

Instrukcija

Blenderis G21 Excellent





Dėkojame, kad renkatės šį produktą.

Prieš naudodamiesi prietaisu, perskaitykite šią instrukciją, kad išvengtumėte neprofesionalaus naudojimo ir, kad prietaisas galėtų patenkinti visus jūsų lūkesčius.

Blenderio dalys



1. Mažas dangtis
2. Didelis dangtis
3. Ašotis
4. Ašmenys
5. LCD ekranas
18. Korpusas
19. Variklis
20. Ventiliacijos angos
21. Guminės kojelės

9. Sriubos
10. Ledas/Valymas
11. Puls režimas
12. + greitis/aikas
13. – greitis/laikas
14. Start/Stop
15. parinkiklis
16. Nustatyti – Patvirtinimo mygtukas

17. ON/OFF
18. Korpusas
19. Variklis
20. Ventiliacijos angos
21. Guminės kojelės
22. Stūmiklis
23. Mentelė
24. Sija

Įspėjimas

1. Įsitinkite, kad transportuojant prietaisas nebuvo pažeistas.
2. Įsitinkite, kad turite visas prietaiso dalis.
 - 1x Naudojimosi instrukciją
 - 1x Blenderį
 - Didelį dangtį, mažą dangtį, stūmiklį, korpusą, ašotį (įskaitant ašmenis ir atraminę veržlę), siją, mentelę.
3. Padėkite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Nepakreipkite prietaiso. Nestatykite prietaiso šalia degių medžiagų.
4. Apsaugokite prietaisą nuo tiesioginių saulės spindulių ir lietaus.
5. Kad išvengtumėte elektros nutekėjimo, prietaisas turi būti prijungtas prie tinkamai prijungto elektros lizdo.

Saugos instrukcijos

1. Prieš pradėdami naudoti, perskaitykite saugos instrukcijas.
2. Įsitinkite, kad prietaisas yra prijungtas prie 220–240 V lizdo.
3. Šis prietaisas nėra skirtas asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutiminės ar psichinės galimybės yra ribotos, arba trūksta patirties ir žinių, išskyrus atvejus, kai jie yra prižiūrimi ar jiems yra nurodoma, kaip naudoti prietaisą, atsakingo žmogaus..
4. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Dirbdami laikykite juos saugiu atstumu nuo prietaiso.
5. Nepamirškite prieš naudodami uždėti indo dangtį. Didelio dangčio angos ir stūmiklio dėka galima sumaišyti ingredientus prietaiso viduje. Išjungus prietaisą, nuimkite indą ir mentele pašalinkite visus maisto likučius.
6. Įjungdami prietaisą, laikykite dangtį, kad jis neatsilaisvintų.
7. Eksploatacijos metu nenuimkite dangtelio ir neįkiškite rankų į ašotį.
8. Į ašotį nedėkite jokių metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir pan.
9. Nepalikite prietaiso veikiančio tuščio ilgiau nei 2 minutes. Tai sukelia aukštą temperatūrą, kuri gali pakenkti prietaiso sistemai..
10. Tuo atveju, jei ašmenys iškrenta ar lūžta, nedelsdami išjunkite prietaisą. Tada susisiekite su įgaliotuoju aptarnavimo centru.
11. Valydami ar išimdami dalis nepamirškite išjungti maitinimo ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
12. Nemerkite pagrindinio korpuso į vandenį. Negalima plauti pagrindinio korpuso tiesiogiai tekančiu vandeniu, kad išvengtumėte elektros smūgio.
13. Nevalykite peilių plikomis rankomis, nes jie yra labai aštrūs. Naudokite šepetėlį arba tvirtą audinį.
14. Jei prietaisas yra perpildytas, apsauga nuo perpildymo automatiškai išjungia prietaisą. Sumažinkite maisto kiekį ašotyje.
15. Jei prietaisas neveikia, ištraukite jį iš sieninio lizdo ir palaukite, kol nukris temperatūra.
16. Jei pažeistas maitinimo laidas, jį pakeisti turi įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Valdymo skydas

LCD ekranas

Prijungę prietaisą prie maitinimo lizdo ir įjunkite jį paspausdami mygtuką ON, LCD ekrane rodomas greičio Nr. 5 ir laikas 20 sek., o prietaisas veikia budėjimo režimu.

Blenderio valdymas



ON/OFF

Paspauskite mygtuką ON/ OFF, kad įjungtumėte blenderį. Blenderis persijungs į budėjimo režimą. Dar kartą paspauskite mygtuką ON / OFF, kad išjungtumėte blenderį.



Pulse režimas

Dėmesio: pulso funkcija bus paleista didžiausiu greičiu. Įsitikinkite, kad indo dangtis tinkamai pritvirtintas.

Pastaba: Naudojant PULSE mygtuką programos metu yra 2 sekundžių saugos delsa.



Greita programa

Paspauskite mygtuką SET, kai prietaisas veikia budėjimo režimu, o ekrane mirksi nr. 5. Norėdami nustatyti norimą greitį nuo 1 iki 10 (didžiausias), paspauskite mygtuką + arba -. Dar kartą paspauskite mygtuką SET, kad nustatytumėte maišymo laiką, kurį galima reguliuoti paspaudus + arba - mygtuką. Sparčioji programa bus įjungta paspaudus mygtuką START.



Vartotojo programa

Paspauskite mygtuką USER, kai prietaisas veikia budėjimo režimu, kad perjungtumėte į rankinių (savo) programų režimą.

Kairiajame stulpelyje yra 6 taškai A-F, po šiais taškais galite išsaugoti savo programą. Kiekviena programa gali išsaugoti 6 žingsnius, kurie rodomi numeriuose nuo 1 iki 6 dešiniajame stulpelyje.

Perėjus į savo programos režimą, žymeklis yra programoje A (A raidė mirksi).

Paspaukę mygtuką + ir - galite perjungti atskiras programas.

Pasirinktą programą pradėsite programuoti paspaudę mygtuką SET.

Žingsnis Nr. 1 užsidegs dešinėje ekrano dalyje. Dar kartą paspaudus mygtuką SET, jūs būsite perjungtas į greičio nustatymą ir galėsite nustatyti žingsnio greitį. nr. 1 1 - H (10) paspausdami mygtukus + ir -. Dar kartą paspaudus mygtuką SET, bus perjungtas laiko nustatymas (min.), o dar kartą paspaudus mygtuką SET, bus nustatytas sekundžių nustatymas.

Dar kartą paspauskite mygtuką SET, kad užbaigtumėte žingsnio nr. 1 nustatymą ir žingsnis nr. 2 pradės mirksėti. Kitas mygtuko SET paspaudimas pereis į greičio nustatymą.



Naudodamiesi šia procedūra galite nustatyti iki 6 žingsnių..

Jei norite baigti programavimą, paspauskite USER mygtuką.

Programos ištrynimasis:

Atskirą veiksmą ar programą galima ištrinti 3 sekundes laikant nuspaudus mygtuką SET.

Iš anksto nustatytos programos

Kai maišytuvas veikia budėjimo režimu, paspauskite 5 - 9 mygtukus, kad pereitumėte į iš anksto nustatytas programas - Glotnutis, Riešutai, Riešutų pienas, „Sriubos arba Ledo smulkinimo / valymo programa. Pasirinkta programa bus įjungta paspaudus mygtuką START.



Programa Glotnutis (smoothie):

Ši programa bus pradėta maišyti vidutiniu greičiu nr. 4 10 sekundžių, tada jis maišomas 25 sekundes didžiausiu greičiu H. Per likusias 25 sekundes jis pasiekia greitį 7 ir H. Bendras šios programos laikas yra 1 min.



Programa riešutai:

Ši programa pagreitėja 4 sekundes iki didžiausio greičio ir tada sumaišoma didžiausiu greičiu iki programos pabaigos.

Bendras šios programos laikas yra 1 min.



Programa Riešutų pienas:

Per 10 sek. ši programa lėtai didina apskukų skaičių iki greičio nr. 5, o tada į greitį nr. 8. Po 22 sek jis persijungia į didžiausią greitį H ir maišosi iki programos pabaigos.

Bendras šios programos laikas yra 3 min.



Programa Sriubos:

Ši programa pagreitėja iki maks. aps./min. per 8 sek., tada maišo didžiausiu greičiu iki programos pabaigos. Ciklo metu programa sušildys 1 litrą skysčio nuo 24 ° C iki 56 ° C.

Bendras šios programos laikas yra 3 min 30 sek.



Programa Ledo smulkinimas/valymas:

Programa pasiekia greitį nr. 5 ir H. B endras šios programos laikas yra 40 sek

Įspėjimas: Visada įjunkite maišytuvą iš „MIN“ padėties'.

Pulse mygtukas: „ON“ padėtis pakeičia prietaisą didžiausiu įmanomu greičiu. Išjungus mygtuką „Pulse“, prietaisas sumažina greitį, kol sustoja.

Veikimas

Prieš paleisdami prietaisą, patikrinkite šiuos dalykus:

Ašotis teisingai pritvirtintas prie pagrindo.

Talpyklos dangtis turi būti tvirtai uždarytas.

Greičio mygtukas yra MIN greičio padėtyje.

1. Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo.
2. Padėkite ašotį ant pagrindo.
3. Įdėkite maistą į ašotį. Neviršykite MAX žymėjimo ant ašočio.
4. Baigę išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis visiškai sustos, tada išimkite ir ištuštinkite ašotį.

Smulkinimo patarimai

Įdėdami maistą į ašotį, atkreipkite dėmesį į tvarką. Pirmiausia užpilkite skysčio, įpilkite ledo ir galiausiai maisto.

Geriau naudoti mažą greitį ir tada padidinti greitį.

Jei maisto medžiagos stumiamos link ašočio sienos, reiškia yra nustatytas per didelis greitis. Turėtumėte sumažinti greitį.

Prietaisas yra apsaugotas nuo perkaitimo, kad nesugadintumėte variklio. Išjungę palaukite, kol prietaisas visiškai atvės, tada įjunkite jį. Jei prietaisas nėra pakankamai aušinamas, jis vėl nepaleidžiamas, turite leisti prietaisui atvėsti ilgiau.

Paruošimas

Vaisių ar daržovių sultys

Supjaustykite vaisius ir daržoves smulkiais gabalėliais (3,5 cm), tada suberkite juos į ašotį. Įpilkite vandens ir ledo pagal pageidavimus. Uždėkite didelį, mažą dangtį ir įjunkite prietaisą. Pradėkite nuo mažo greičio ir pasukite į didesnį. Maišykite, kol sultys bus paruoštos pagal jūsų poreikius.

Glotnutis (smoothie)/Ledai

Pirmiausia įdėkite ledą, tada įpilkite skysčio ir tada įdėkite maisto produktus. Vandeni galite pakeisti pienu, jogurtu ar vaisių sultimis. Jei indo viduje esantis maistas negali būti maišomas, naudokite stūmiklį, kad sumaišytumėte maistą viduje.

Gaminant vaisinius ledus, nulupkite odelę, pašalinkite sėklas ir įdėkite į šaldiklį, kad pakeistumėte ledą. Tada sutrinkite blenderyje vaisius ir vėl padėkite juos į šaldiklį.

Džemai/padažai

Prietaisas gali gaminti uogienes ir padažus.

Gaminant uogienes / padažus, supjaustykite maistą smulkiais gabalėliais (2,5 cm) ir suberkite juos į ašotį. Tada įpilkite vandens, atsižvelgiant į maisto medžiagą ir jų kiekį.

Laikas turėtų būti nustatytas 15–150 sekundžių, priklausomai nuo maisto storio.

Gaminant padažus, galite įpilti kitų skysčių nei vanduo. (Pavyzdžiui: pienas, aliejus, vynas, sultinys, apelsinų sultys, pomidorų sultys ir kt.)

Sojos pienas

Išvirkite sojos pupeles ir suberkite jas į ašotį. Įpilkite verdančio vandens.

Rekomenduojamas vandens ir pupelių santykis yra 5: 1.

Paleiskite blenderį mažu greičiu, tada didinkite.

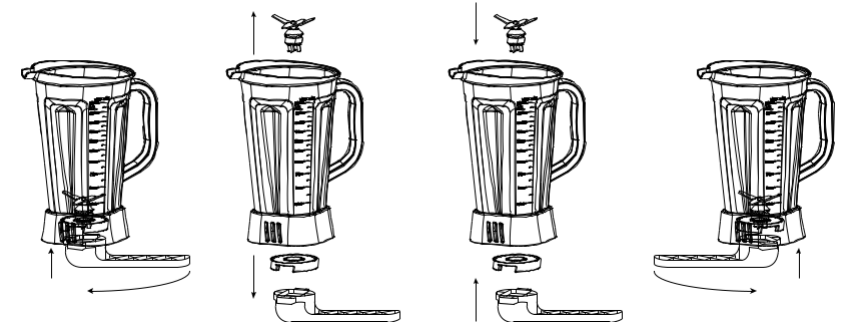


Mitybos patarimai

1. Jei nemėgstate kartaus skonio, galite įdėti medaus. Diabetikai gali pridėti natūralių saldiklių.
2. Pomidorų ir kitų daržovių ar vaisių maistingumas yra didelis, o tai gali užkirsti kelią vėžiui. Jie skirti žmonėms, turintiems arterijų problemų. Sveikos žaliavos terminio apdorojimo metu praranda maistines vertes, todėl geriau jas perdirbti maišytuve.
3. Papajoje yra didelis kalio ir cukraus kiekis. Žmonės, sergantys diabetu ir inkstų ligomis, turėtų būti atsargūs jį vartodami.
4. Salierai puikiai sumažina aukštą kraujospūdį, valo kraują ir neutralizuoja kalcio kiekį bei rūgštumą, esantį žmogaus organizme. Salierai taip pat stiprina imuninę sistemą, apsaugo nuo plaučių vėžio, krūties vėžio ir prostatos vėžio.
5. Morkoje yra apie 490 maistinių medžiagų rūšių, ypač beta karotino, kuris stiprina imunitetą, padeda formuotis ląstelėms, mažina cholesterolio kiekį. Morkoje yra kalcio, kalio, vitamino B ir vitamino C, kas padeda sumažinti aukštą kraujospūdį.
6. Vandeni galite pakeisti pienu.
7. Kadangi blenderis pasižymi dideliu našumu ir greičiu, jis tinka vaisiams, kurie nėra atsparūs ilgai virti, o verdant produktai praranda maistinę vertę.

Valymas ir priežiūra

1. Prieš valydami įsitinkite, kad prietaisas yra išjungtas (OFF) ir atjunkite jį nuo elektros lizdo.
2. Ašočio valymas: pripildykite ašotį vandens, 10 sekundžių paspauskite pulso mygtuką, tada išjunkite ir nuskalaukite vandeniu.
3. Kempinė ar audiniu nuvalykite ašotį ir dangtį, kruopščiai nusauskite, kad nesudarytų kvapas ar bakterijos.
4. NEKIŠKITE rankų į AŠOTĮ, kad išvalytumėte ašmenis. Ašmenys yra labai aštrūs, todėl galite sužeisti.
5. Nuvalykite pagrindą sausa šluoste, neplaukite pagrindo po tekančiu vandeniu ir nemerkite jo į vandenį.
6. Visos susidėvėjusios dalys turi būti pakeistos originaliomis dalimis. Niekada nenaudokite pigių pakaitalų.
7. Jei prietaisas neveikia, išjunkite jį ir susisiekite su įgaliotuoju remonto centru.



Techniniai duomenys:

Nominali įtampa: 220-240 V~
Dažnis: 50 Hz
Galia: 1 700 W
Maks. greitis: 32 000 RPM
Ašočio talpa: 2,5 l

RECEPTAI



Augalinis pienas:

Augalinis pienas, gaminamas iš graikinių riešutų, anakardžių, lazdyno riešutų, makadamijos riešutų, pušies riešutų ar migdolų sėklų, saulėgrąžų, moliūgų sėklų, kanapių sėklų.

Ingredientai:

• 1 puodelis riešutų, kurie mirkomi 4–12 valandų (pieną galima paruošti iš įvairių riešutų - graikinių riešutų, anakardžių, lazdyno riešutų, makadamijos riešutų, pušies riešutų ar sėklų - saulėgrąžų, moliūgų ar kanapių sėklų).

• 1 arbatinis šaukštelis medaus arba agavos sirupo, datulių sirupo, slyvų sirupo ar kokosų sirupo (nebūtina)

• 1 žiupsnelis vanilės pupelių, cinamono, pusė šaukštelio vanilės ekstrakto ar kitų mėgstamų prieskonių (nebūtina)

• 1 šaukštelis žalios (neapdorotos) kakavos (žalios kakavos paruošimui)

• 2–3 puodeliai vandens - jei norime tiršto pieno, sunaudokite mažiau vandens ir atvirkščiai

Procesas:

Visi ingredientai sudedami į blenderį ir maišomi iki vientisos masės. Tada per sietelį į nailono kojine arba tiesiai į riešutų pieną supilkite ir išspauskite visą pieną.

Riešutų pieną taip pat galima pagardinti cinamonu, muskato riešutu ar kitais mėgstamais prieskoniais.

Riešutų pieną 2-4 dienas galima laikyti uždareme butelyje ar inde šaldytuve.

Riešutų pieną galima pagardinti žaliais kakavos milteliais. Iš riešutų išvalytą minkštimą galima naudoti kokteiliams ar košei sutrinti.

* Pagrindinė mirkymo priežastis yra geresnis riešutų virškinimas.

Aguonų pienas:

Ingredientai:

Paruošimui reikia sunaudoti maždaug 1,2 litro

pieno:

• 200 gramų aguonų

• 2 litrai vandens

Procesas:

Aguonos sėklas pamirkykite 2–3 valandas šiltoje vandenyje, tada aguonas susmulinkite blenderyje dideliu greičiu. Aguonų pieną koškite per sietelį arba audinio maišą. Jei norite gauti smulkesnį pieno struktūrą, pakartokite procesą kelis kartus.

Migdolų-cinamono kokteilis su MACA:

• 3 gabaliukai banano

• 3 dcl kokosų pieno

• 4 šaukštai chia - sumaišykite 2 šaukštus chia sėklų ir 2 nemaišykite

• 1 arbatinis šaukštelis cinamono

• 1 šaukštas maca miltelių

Glotnutis: Žali pusryčiai:

- 3 bananai
- 3 dcl migdolų pieno
- 21 g – šokolado

SUNWARRIOR BLEND (Vitalvibe)

- 1 arbatinis šaukštelis miežių
- 1 arbatinis šaukštelis bičių žiedadulkių
- 15 vienetų dumblių
- 2 šaukštai chia sėklų
- 4 lapai salotų

Šokoladinis-kokosinis kokteilis su datulėmis

3 gabaliukai banano

• 2 gabaliukai obuolio

• šaukštai kokosų aliejaus

• 8 gabaliukai šokolado pupelių

• 4 šaukštai chia sėklų

• šaukštas kakavos miltelių

• 4 gabaliukai datulių

• 1 šaukštas MACA

• 1 šaukštas LUCUMA

RECEPTAI



Obuolių ir petražolių kokteilis su Lucuma

- 5 obuolio gabaliukai
- 2dcl vandens
- 100 gramų petražolių
- 100 gramų salotinės sultenės
- 1 šaukštas cinamono
- 1 šaukštas LUCUMA

Špinatų glotnutis

- 3 banano gabaliukai
- 400 gramų špinatų

Šokoladinis pudingas:

2 gabaliukai nulupto avokado

1 arbatinis šaukštelis kokosų aliejaus

1 arbatinis šaukštelis kakavos miltelių

2 šaukštai tamarindo sirupo

Patiekite ant supjaustytų obuolių ar kitų vaisių

Česnakinė užtepėlė:

- 2 gabaliukai nulupto avokado
- 3 skiltelės česnako
- 1 citrinos sultys
- Himalajų druskos
- Pipirų
- Laiškinis česnakas ar kitos šviežios žolelės

Braškių kokteilis su Maqui

- 1 puodelis braškių
- 2 šaukštai chia sėklų
- 50 gramų migdolų
- 1 šaukštas MAQUI
- 4 gabaliukai datulių

Chia jogurtas:

• 3 dcl of kokosų pieno

• 4 šaukštai chia sėklų

Kad skonis būtų geresnis, galite naudoti palmių arba tamarindo sirupą, goji, šilkmedžio sultis, kakavos miltelius, cinamoną ar keletą rūšių vaisių

Bananiniai ledai

• 3 bananai

• Pagal skonį: cinamonas, žalios kakavos pupelės, vanilė, agavos sirupas

Procesas:

Bananą supjaustykite skiltelėmis ir padėkite į šaldiklį 1-2 valandoms. Po šaldymo sudėkite bananus į blenderį ir įpilkite truputį vandens.

Maišykite, kol gausite kreminius bananų ledus.

Jei norite gauti tirštesnės kreminės konsistencijos ledų tekstūrą, galite įdėti anakardžių riešutų ir sumaišyti.

