



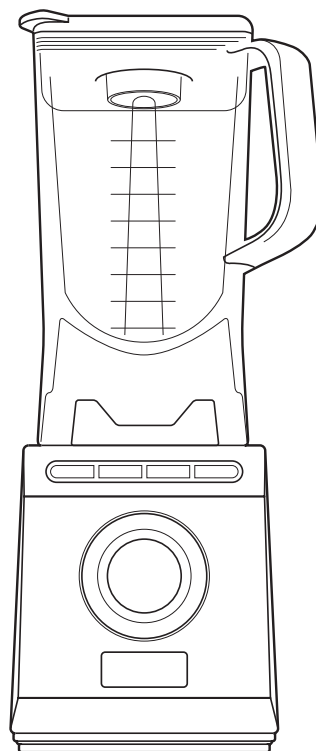
rohaus
TECHNIEKMACHT

rohaus.com | rohaus.ru

Блендер

Руководство пользователя

RS910S





Содержание

Введение

Меры безопасности Rohaus

Характеристики блендера Rohaus

Регулятор скорости, запрограммированные режимы и
кнопка импульсного режима

Крышка

Эксплуатация блендера Rohaus

Комплект ножей

Вспомогательный стержень

Уход и очистка

Полезные советы по работе с блендером

Рецепты

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством
пользователя и сохраните его для дальнейшего
использования.





Поздравляем!

Поздравляем Вас с приобретением блендера Rohaus.

Совмещая в себе голландские технологии, европейское проектирование, дизайн и профессионализм XXI века, этот непревзойденный бытовой прибор не просто приятен в использовании, он вызывает гордость у своего владельца.

Полностью соответствуя Вашему настроению, являясь естественным выражением Вашего стиля и кулинарных навыков, прочный и мощный, но спроектированный с безупречной точностью, каждый прибор, на котором мы ставим свое имя, подчеркивает преимущества нашей технологии и улучшает качество жизни.

Мы называем это «живым техническим искусством».

Блендер Rohaus выполнен с применением долговечных деталей из нержавеющей стали, что в купе с функциональным набором режимов и скоростью вращения ножей более 300 км/ч, позволяет добиться идеальных результатов измельчения.

Дополнительную информацию можно получить, посетив наш сайт www.rohaus.ru или позвонив по телефону бесплатной горячей линии Rohaus в России 8 800 707 94 94.





Меры Безопасности Rohaus

- Держите пальцы на достаточном расстоянии от ножей во время использования. Вспомогательный стержень может устанавливаться в крышку одновременно с работой двигателя.
 - Всегда работайте на ровной поверхности.
 - Перед включением в розетку питания, убедитесь, что ручка регулятора скорости находится в положении «OFF» и кувшин установлен на место.
 - Не работайте на низкой скорости более чем 30 секунд при смешивании плотных ингредиентов.
 - Всегда вынимайте вилку из розетки питания, когда блендер не используется, перед разборкой, надевая или снимая детали, и перед очисткой, кроме мытья чаши.
 - Ножи острые, обращайтесь аккуратно.
 - Всегда используйте блендер с закрытой крышкой.
 - При использовании плотных ингредиентов, не следует использовать блендер в течение более 15 секунд. Это не относится к любому из рецептов, подробно описанному в этом руководстве пользователя.
 - Не устанавливайте комплект ножей на моторный блок без их правильной фиксации к кувшину.
 - Максимальный объем чаши (кувшина) составляет 2 л и существенно уменьшается при загустевании смеси.
 - При приготовлении арахисового масла (или других ореховых масел или продуктов на масляной основе) не используйте блендер более одной минуты после начала циркуляции смеси. Переработка может привести к нагреванию смеси в чаше. Не измельчать более 500 г орехов за один раз.
 - Кувшин должен быть наполнен не более чем на 2/3 при установленном вспомогательном стержне во время работы. Не превышайте интервал в 30 секунд непрерывного смешивания при установленном вспомогательном стержне.
 - Блендер оснащен предохранительным выключателем для предотвращения включения двигателя, если кувшин не на месте.
 - Не смешивайте теплые / горячие ингредиенты. Дайте ингредиентам возможность остыть до комнатной температуры перед помещением в кувшин.
 - Будьте осторожны при опустошении кувшина или во время его мытья.
 - Будьте осторожны при вливании горячей жидкости в кувшин, так как он может отсоединиться от базы под воздействием неожиданно образовавшегося пара.
- Rohaus ставит в приоритет безопасность при конструировании и производстве потребительских товаров, но важно, чтобы пользователь также заботился об этом при использовании электрического прибора. Ниже перечислены меры предосторожности, которые важны для безопасного использования электрического прибора.**
- Внимательно прочтите и сохраните все руководства, предоставленные с блендером.





- Прежде чем вставить или вынуть вилку всегда отключайте питание от розетки. Вынимайте вилку из розетки, а не тяните за шнур.
- Отключите питание и отсоедините вилку, если прибор не используется, до выполнения сборки, разборки или очистки.
- Не используйте прибор с удлинителем, если данный удлинитель не был проверен и протестирован квалифицированным специалистом или техническим работником.
- Всегда используйте прибор с подключением от розетки питания с напряжением (только переменного тока), указанным на приборе.
- Использовать данный прибор не рекомендуется лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицам с недостаточным опытом или знаниями по использованию прибора, без присмотра или инструктажа от человека, ответственного за их безопасность.
- Необходимо осуществлять контроль за тем, чтобы дети не играли с данным прибором.
- Во время работы блендера, прилегающие поверхности могут нагреваться.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не используйте блендер для других целей, кроме использования по назначению.
- Не используйте прибор на или вблизи пламени газа, электрических элементах или на разогретой плите.
- Не размещайте блендер на поверхности любого другого прибора.
- Не допускайте, чтобы шнур прибора свисал с края стола или его рабочей поверхности, или касался любой нагретой поверхности.
- Не используйте прибор, если был поврежден шнур или сам прибор.
- Для дополнительной защиты компания Rohaus рекомендует использовать устройство защитного отключения (УЗО) с током отключения, не превышающим 30Ма в электрической цепи подачи питания на ваши приборы.
- Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость, кроме рекомендованных.
- Работа приборов не должна регулироваться внешними таймерами или отдельными дистанционными системами управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и в схожих условиях: в кухнях персонала магазинов, офисах и иных производственных объектах; деревянных домах; для клиентов отелей, мотелей и иных жилых условиях; гостиницах типа Bed & Breakfast.





Характеристики Блендера Rohaus

Мерный колпачок для ингредиентов

Удобный съемный мерный колпачок объемом 60 мл.

Крышка чаши (кувшина) с мерным колпачком для ингредиентов

Для обеспечения необходимого уровня безопасности крышка плотно закрывает кувшин, конструктивной особенностью является отверстие для заливки, что позволяет добавлять ингредиенты во время смешивания.

2-литровая чаша (кувшин) из сверхпрочного пластика, устойчивого к царапинам и нагреву и без содержания бисфенола А (BPA-free)

Наряду с превосходной производительностью смешивания квадратный кувшин имеет большой объем в 2 л. Изготовлен из ультра-прочного материала без содержания бисфенола А, является ударопрочным и препятствует образованию трещин при сотнях циклов в посудомоечной машине. Дополнительным преимуществом является жаропрочность, коррозионная стойкость и сопротивление царапанию.

Ножи из нержавеющей стали

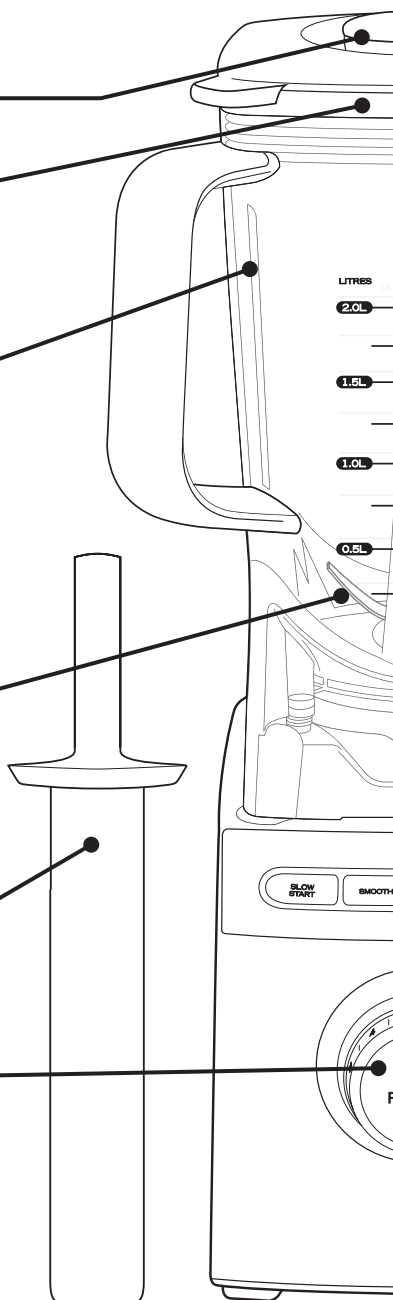
Выполнены с возможностью оптимизации всех операционных процессов и обеспечения максимальной производительности. Комплект режущих с высокой точностью и заостренных лезвий из нержавеющей стали установлен на уплотненном подшипнике для более высокой скорости и длительного срока службы.

Вспомогательный стержень (толкатель)

Разработан специально для оказания помощи в необходимых операционных процессах, стержень позволяет безопасно подталкивать продукты к ножам во время работы блендера.

Кнопка импульсного режима «Pulse» («Импульсный режим»)

Импульсный режим обеспечивает подачу коротких импульсов мощности. Для активации, нажмите на кнопку «Pulse» («Импульсный режим») удерживайте столько, сколько это необходимо. Идеально подходит для измельчения панировочных сухарей, орехов и печенья.





Съемный комплект ножей

Комплект ножей снимается для тщательной очистки.

Сверхсильный двигатель мощностью 2000 Вт

Позволяет достигать скорости до 20000 оборотов в минуту, поставляя мощность для одинакового смешивания маленького и большого количества ингредиентов независимо от загрузки. Его высокая производительность и надежность подкреплены гарантией на двигатель на 5 лет.

Регулируемый скоростной режим

Регулятор скоростного режима позволяет выбрать скорость в зависимости от задачи измельчения и текстуры ингредиентов. Поверните регулятор скоростного режима по часовой стрелке и блендер автоматически начнет работать. Регулируемый скоростной режим позволяет выбрать постоянную регулируемую скорость двигателя в пределах от 4 000 до 15 000 оборотов в минуту (без загрузки).

Предварительно запрограммированные режимы

Предварительно запрограммированные режимы позволяют упростить процесс смешивания. Кнопка «Slow Start» («Плавный старт») будет постепенно увеличивать скорость до установленной заданной скорости на регуляторе скоростного режима, в то время как, популярные режимы блендера, такие как «Smoothie» («Смузи») и «Ice-Crush» («Колка льда») будут выполняться при нажатии на кнопку. Для легкой очистки используйте функцию «Pre-Clean» («Предварительная очистка»).

Противоскользящие ножки

Устойчивые противоскользящие ножки обеспечивают стабильное положение блендера и предотвращают скольжение по поверхности стола во время использования.

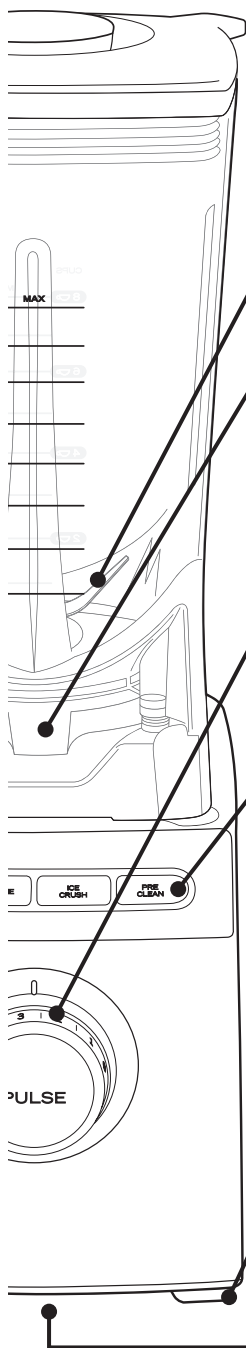
Обмоточный шнур

Обмоточный шнур сохраняет поверхность стола чистой.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Мощность: 2000 Вт





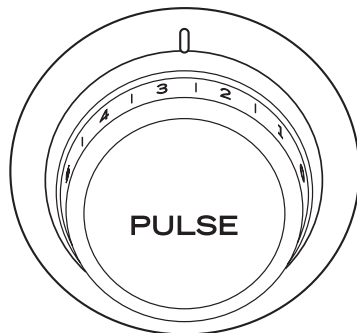
Регулятор Скорости, Запрограммированные Режимы И Кнопка Импульсного Режима

Регулируемый скоростной режим

Поверните регулятор скорости по часовой стрелке и блендер автоматически начнет работать. Регулируемый скоростной режим позволяет выбрать постоянную регулируемую скорость двигателя в пределах от 4000 до 15000 оборотов в минуту (без загрузки).

Кнопка «Pulse» («Импульсный режим»)

Функция импульсного режима обеспечивает подачу коротких импульсов мощности. Для активации, нажмите кнопку «Pulse» («Импульсный режим») и удерживайте столько, сколько необходимо. Идеально подходит для измельчения панировочных сухарей, орехов и печенья.



Предварительно запрограммированные режимы

Предварительно запрограммированные режимы позволяют упростить процесс смешивания, так как они выполняют задачу смешивания при нажатии на одну кнопку. Выберите необходимый режим, нажав на соответствующую функциональную кнопку. Блендер начнет работать и

будет светиться только выбранная функциональная кнопка. По завершению работы, двигатель остановится и загорятся все функциональные кнопки, означая, что теперь они снова доступны к использованию.

Режим «Slow Start» («Плавный старт»)

- двигатель постепенно набирает скорость до заданной скорости, установленной на регуляторе скоростного режима.

Режим «Smoothie» («Смузи»)

- прекрасно подходит для приготовления смузи. Этот режим запрограммирован на взбивание густых ингредиентов на низкой установленной скорости, затем увеличивая скорость по мере того, как ингредиенты начинают загустевать.

Режим «Ice Crush» («Колка льда»)

- идеально подходит для колки льда или ингредиентов, которые требуют коротких импульсов мощности.

Режим «Pre-Clean»

(«Предварительная очистка»)

- простой и быстрый способ очистить кувшин после завершения использования. Для более детальной информации, пожалуйста, смотрите разделы «Эксплуатация блендера Rohaus» или раздел «Уход и очистка» в данном руководстве.

Выбранный режим может быть изменен в любой момент в процессе работы блендера. Нажмите горящую в настоящий момент кнопку для завершения цикла. Затем выберите новый режим. Кнопка загорится и начнется цикл нового режима.



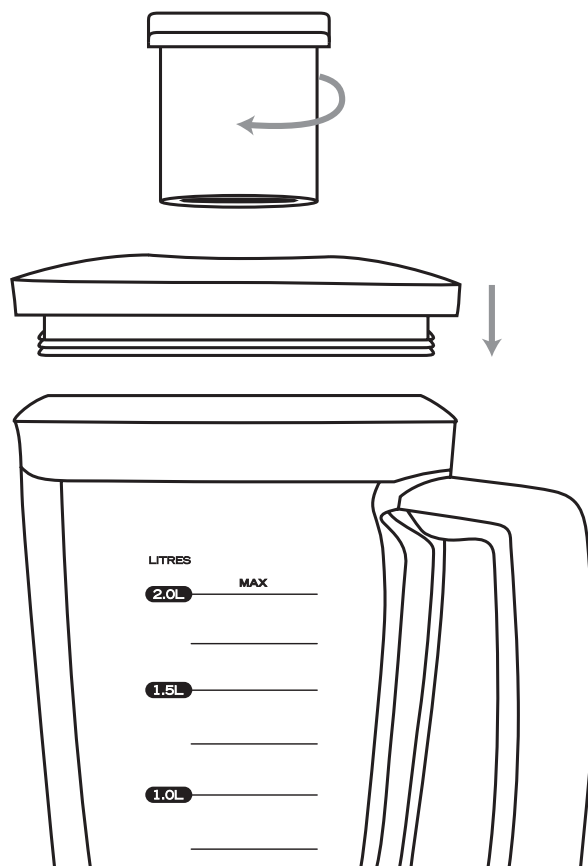


Крышка

Крышка легко устанавливается, снимается и чистится, см. рисунок 1.

1. Чтобы закрыть, достаточно просто сильно нажать на крышку по направлению вниз.
2. Проверьте мерный колпачок, вставьте его в верхнюю часть резиновой крышки и вращайте до упора.
3. Мерный колпачок может быть снят при использовании вспомогательного стержня или при добавлении ингредиентов.

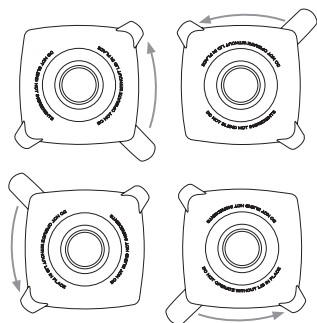
ПРИМЕЧАНИЕ: по причине отсутствия запирающего устройства мы советуем Вам класть руку на крышку с момента начала работы блендера.





Эксплуатация Блендера Rohaus

1. Установите кувшин на корпус моторного блока путем размещения его на четырех нескользжащих резиновых ножках. Кувшин может быть установлен на основании двигателя в четырех различных позициях.



2. Поместите ингредиенты в кувшин. **ПРИМЕЧАНИЕ:** не включайте блендер при незакрытой крышке.

3. Плотно закройте кувшин крышкой. Убедитесь, что мерный колпачок находит на месте при эксплуатации, за исключением случаев, когда вспомогательный стержень вставляется через отверстие в крышке или при добавлении ингредиентов через отверстие в крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда устанавливайте крышку на место во время эксплуатации.

4. а) Использование скоростных режимов:

Используя регулятор скоростного режима, установите выбранную скорость от 1 до 5, это обеспечит непрерывный процесс, пока регулятор вращается в направлении против часовой стрелки к отметке «0». Благодаря высокой скорости обработки блендера время обработки значительно снижено по сравнению со стандартными блендерами. Поэтому мы советуем, пока Вы не знакомы со скоростными режимами блендера, внимательно наблюдать за процессом смешивания ингредиентов.

СОВЕТ: Используйте функцию «Slow Start» («Плавный старт») для смешивания ингредиентов перед началом работы. Для этого, сначала нажмите кнопку «Slow Start» («Плавный старт»), потом установите регулятор скорости на выбранную скорость. Блендер будет медленно наращивать скорость до установленного значения скорости.

СОВЕТ: после начала работы, могут быть добавлены дополнительные ингредиенты путем снятия измерительного колпачка и подачи ингредиентов через отверстие в крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ: дождитесь, пока ножи полностью не остановятся перед снятием крышки или кувшина.

4. б) использование предварительно запрограммированных функций:

Установите выбранную функцию путем нажатия соответствующей функциональной кнопки. Блендер начнет работать и будет светиться только выбранная функциональная кнопка. После выполнения задачи, двигатель остановится и загорятся все функциональные кнопки, означая, что они снова доступны.

ПРИМЕЧАНИЕ: функция «Slow Start» («Плавный старт») может использоваться в сочетании с различными скоростными режимами. Пожалуйста, смотрите п.4.а. Прежде чем выбрать новый режим, предыдущий режим должен быть завершен. Для того, что в любой момент остановить блендер, нажмите выбранную функциональную кнопку.

СОВЕТ: после начала работы, дополнительные ингредиенты могут быть добавлены путем снятия измерительного колпачка и подачи ингредиентов через отверстие в крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ: дождитесь, пока ножи полностью не остановятся перед снятием крышки или кувшина.

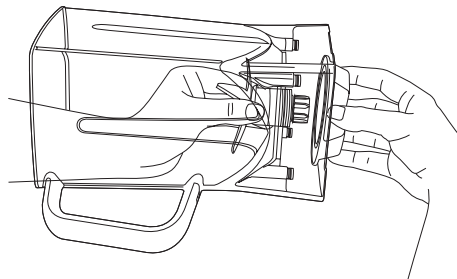
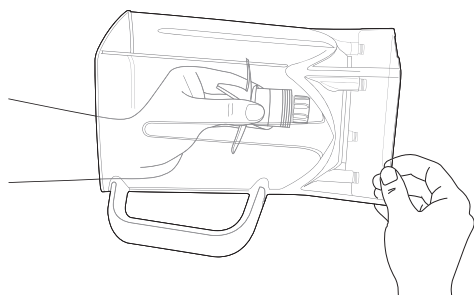




Комплект Ножей

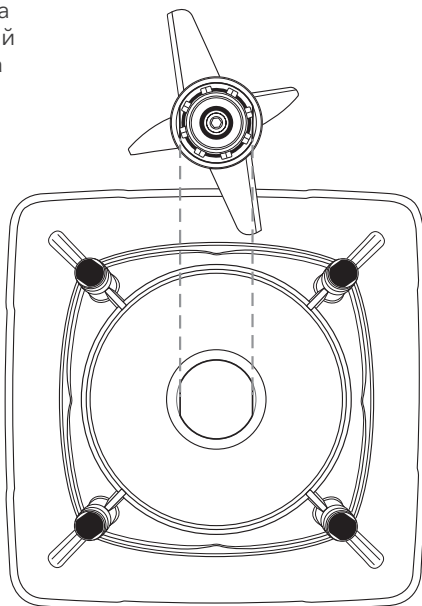
ВАЖНО: всегда проверяйте, отключен ли блендер от сетевой розетки перед установкой или снятием комплекта ножей. Всегда обращайтесь с комплектом ножей осторожно, так как лезвия очень острые.

Чтобы установить комплект ножей, выполняйте следующие шаги, как указано на рисунке 2.1, 2.2.



1. Убедитесь, что плоские стороны комплекта ножей совпадают с соответствующей плоской стороной отверстия в нижней части кувшина (см. рисунок 3). После того, как ножи будут выровнены, плотно установите комплект ножей в отверстие. Убедитесь, что комплект ножей выдвинут полностью для крепления на отверстие.

2. Установить зажимную гайку в нижней части кувшина и затяните, повернув по часовой стрелке.





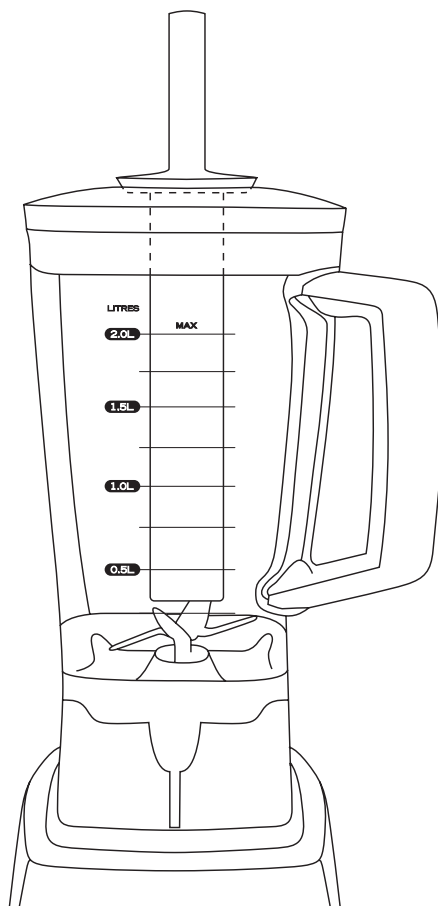
Вспомогательный Стержень (Толкатель)

Разработан специально для оказания помощи в необходимых операционных процессах, стержень позволяет безопасно подталкивать продукты к ножам во время работы блендера. См. рисунок 4.

ВАЖНО: при использовании вспомогательного стержня, убедитесь, что крышка плотно установлена и снят мерный колпачок. В целях безопасности, не вставляйте вспомогательный стержень кувшин с незакрытой крышкой.

Использование вспомогательного стержня:

- Вспомогательный стержень может быть использован в качестве скребка или лопатки для легкого удаления из кувшина густых смесей, таких как тесто и соусы.
- Используйте вспомогательный стержень для проталкивания ингредиентов к ножам.
- Используйте вспомогательный стержень для уменьшения количества циклов смешивания.





Уход И Очистка

□□□□□□□□: убедитесь перед очисткой, что блендер отключен от розетки питания.

Мытье

Для достижения наилучших результатов, мойте все компоненты блендера, за исключением основания (корпуса двигателя) в горячей мыльной воде. Кувшин и крышку (за исключением измерительного колпачка) можно мыть в посудомоечной машине. Рекомендуется снять комплект ножей из кувшина, так как эта часть не пригодна для мытья в посудомоечной машине.

Быстрая очистка

Заполните кувшин наполовину теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Установите кувшин на корпус моторного блока и нажмите кнопку «Pre-Clean» («Предварительная очистка»). Когда задача будет выполнена, двигатель остановится и загорятся все функциональные кнопки. Теперь снимите кувшин, промойте его под проточной водой и дайте высохнуть.

Очистка корпуса двигателя

Используя влажную мягкую губку с моющим средством, протрите корпус моторного блока.

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не погружайте корпус двигателя в воду или другие жидкости.

Тщательная очистка

После завершения быстрой очистки, если все еще остались ингредиенты, удалите комплект ножей и промойте кувшин и ножи в теплой мыльной воде. Хорошо промойте и насухо вытрите. Промойте крышку, мерный колпачок и вспомогательный стержень под проточной водой и вымойте в теплой мыльной воде. Хорошо промойте и вытрите насухо.





Полезные Советы По Работе С Блендером

- Используйте вспомогательный для удаления густых смесей из кувшина блендера.
- Приготовьте сахарную пудру или сахарную глазурь. Просто поместите 2 стакана сахара в кувшин и используйте импульсный режим для сахарной пудры или взбейте на 4 скорости для сахарной глазури.
- Поместите до 1 лотка (12) больших кубиков льда в кувшин. Используя режим «Ice Crush» («Колка льда») приготовьте пушистый снег для посыпки.
- Замороженные фрукты всегда под рукой и сразу готовы к взбиванию в блендере.
- Перед замораживанием фрукты необходимо очистить и нарезать.
- Замороженные бананы придают «кремообразную» текстуру смузи.
- Заморозьте мякоть маракуйи в лотке для кубиков льда для контроля за размером порций.
- При измельчении таких ингредиентов, как орехи и печенье, используйте кнопку «Pulse» («Импульсный режим»). Это поможет добиться отличных результатов.
- Густой крем можно взбить за считанные секунды. Взбейте на 4 скорости пока смесь не загустеет, затем, используя вспомогательный стержень, проверьте крем на желаемую текстуру.
- Убедитесь, что все фруктовые соки охлаждены перед взбиванием, это поможет сохранить напитки холодными как можно дольше.
- При приготовлении густых коктейлей, не используйте твердое мороженое прямо из холодильника. Оставьте мороженое примерно на 5 минут перед взбиванием, время зависит от того, насколько сильно морозит холодильник. При использовании мороженого с большим содержанием сливок, необходимо добавить немного молока. Всегда кладите мороженое в кувшин мелкими порциями, никогда не кладите большими кусками.
- Никогда не смешивайте теплые/горячие ингредиенты. Всегда давайте ингредиентам остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- Никогда не превышайте максимальный уровень 2 литра.
- Убедитесь, что крышка тщательно и плотно закрыта и не включайте блендер без крышки. Если Вы захотите добавить ингредиенты, снимите мерный колпачок и добавьте необходимое.
- В рецептах смузи и молочных коктейлей, приведенных в данном руководстве пользователя, можно использовать соевое, обезжиренное, нежирное или цельное молоко.
- При приготовлении коктейлей или других напитков с более, чем 6 кубиками льда, используйте функцию «Ice Crush» («Колка льда»).





Рецепты

СМУЗИ, МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ И ФРАППЕ

Традиционный молочный коктейль

Порций: 3-4. Примерный выход: 1л.
500мл (2 стакана) молока

4 ложки (180г) ванильного мороженого
2 чайные ложки ванильного экстракта

1. Поместите ингредиенты в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

2. Нажмите кнопку SMOOTHIE («СМУЗИ»). Когда цикл завершится, двигатель остановится. Откройте крышку и разлейте в порционные бокалы.

Варианты:

Шоколадный молочный коктейль:

замените ванильное мороженое шоколадным, и замените ванильный экстракт 2 столовыми ложками шоколадного топпинга или сиропа.

Молочный коктейль Сникерс:

замените ванильное мороженое шоколадным, и замените ванильный экстракт ½ стакана мягкого арахисового масла.

Шоколадно-мятный молочный коктейль:

замените ванильное мороженое шоколадным, замените ванильный экстракт экстрактом мяты.

Клубничный молочный коктейль:

замените ванильное мороженое 250г свежей клубники. Как вариант можете использовать 2 столовые ложки клубничного топпинга.

Морковный смузи

Порций: 5-6

800 г нарезанной моркови

1200 мл воды

1. Поместите ингредиенты в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

2. Нажмите кнопку «SMOOTHIE» («СМУЗИ»). Когда цикл завершится, двигатель остановится. Откройте крышку и разлейте в порционные бокалы.

Арбузно-мятный фраппе

Порций: 2

6 кубиков льда,

⅓ стакана свежих листьев мяты

500г мякоти арбуза

Дополнительно листья мяты для украшения

1. Поместите ингредиенты в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

2. Нажмите кнопку «ICE CRUSH» («КОЛКА ЛЬДА»). Когда цикл завершится, двигатель остановится. Откройте крышку.

3. Разлейте в порционные бокалы, украсьте листьями мяты для подачи.

СОВЕТ: Подавать сразу же, так как мята окрасит фраппе в коричневый цвет.

Ягодный фраппе

Порций: 2-3 Примерный выход: 850 мл

500 г (2 стакана) апельсинового сока

300 г замороженных ягод

1 столовая ложка сахарной пудры

1. Поместите ингредиенты в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

2. Нажмите кнопку «SMOOTHIE» («СМУЗИ»). Когда цикл завершится, двигатель остановится. Откройте крышку и разлейте в порционные бокалы.





Классический банановый смузи

Порций: 3-4. Примерный выход: 1 л
500 мл (2 стакана) молока
2 средних спелых банана
предварительно порезать
2 ложки (90 г) ванильного мороженого
1 столовая ложка меда
4 кубика льда

1. Поместите ингредиенты в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

2. Нажмите кнопку «SMOOTHIE» («СМУЗИ»). Когда цикл завершится, двигатель остановится. Откройте крышку и разлейте в порционные бокалы.

3. Украсьте щепоткой корицы.

Кофе-гляссе

Порций: 3. Примерный выход: 900 мл
600 мл эспрессо
охлажденный
500 мл (2 стакана) молока
2 ложки (90 г) ванильного мороженого
4 кубика льда
Взбитые сливки и какао порошок для украшения

1. Поместите ингредиенты в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

2. Нажмите кнопку «SMOOTHIE» («СМУЗИ»). Когда цикл завершится, двигатель остановится. Откройте крышку и разлейте в порционные бокалы.

3. Украсьте сверху взбитыми сливками и посыпьте какао порошком.

СОВЕТ: если у вас нет кофемашины, используйте 2 чайные ложки растворимого кофе, растворенных в ¼ стакана кипятка. Охладите.

СУПЫ

Грибной суп с тимьяном

Для приготовления 4-6 порций:

1 столовая ложка оливкового масла
20 г сливочного масла

кусочками

1 большая луковица (мелко нарезать и обжарить до золотистой корочки)

2 зубчика чеснока (выдавить)

1 кг шампиньонов (нарезать ломтиками)

200 г швейцарских коричневых грибов (нарезать ломтиками)

150 г вешенок (нарезать ломтиками)

2 стакана куриного бульона

2 стакана воды

1 столовая ложка измельченных свежих листьев тимьяна

½ стакана густой сметаны

Хрустящий хлеб для подачи

1. Нагрейте оливковое и сливочное масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте лук и варите, помешивая, пока он не станет мягким.

2. Добавьте чеснок и грибы, варите, постоянно помешивая, 5 мин или пока грибы не станут мягкими.

3. Добавьте бульон, воду и тимьян; доведите до кипения. Уменьшите огонь до умеренно медленного и кипятите на медленном огне, не накрывая крышкой и постоянно помешивая, 10 мин или пока жидкость практически не испариться.

4. Снимите с огня. Отставьте в сторону и охладите до комнатной температуры.

5. Используя кнопку «SLOW START» («ПЛАВНЫЙ СТАРТ»), измельчите суп, в 2 загрузки, на 2-3 скорости до получения однородной массы. Перелейте в чистую кастрюлю. Добавьте сметану.

6. Подогрейте на умеренно медленном огне. Добавьте соль и перец. Подавать с хрустящим хлебом.

СОВЕТ: вы можете использовать овощной бульон вместо куриного, если хотите, чтобы этот рецепт стал вегетарианским.





Гаспаччо с заправкой из хлебных крошек и пряных трав

Для приготовления 4-6 порций:

3 стакана томатного сока

1 ливанский огурец
небрежно нарезать

¼ стакана свежих листьев кориандра

270 г банка запеченной на углях паприки
(слить воду)

½ маленькой красной луковицы
(разрезать на половинки)

1 зубчик чеснока

1 чайная ложка бальзамического уксуса

1 чайная ложка тобаско

Заправка

2 кусочка хлеба, разделить на
четыре части

1 чайная ложка мелкого порезанных
листьев кориандра

½ маленькой красной луковицы,
мелко порезать

1. Для приготовления гаспаччо,
поместите все ингредиенты в кувшин
блендера. Плотно закройте крышкой
кувшин.

2. Используя кнопку «SLOW START»
(«ПЛАВНЫЙ СТАРТ»), измельчите
суп, на 3 скорости около 10 мин или
до получения однородной массы.
Переложите в миску. Закройте пищевой
пленкой и поставьте в холодильник на 3
часа или пока смесь не станет холодной.
Добавьте соль и перец.

3. Между тем, чтобы сделать заправку,
положите хлеб в чистую, сухой кувшин
блендера. Плотно закройте чашу
крышкой. Измельчите хлеб в крупные
крошки. Переложите хлебные крошки
на противень для выпечки. Запекайте
около 1 минуты или до золотистой
хрустящей корочки. Переложите
крошки в миску и перемешайте с
кориандром и луком.

4. Подавать гаспаччо охлажденным,
выложив сверху хлебные крошки.

Заправки, соусы и подливы

Яичный майонез

Примерный выход:

1 ½ стакана

1 яйцо

1 яичный желток

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка дижонской горчицы

½ чайной ложки соли

⅔ стакана растительного масла

⅔ стакана оливкового масла

1. Поместите яйцо, яичный желток, сок,
горчицу и соль в кувшин блендера.
Плотно закройте кувшин крышкой.
Измельчите на 1 скорости 10 секунд до
полного смешивания.

2. Во время работы двигателя, снимите
мерный стаканчик и постепенно
добавьте масло медленной, тонкой
струйкой; когда смесь загустеет,
увеличите до 3 скорости пока смесь не
станет кремообразной и все масло не
будет добавлено. Добавьте перец.

3. Перелейте в чистую емкость. Храните
в холодильнике в течение 1 неделю

Варианты:

Чесночный Айоли: добавьте 3
измельченных зубчика чеснока.
Отлично подходит для гамбургеров!

Соус Тартар: добавьте ¼ стакана мелко
порезанных корнишонов. Идеально для
жаренных и свежих морепродуктов!

Майонез с лимоном/лаймом: добавьте
2 чайные ложки мелко натертой цедры и
2 столовые ложки свежесжатого сока.
Прекрасный соус для курицы!





Заправка для салата Цезарь

Примерный выход 1 ½ стакана

1 яйцо

1 яичный желток

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка дижонской горчицы

½ чайной ложки соли

⅔ стакана растительного масла

⅓ стакана оливкового масла

1 зубчик чеснока

1 филе анчоуса

1 чайная ложка вустерского соуса

2 столовые ложки

Дополнительно 2 столовые ложки

лимонного сока

1. Поместите яйцо, яичный желток, сок, горчицу и соль в кувшин блендера.

Плотно закройте кувшин крышкой.

Измельчите на 1 скорости 10 секунд до полного смешивания.

2. Во время работы двигателя на 1 скорости, снимите мерный колпачок и постепенно добавляйте масло медленной, тонкой струйкой; когда смесь загустеет, увеличьте до 3 скорости, пока смесь не станет кремообразной и все масло не будет добавлено.

3. Добавьте чеснок, анчоус, вустерский соус и дополнительный лимонный сок. Поставьте на место мерный колпачок.

Взбивайте до полного смешивания.

Добавьте перец.

Голландский соус

Примерный выход: 1 стакан

3 яичных желтка

2 столовые ложки свежавыжатого

лимонного сока

250г несоленого сливочного масла (растопить)

1. Поместите яичные желтки в жаростойкую миску над кастрюлей с кипящей водой (не позволять миске касаться воды). Взбейте яичные желтки в течение 1-2 мин или пока они не станут светлыми. Добавьте сок и взбейте до полного смешивания.

2. Поместите яичную массу в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

3. Во время работы двигателя на 1 скорости, снимите мерный колпачок

и постепенно добавляйте масло медленной, тонкой струйкой до полного смешивания и пока соус не загустеет.

4. Добавьте соль и перец.

СОВЕТ: голландский соус хорошо подходит к лососю и спарже.

Пюре из малины

Примерный выход: 1 стакан

300 г замороженной малины

(разморозить)

¼ стакана сахарной пудры

2 чайные ложки лимонного сока

1. Поместите все ингредиенты в кувшин блендера. Плотно закройте кувшин крышкой.

2. Взбейте на 1 скорости около 10 мин или до получения однородной массы.

3. Процедите смесь через мелкое сито (можете использовать обратную сторону ложки для проталкивания смеси)

СОВЕТ: подавайте с шоколадным тортом, вафлями или мороженым.

Детское питание

Детское питание может быть приготовлено с помощью блендера путем несложной обработки свежих фруктов или вареных, тушеных или приготовленных в микроволновой печи овощей.

Детское питание / пюре можно порционно замораживать в чистых лотках для кубиков льда, размораживать и повторно замораживать, помещая в герметизированную емкость.

Попробуйте некоторые из следующих комбинаций:

- Яблоко и груша
- Банан и папайя
- Груша и банан
- Тыква и кукуруза
- Горох и кабачок
- Картофель и тыква
- Брокколи и цветная капуста
- Тыква, сладкий картофель и кабачок
- Кабачок, патиссон и морковь
- Фасоль, горох и кабачок





rohaus
TECHNIEKMACHT



Stand Blender / Блендер / Блендер
Rohaus RS910S

For Domestic use / Для бытовых нужд /
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Producer: ATCP Group B.V., Landfort 90,
8219 AM, Lelystad, Netherlands

Изготовитель: "АТСП Груп Б.В.",
Ландфорт 90, 8219 АМ, Лелиштадт,
Нидерланды

Өндіруші: "АТСП Груп Б.В.", Ландфорт 90,
8219 АМ, Лелиштадт, Нидерланды

Импортер на территорию России и
Таможенного Союза: ООО «РОХАУС
РУС», Россия, Москва, ул. Пречистенка, д.
40/2, стр. 1, тел. 8-800-707-94-94

Ресей және Кедендік Одақ
территориясына импорттаушы:
«РОХАУС РУС» ЖШҚ, Ресей, Мәскеу
қаласы, Пречистенка көшесі, 40/2 уй, 1
кавати, тел. 8-800-707-94-94

Сделано в Китае / Разработано в
Нидерландах
Қытайда жасалған / Жобасы
Нидерландияда жасалған

Импортер на территорию России
и Таможенного Союза принимает
претензии потребителей в случаях,
предусмотренных Законом РФ «О
защите прав потребителей» 07.02.1992
N 2300-1», в отношении товара,
приобретенного на территории
Российской Федерации

