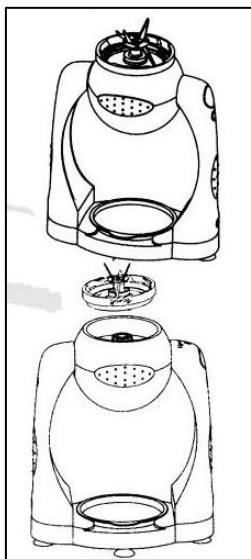
ВНИМАНИЕ:

Помните, что емкость для смешивания и часть с лезвиями могут располагаться только в определенном положении. Избегайте грубого обращения с устройством, чтобы не подвергать его повреждению.

Чтобы поместить или вынуть емкость для смешивания из устройства, опустите ее вниз в стартовую позицию. Когда емкость окажется в верной позиции, отсоедините ее от лезвий, потянув вправо. Значки     подскажут вам, в каком положении расположена емкость.

Очистка лезвий блендера «АКРОБАТ»

Отключите прибор от электросети, прежде чем вынимать отсек с лезвиями! Лезвия очень острые, поэтому будьте аккуратны и осторожны, чтобы не допустить какой-либо травмы!



1. Отсоедините емкость для смешивания (прибор должен находиться в изначальном положении).
2. Поверните часть с мотором вверх (прибор не должен быть включен в розетку!).
3. Вытащите отсек с лезвиями, держа его за нижнюю кромку, потянув влево (лезвия являются крайне острыми, соблюдайте осторожность!).
4. Теперь вы можете промыть лезвия под водой (никогда не мойте отсек с лезвиями в посудомоечной машине!).
5. После того как лезвия высохнут, поместите их обратно на место так, чтобы они укрепились в позиции (используйте значки на приборе).

РЕЦЕПТЫ

СМУЗИ



Получайте каждый день витаминный заряд, готовя себе смузи из свежих фруктов!

Смузи – это новая тенденция в области здорового питания и правильно-го образа жизни. Они готовятся исключительно из свежих фруктов, которые преобразуются в пюре, сохраняющее консистенцию легкого крема. Выпивая такой коктейль ежедневно, вы получаете нужную долю витаминов, не тратя время на более сложную обработку овощей и фруктов.

Приготовленные в домашних условиях смузи благотворно повлияют на ваше здоровье и доставят удовольствие неповторимым вкусом, а добавление различных ягод придаст ему приятный аромат и цвет, который очень понравится вашим детям. Особенно кстати подобный воздушный коктейль будет в жаркую погоду, когда выбор фруктов располагает к кулинарным экспериментам. В зимнее же время, добавив к яблокам или грушам какой-нибудь экзотический фрукт, вы создадите коктейль, дарящий вашим гостям летнее, праздничное настроение. Смело подбирайте ингредиенты для своих смузи, по-разному комбинируйте их, используя собственную кулинарную фантазию, пока не получится идеальный вариант фирменного коктейля.

В данном руководстве приведено несколько рецептов, которые вы можете попробовать, но главное помнить, что смузи может готовиться без добавления сахара (если является частью диетической программы), без синтетических загустителей и консервантов.



Кисло-сладкие смузи прекрасно утоляют жажду в жаркий день, а их экзотические вкусы приятно удивят вас своей новизной.

Смузи «Экзотик»

Ингредиенты: Очищенный от зерен и кожуры лайм, порезанные кубиком груша, манго, киви, банан; лед в кубиках.

Приготовление:

Помойте фрукты и нарежьте их кубиками. Поместите фрукты и лед в емкость для смешивания и приготовьте смесь в блендере. Подавать сразу после приготовления.

Смузи «Свежесть»

Ингредиенты: Замороженная малина, грейпфрут, яичный ликер, мед.

Приготовление:

Поместите замороженную малину в емкость для смешивания. Добавьте очищенный от кожуры и порезанный кубиками грейпфрут. Добавьте по вкусу яичного ликера и меда. Смешайте в блендере.



***У нас не всегда
есть
возможность
получать
необходимое
количество
витаминов в
течение дня.
Смузи как раз
идеально
подходят
современному
человеку,
заботящемуся о
своем здоровье.***

Смузи «Красный барон»

Ингредиенты: Замороженная клубника, малина и красная смородина; корица, сахар, молоко (0, 5 %); лед в кубиках.

Приготовление:

Помойте ягоды и очистите их от стебельков. Смешайте все ингредиенты в блендере. Подавайте в стаканах для коктейля, украсив листиком мяты.

Смузи «Сила витаминов»

Ингредиенты: Средняя нарезанная морковь, очищенный апельсин, очищенное яблоко и груша, оливковое масло холодного отжима, мед.

Приготовление:

Порежьте кубиками яблоко, апельсин, грушу и морковь, затем поместите их в емкость для смеси. Добавьте немного оливкового масла, хорошенько перемешайте в блендере. Добавьте меда, если хотите сделать смузи слаще.



Если добавлять в привычный фруктовый смузи йогурт, то у вас получится великолепный коктейль для завтрака, питательный и чудесный на вкус, что по достоинству оценят ваши дети.

Смузи «Дикая вишня»

Ингредиенты: Свежая вишня, ванильный йогурт, молоко, мед.

Приготовление:

Промойте ягоды, очистите их от косточек. Затем поместите все ингредиенты в емкость и смешайте в блендере.

Смузи «Персиковый рай»

Ингредиенты:

Свежие персики,
йогурт без добавок,
сахар или мед
по вкусу.

Приготовление:

Помойте персики,
разрежьте их
напополам и выньте
их них косточки.
Затем поместите все
ингредиенты в
емкость и смешайте
их в блендере.



Чтобы достигать поставленных целей, прекрасно выглядеть и радоваться жизни, необходимо получать нужные вещества из фруктов, в чем вам помогут мульти-витаминные смузи, став идеальным десертом.

Смузи «Вкус к жизни»

Ингредиенты: Груша, манго, яблоко, апельсин; лед в кубиках.

Приготовление:

Почистите фрукты и нарежьте их кубиками. Добавьте фрукты в емкость и смешайте их блендере вместе со льдом.

Смузи «Морозная дыня»

Ингредиенты:

Дыни разных сортов, арбуз, апельсиновый сок; лед в кубиках.

Приготовление:

Очистите дыню и арбуз от корки и косточек, порежьте кубиками, поставьте в холодильник, чтобы охладить. Затем охлажденные дыню и арбуз поместить в емкость, добавить апельсиновый сок и лед, смешать в блендере. Подавать сразу же после приготовления в высоком стакане.

Овощной смузи «Вегетарианский»

Ингредиенты: Морковь, сельдерей, красный болгарский перец, вареный картофель, лимонный сок, томатный сок, соль, перец, лед в кубиках.

Приготовление:

Смешать все ингредиенты в блендере. Добавить соль и перец по вкусу, подавать, украсив сельдереем.

Огуречный смузи «Зелень»

Ингредиенты: Огурец, стебли сельдерея, артишоки, паприка, лайм, кресс-салат, соль, лед в кубиках.

Приготовление:

Очистите огурец от кожицы и семян. Порежьте овощи кубиками, смешайте в блендере с сельдереем, льдом и паприкой. Когда будете подавать на стол, добавьте соли.

СОУСЫ

Чесночный соус для салата

Ингредиенты: Чеснок, лук, горчица, майонез, уксус, соль, сахар.

Приготовление:

Смешайте чеснок и лук в емкости. Добавьте майонез, горчицу, сахар, соль и уксус по вкусу.

Йогуртовый соус

Ингредиенты: Обезжиренный йогурт, сметана, оливковое масло, чеснок, перец, соль, паприка, смесь пряных трав (по желанию).

Приготовление:

Хорошенько смешать все ингредиенты в емкости. Поставить приготовленную смесь в холодильник примерно на час, чтобы чеснок смог полностью пропитать соус.

Соус для спагетти

Ингредиенты: Чеснок, сыр пармезан, базилик, кедровые орешки, паприка, оливковое масло.

Приготовление:

Поместить все ингредиенты в емкость блендера и хорошенько смешать. Добавить соус к спагетти.

Суп «Домашний»

Ингредиенты: Чеснок, морковь, сельдерей, лук-порей, суповой кубик, кусочек сливочного масла, вареный картофель, томатная паста, приготовленный и порезанный бекон, кипяченая вода, соль и перец по вкусу.

Приготовление:

Поместите ингредиенты в емкость блендера и смешайте. Подобный суп быстр в приготовлении и подходит для питья.

Соус «Мадагаскар»

Ингредиенты: Майонез, горчица, винный уксус, зубчик чеснока, паштет из рубленой кильки, перец, оливковое масло, томатная паста.

Приготовление:

Поместите горчицу, майонез, уксус, чеснок, перец и паштет из рубленой кильки в емкость блендера и хорошенько смешайте. Откройте емкость, добавьте в смесь оливковое масло и томатную пасту.

Соус «Рокфор»

Ингредиенты: Оливковое масло холодного отжима, ½ чашки йогурта, бальзамический уксус, чесночный порошок, сыр рокфор.

Приготовление:

Поместите все ингредиенты кроме сыра рокфора в емкость блендера, хорошенько перемешайте. Затем добавьте в смесь сыр рокфор, в течение короткого периода перемешайте всю массу в блендере.

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный мусс

Ингредиенты: Какао, сахарная пудра, взбитые сливки, ванильный экстракт, стопка рома.

Приготовление:

Поместить ингредиенты в емкость блендера и смешивать короткими периодами до консистенции взбитых сливок.

Ягодное мороженое с фисташками

Ингредиенты: Взбитые сливки, ½ стакана смеси из замороженных ягод, фисташки, сахарная пудра, сок лимона.

Приготовление:

Поместите все ингредиенты в емкость блендера и смешивайте короткими периодами, но не слишком долго, иначе фисташки потеряют свой вкус.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!