



USER MANUAL

BL-002

ARTMIX PRO

Food Processor with automatic cooking function



zepter
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER
www.zepter.com

EN ENGLISH

DE DEUTSCH

FR FRANCAIS

IT ITALIANO

HU MAGYAR

SR SRPSKI

CZ ČEŠTINA

PL POLSKI

RO ROMÂNĂ

RU РУССКИЙ

AR العربية

Table of Contents

1. About the Instructions for Use	8
2. Safety Instructions	9
3. Display	12
4. Product Features	13
5. Operation	14
6. Instructions for Use	15
7. Cleaning and Maintenance	23
8. Technical Data	23
9. Troubleshooting	24
10. Declaration of Conformity	26
11. Disposal	26
12. Warranty	27



ART**MIX** PRO





ART**MIX** PRO

**Благодарим вас за покупку
кухонного комбайна Artmix Pro
(Артмикс Про)* BL-002.**

**Делясь той же любовью к красивому
дизайну, высококачественным
материалам и современным
технологиям, мы создали
продукт, который максимизирует
эстетику, удобство и легкость в
использовании и обращении, а
также обеспечивает долгий срок
эксплуатации.**

Оглавление

1. Об инструкции по применению	260
2. Правила техники безопасности	261
3. Дисплей	264
4. Особенности товара	265
5. Управление	266
6. Инструкция по применению	267
7. Чистка и уход	275
8. Технические данные	275
9. Устранение неисправностей	276
10. Декларация о соответствии	278
11. Утилизация	278
12. Гарантия	279

1. Об инструкции по применению

Внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по эксплуатации перед первым использованием и убедитесь, что Вы полностью соблюдаете требования по технике безопасности!

- Прибор следует использовать только в соответствии с данными инструкциями. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате любого использования, отличающегося от предполагаемого назначения.
- Сохраняйте Инструкцию для дальнейшего применения.
- Если Вы кому-либо будете передавать прибор, просьба прилагать данную инструкцию.

Предупреждения и меры предосторожности

В данной инструкции по эксплуатации будут использоваться следующие предупреждения:



ОПАСНО! Высокая степень риска: несоблюдение данного предупреждения может привести к травме конечностей и это опасно для жизни.



ОСТОРОЖНО! Средняя степень риска: несоблюдение данного предупреждения может привести к травме или серьезному материальному ущербу.



ВНИМАНИЕ! Низкая степень риска: несоблюдение данного предупреждения может привести к незначительной травме или материальному ущербу.

ПРИМЕЧАНИЕ! Особенности и обстоятельства, которые должны соблюдаться при обращении с прибором.

2. Инструкции по безопасности



ВНИМАНИЕ: Меры предосторожности являются важной частью во время использования прибора. Внимательно прочитайте ее перед первым использованием вашего нового прибора. Держите инструкцию в месте, где вы можете найти и обратиться к ней позже.

2.1 Использование по назначению

Высокоскоростной вакуумный блендер Artmix Pro может использоваться исключительно для смешивания и приготовления горячих ингредиентов и блюд, таких как супы и соусы, холодные смузи и соки, в вакууме для сохранения питательной ценности.

2.2 Инструкция по безопасному применению

Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра.

Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте, если возраст ребенка составляет до 8 лет.

При использовании только функции нагрева данный прибор может использоваться детьми, если им не менее 8 лет, они находятся под надлежащим наблюдением и получили инструкции по безопасному использованию прибора, а также тогда, когда они осознают возможные опасности.

Дети не должны играть с прибором.

Устройство не подлежит очистке и уходу детьми в возрасте до 8 лет.

Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или людьми без достаточного опыта/или понимания, при условии, если они под контролем или проинструктированы о том, как безопасно использовать прибор, и осознают возможные опасности.

Если кабель питания поврежден, не используйте прибор. Кабель питания должен быть заменен авторизованным сервисным центром Zepher, чтобы предотвратить все опасности.

Данным прибором нельзя управлять с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Прибор предназначен только для бытового использования и на **высоте менее 2000 м над уровнем моря.**

Устройство не предназначено для использования в следующих условиях, и гарантия не распространяется для:

- кухонной рабочей зоны в магазинах,
- кухни для персонала в магазинах, офисах и других местах работы,
- гостиниц типа "постель и завтрак" (b&b),
- клиентов в гостиницах, отелях и других местах проживания.

Не погружайте корпус прибора в воду.

Следует соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, опустошая чашу, а также во время очистки.

Всегда ждите, пока нож остановится, прежде чем снимать чашу с блока питания или крышку с чаши.



ОПАСНОСТЬ! Никогда не опускайте пальцы в чашу и никогда не касайтесь лезвий, пока прибор подключен к электросети. Будьте осторожны, если горячая жидкость наливается в кухонный комбайн или блендер, так как она может выходить из прибора в результате испарения. Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра и до сборки, разборки или очистки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При эксплуатации некоторые детали прибора нагреваются до высоких температур (чаша, крышка, мерная чаша, металлические части под чашей) и подвергаются воздействию остаточного тепла после использования. Они могут вызвать ожоги. Во время нагрева и до полного остывания держите прибор за ручку. При опасности возгорания загорается красная индикаторная лампочка нагрева.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор выделяет пар, который может привести к ожогам. Обращайтесь с крышкой и мерной чашей осторожно: при необходимости используйте рукавицу или держатель для посуды. Держите мерную чашу за центральную секцию.



ВНИМАНИЕ: будьте осторожны, чтобы не пролить на разъем во время чистки, наполнения или заливки.

Не запускайте прибор, если мерный колпачок не установлен в отверстие крышки и чаша установлена на основном корпусе.

2.3 Подключение к источнику питания

Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением.

Прибор предназначен только для работы с переменным током. Убедитесь, что напряжение на заводской табличке прибора соответствует вашему домашнему источнику питания.

Всегда отключайте прибор от электросети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой.

Никогда не тяните за шнур питания при отключении прибора от сети.

Шнур питания должен храниться в недоступном для детей месте и не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями прибора, источниками тепла или острыми краями.

2.4 Неправильное использование



ВНИМАНИЕ! Не используйте блендер для измельчения очень твердых продуктов, таких как кости, замороженное мясо и т. д.

- Не используйте прибор, если он работает неправильно, поврежден или же если повреждена чаша.
- Никогда не включайте блендер без ингредиентов или только с сухими продуктами.
- Всегда добавляйте твердые ингредиенты перед заливкой любых жидких ингредиентов. Количество ингредиентов в чаше для горячей еды и напитков не может превышать 1000 мл (горячая), 1750 мл (холодная) или 1250 мл для смузи.
- Убедитесь, что жидкости достаточно для покрытия черточки минимального предела.
- Некоторые рецепты могут вызвать внезапное переполнение из-за образования пузырьков, особенно при использовании замороженных овощей. В этом случае вы должны соответственно уменьшить количество.
- Не используйте чашу в качестве контейнера для заморозки или стерилизации.



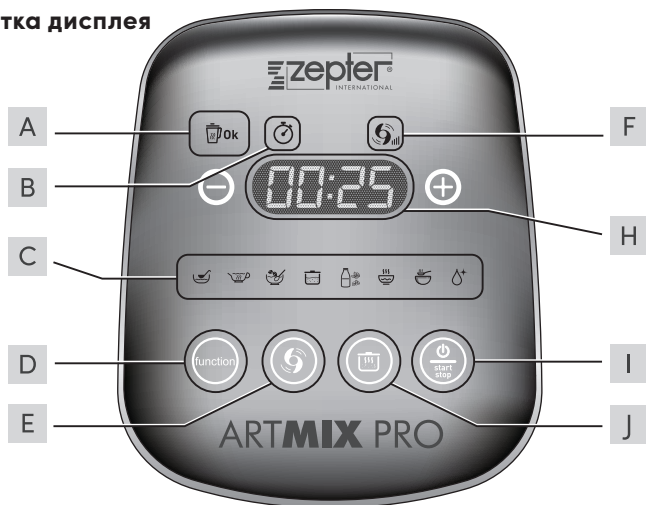
ВНИМАНИЕ! Чаши небезопасны для мытья в посудомоечной машине. Не кладите чаши в посудомоечную машину!

- Не помещайте никакие аксессуары в микроволновую печь.
- Поместите прибор на устойчивую, жаростойкую, чистую и сухую поверхность.
- Не размещайте прибор рядом со стеной или шкафом: пар может повредить его.
- Не позволяйте волосам, шарфу или галстуку, помимо прочего, попадать на чашу во время работы прибора.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Никогда не используйте этот прибор для смешивания или перемешивания чего-либо, кроме пищевых ингредиентов.
- После охлаждения уберите прибор в сторону.
- Не допускайте попадания воды на панель управления и на точку подключения.
- Для вашей безопасности используйте только оригинальные аксессуары.

3. Дисплей

Для горячего приготовления

- подсветка дисплея
красная



Для приготовления смузи под вакуумом

- подсветка дисплея
синего цвета



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| A | Индикатор Чаши | F | Индикатор смешивания |
| B | Выполняется | G | Индикатор вакуума |
| C | Программы | H | Дисплей |
| D | Кнопка выбора программы | I | Кнопка старт / стоп |
| E | Кнопка перемешивания | J | Кнопка «здоровая варка» |

4. Особенности устройства

4.1 В комплект поставки входит:

- 1 Основная часть
- 4 Чаша для приготовления смузи в вакууме
- 5 Крышка для чаши для смузи
- 6 Чаша для горячего приготовления
- 7 Главная крышка для приготовления в горячих чашах
- 8 Закрывающая чаша
- 9 Щетка для чистки
- 10 Мерная чаша
- 11 Руководство пользователя

4.2 Дополнительные аксессуары:

- 2 Шумоизоляционная крышка
- 3 Колпачок для шумоизоляционной крышки

Шумоизоляционную крышку можно купить отдельно.

- Для снижения шума, дополнительных мер безопасности для детей, а также для придания современного стильного вида.
- Удобное и практичное использование.

Пожалуйста, свяжитесь с вашим торговым представителем для дополнительной информации.



5. Функционирование

5.1 Перед первым использованием

1. Распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы.
2. Снимите защиту, которая находится под чашей.
3. Тщательно вымойте стеклянные чаши, крышки и мерный стаканчик в мыльной воде.



ОПАСНОСТЬ! Не погружайте блок питания и основание чаши в воду. Никогда не ставьте блок питания под проточную воду.

4. Убедитесь, что все детали, особенно соединения на нижней стороне стеклянной чаши, полностью высохли перед сборкой прибора.
5. После сборки заполните стеклянную чашу 0,5 л воды и нагревайте ее в течение 3 минут. Может возникнуть дым или легкий запах, что на данном этапе является абсолютно нормальным явлением.



Пожалуйста, используйте только оригинальные запчасти. Не устанавливайте другие чаши на основной корпус, кроме оригинальных. Не используйте чаши на любых других блендерах, кроме ARTMIX Pro.

5.2 Как собрать кухонный комбайн

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, теплостойкую поверхность вдали от источников тепла или брызг воды.
2. Поместите крышку на чашу и убедитесь, что крышка находится в закрытом положении.
3. Выберите нужную чашу (для приготовления блюд в горячем виде или для приготовления смузи под вакуумом) и поставьте ее на основную часть.

5.3 Как разобрать кухонный комбайн

1. Выключите прибор.
2. Осторожно снимите стеклянную чашу с основного корпуса.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск ожогов

Если стеклянная чаша заполнена горячим содержимым, будьте особенно осторожны при извлечении ее из основного корпуса.

3. Снимите крышку со стеклянной чаши. Для этого крепко держите ручку, а другой рукой снимите крышку.

6. Инструкция по применению

6.1 Приготовление с горячей функцией

6.1.1 Автоматическая функция

1. Наполните стеклянную чашу ингредиентами и добавьте необходимое количество жидкости (1), закройте крышку (2) и вставьте дозирующий колпачок в крышку (3).
2. Поместите чашу на основной корпус (4).
3. Закройте шумоизоляционную крышку (5). (По желанию)
4. Подключите прибор к электросети (6А).



ВНИМАНИЕ! Прибор запускается только в том случае, если чаша правильно установлена на корпусе и крышка зафиксирована на чаше.

5. Дисплей включится вместе с одним звуковым сигналом. Индикатор чаши мигает, если чаша правильно установлена на основном корпусе.
6. Нажатием кнопки “Функция” и выберите нужную программу. Иконка выбранной программы мигает, а изменение программы сопровождается одним звуковым сигналом. На дисплее отображается время выбранной программы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если программа не будет выбрана в течение 60 секунд, дисплей автоматически переключится в режим ожидания. Нажмите кнопку “START/STOP” для повторного включения.

7. Нажмите кнопку “START/STOP”, чтобы запустить желаемую программу (6В).
8. Во время работы блендера загорается значок “в процессе работы”.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите приостановить выполнение программы, коротко нажмите (1 секунда) кнопку “START/STOP”. Чтобы отреагировать на эти функции, нажмите кнопку “START/STOP” еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время выполнения программы можно добавлять другие ингредиенты, снимая колпачок и добавляя ингредиенты через отверстие.



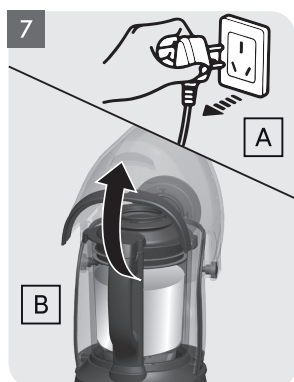
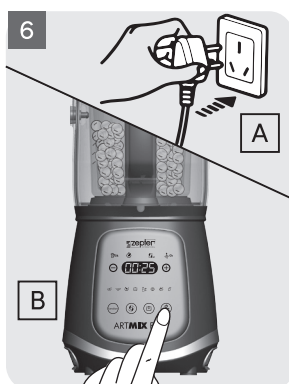
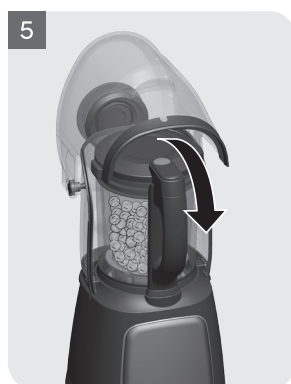
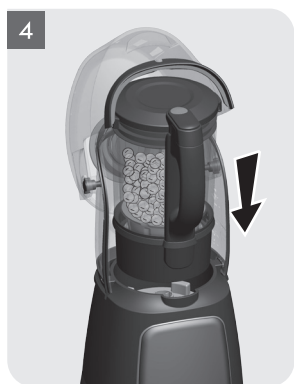
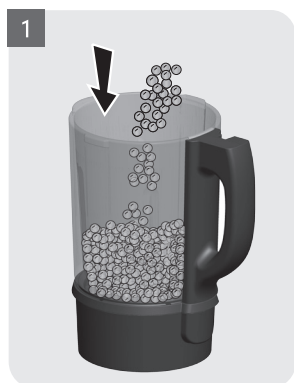
ОПАСНО! Обращайтесь осторожно, существует опасность ожогов. Открывать “закрывающую чашу” только в режиме паузы или выключения блендера.

9. По истечении заданного времени программа автоматически останавливается вместе с 5 звуковыми сигналами.

Для остановки автоматической программы нажмите и удерживайте кнопку “START/STOP” в течение более длительного времени (3 секунды). Программа будет отменена. Для реакции на автоматическую функцию необходимо заново настроить новую программу.

10. Отключите блендер от сети, откройте шумоизоляционную крышку и снимите чашу с основного корпуса.
11. Открой крышку и наслаждайся едой.

Приготовление с горячей функцией













ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при добавлении дополнительных ингредиентов, существует опасность разбрызгивания горячих жидкостей, что может привести к ожогам.

- Прибор оснащен защитной крышкой. Если крышка открыта во время работы, блендер автоматически останавливается.
- Если во время выполнения программы электропитание отключится, прибор перезагрузится автоматически, если питание будет возвращено в течение 2 минут.



ВНИМАНИЕ! Рекомендуется дать прибору отдохнуть не менее 5 минут перед повторным использованием.

Автоматические программы “ГОРЯЧЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ”

Программа	Время	Описание
 Суп	18 мин.	Для приготовления супа со свежими овощами
 Горячий соус	31 мин.	Для приготовления соуса или сливочного супа с молоком / сливками и свежими овощами
 Каша	22 мин.	Для приготовления каши из разных ингредиентов
 Компот	35 мин.	Для приготовления компота из разных видов фруктов и ягод
 Мультизерновое молоко	23 мин.	Для приготовления молока из разных орехов и злаков
 Каша «Восемь сокровищ»	50 мин.	Для приготовления бобовых культур
 Детская еда	35 мин.	Приготовление детской еды
 Очистка	90 сек.	Очистка чаши

6.1.2 Ручные функции



Время приготовления можно регулировать с помощью функции «Здоровая варка».

Чтобы активировать функцию «Здоровая варка», нажмите кнопку «Здоровая варка».

Выберите желаемое время приготовления (20, 40, 50, 80, 100 минут), нажимая кнопки «+» или «-» рядом с дисплеем и нажмите кнопку «START / STOP».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Заводская настройка – 100 минут (на дисплее отображается 99:60) для функции «Здоровая варка».

Значок «в процессе» загорается, когда установлена программа «Здоровая варка».

Процесс приготовления останавливается автоматически, по истечении выбранного времени, прозвучат 5 звуковых сигналов.

Если вы хотите остановить функцию «Здоровая варка» раньше заданного времени, нажмите кнопку «START / STOP».



Функция «Смешивание» позволяет вам выбрать скорость смешивания.

Нажмите кнопку «Смешивание», чтобы активировать программу ручного смешивания.

Значок «Смешивание» мигает в верхней части дисплея.

Выберите желаемое число оборотов в минуту от 1 (низкий) до Н (высокий), нажимая кнопки «+» или «-» рядом с дисплеем и нажмите кнопку «START / STOP».

ПРИМЕЧАНИЕ! Заводская настройка – уровень 5. Номер 5 отображается на дисплее.

Время процесса смешивания составляет две минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ! При необходимости повторите программу или измените режим скорости.

Программа «Смешивание» автоматически останавливается через 2 минуты, прозвучат 5 звуковых сигналов.

Если вы хотите закончить программу до истечения 2 минут, нажмите кнопку «START / STOP».

Скорость	Применение
1-2 скорость	Для смешивания приправ / меда и другой жидкой пищи
3-4 скорость	Для размешивания мягких продуктов, таких как помидор / клубника / овощи
5-6 скорость	Для перемешивания продуктов средней твердости, таких как яблоко / картофель / овощи
7-я скорость	Для перемешивания твердой пищи, такой как морковь / бобы

6.2 Приготовление смузи в вакууме

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Максимальная вместимость чаши для смузи составляет 1250 мл.

6.2.1 Автоматическая функция

1. Положите ингредиенты в стеклянную чашу и добавьте необходимое количество жидкости (1), закройте крышку (2).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Объем используемой жидкости не может превышать максимальный объем емкости 1250 мл.

2. Поместите чашу на основной корпус (3).
3. Закройте шумоизоляционную крышку (4). (По желанию)
4. Подключите прибор к электросети (5A).



ВНИМАНИЕ! Прибор запускается только в том случае, если чаша правильно расположена на основном корпусе и закрыта крышкой.

5. Дисплей загорится (синим), прозвучит один звуковой сигнал. Индикатор чаши загорится, если она правильно установлена на основной корпус.
6. Нажатием кнопки “Функция” выберите нужную программу. Иконка выбранной программы мигает, а изменение программы сопровождается одним звуковым сигналом. На дисплее отображается время выбранной программы.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если программа не будет выбрана в течение 60 секунд, дисплей автоматически переключится в режим ожидания. Нажмите кнопку «START / STOP», чтобы снова активировать блендер.

7. Нажмите кнопку «START / STOP», чтобы запустить нужную программу (5B).
8. Функция вакуума запускается автоматически в начале программы.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если вы хотите приостановить программу, быстро нажмите (1 секунда) кнопку «START / STOP».

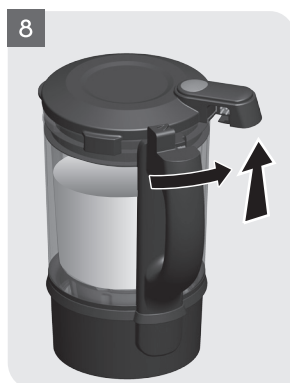
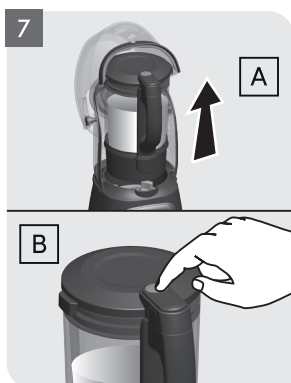
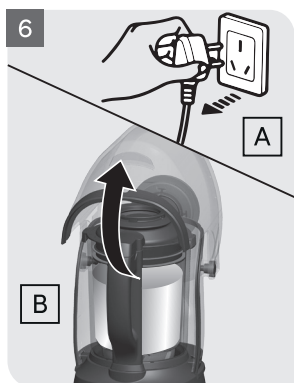
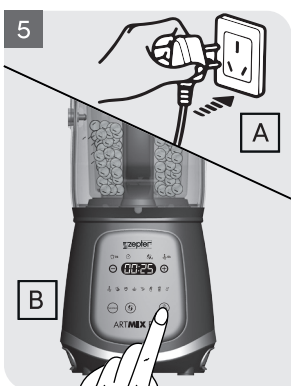
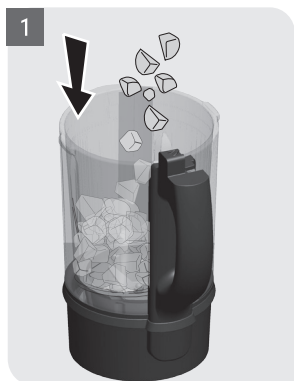
Чтобы запустить программы, снова нажмите кнопку «START / STOP».

9. Программа останавливается автоматически по истечении заданного времени, прозвучат 5 звуковых сигналов.









Чтобы остановить автоматическую программу, нажмите кнопку «START / STOP» и удерживайте ее нажатой более 3 секунд. Программа будет отменена. Чтобы активировать автоматическую функцию, новая программа должна быть установлена снова.

10. Отсоедините блендер от сети (6A), откройте шумоизоляционную крышку (6B) и снимите чашу с основного корпуса (7A).
11. Выключите функцию вакуума, нажав кнопку вакуума на крышке чаши (7B).
12. Откройте крышку и наслаждайтесь вашим приготовленным блюдом (8).

Приготовление смузи в вакууме



Автоматические программы «Холодное приготовление»

Программа	Время	Описание
 Vacuum preservation	1:40 мин.	Для выкачивания воздуха и сохранения свежести ингредиентов и предотвращения окисления продуктов
 Fruit and vegetable juice	3 мин.	Для приготовления разных видов соков из овощей и фруктов
 Soft milk shake	1:50 мин.	Для приготовления молочного коктейля из свежих фруктов
 Hard milk shake	2:20 мин.	Для приготовления молочного коктейля из замороженных фруктов
 Ice crush	2 мин.	Для размельчения кубиков льда (8 кубиков размером 30х30х30мм)
 Grape juice	2:30 мин.	Для приготовления сока из винограда
 Nut milk	3:30 мин.	Для приготовления молока из разных видов орехов
 Clean	1:30 мин.	Очищение чаши

6.2.2 Ручная функция



Программа «Смешивание» позволяет вам выбрать скорость смешивания. Нажмите кнопку «Смешивание», чтобы активировать функцию ручного смешивания.

Значок «Смешивание» мигает в верхней части дисплея.

Выберите желаемое число оборотов в минуту от 1 (низкий) до H (высокий), нажимая кнопки «+» или «-» рядом с дисплеем и нажмите кнопку «START / STOP».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Заводская настройка – уровень 5. Номер 5 отображается на дисплее.

Время процесса смешивания составляет две минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ! При необходимости повторите программу или измените настройку скорости.

Программа «Смешивание» автоматически останавливается через 2 минуты, прозвучат 5 звуковых сигналов.

Если вы хотите остановить программу до истечения 2 минут, нажмите кнопку «START / STOP».

ПРИМЕЧАНИЕ! Для сохранения всех питательных свойств продуктов мы рекомендуем сначала использовать «Автоматическую функцию вакуума» (см. Главу 6.2.1), а затем выбрать программу ручного смешивания.

Скорость	Применение
1-2 скорость	Для смешивания приправ / меда и другой жидкой пищи
3-4 скорость	Для перемешивания мягких продуктов, таких как помидоры / клубника / овощи
5-6 скорость	Для перемешивания продуктов средней твердости, таких как яблоко / картофель / овощи
7-я скорость	Для перемешивания твердых продуктов, таких как морковь / бобы

7. Чистка и уход



ВНИМАНИЕ!

Очищайте чашу сразу после каждого использования.

Для легкой очистки используйте программу «ОЧИЩЕНИЕ».

- Налейте минимум 250 мл воды в чашу и используйте 1 каплю моющего средства.

Нажмите кнопку «ОЧИЩЕНИЕ».

- При необходимости повторите процесс очистки еще раз.
- Вы можете закончить очищение чаши с помощью губки или щетки.
- Промойте внутреннюю часть чаши и крышку под проточной водой и дайте ей высохнуть.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не мойте чашу в посудомоечной машине!

- Используйте мягкую влажную ткань для очистки основного корпуса. Не используйте абразивное моющее средство.



ОПАСНОСТЬ! Основной корпус не должен контактировать с водой, не промывайте его под струей воды.

8. Технические данные

Название продукта	Artmix Pro (Артмикс Про)
Описание продукта	Высокоскоростной вакуумный кухонный комбайн
Код продукта	VL-002
Напряжение	230В ~, 50Гц
Класс защиты	Класс I
Мощность - Мощность нагрева	1500 Вт
- Мощность двигателя	1300 Вт
Номинальная емкость	0,75 л - 1,75 л
Об / мин	1000 - 14000 об / мин
Использованный материал	Стекло, SUS304; SUS420; SUS303; ABS, PP, силикон
Страна производства	Китай

9. Руководство по устранению неисправностей



ОПАСНО! Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Всегда вынимайте сетевой штекер из розетки при возникновении неисправности.

Неисправность	Причина	Решение
Не работает	<ol style="list-style-type: none">1. Стеклоянная чаша неправильно установлена на блок питания.2. Крышка установлена неправильно.	<ol style="list-style-type: none">1. Нажмите на стеклоянную чашу вниз.2. Проверьте положение крышки и при необходимости отрегулируйте.
Устройство не работает	<ol style="list-style-type: none">1. Прибор, клавиатура или программа не отвечают.	<ol style="list-style-type: none">1. Выньте вилку из розетки, подождите 1 минуту и снова включите прибор.
Прибор остановился на середине программы (во время работы)	<ol style="list-style-type: none">1. Крышка ослаблена.2. Уровень жидкости превысил максимальный уровень заполнения.3. Чаша отсоединилась от основания.4. Прибор перегревается.	<ol style="list-style-type: none">1. Правильно установите крышку на стеклоянную чашу2. Вылейте немного жидкости.3. Нажмите на чашу вниз и процесс продолжится немедленно.4. Выключите прибор, выньте вилку и дайте остыть в течение 15-20 минут.
Утечка из нижней части чаши для смешивания	<ol style="list-style-type: none">1. Ухудшение водонепроницаемости прибора.	<ol style="list-style-type: none">1. Немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр Zepter.

<p>Ингредиенты слишком крупные после завершения цикла (ингредиенты смешаны не очень хорошо)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слишком большие куски были помещены в чашу. 2. Была выбрана не та программа. 3. Было добавлено слишком мало воды. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снова используйте функцию смешивания. 2. Попробуйте другую программу. 3. Добавьте воды.
<p>Ингредиенты не были хорошо приготовлены</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кусочки еды слишком большие. 2. Была выбрана не та программа. 3. Слишком много воды или еды. 4. Некоторые блюда нужно готовить дольше. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрежьте ингредиенты на мелкие кусочки. 2. Выберите другую программу. 3. Попробуйте еще раз с меньшим количеством. 4. Выбирайте функцию подогрева, пока блюда не будут полностью приготовлены.
<p>Ингредиенты пригорают и прилипают ко дну</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Причиной этого является избыток сахара или крахмала. 2. Слишком много еды и слишком мало жидкости. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте правильное количество сахара или крахмала. 2. Попробуйте еще раз с другим количеством жидкости.

10. Декларация о соответствии стандартам

CE Кухонный комбайн соответствует действующим европейским директивам

- а) Директива 2014/35 / EU о гармонизации, касающейся электрического оборудования, предназначенного для использования в определенных пределах напряжения
- б) Директива 2014/30 / EU об электромагнитной совместимости

Декларация соответствия ЕС гарантирует, что прибор безопасен, был осмотрен и протестирован и соответствует всем требованиям, указанным в применимых стандартах, директивах и правилах.

EAC Серийное производство отвечает следующим требованиям:

- Технический регламент Таможенного союза 004/2011 “Безопасность низковольтного оборудования”, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года.
- Технический регламент Таможенного союза 020/2011 “Электромагнитная совместимость”, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза № 879 от 9 декабря 2011 года.

11. Утилизация



Этот символ указывает на то, что в Европейском Союзе данное изделие должно утилизироваться в отдельном пункте сбора отходов.



Это относится к изделию и всем аксессуарам, обозначенным этим символом. Продукты с маркировкой как таковые не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами, а должны быть вывезены в пункт сбора для утилизации электрических и электронных приборов.

Упаковка



Если вы хотите утилизировать упаковку, убедитесь, что вы соблюдаете действующие в вашей стране нормы по охране окружающей среды.

12. Гарантия

Это устройство может быть использовано только для тех функций, для которых оно предназначено. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного, нецелевого или нецелесообразного использования.

Все наши приборы прошли строгий контроль качества и имеют гарантию от производственных дефектов. Гарантия начинается со дня покупки. Датой покупки является дата передачи прибора покупателю, указанная в Товарной накладной Продавца. Для гарантийного обслуживания необходимо подтверждение покупки (даты), поэтому важно сохранить Товарную накладную и кассовый чек.

Производитель обязуется в течение срока службы бесплатно отремонтировать или заменить детали, которые имеют производственные дефекты. Дефекты, которые не могут быть явно связаны ни с материалом, ни с производством, будут проверены в одном из сервисных центров Zepher или в головном офисе и оплачены в соответствии с результатами проверки.

Гарантия действительна только в том случае, если:

- Устройство имеет дефекты материала или производства.
- Отсутствуют признаки поломки по вине пользователя или неоригинальные детали, подошедшие по размеру.

Гарантийный срок составляет **24 месяца со дня покупки и не продлевается при замене прибора.**

Гарантия не включает в себя:

- части, которые изнашиваются естественным образом
- дефекты, незначительно влияющие на стоимость или удобство использования прибора
- повреждения от коммерческого использования
- дефекты, вызванные неправильным обращением или недостаточным техническим обслуживанием и уходом за прибором
- повреждения, причиненные транспортировкой, ненадлежащим использованием, небрежностью и/или неправильным использованием
- повреждения, причиненные в результате несчастных случаев, таких как пожар, попадание воды или других внешних воздействий
- повреждения, возникшие вследствие использования блендера Artmix Pro не по назначению
- дефекты из-за несоблюдения действующих мер предосторожности и данных, указанных на фирменной табличке
- дефекты, возникшие в результате вмешательства не уполномоченных для сервиса лиц и использования запасных частей, отличных от оригинальных.

Данная гарантия не влияет ни на законные права потребителя согласно действующему законодательству Российской Федерации, ни на права покупателя в отношении продавца, вытекающие из договора купли-продажи.

В отсутствие действующего законодательства Российской Федерации, данная гарантия является единственным и исключительным средством правовой защиты потребителя, и производитель не несет ответственности за любой случайный или косвенный ущерб за нарушение каких-либо явных подразумеваемых гарантий на данное изделие. Ответственность производителя ограничивается и не может превышать фактически уплаченную потребителем покупную цену продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если после покупки изделия его наклейка с серийным номером была удалена или не видна, производитель оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании.

Если у вас есть замечания или вопросы, касающиеся работы устройства или гарантии, обращайтесь к торговому представителю компании Zepter.

ARTMIX PRO

РЕВОЛЮЦИОННОЕ ОТКРЫТИЕ
ДЛЯ ВАШЕЙ КУХНИ



 ART**MIX** PRO

Быть здоровым - легко и просто

Быстрый темп жизни привел к существенным изменениям в питании для каждого из нас. Современный стиль жизни не позволяет уделять достаточно внимания своему рациону и режиму питания. Мы регулярно употребляем продукты быстрого приготовления и фастфуд, и чаще всего это высококалорийная пища.

Откройте для себя возможности здорового питания вместе с быстрым, лёгким и удобным блендером ArtMix Pro. Он идеально впишется не только в ваш ритм жизни, но и украсит вашу кухню, благодаря своему стильному и лаконичному дизайну.

Незаменимый помощник на вашей кухне, который будет смешивать, измельчать, готовить еду — и всё это в одной ёмкости.

ArtMix Pro:

- **автоматический**
- **мощный**
- **надёжный**
- **практически бесшумный**
- **ваш профессиональный кухонный комбайн**



Artmix Pro
превзойдет все
ваши ожидания!





Содержание

Введение	7
Смузи и коктейли	13
Супы	25
Основные блюда	37
Детское питание	43
Торты, выпечка	47
Спреды, соусы, джемы (компоты)	51
Приготовление в корзинке-пароварке	57
Десерты	61
Приготовление пицци на пару	67

Мощный, но тихий.
Готовит, смешивает и измельчает!





Введение

Сочетание технологии 3D Cyclone Pro, мощного высокоскоростного мотора и функции NutriSafe Vacuum гарантирует наилучшие результаты: вкусная, здоровая и питательная пища готовится в кратчайшие сроки и с наименьшими усилиями.

Просто выберите одну из 16 программ и наслаждайтесь инновационным, быстрым и здоровым приготовлением пищи!

Приготовление холодных блюд с помощью вакуума:

- Положите ингредиенты в соответствующую чашу.
- Выберите нужную программу. Чтобы завершить приготовление раньше заданного времени, нажмите кнопку **START / STOP**.
- Перед подачей к столу развакуумируйте нажатием синей кнопки на чаше и снимите крышку.
- В конце используйте **программу самоочистения**.

Приготовление холодных блюд:

- Положите ингредиенты в соответствующую чашу.
- Выберите нужную программу. Чтобы завершить приготовление раньше заданного времени, нажмите кнопку **START / STOP**.
- Снимите крышку и подавайте.
- В конце используйте **программу самоочистения**.



Смешивание/измельчение



Приготовление здоровой пищи



Вкусные освежающие напитки



Искусство приготовления холодных напитков,
при помощи выбранной программы



Хранение в вакууме - предотвращение окисления



Фруктово-овощной сок



Свежий фруктовый коктейль



Коктейль из замороженных фруктов



Дробление льда



Виноградный сок



Ореховое молоко



Функция самоочистки



Полезные и питательные основные блюда (горячие блюда)



Введение

Искусство приготовления горячих блюд,
при помощи выбранной программы



Суп



Соус / крем-суп



Каша / пюре



Джем (компот)



Молочная каша



Виноградный сок



Детское питание



Функция самоочистения



Смузи и коктейли

Смузи-боул с овсяной кашей и семенами чиа



- » **200 г мелких фруктов (черника, малина, смородина и т. д.)**
- » **1 банан**
- » **2 ч.л. овсяной муки**
- » **1 ч.л. семян чиа**
- » **2 ч.л. меда**
- » **3 ст. л. йогурта**
- » **125 мл молока**

Вымойте фрукты и ягоды, отложите в сторону некоторые из ягод, чтобы в конце украсить ими пиалу для подачи.

Очистите банан и порежьте его на кусочки. Смешайте все ингредиенты в чаше до однородного состояния смузи, используя **программу 3** (Свежий фруктовый коктейль) и подайте получившийся коктейль в пиалах.

Украсьте пиалы фруктами, щепоткой хлопьев, семенами чиа и каплей меда. Подавайте незамедлительно.

Йогуртовый смузи с семенами, малиной и ежевикой



- » **150 г малины**
- » **50 г ежевики**
- » **50 мл фильтрованной воды**
- » **150 г белого йогурта**
- » **горсть семян (тыква, подсолнечник и др.)**
- » **1 ст. л. меда (если хотите)**

Вымойте фрукты и дайте им подсохнуть.

Поместите все в чашу для смузи и перемешайте, используя **программу 3** (Свежий фруктовый коктейль). Подавайте в бокалах, украшенных свежей малиной.

Смузи и коктейли

Свекольный смузи с ананасом и йогуртом



- » **2 маленьких свеклы**
- » **2 банана**
- » **1 стакан нарезанного замороженного ананаса**
- » **180 г греческого белого йогурта**
- » **1 чашка воды**

Очистите свеклу и бананы и порежьте их на кусочки.

Положите их в чашу для смузи и добавьте другие ингредиенты.

Перемешайте содержимое с помощью **программы 4** (Замороженный фруктовый коктейль).

Украсьте коктейль в бокалах кусочком ананаса.

Клубничный дайкири



- » **8 кубиков льда**
- » **1 чайная ложка сахара**
- » **400 г клубники**
- » **лимонный сок**
- » **1 - 2 рюмки (50 - 100 мл) белого рома или лаймовой водки**

Очистите и вымойте клубнику, затем охладите в холодильнике. Положите все ингредиенты в чашу для смузи и перемешайте с помощью **программы 5** (Измельчение льда). Подавайте в охлажденных бокалах. По желанию можно добавить еще льда.





Манговый смузи с йогуртом



- » **1 охлажденное манго (около 300 г)**
- » **75 мл фильтрованной воды**
- » **100 г белого йогурта**
- » **если манго не созрел должным образом, добавить 1 ст. л. меда**
- » **мята для украшения**

Очистите манго и удалите кость из мякоти.

Смешайте мякоть манго и другие ингредиенты в чаше до состояния смузи - **программа 3** (Свежий фруктовый коктейль).

Подавайте в бокалах с мятным листом.

СОВЕТ: манго имеет высокое содержание витаминов и помогает регулировать повышенное артериальное давление.

Смузи из огурца и груши с имбирем



- » **1 огурец**
- » **2 груши**
- » **кусочек имбиря**
- » **сок ½ лимона**
- » **300 мл фильтрованной воды**

Вымойте огурец и порежьте его кубиками.

Разрежьте вымытые груши на четыре части и удалите сердцевину.

Очистите и вымойте имбирь (около 1,5 см) и половинку лимона без косточек.

Поместите все в чашу блендера и перемешайте до состояния смузи, используя **программу 2** (Фруктовые и овощные соки).

Подавайте в чашках, украшенных кусочком огурца.

Смузи и коктейли

Томатный смузи с яблочным соком



- » **2 помидора**
- » **150 мл томатного соуса**
- » **½ моркови**
- » **150 мл яблочного сока**
- » **немного сельдерея**
- » **щепотка чили**
- (около 1/8)**

Очистите овощи и порежьте их на кусочки.

Поместите все ингредиенты в чашу для смузи.

Смешайте ингредиенты с помощью **программы 3** (Свежий фруктовый коктейль).

Подавайте с несколькими каплями качественного оливкового масла.

Коктейль из свежей зелени с кефиром



- » **1 небольшой пучок укропа**
- » **1 горсть базилика**
- » **1 горсть петрушки**
- » **1 маленький пучок кориандра (кинзы)**
- » **800 мл кефира**
- » **200 г огурцов**
- » **соль, перец, возможно, другие специи, на ваш выбор**
- » **1 ст. л. оливкового масла**

Вымойте зелень, отрежьте стебли и жесткие части.

Порежьте на кусочки.

Поместите все ингредиенты в чашу для смузи и перемешайте их, используя **программу 2** (Фруктовые и овощные соки).

Добавьте специи на ваш выбор.

Подавайте в высоких креманках.

Смузи из яблока и апельсина



- » **2 средних сладких яблока**
- » **2 сочных апельсина**
- » **200 мл фильтрованной воды**
- » **щепотка корицы**

Очистите яблоки, порежьте их на четыре части и удалите сердцевину. Очистите апельсины, удалите все твердые части и косточки, порежьте на кусочки.

Поместите все ингредиенты в чашу для смузи и перемешайте до получения однородной массы, используя **программу 2** (Фруктовые и овощные соки).

Подавайте в бокалах, украшенных щепоткой корицы и кусочком апельсина.





Банановый смузи со шпинатом



- » **2 горсти свежих листьев шпината**
- » **3 больших банана**
- » **200 мл фильтрованной воды**
- » **лимонный сок**

Сполосните шпинат, очистите бананы и порежьте их на кусочки.

Положите твердые ингредиенты в чашу для смузи, добавьте воду и лимонный сок.

Смешайте содержимое чаши до однородного состояния, используя **программу 2** (Фруктовые и овощные соки).

Разлейте коктейль по бокалам и сразу подавайте.

Кефирный смузи с бананами и клубникой



- » 2 банана
- » 150 г клубники
- » 200 мл кефира

Очистите и нарежьте бананы, вымойте клубнику.

Поместите все ингредиенты в чашу для смузи и перемешайте, используя **программу 3** (Свежий фруктовый коктейль).

Подавайте в чашах, украсьте клубникой.

СОВЕТ: бананы дольше остаются свежими, если их хранить в вакуумном контейнере VacSy.

Томатный коктейль со льдом



- » 3-4 больших спелых помидора
- » 8 кубиков льда
- » ½ лимона
- » соль, перец
- » 1 ст. л. оливкового масла

Помойте помидоры и порежьте их на четвертинки.

Очистите половину лимона, удалите семена и помойте оставшуюся часть.

Поместите все ингредиенты и кубики льда в чашу для смузи.

Перемешайте содержимое чаши с помощью **программы 5** (Измельчение льда).

Подавайте в чашах, украсьте веточкой розмарина и несколькими каплями качественного оливкового масла.

СОВЕТ: если помидоры не созрели, добавьте немного сахара.

Смузи и коктейли

Ореховое молоко



- » 80 г орехов
- » 20 г семян (подсолнечник и др.)
- » 400 мл фильтрованной воды
- » на ваш вкус: небольшая щепотка соли
- » 1 ч.л. сиропа агавы или 1 сушеный инжир или финик

Положите орехи в миску и налейте воды так, чтобы ее уровень был выше орехов на 2-3 сантиметра, и оставьте на ночь.

Слейте воду и ополосните орехи утром.

Положите орехи, семена и воду в чашу для смузи и перемешайте ингредиенты, используя **программу 7** (Ореховое молоко).

СОВЕТ: вы можете подчеркнуть вкус небольшим количеством соли и / или путем добавления сиропа или сухофруктов.

Виноградный сок



- » 600 г винограда без косточек
- » 200 мл фильтрованной воды

Снимите ягоды винограда с веточек и вымойте.

Измельчите виноград с добавлением воды в чаше для смузи, используя **программу 6** (Виноградный сок).

СОВЕТ: для более яркого вкуса предварительно охладите сок.

Смузи из свеклы и моркови



- » **1 средняя свекла**
- » **2 свежие моркови**
- » **½ огурца или 1 яблоко**
- » **200 мл фильтрованной воды**

Вымойте свеклу, очистите и нарежьте ее на кусочки.

Очистите морковь и порежьте её кубиками.

Сочетание 1: добавьте половину вымытого огурца.

Сочетание 2: добавьте 1 очищенное и нарезанное яблоко.

Положите все ингредиенты в чашу для смузи, добавьте воду и перемешайте содержимое, используя **программу 2** (Фруктовые и овощные соки).

Подавайте в креманках, украшенных кусочками овощей.





Супы

Суп из брокколи



- » 400 г брокколи
- » 1 картофель
- » 2 зубчика чеснока
- » 100 мл сливок
- » 600 мл фильтрованной воды
- » соль, перец
- » для украшения: сметана и гренки

Очистите чеснок и картофель, нарежьте картофель кусочками.

Вымойте брокколи и разделите на части. Очистите стебель и также разрежьте его на части.

Положите все ингредиенты в чашу.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Украсьте суп сметаной и гренками.

СОВЕТ: вы можете заменить сливки сливочным сыром и молоком.

Чесночный крем-суп



- » ½ чеснока (около 6 зубчиков)
- » 250 г картофеля
- » 20 г сливочного масла
- » 100 мл сливок
- » 600 мл фильтрованной воды
- » соль, перец
- » свежая зелень: петрушка, базилик и др.

Очистите и вымойте чеснок и картофель. Порежьте картофель на кусочки.

Поместите все ингредиенты, кроме зелени, в чашу блендера и готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Украсьте суп в тарелках свежей зеленью.

СОВЕТ: идеально сочетается с гренками.

Супы

Куриный крем-суп с сыром



- » 100 г филе куриной грудки
- » 1 средняя картофелина
- » 1 средняя морковь
- » ¼ лука-порея (или 1 зеленый лук)
- » 1 зубчик чеснока
- » 150 г сливочного сыра
- » 700 мл фильтрованной воды / бульона
- » соль, перец
- » свежая зелень

Почистите, помойте и нарежьте овощи на кусочки.

Промойте куриное филе и нарежьте его кубиками.

Поместите все ингредиенты, кроме зелени, в чашу.

Готовьте, используя **программу 2** (Соус / суп-пюре).

Можно украсить тарелку с супом зеленью.

Рыбный крем-суп



- » 200 г рыбного филе
- » 1 морковь
- » 1/8 сельдерея
- » 1 луковица
- » 20 г сливочного масла
- » 1 ст. л. лимонного сока
- » соль, перец
- » щепотка мускатного ореха
- » 600 мл фильтрованной воды
- » 100 мл молока или сливок
- » для украшения: поджаренные гренки

Почистите, помойте и нарежьте овощи на кусочки.

Филе рыбы нарежьте кубиками.

Поместите все ингредиенты в чашу.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Подавайте суп с гренками.

Томатный суп



- » 500 г помидоров (свежих или консервированных)
- » 1 картофелина
- » 1 ст. л. масла
- » 1 ст. л. сахара
- » соль, перец
- » щепотка тимьяна
- » 700 мл фильтрованной воды / бульона
- » для украшения: зелень, тертый сыр или сметана (по желанию)

Помойте свежие помидоры и порежьте их пополам. Вам не обязательно их чистить. Вы также можете использовать очищенные консервированные помидоры.

Поместите все ингредиенты в чашу.

Выберите для приготовления **программу 1 (Супы)** и готовьте в течение 18 минут.

Можно украсить тарелку с супом зеленью, добавить ложку сметаны или тертый сыр.

СОВЕТ: суп получится еще вкуснее, если в него добавить немного сливок.



Летний холодный борщ



- » 4 средних свеклы
- » 2 картофелины
- » 2 зубчика чеснока
- » 50 мл сметаны
- » 650 мл фильтрованной воды
- » соль
- » 1 ч. л. сахара
- » лимонный сок
- » для украшения: сметана, 2 яйца, огурец, зеленый лук и зелень

Вымойте и почистите свеклу, картофель и чеснок. Порежьте их кубиками.

Поместите ингредиенты в чашу, добавьте сметану, воду и соль.

Используйте для приготовления **программу 1** (Супы) и готовьте в течение 18 минут.

Отставьте чашу с супом, чтобы он остыл на несколько часов.

После того, как суп остыл, добавьте сахар, лимонный сок или рубленый укроп.

Перед подачей супа на стол отварите 2 яйца. Очистите и порежьте их на четыре части.

Нарежьте огурец на длинные тонкие ломтики и мелко нарежьте лук.

Подавайте суп холодным, добавьте чайную ложку сметаны, две четвертинки яйца, ломтики огурца, кусочки лука и зелень. Подавайте суп с ржаным хлебом.

Гаспачо



- » **600 г помидоров (желательно, охлажденных)**
- » **200 мл томатного соуса**
- » **1 зубчик чеснока**
- » **немного базилика**
- » **соль, перец, табаско**
- » **1 огурец**
- » **1 стебель сельдерея**
- » **1 зеленый лук**
- » **оливковое масло**

Помойте и порежьте огурец, сельдерея и зеленый лук на кубики и отложите в сторону.

Очистите помидоры, чеснок и базилик и порежьте на кусочки.

Поместите ингредиенты в чашу, добавьте томатный соус, соль, перец и несколько капель табаско. Используйте **программу смешивания** в режиме холодного приготовления (скорость 5-6).

Разлейте суп по тарелкам, сбрызните оливковым маслом и украсьте дольками огурца, сельдереем и луком.

СОВЕТ: в зависимости от ваших вкусовых предпочтений, сельдерея можно заменить красным перцем.

Морковный крем-суп с имбирем



- » **650 г моркови**
- » **10 г имбиря**
- » **1 зубчик чеснока**
- » **550 мл фильтрованной воды / бульона**
- » **150 мл сливок**
- » **1 ст. л. оливкового масла**
- » **соль, перец**
- » **свежая зелень**

Почистите и положите морковь, имбирь и чеснок в чашу. Добавьте воду, сливки, масло и специи.

Используйте **программу 1 (Супы)** и готовьте в течение 18 минут.

Перед подачей украсьте суп свежей зеленью и сбрызните оливковым маслом.

СОВЕТ: вы можете заменить сливки кокосовым молоком. Вместо имбиря вы можете использовать различные острые специи, такие как куркума, карри или перец чили.

Супы

Кукурузная похлебка



- » 500 г консервированной (или замороженной) кукурузы
- » 600 мл фильтрованной воды / бульона
- » 100 мл сливок
- » соль, перец
- » щепотка мускатного ореха
- » для украшения: сладкие кукурузные зерна, зелень, куркума и оливковое масло

Поместите кукурузу, воду и сливки в чашу.

Добавьте соль, перец и немного мускатного ореха.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Перед подачей украсьте суп сладкой кукурузой, свежей зеленью и сбрызните оливковым маслом.

СОВЕТ: сливки можно заменить на кокосовое молоко.

Суп из цуккини



- » 1 цуккини (около 400 г)
- » 1 средняя луковица
- » 2 зубчика чеснока
- » 50 г сливочного сыра
- » 50 мл сливок
- » 700 мл фильтрованной воды
- » соль, перец
- » свежая зелень: петрушка, сельдерей и др.

Вымойте цуккини и порежьте на кубики.

Положите все ингредиенты, кроме зелени, в чашу для приготовления.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Украсьте суп свежей зеленью.



Крем-суп из сладкого картофеля



- » 600 г сладкого картофеля (500 г очищенного картофеля)
- » 1 маленькая морковь
- » 1 маленькая луковица
- » соль, перец
- » щепотка чили
- » щепотка тмина
- » 2 ст. л. оливкового масла
- » 700 мл фильтрованной воды / бульона
- » для украшения: зелень и гренки

Очистите овощи и порежьте их на кусочки.

Положите ингредиенты, кроме тех, что будете использовать для украшения, в чашу для горячего приготовления.

Используйте специи с осторожностью и готовьте, используя программу 1 (Супы), в течение 18 минут.

В конце приправьте суп и украсьте тарелку свежей зеленью. Подавайте суп с гренками.



Суп с брюссельской капустой



- » **400 г промытой брюссельской капусты**
- » **2 зубчика чеснока**
- » **700 мл очищенной воды**
- » **½ ч.л. соли (овощная или с травами), перец**
- » **кусочек сливочного масла**

Положите все ингредиенты, кроме сливочного масла, в чашу блендера и готовьте на **программе 1** (Суп) в течение 18 минут. Для улучшения вкуса, добавьте позже кусочек сливочного масла, ложку сливок или немного оливкового масла.

Суп из чечевицы



- » **120 г коричневой чечевицы**
- » **¼ лука-порея (или 1 зеленый лук)**
- » **1 свежий помидор**
- » **2 зубчика чеснока**
- » **1 ч. л. лимонного сока**
- » **700 мл фильтрованной воды**
- » **соль, перец**
- » **свежая зелень**

Замочите чечевицу на 10 мин, а затем тщательно промойте ее.

Очистите, вымойте и порежьте овощи.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Подавайте суп со свежей зеленью.

Супы

Тыквенный суп



- » 600 г тыквы Хоккайдо
- » 1 луковица
- » 3 зубчика чеснока
- » 3 ст. л. масла
- » 700 мл фильтрованной воды / бульона
- » соль, перец
- » щепотка чили
- » для украшения: жареные тыквенные семечки и сметана

Помойте, порежьте тыкву, очистите от семян.

Почистите и порежьте лук и чеснок.

Поместите все ингредиенты в чашу.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Украсьте суп в тарелке жареными тыквенными семечками и положите немного сметаны.

Крем-суп из шпината



- » 450 г замороженного или свежего шпината
- » 1 зеленый лук
- » 4 зубчика чеснока
- » 1 картофелина
- » 1 ст. л. масла
- » 500 мл фильтрованной воды / бульона
- » 200 мл сливок
- » соль, перец
- » для украшения: сметана, сыр фета, тертый Эдам или Гауда

Разморозьте шпинат.

Если вы используете свежие листья шпината, промойте их.

Очистите лук, чеснок, картофель и нарежьте их.

Поместите все ингредиенты в чашу.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут.

Подавайте суп с хлебными гренками и тертым сыром или ложкой сметаны.





Основные блюда

Грибной соус для превосходной курочки с рисом



- » 250 г свежих шампиньонов
- » горсть сушеных грибов
- » 250 мл фильтрованной воды
- » 200 мл молока или сливок
- » 20 г сливочного масла
- » обычная мука или крахмал (обычно 1-2 ч. л. в зависимости от желаемой густоты соуса)
- » соль
- » чайная ложка лимонного сока

Очистите шампиньоны и порежьте на небольшие кусочки.

Поместите все ингредиенты в чашу для приготовления.

Готовьте, используя **программу 2** (Соусы/крем-суп), в течение 31 минуты. Вы можете выключить ArtMix Pro даже раньше, если соус будет готов (он закипит, и вы сможете попробовать на вкус через отверстие в крышке).

Вы можете подавать его с курицей-гриль и рисом.

Омлет с зеленью



- » 50 г сыра (Эмменталь или Эдам)
- » горсть свежей зелени
- » 6 свежих яиц
- » 2 ч. л. воды
- » соль, перец
- » масло

Нарежьте сыр кубиками.

Измельчите все ингредиенты в чаше. Используйте **программу смешивания** для холодного приготовления (скорость 5-6).

Вылейте яичную смесь в смазанную маслом сковороду, нагретую на среднем огне.

Проткните омлет в нескольких местах вилкой и переверните, чтобы приготовился с двух сторон.

Вы можете растопить кусочки сыра, накрыв сковороду крышкой на некоторое время.

Подавайте омлет с овощами и выпечкой.

Основные блюда

Фалафель - жареные шарики нута



- » 250 г замоченного нута (или консервированного нута)
- » 2 луковицы
- » 4 зубчика чеснока
- » соль, перец, щепотка чили
- » 1 ст. л. молотого римского тмина
- » щепотка сушеного кориандра
- » пучок свежей петрушки
- » 2 ч. л. обычной муки или крахмала
- » масло для жарки

Замочите нут на ночь. Слейте воду.

Очистите лук и порежьте его кольцами. Очистите чеснок.

Положите их в чашу для приготовления, добавьте специи, порезанную зелень и муку / крахмал.

Закройте чашу крышкой и открутите закрывающий колпачок на крышке.

Запустите **программу смешивания** (скорость 6) и добавьте нут через отверстие в крышке.

Если ингредиенты плохо измельчаются, выключите прибор, нажав кнопку START / STOP, откройте чашу, перемешайте все с помощью силиконовой лопатки и снова включите **программу смешивания**.

Положите готовую смесь в миску и оставьте в холодильнике на 20 минут.

Плотно сформируйте шарики и положите их вплотную друг к другу.

Обжарьте шарики в масле, а затем промокните салфеткой.

Подавайте шарики на тортिलе, лаваше или арабском хлебе. Также подойдет для кускуса и салата.

Мясные фрикадельки с беконом



- » 250-300 г мяса (говядина, свинина и т. д.)
- » 1 маленькая луковица
- » 1 яйцо
- » соль, перец
- » специи на ваш выбор (майоран, куркума, молотый кориандр и т. д.)
- » 1 ст. л. панировочных сухарей
- » 100 г бекона

Промойте мясо, высушите и нарежьте кубиками. Отложите в сторону.

Разрежьте бекон на полоски и отложите на тарелку; они понадобятся позже.

Положите очищенный лук, нарезанный на четвертинки, яйцо, специи и ложку панировочных сухарей в чашу для приготовления пищи.

Закройте чашу крышкой и открутите закрывающий колпачок на крышке.

Запустите **программу смешивания** (скорость 6) и добавьте кубики мяса.

Если ингредиенты плохо измельчаются, выключите прибор, нажав кнопку START / STOP, откройте чашу, перемешайте все с помощью силиконовой лопатки и снова включите **программу смешивания**.

Положите приготовленную смесь в миску и смешайте с беконом.

Сформируйте фрикадельки и пожарьте их на сковороде. Подавайте с картофелем, зеленым луком и вашей любимой заправкой.





Польский соус для пельменей с мясом



- » 150 г корнеплодов (морковь, сельдерей, петрушка)
- » 1 луковица
- » 20 г сливочного масла
- » 50 г сахара
- » сок 1 лимона
- » 30 г тертого имбирного пряника
- » 50 г сливового джема
- » 1 ст. л. томатного соуса
- » горсть сушеной клюквы
- » обычная мука или крахмал (обычно 1-2 ч. л. в зависимости от желаемой степени густоты соуса)
- » 400 мл фильтрованной воды / бульона

Очистите, вымойте и нарежьте овощи.

Поместите все ингредиенты в чашу и готовьте, используя **программу 2** (Соусы), в течение 31 минуты. Вы можете выключить ArtMix Pro даже раньше, если соус будет готов (он закипит, и вы сможете попробовать на вкус через отверстие в крышке).

Польский соус идеально подходит для приготовления мяса. Пельмени / вареники можно подавать как гарнир.

Украсьте тарелку ломтиком лимона с клюквенным джемом или сливовым вареньем.

СОВЕТ: вы можете посыпать соус рубленым миндалем.

Сырный соус для пасты - 2 варианта



- » 100 г сыра, например, Эмменталь или Эдам
- » 200 г сливочного сыра
- » 500 мл молока
- » обычная мука или крахмал (обычно 1-2 ч. л. в зависимости от желаемой степени густоты соуса)
- » **рецепт 1:** 1-2 зубчика чеснока и ч. л. сушеного орегано
- » **рецепт 2:** щепотка мускатного ореха
- » соль по вкусу
- » свежий базилик для украшения

Нарежьте сыр кубиками.

Поместите все ингредиенты в чашу.

Готовьте, используя **программу 2** (Соусы). Соусы готовятся в течение 31 минуты по умолчанию. Если вы хотите завершить приготовление быстрее, нажмите кнопку START / STOP. Рекомендуемое время для этого соуса составляет около 15-20 минут.

Добавьте соль по вкусу в конце, так как сыр уже делает блюдо соленым.

Подавайте с пастой или другим любимым гарниром.

Украсьте листьями базилика.



Детское питание

Пюре из брокколи с картошкой



- » 200 г картофеля
- » 200 г брокколи
- » 80 мл фильтрованной воды
- » молоко / масло по вкусу для достижения нужной консистенции

Очистите, вымойте и нарежьте картофель и брокколи. Поместите все твердые ингредиенты и воду в чашу.

Готовьте, используя **программу 3** (Каша), в течение 22 минут.

Рекомендуемое время приготовления составляет около 15 мин. Выключите прибор, нажав кнопку START / STOP.

В конце добавьте по необходимости молоко или масло.

Овощное пюре с мясом



- » 200 г свежей моркови
- » 100 г цуккини
- » 100 г тыквы Хоккайдо
- » 50 г мяса (курица, индейка и т. д.)
- » 50 мл фильтрованной воды
- » молоко / масло по вкусу для достижения нужной консистенции

Очистите, вымойте и нарежьте овощи.

Промойте мясо и нарежьте его кубиками.

Поместите все твердые ингредиенты и воду в чашу.

Готовьте, используя **программу 3** (Каша), и готовьте в течение 22 минут.

Мясо должно тщательно приготовиться.

В конце добавьте по необходимости молоко или масло.

Детское питание

Детский суп из цветной капусты с картошкой



- » 200 г цветной капусты
- » 100 г картофеля
- » 125 мл фильтрованной воды
- » 125 мл молока (подходит для детей)

Вымойте цветную капусту и разделите ее на соцветия.

Очистите, вымойте и нарежьте картофель.

Поместите овощи с водой и молоком в чашу.

Готовьте, используя **программу 1** (Супы), в течение 18 минут (установлено по умолчанию).

Вы можете выключить ArtMix Pro раньше, когда суп будет готов.

Питательное фруктовое пюре



- » 250 г клубники
- » 1 яблоко
- » 2 банана
- » 2 ст. л. фильтрованной воды

Очистите клубнику от листиков и промойте.

Разрежьте яблоко на четвертинки и удалите сердцевину (можно очистить от кожицы).

Поместите клубнику, яблоко и воду в чашу и готовьте, используя **программу 6** (Детское питание), в течение 7-10 минут.

Рекомендация: как только появятся пузырьки, прекратите готовить, нажав кнопку START / STOP.

Дайте смеси немного остыть и добавьте бананы. Смешайте вместе, используя **программу смешивания** для холодного приготовления (скорость 5-6).

Разлейте пюре по стеклянным емкостям и закройте крышкой. В идеале, положите пюре в емкость VacSy и храните в холодильнике.

Если это невозможно, стерилизуйте стеклянные емкости,грузив их в горячую воду, под крышкой около 10 минут.

СОВЕТ: всегда выбирайте качественные ингредиенты для приготовления питательных пюре, в зависимости от возраста вашего ребенка. Пюре может быть приготовлено из разных фруктов:

- горячее (в чаше для приготовления пищи, используя **программу 6** - Детское питание)
- для детей старшего возраста, также холодное (в обеих чашах, используя **программу смешивания**).





Торты, выпечка

Фруктовый хлеб



- » **250 г муки грубого помола**
- » **1 пачка разрыхлителя**
- » **150 г сахара**
- » **120 мл масла или 120 г размягченного масла**
- » **80 мл молока**
- » **3 яйца**
- » **горстка грецких орехов**
- » **3 банана или 3 сладких апельсина или 1/3 ананаса (3 варианта)**
- » **50 г качественного черного шоколада**
- » **сливочное масло и мука для выпечки**

Разогрейте духовку до 180 °С.

Положите все ингредиенты, кроме шоколада, в чашу.

Готовьте их на режиме холодного приготовления, используя **программу смешивания** (скорость 6).

При необходимости выключите ArtMix Pro с помощью кнопки START/STOP, снимите ингредиенты со стенок чаши и перемешайте еще раз.

Проверьте консистенцию теста и, если оно слишком жидкое, добавьте немного муки, а если оно густое, добавьте немного молока и перемешайте. Вылейте смесь в подготовленную форму. Положите кусочки шоколада в тесто.

Выпекайте фруктовый хлеб в предварительно разогретой духовке в течение 60-70 минут. Проверьте, хорошо ли пропекся хлеб, вставив зубочистку, которая должна оставаться сухой после того, как она была удалена из теста. Выньте запеченный хлеб из формы и дайте ему остыть. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Торты, выпечка

Торт на кефире



- » 300 г муки *грубого помола*
- » 1 пачка *разрыхлителя*
- » 250 г *сахарного песка*
- » 500 мл *кефира*
- » 4 ст. л. *масла*
- » 2 *яйца*
- » 2 ст. л. *качественного какао*
- » *масло для смазывания и мука для приготовления в противне меньшего размера*

Поместите все ингредиенты в чашу и готовьте в режиме холодного приготовления, используя **программу смешивания** (скорость 5).

Вылейте смесь в противень для выпечки и выпекайте в подогретой духовке в течение 30-40 минут. Проверьте, хорошо ли пропекся торт, вставив зубочистку, которая должна оставаться сухой после того, как она была удалена из теста.

Перед подачей украсьте торт растопленным шоколадом.

Творожный пирог



- » 250 г муки *грубого помола*
- » 1 пачка *разрыхлителя*
- » 200 г *сахара*
- » 250 г *творога*
- » 120 мл *масла*
- » 4 *яйца*
- » *масло для смазывания и мука для приготовления пирога*

Разогрейте духовку до 200 °С.

Поместите все ингредиенты в чашу и готовьте их на режиме холодного приготовления, используя **программу смешивания** (скорость 6).

Тесто должно быть густым, но все еще текучим.

Вылейте тесто в подготовленную форму и выпекайте в течение первых 10 минут при 200 °С, затем при 170 °С в течение 30 минут.

СОВЕТ: вы можете положить в тесто изюм, предварительно пропитанный ромом.



FELIX ZEPTER® HANDMADE
KUTELNICKÝ
KUTELNICKÝ



Спреды, соусы, джемы (компоты)

Спред из свеклы



- » 250 г вареной или запеченной свеклы
- » 50 г грецких орехов
- » 3 зубчика чеснока
- » 50 г балканского сыра
- » 2 ст. л. майонеза или йогурта
- » соль, перец

Термически обработанную красную свеклу нарежьте на кусочки. Поместите все ингредиенты в чашу и смешайте, используя **программу смешивания** (скорость 5). Спред идеально подходит для багетов, бутербродов или канапе.

СОВЕТ: другой вариант этого вкусного спреда состоит из свеклы, красного лука, творога, соли и перца.

Спред из авокадо (соус)



- » 1 средний или 2 небольших авокадо
- » 4 зубчика чеснока
- » 100 мл сметаны (или сливочного йогурта, можно с небольшим добавлением майонеза)
- » лимонный сок
- » соль, перец
- » несколько помидоров черри по вкусу

Разрежьте спелый авокадо и удалите косточку.

Отделите мякоть авокадо и сразу же добавьте лимонный сок.

Добавьте чеснок, сливки, перец и соль в чашу.

Установите **программу смешивания** (скорость 5).

Открутите закрывающий колпачок на крышке и поместите авокадо в чашу.

Вы можете добавить помидоры, если хотите, без сердцевины.

СОВЕТ 1: вместо помидоров вы можете сделать более острый вариант, добавив чайную ложку дижонской горчицы.

СОВЕТ 2: если вы используете больше сливок, вы получите соус, который отлично подходит для салатов или лаваша.

Среды, соусы, джемы (компоты)

Творожный спред в 2 вариациях



- » 250 г творога средней жирности
- » 1-2 столовые ложки майонеза

Вариант 1: с хреном и острой колбасой

- » 30 г свежего хрена
- » 50-70 г острой колбасы

Вариант 2: с чесноком

- » 3-4 зубчика чеснока

Вариант 1: порежьте колбасу на кусочки. Очистите хрен, порежьте его на кусочки или, если он тяжело режется, поместите его в чашу и измельчите, используя **программу смешивания** (скорость 7).

Добавьте другие ингредиенты и смешайте, используя **программу смешивания** (скорость 5).

Вариант 2: поместите все ингредиенты в чашу для приготовления и смешайте используя **программу смешивания** (скорость 5).

Среды отлично подходят для багетов, бутербродов или канапе.

Лосось с творожным сыром



- » 200 г рыбы (жареный или копченый лосось, приготовленная треска, сельдь и т. д.)
- » 200 г творога
- » 50 г сметаны
- » 1 ч. л. лимонного сока
- » поваренная соль
- » для украшения: горсть свежей зелени

Удалите из рыбы кости и очистите от кожи.

Поместите все ингредиенты в чашу и перемешайте, используя **программу смешивания** (скорость 5).

Украсьте спред свежей зеленью.

СОВЕТ: вы также можете положить нарезанное вареное яйцо или кусочек кислого яблока в спред.





Спреды, соусы, джемы (компоты)

Кисло-сладкий соус



- » 150 г слив или 1 спелый красный перец
- » 20-40 г сахара
- » 10 г крахмала
- » 150-200 мл фильтрованной воды
- » 100 мл оливкового масла
- » соевый соус и уксус по вкусу
- » по желанию 1 зубчик чеснока
- » поваренная соль

Очистите сливы от косточек (нарежьте перец на кусочки).

Поместите все ингредиенты в чашу и перемешайте, используя **программу смешивания** (скорость 5 или 6).

Затем готовьте, используя **программу 3** (Каша), в течение 15 минут. Кисло-сладкий соус прекрасно дополняет мясо на гриле.

Домашнее песто



- » 50 г сыра пармезан
- » 30 г кедровых (или грецких) орехов
- » 2 зубчика чеснока
- » горсть зеленого базилика
- » горсть листьев петрушки (или редиса)
- » 100 мл оливкового масла
- » поваренная соль
- » для украшения: горсть свежей зелени

Нарежьте пармезан на кусочки.

Поместите все ингредиенты в чашу и смешайте их, используя **программу смешивания** (скорость 5-6).

Песто должно иметь кремообразную консистенцию. Идеально подходит не только для пасты, но и для тостов.

Спреды, соусы, джемы (компоты)

Джем из разных фруктов (смородина, персики, черника)



- » 700 г фруктов (вы можете смешать фрукты по вашему выбору)
- » желирующее вещество для варки джема и мармелада в правильной дозировке (см. на упаковке, желфикс, агар-агар и т. д.)
- » 300-400 г сахара (в зависимости от того, насколько сладкие сами ягоды)

Вымойте фрукты, удалите черешки и косточки. Нарежьте ягоды на маленькие кусочки.

Поместите все в чашу и быстро перемешайте, используя **программу смешивания** (скорость 5-6).

Затем готовьте, используя **программу 4** (Джем). Выключите ArtMix Pro через несколько минут. (Время приготовления зависит от жесткости ягод).

Сразу разлейте варенье в стерилизованные банки, плотно закройте и оставьте на некоторое время.

СОВЕТ: вы можете добавить в варенье молотый анис, анис звездчатый и другие традиционные специи.





Среды, соусы, джемы (компоты)

Панировочные сухари



» **Белый хлеб для тостов, булочки**

Нарежьте свежие булочки или хлеб для тостов на кубики и положите в чашу для приготовления. Измельчите на скорости 2 в течение 2-х минут. Смесь можно использовать, например, для панировки венских бифштексов или для рубленого мяса. Она также хорошо загущает соусы, приготовленные из ингредиентов, содержащих много жидкости, таких как, томатный песто.

Арахисовое масло



» **150 г арахиса без кожицы (можно соленого)**

Измельчите 150 г арахиса на скорости 4-5 в течение 2-х минут. При необходимости прервите программу, перемешайте массу в чаше вручную и продолжайте измельчать, пока не добьетесь нужной консистенции.





Десерты

Каша рисовая с изюмом



- » 80 г риса
- » 200 мл фильтрованной воды
- » 60 мл молока
- » 1 ч. л. сиропа (клен и т. д.)
- » 20 г сливочного масла
- » для украшения: сладкая смесь какао (Гранко), мед / сироп, орехи, изюм и другие сухие или свежие фрукты

Поместите необходимое количество риса, добавьте воды и готовьте в чаше — **программа 3** (Каша). Добавьте масло, молоко и сироп за семь минут до окончания приготовления.

подавайте кашу в тарелках сразу же. Посыпьте какао, залейте несколькими каплями меда или сиропа, украсьте орехами, изюмом и другими фруктами.

СОВЕТ: в рисовой каше содержится много крахмала, поэтому сразу же налейте в чашу воду, чтобы ее было легче мыть.

Дрожжевые оладьи с гречневой мукой



- » 100 г обычной муки
- » 50 г гречневой муки
- » щепотка сахара
- » ½ ч. л. соли
- » 1 ч. л. сухих дрожжей
- » 125 мл теплого молока
- » 80 г сметаны
- » 1 яйцо
- » немного масла, чтобы смазать сковороду
- » сливовый джем или домашнее варенье

Смешайте муку, дрожжи, сахар и теплое молоко в чаше, используя **программу смешивания** (скорость 5-6). Дайте постоять несколько минут.

Добавьте сметану, яйца, соль и снова перемешайте в течение 20-30 секунд.

Оставьте тесто в чаше в теплом месте.

Нагрейте слегка смазанную маслом сковороду на среднем огне.

Возьмите тесто ложкой и выложите на дно сковороды. Быстро обжарьте с обеих сторон.

подавайте, намазав домашним или сливовым джемом. Вы также можете добавить сметану.

СОВЕТ: блины также можно подавать солеными. Выложите копченый лосось, каперсы, укроп, сыр, сливки и т. д.

Десерты

Кисель с мороженым (десерт из Прибалтики)



- » 150 г красной смородины
- » 100 г малины
- » 100 г вишни
- » 50 - 70 г сахара
- » 40 г крахмала
- » ванильное мороженое

Уберите стебли с вымытых плодов, удалите косточки из вишни. Поместите ягоды в чашу с сахаром, крахмалом и водой.

Готовьте, используя **программу 2** (Соусы), пока смесь не закипит. Сразу же разлейте кисель в чашки и дайте ему остыть. Смесь загустеет.

Подавайте с ванильным мороженым.

СОВЕТ: ягоды для приготовления киселя также можно заморозить.

Апельсиновое желе



- » 4 апельсина
- » 1 ст. л. сахара
- » ½ ст. л. желатина
- » 250 мл фильтрованной воды


Очистите апельсины и удалите все твердые части и косточки.

Поместите все ингредиенты в чашу и готовьте, используя **программу 2** (Соусы). Выключите ArtMix Pro через несколько минут, как только смесь начнет кипеть.

Сразу же вылейте смесь в предварительно приготовленные емкости, под конец положите в нее несколько кусочков апельсина. Дайте остыть на холоде. Подавать желе охлажденным.

СОВЕТ: украсьте листиком мяты или шариком взбитых сливок. Для взрослых вы можете добавить 50 мл белого рома в желе после приготовления.





Ледяное удовольствие (лесной фруктовый сорбет)



- » 200 г кубиков льда
- » 200 г смеси ежевики, малины, клубники, черники
- » сахар (или мед) на ваш выбор

Очистите ягоды. Поместите все ингредиенты в чашу для смузи и запустите, используя **программу 5** (Измельчение льда).

Поместите смесь в воздухонепроницаемый контейнер (VacSy) и на некоторое время положите в морозильник. Подавайте в чашах.

Клубничное гаспачо



- » **800 г клубники**
- » **50 г сахара**
- » **80 мл яблочного сока**
- » **пучок свежих листьев мяты**
- » **ванильное мороженое**

Вымойте клубнику и удалите черешки.

Готовьте клубнику с сахаром и яблочным соком в чаше (скорость 5).

Вылейте смесь в тарелку, положите шарик ванильного мороженого в центр и украсьте свежей мятой.

Шоколадно-банановый десерт



- » **400 г жирного творога**
- » **4-5 бананов**
- » **какао - 4 ст. л.**
- » **2 ст. л. меда**
- » **100-150 мл молока (сливки)**
- » **для украшения: шоколад и орехи**

Очистите бананы и разделите их на кусочки.

Поместите все ингредиенты в чашу и смешайте их, используя **программу смешивания** (скорость 5).

Подавайте в тарелках, украшенных тертым шоколадом и ореховой крошкой.

Приготовление на пару 



Приготовление блюд на пару (корзинка-пароварка)



Поместите ингредиенты в корзинку - сначала куски мяса, на мясо – нарезанные твердые овощи, сверху - мягкие овощи. Не кладите овощи плотно, в корзинке должно оставаться пространство для прохождения пара или воды. Учитывайте, что некоторые ингредиенты увеличиваются в объеме, в таком случае их количество должно быть уменьшено. Если вы готовите ингредиенты на пару и вода не доходит до дна корзины, приготовление будет медленнее, но продукты сохранят больше питательных веществ. Время указано приблизительно, оно всегда зависит от того или иного продукта, а также от размера и количества. Аккуратно извлеките корзинку после приготовления, взявшись за металлическую ручку с обеих сторон. Если после приготовления корзинка плотно прилегает к чаше, подождите некоторое время, прежде чем вытаскивать ее.

Белый рис



- » **рис**
- » **вода**
- » **соль**

Заполните корзинку рисом на 1/3 (пропаренный рис). Поместите корзинку в чашу и добавьте около 1 л слегка подсоленной воды (она должна быть на 2 см ниже верхнего края корзины). Готовьте в течение 30 минут, используя **программу "Здоровое приготовление"**. Через 30 минут рис готов к подаче в качестве гарнира.

Приготовление на пару

Брокколи на пару



- » **брокколи**
- » **до 1 л очищенной воды**

Заполните 2/3 корзины брокколи. Если вы используете 1 л воды, готовьте около 20 минут на **программе "Здоровое приготовление"**. Если вы используете 0,75 литра воды, готовьте на пару в течение 30 минут на **программе "Здоровое приготовление"**.

Грибной суп с картофелем



- » **1 горсть сушеных грибов**
- » **3 средних картофелины**
- » **2 зубчика чеснока и 1/2 луковицы**
- » **1 морковь**
- » **кусочек сельдерея**
- » **1 столовая ложка сливочного масла**
- » **1 л воды**
- » **1 столовая ложка муки**
- » **соль, перец, майоран**
- » **стебли зелени**

Налейте воду в чашу для горячего приготовления Artmix Pro. Добавьте горсть сушеных грибов, чеснок, нарезанный лук, соль и масло. Очистите овощи и нарежьте их кубиками. Поместите их в корзинку. Поставьте корзинку в ArtMix Pro, установите **программу "Суп"**. Через 20 минут овощи будут готовы (вы можете проверить). Выньте корзинку и оставьте в сторону. Добавьте в суп специи и муку. Быстро перемешайте, а затем готовьте суп еще 5 минут, используя ту же **программу "Суп"**. После выключения добавьте содержимое корзинки и стебли свежей зелени, перемешайте. Суп получится очень вкусным.





Фрикадельки в томатном соусе



Для фрикаделек:

- » говяжий фарш на 2 порции
- » 1 яйцо
- » соль
- » 1/4 луковицы (мелко нарезанной)
- » 2 столовые ложки панировочных сухарей
- » 1 - 2 столовые ложки муки
- » около 1 л воды

Для томатного соуса:

- » соль, перец, щепотка корицы и других приправ
- » 1 банка (около 200 г) томатного пюре и 2 столовые ложки сладкого кетчупа
- » сахар по желанию
- » мука или крахмал для загущения

Если у вас нет фарша, измельчите кусок говядины, бросив кубики мяса на лопасти, вращающиеся на скорости 5 - 6 в чаше ArtMix Pro. Смешайте фарш с другими ингредиентами. Сформируйте твердые небольшие фрикадельки и положите их в корзинку. Налейте воду в чашу Artmix Pro и готовьте фрикадельки, используя программу **"Здоровое приготовление"** в течение 30 минут. Помните, что чем больше фрикадельки, тем больше времени требуется для приготовления. После приготовления попробуйте шарики и уберите корзинку в сторону. Перелейте половину бульона в другую посуду, вы можете использовать его позже для других целей. Приготовьте соус из половины бульона с перечисленными ингредиентами, используя программу **"Соус"**.

Салат из чечевицы



- » **200 г коричневой чечевицы**
- » **около 1 л воды**
- » **ингредиенты, которые вы хотите добавить в салат (свежие овощи, соленья, ветчина, чеснок, соль, масло, майонез или йогурт, листья салата и т.д.)**

Промойте чечевицу и положите ее в корзинку (не более 1/3 корзинки). Залейте воду и готовьте ее в чаше для варки Artmix Pro, используя программу **"Здоровое приготовление"** около 30 минут, но это зависит от сорта чечевицы. Оранжевая чечевица готовится быстрее, черной чечевице требуется больше времени. Попробуйте чечевицу на вкус и, если она полностью готова, переложите ее в чашу для подачи и смешайте с другими ингредиентами салата.

Приготовление на пару

Картофель с корнеплодами



- » **3 картофелины**
- » **1 морковь**
- » **небольшой кусочек сельдерея**
- » **около 1 л воды**

Очистите овощи и нарежьте их небольшими кубиками по 2 см. Положите их в корзинку и поместите ее в чашу для приготовления Artmix Pro. Корзинку рекомендуется заполнять на 2/3. Если вы используете 1 литр воды, готовьте около 35 - 40 минут на **программе "Здоровое приготовление"**. Если вы используете 0,75 л воды, готовьте на пару в течение примерно 45 - 50 минут на **программе "Здоровое приготовление"**. Попробуйте на вкус перед подачей. Каждый вид овощей имеет свое время приготовления. Вы постепенно научитесь регулировать время в зависимости от того, какие овощи у вас есть в наличии.

Натуральный и полезный куриный бульон



- » **4 куриных бедрышка**
- » **соль и специи (черный перец, лавровый лист)**
- » **около 1 л воды**

Положите промытые кусочки курицы и специи в корзинку и поместите ее в ArtMix Pro. Налейте в корзинку слегка подсоленную воду - на 2 см ниже верхнего края корзины. Готовьте в течение 1 часа (60 мин.), используя **программу "Здоровое приготовление"**. После приготовления мясо получится очень нежным. Вы можете использовать его, например, для куриного салата. Куриный бульон получается насыщенным и красивого цвета, его можно использовать сразу или сохранить при помощи VacSy.





 **ARTMIX PRO**

РЕВОЛЮЦИОННОЕ ОТКРЫТИЕ
ДЛЯ ВАШЕЙ КУХНИ