



БЛЕНДЕР ДЛЯ НАПИТКОВ



“Vitesse France S.A.R.L” (Витессе, Франция)
91 Рюе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-226



СОДЕРЖАНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ _____ p/1

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ _____ p/1

СХЕМА ПРИБОРА _____ p/2

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ _____ p/3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА _____ p/3

ЧИСТКА И УХОД _____ p/5

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ _____ p/5

РЕЦЕПТЫ _____ p/6

Ru

Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение! Торговая марка VITESSE предлагает Вам коллекцию высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами.
2. Перед тем как подключить прибор к сети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на приборе (220-240В ~ 50Гц).
3. Использовать только в бытовых целях.
4. Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Прибор не предназначен для промышленного применения.
6. Не использовать вне помещений.
7. Всегда отключайте устройство от электросети перед сборкой, разборкой и очисткой, или если Вы его не используете.
8. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте моторную часть в воду или другие жидкости и не подставляйте ее под струю воды.
9. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
10. Не подвергайте шнур питания и штекер воздействию воды или влаги.
11. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими или умственными способностями, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
12. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
13. Не используйте насадки, не входящие в комплект поставки.
14. При повреждении шнура питания его замену должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
15. Не используйте прибор, если он поврежден.

ВНИМАНИЕ! Данная модель блендера не предназначена для приготовления картофельного пюре, взбивания яичных белков, замешивания крутого теста или обработки сырого мяса.

СХЕМА ПРИБОРА



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте прибор. Освободите прибор от всех упаковок, снимите все ярлыки и этикетки.
2. Достаньте все аксессуары.
3. Сполосните в мыльной воде все аксессуары.

ВНИМАНИЕ! Никогда не погружайте корпус прибора (моторную часть) в воду или иную жидкость!

4. Все аксессуары протрите насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

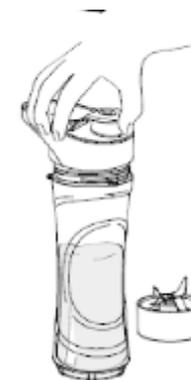


1. Разместите емкость для ингредиентов на ровной устойчивой поверхности.
2. Заполните ее необходимыми ингредиентами, согласно вашему рецепту.

ПРИМЕЧАНИЕ: для получения оптимального результата добавляйте ингредиенты в следующем порядке: жидкость, свежие составляющие, замороженные фрукты, йогурт и мороженное. Режьте ингредиенты на небольшие кусочки, использование крупных составляющих ведет к перегрузке мотора и его быстрому износу.



1. Накрутите основу с ножами на емкость с ингредиентами, как показано на рисунке.
 2. Переверните емкость основой с ножами вниз и поместите ее в корпус блендера.
 3. Поверните емкость по часовой стрелке, закрепляя ее в корпусе.
 4. Включите блендер, нажав на емкость сверху. Ножи начнут вращаться.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Не перегружайте мотор блендера, в случае его перегрева или некорректной работы, дайте ему остыть не менее 15 минут, уменьшите содержимое емкости и включите блендер снова.*



1. После приготовления поверните бутылку против часовой стрелки и извлеките ее из блендера.
2. Переверните ее основой с ножами вверх. Снимите основу с ножами.
3. Накрутите на емкость с напитком герметичную крышку с отверстием для питья.

ЧИСТКА И УХОД

1. Протрите корпус прибора (моторная часть) влажной тканью.
2. Емкости для напитков пригодны для мытья в посудомоечной машине.
3. При измельчении продуктов, содержащих красящие вещества, пластиковые части прибора могут окраситься. Чтобы удалить пятна, смажьте пластиковые части прибора растительным маслом перед тем, как поместить их в посудомоечную машину.

ВНИМАНИЕ! Никогда не помещайте корпус прибора (моторная часть) в воду или иные жидкости! Также запрещается мыть корпус прибора в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 250 Вт

Объем емкости: 600 мл

Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

ВНИМАНИЕ! Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель оставляет за собой право вносить технологические изменения в прибор без дополнительного уведомления.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.



По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию.

Таким образом Вы поможете сохранить окружающую среду.

РЕЦЕПТЫ

ФРУКТОВЫЕ и ДЕСЕРТНЫЕ НАПИТКИ

Малиново-лимонный смузи

1 стакан молока

1 чайная ложка ванилина

1 ½ стакана замороженной малины

1 стаканчик лимонного йогурта (170 грамм)

Добавить ингредиенты в указанном порядке в емкость блендера.

Взбивать содержимое 20-30 секунд до получения однородной консистенции.

Шейк Rise'n'Shine

1 стакан молока

1 стакан клубники (целой ягодой или разрезать на части)

1 киви (разрезать пополам или на четверти)

½ стакана холодного клубничного йогурта

1 столовая ложка сахара

Добавить ингредиенты в указанном порядке в емкость блендера.

Взбивать содержимое 20-30 секунд до получения однородной консистенции.

Утреннее ягодное ассорти

1 стакан молока

¼ чайной ложки ванилина

¼ стакана овсяных хлопьев

1 стакан различных замороженных ягод

1 стаканчик (170 грамм) натурального йогурта

1 столовая ложка сахара

Добавить ингредиенты в указанном порядке в емкость блендера.

Взбивать содержимое 20-30 секунд до получения однородной консистенции.

Апельсиново-персиковый коктейль

200 мл натурального йогурта
1 апельсин
2 персика (свежие или консервированные)
сахар тростниковый по вкусу
кубики льда

Апельсины очистить от кожуры и пленок, разделить на дольки.

Персики нарезать небольшими кусочками.

Сложить все ингредиенты в блендер, взбить фрукты с сахаром и йогуртом до однородной консистенции.

Фруктовый коктейль

4 ломтика консервированного ананаса
1 груша (свежая или консервированная)
1 персик

1 чайная ложка лимонного сока

200 гр йогурта

1 столовая ложка сахарной пудры

Грушу, ананас и персик нарезать на небольшие кусочки.

Сложить все ингредиенты и взбить фрукты с сахаром и йогуртом до однородной консистенции.

Малиновый коктейль

200 мл молока

100 мл малинового сока

150 г малинового йогурта

Молоко предварительно охладить, все ингредиенты сложить в блендер и взбить до однородной консистенции.

Клубнично-банановый коктейль

8-10 ягод спелой клубники

150 мл холодного молока

½ банана

1 шарик ванильного мороженого

Клубнику вымыть, обсушить, удалить плодоножки.

Банан очистить от кожуры, разрезать на небольшие кусочки.

В блендере взбить вместе клубнику, нарезанный банан, мороженое и молоко до образования пены.

Яблочный смузи

1 яблоко

3 шт. киви (очень спелых)

1 банан

1 гроздь кишмиш (зеленый)

корень имбиря (размером 1х1 см)

1 стакан заваренного зеленого чая

1 ст. ложка меда (жидкий)

Банан нарезать кусочками и положить в морозилку.

Яблоко очистить, нарезать небольшими кусочками.

Киви очистить от кожуры. Имбирь очистить и натереть на терке.

Положить замороженный банан и остальные ингредиенты в блендер, взбить до однородной консистенции.

Холодный шоколад

1 стакан молока

2 ст. ложки кокосовой стружки

1 стакан колотого льда

½ стакана шоколадного мороженого

1 стаканчик ванильного йогурта

Добавьте ингредиенты в указанном порядке в емкость блендера.

Взбивать содержимое 30-45 секунд до однородной консистенции.

ОВОЩНЫЕ НАПИТКИ

Смузи из тыквы с корицей

300 г тыквы

¼ чайной ложки корицы

1 лимон

1 грейпфрут

мед по вкусу (жидкий)

Тыкву разрезать пополам, удалить семена, мякоть очистить от кожицы и нарезать кусочками.

Сварить тыкву на пару или в воде 10-15 минут. Слить воду, тыкву охладить.

Отжать сок из лимона и грейпфрута.

Тыкву положить в блендер, добавить корицу, сок, мед по вкусу.

Взбить до получения однородной массы.

Летний овощной коктейль

1 помидор (большой, спелый, ароматный)

1 огурец

1 редис

1 зубчик чеснока

3-4 веточки укропа

150 мл кефира

соль

черный перец

Очистить помидор, огурец и редис от кожицы. Порезать и поместить в блендер.

Приправить солью и черным перцем. При желании можно добавить немного оливкового масла и винного уксуса и измельчить до однородности.

Аккуратно влить холодный кефир так, чтобы слои не смешивались.

При желании приправить черным или красным перцем, капнуть немного оливкового масла и украсить зеленью.

Зеленый смузи

1 морковь

4 брокколи

1 яблоко

2 апельсина

75 г шпината

250 мл апельсинового сока

Морковь и брокколи порезать, залить апельсиновым соком.

Добавить остальные ингредиенты и смещать в блендере до образования густой однородной массы.

Острый освежающий коктейль

5 помидорчиков Черри

1 огурец

¼ красной луковицы

1 черешок сельдерея

1 зубчик чеснока

укроп

200 мл кефира или йогурта

соль

Кефир положить в морозилку на 30 минут.

Овощи вымыть, просушить. Огурцы и сельдерея порезать на части.

Чеснок и лук очистить.

Поместить все овощи в блендер, взбить. Добавить соль, перец.

Залить кефиром или йогуртом и взбить. Украсить зеленью.

Оранжевое настроение

150 мл морковного сока

250 г пастернака

125 г моркови

молотый мускатный орех

¼ ч. ложки соли

Пастернак и морковь отварить и нарезать.

Поместить все ингредиенты в блендер, смешивать до получения однородной массы.

КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ЗАВТРАКА

Овсяный

½ стакана молока

½ банана

1 ст. ложка овсяных хлопьев (быстрого приготовления)

½ ложка меда (жидкий)

Взбить все ингредиенты в блендере до получения однородной массы.

Сырный

100 мл молока

½ зубчика чеснока

100 г картофеля

100 г брокколи

50 г сыра чеддер

по ¼ ч.л. карри и куркумы

соль

Очистить картофель и брокколи, отварить и нарезать. Очистить и нарезать чеснок и сыр.

Вскипятить молоко. Половину перелить в блендер, добавить чеснок, отваренный картофель, брокколи, сыр, и специи. Смешивать в блендере в течение 30 секунд.

Добавить оставшееся горячее молоко и взбивать до получения однородной массы.

На здоровье

125 мл молока

125 г свежей малины

1 банан

25 г миндаля

2 ст. ложки зародышей пшеницы

2 ч.л. молотого льняного семени

200 г натурального йогурта

1 ч. ложка корня женьшеня

Банан очистить от кожуры и нарезать. Миндаль нарезать.

Корень женьшеня натереть на терке.

Поместить все ингредиенты в блендер и смешивать до получения однородной массы.

Французский

50 мл овощного бульона

1 картофелина

1 стебель лука порея

25 г репчатого лука

петрушка

125 мл молока

Картофель очистить от кожуры, нарезать. Лук-порей, репчатый лук и петрушку нарезать.

В маленькой кастрюле вскипятить бульон, поместить туда порезанные овощи, варить до готовности. Остудить.

Положить все в блендер, взбить, добавить молоко и специи. Еще раз взбить.

Сытные финики

175 мл молока

50 г фиников

2 ст. ложки миндаля

45 г сливочного сыра

1 банан

по ¼ ч. ложки корицы и молотого мускатного ореха

Финики освободить от косточек и нарезать. Банан очистить и порезать.

Поместить все ингредиенты в блендер и взбивать до получения однородной массы.

Протеиновый энергетический шейк

1 стакан цельного соевого молока

2 столовых ложки меда

¼ стакана орехов

¼ стакана корицы

1 ¼ стакана соевого ванильного йогурта

Добавить ингредиенты в указанном порядке в емкость блендера.

Взбивать содержимое 20-30 секунд до получения однородной массы.

ВИТАМИННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Зимний

50 мл ананасового сока
50 мл отвара эхинацеи
2 ст. ложки лимонного сока
2 ст. ложки пюре клюквы
1 апельсин

По ¼ ч. ложки молотого имбиря, корицы и солодки
Апельсин очистить от кожуры и пленок, разделить на дольки.
Поместить все ингредиенты в блендер, взбивать до получения однородной массы.

Иммунный

50 мл апельсинового сока
1 лайм
2 киви (очень спелых)
1 апельсин
½ грейпфрута
петрушка

Отжать сок из лайма. Киви очистить и порезать.
Апельсин и грейпфрут очистить от кожуры и пленок, разделить на дольки.
Петрушку порезать.
Поместить все ингредиенты в блендер и смешивать до получения однородной массы.

Мятный

125 мл зеленого чая (охлажденного)
125 мл ананасового сока
1 ч. ложка цедры лимона
1 ст. ложка сока лимона
1 ч. ложка засахаренного имбиря
1 ст. ложка сахара
свежие листья мяты
лед (по желанию)

Порезать засахаренный имбирь.
Поместить в блендер все ингредиенты кроме льда.
Взбить до получения однородной массы.
Добавить лед по желанию.

Зеленый

175 мл яблочного сока
250 г шпината
½ авокадо
15 г петрушки
15 г кресс-салата

Шпинат, петрушку и салат нарезать. Авокадо очистить от кожуры и порезать.
Поместить в блендер все ингредиенты и смешивать до получения однородной массы.

Осенний

50 мл апельсинового сока
3 ст. ложки сока лайма
1 груша
1 персик
1 яблоко

Фрукты очистить от кожуры и сердцевин, порезать.
Поместить все ингредиенты в блендер и взбивать до однородной массы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 250 Вт

Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.



По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы сможете сохранить окружающую среду.