



Manual



BPA
FREE

Perfect
Smoothie

EN	DE	CZ
SK	HU	PL
FR	IT	ES



1 500 W



35 000 rpm



2.5 l



اے جی



WARRANTY

2+2 years extended warranty registration on blender.

Extended warranty registration is carried out by filling out application form on the following address:

www.g21-warranty.com

Within two months from the purchase of the appliance.

Extended warranty does not cover mixing container.

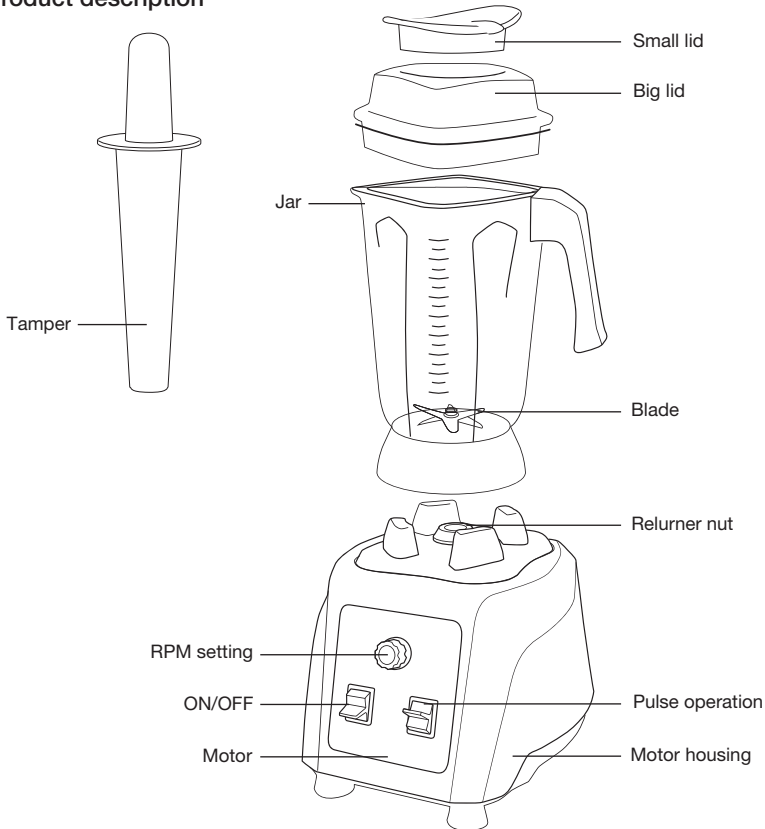




Thank you for purchasing our product.

Before use, please read these instructions carefully. After reading the manual you will be sure that you use the blender safely, comfortably and efficiently and also that you are preventing improper handling.

I. Product description



II. Control panel description:

1. Turning the device ON / OFF - switch the button on the left side of the control panel to the ON position and the appliance is brought into operation. Switch the button to the OFF position to turn the appliance off.
2. Pulse operation - when the right (Pulse) button is switched to the ON position, the RPM (revolutions per minute) will be increased to the maximum speed, regardless of the RPM controller setting.
3. RPM setting – the RPM controller sets the rotation speed of the blender. Always start the blender with LOW RPM speed and then increase the speed turning the regulator toward HIGH.

Before each use of the blender check the following:

- The container must be firmly secured to the blender
- The lid on the container must be securely closed
- The RPM controller must be set to LOW speed

Further instructions:

1. After filling the container with necessary ingredients turn on the blender and gradually increase speed using the RPM controller until you reach the desired speed.
2. For mixing ice or food which requires short-term maximum power, press and hold the PULSE button. When using this function, it is necessary to have both lids well fitted on the container and to hold these lids with your hands to make sure that the impact of moving food will not cause opening of the lid.
3. After completion of mixing, turn off the blender by switching the left button to the OFF position.

Safety warning:

1. Pulse button is intended for breaking up of ice and other foods which require a high RPM rate for a short period of time. Do not turn the appliance on without liquid for longer than 2 minutes as it may result in overheating and burning of the appliance.
2. Do not insert any metal objects such as knives, forks, spoons etc. into the container. When using the tamper, make sure the lid is properly placed on the container.
3. Before cleaning make sure the unit is unplugged from the electrical outlet, and only after that separate the container from the motor unit.
4. Do not wash the blades with bare hands, they are very sharp. Use a brush or cleaning cloth.
5. NEVER immerse the motor unit into water and do not wash it in the dishwasher.
6. Before turning the appliance on, make sure the lid is properly placed on the container. Make sure the container is properly secured to the motor unit.
7. When turning the blender on, we recommend holding the lid of the container with your hands.
8. The appliance cannot be used by persons (including children) with limited physical, sensual or mental abilities or with lack of experience and knowledge, unless they are supervised by an adult.
9. Do not let children use or play with the appliance. When the blender is in use, keep children in a safe distance.
10. When the appliance is not in use, keep it unplugged from the wall outlet.
11. In case of overload of the blender the overload protection switch is activated and the blender turns off. In such case reduce the amount of food in the container by one half and press the red button on the bottom of the blender in order to continue.
12. If the blender malfunctions, unplug it from the wall outlet and wait until the motor temperature drops. If the blender still does not operate normally, contact an authorized service center.
13. If the power cable is damaged, the replacement must be performed by an authorized service center or a qualified person.

The English version of the manual is an exact translation of the original manufacturer's instructions. Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.

RECIPES



Crop milk

Crop milk made of walnuts, cashews, hazelnuts, macadamia nuts, pine nuts or seeds- almonds, sunflower seeds, pumpkin seeds, hemp seeds.

Ingredients:

- 1 cap of nuts ideally soaked for 4-12 hours (milk can be prepared from various nuts- walnuts, cashew, hazelnuts, macadamia nuts, pine nuts or seeds- sunflower seeds, pumpkin seeds or hemp seeds.
- 1 teaspoon of honey or agave syrup, dates syrup, prunes syrup or coconut syrup (not necessary)
- 1 pinch of vanilla bean, cinnamon, half a teaspoon of vanilla extract or other favorite spices (not necessary)
- 1 tea spoon of RAW cocoa (for the preparation of RAW cocoa)
- 2-3 caps of water- if we want thick milk use less water and vice versa

Process:

All the ingredients put into the blender and mix until it is smooth. Then pour into the nylon stocking through a strainer or directly into the nut milk bag and squeeze out all the milk.

Nut milk can also be flavored with cinnamon, nutmeg or other favorite spices.

Nut milk can be kept in a closed bottle or container in a refrigerator for 2-4 days.

Nut milk can be flavored with raw cocoa powder.

Pureed pulp from the nuts can be used to mash or cocktails.

*The main reason for soaking is better digestibility of nuts.

Milk of the poppy

Ingredients:

For preparation approximately 1,2 liter of milk is necessary to use:

- 200 grams of poppy
- 2 litres of water

Process:

Poppy seeds soak for 2-3 hours in warm water, then blend poppy seeds in blender on high speed. Milk of the poppy strain through a fine strainer or cloth bag. If you want to get a finer structure of milk, repeat the process several times.

Smoothie: Green breakfast

- 3 pieces of banana
- 3 dcl of hazelnut milk
- 1 measuring glass -21 grams- chocolate SUNWARRIOR BLEND (Vitalvibe)
- 1 teaspoon of barley
- 1 teaspoon of bee pollen
- 15 pieces of chlorella
- 2 spoons of chia seeds
- 4 leaves of lettuce

Almond- cinnamon smoothie with MACA

- 3 pieces of banana
- 3 dcl of coconut milk
- 4 spoons of chia- mix 2 spoons of chia seeds and 2 do not mix
- 1 teaspoon of cinnamon
- 1 spoon MACA powder

Chocolate – coconut smoothie with dates

- 3 pieces of banana
- 2 pieces of apple
- 2 spoons of coconut oil
- 8 pieces of chocolate beans
- 4 spoons of chia seeds
- 1 spoon of cocoa powder
- 4 pieces of dates
- 1 spoon of MACA
- 1 spoon of LUCUMA

RECIPES



Apple - parsley smoothie with Lucuma

- 5 pieces of apple
- 2dcl of water
- 100 grams of parsley
- 100 grams of lamb's lettuce
- 1 spoon of cinnamon
- 1 spoon of LUCUMA

Spinach smoothie

- 3 pieces of banana
- 400 grams of spinach

Chocolate pudding

- 2 pieces of riped avocados
 - 1 teaspoon of coconut oil
 - 1 teaspoon of cocoa powder
 - 2 spoons of tamarind syrup
- Serve on sliced apple or other fruit.

Garlic spread

- 2 pieces of riped avocados
- 3 cloves of garlic
- Juice of one lemon
- Himalayan salt
- Pepper
- Chives or any other fresh herbs

Strawberry smoothie with Maqui

- 1 cap of strawberries
- 2 spoons of chia seeds
- 50 grams of almonds
- 1 spoon of MAQUI
- 4 pieces of dates

Chia yoghurt:

- 3 dcl of coconut milk
- 4 spoons of chia seeds
- To make the taste better you can use for example palm or tamarind syrup, goji, mulberries, raw cocoa powder, cinnamon or several kinds of fruit.

Banana ice cream

- 3 pieces of banana
- To taste: cinnamon, raw cocoa beans, vanilla, agave syrup

Process:

Banana cut into slices and put into the freezer for 1-2 hours. After the freezing put bananas into a blender and add a little bit of water. Mix until you get creamy banana ice cream. If you want to get creamier texture of ice cream you can add cashew nuts and mix it together.

Technical parameters:



Rated voltage: 220-240 V~

Frequency: 50 Hz

Power: 1 500 W

Max. speed: 35 000 RPM

Jar capacity: 2,5 l

The recipes were developed in cooperation with www.centrumzdravibro.cz, unique and comprehensive measurement of the overall state of organism, consulting, health information and seminars, courses and RAW food school.

DE

GARANTIE

Registrierung verlängerter Garantie 2+2 Jahre für den Mixerkörper.

Die Registrierung verlängerter Garantie erfolgt durch die Ausfüllung des Formblatts unter:

www.g21-warranty.com

Füllen Sie das Formblatt bis 2 Monate ab dem Kauf des Geräts.

Die verlängerte Garantie bezieht sich nicht auf den Mixbehälter.

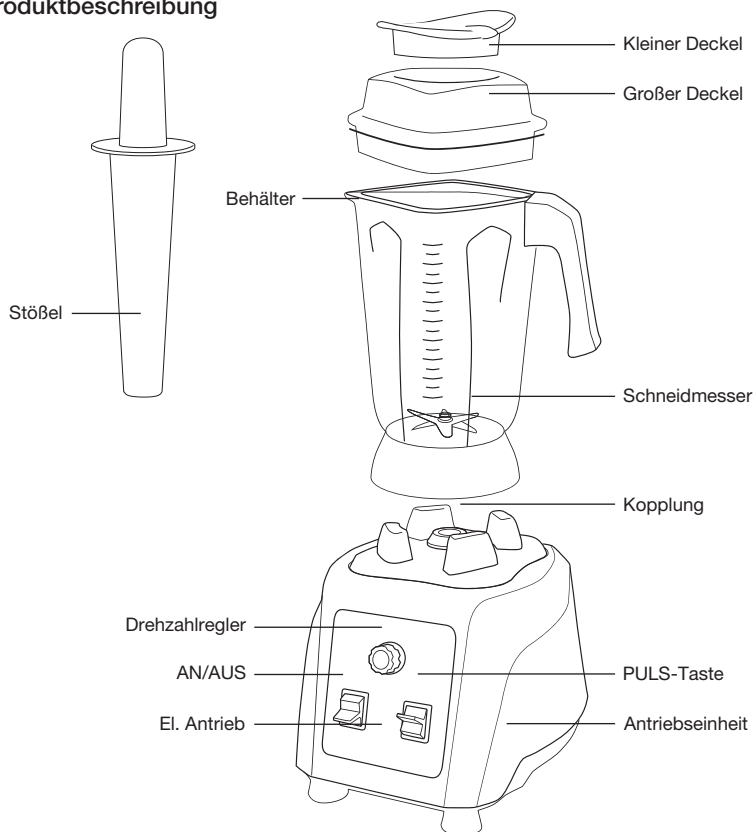


DE

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Nach der Lektüre des Handbuchs werden Sie in der Lage sein, den Standmixer sicher, bequem und effizient zu benutzen und auch dessen unsachgemäße Handhabung vermeiden können.

I. Produktbeschreibung



Beschreibung des Bedienfelds :

1. Das Gerät EIN / AUS schalten - schalten Sie die Taste auf der linken Seite des Bedienfelds auf die Position EIN um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Schalten Sie den Knopf auf die Position AUS, um das Gerät auszuschalten.
2. Pulsbetrieb - wenn die rechte Taste (PULS), in die EIN-Position geschaltet wird, wird die Drehzahl (Umdrehungen pro Minute) auf die maximale Geschwindigkeit erhöht, unabhängig von der Einstellung des Drehzahlreglers.
3. Drehzahleinstellung - der Drehzahlregler steuert die Drehzahl des Mixers. Starten Sie den Mixer stets mit niedriger Drehzahl in Stellung NIEDRIG und erhöhen Sie die Geschwindigkeit durch das Drehen des Reglers in Richtung HOCH.

Überprüfen Sie vor jedem Einsatz des Mixers folgendes:

- Der Behälter ist fest mit dem Mixer verbunden
- Der Deckel muss den Behälter fest verschließen
- Der Drehzahlregler muss auf niedrige Geschwindigkeit eingestellt sein

Weitere Hinweise:

1. Nach dem Befüllung des Behälters mit den gewünschten Zutaten schalten Sie den Mixer ein und erhöhen Sie nach und nach die Geschwindigkeit mit dem Drehzahlregler, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeit erreichen.
2. Zum Mixen von Eis oder Lebensmitteln, bei dem die kurzfristige Maximalleistung erforderlich ist, drücken und halten Sie die PULS-Taste. Wenn Sie diese Funktion verwenden, ist es notwendig, dass beide Deckel den Behälter fest verschließen und dass Sie diese Deckel gut mit den Händen festhalten, damit sichergestellt ist, dass der Inhalt in Folge der starken Einwirkung der rotierenden Messer die Deckel nicht herausschlagen kann.
3. Nach Beendigung des Mixvorgangs, schalten Sie den Mixer aus, indem Sie den linken Knopf, in die AUS Position bringen.

Sicherheitswarnung:

1. Impulstaste ist dazu bestimmt, Eis und anderen Erzeugnisse zu zerkleinern, die für eine kurze Zeit eine hohe Drehgeschwindigkeit erfordern. Schalten Sie das Gerät nicht ohne Inhalt länger als 2 Minuten ein, es kann zu Überhitzung und zum Durchbrennen des Gerätes führen.
2. Stecken Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel usw. in den Behälter. Bei Verwendung des Stampfers, stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig auf dem Behälter sitzt.
3. Vor der Reinigung sollte das Gerät aus der Steckdose gezogen und so vom Netz getrennt wird, und erst danach der Behälter von der Motoreinheit getrennt werden.
4. Waschen Sie die Messer nicht mit bloßen Händen, sie sind sehr scharf. Benutzen Sie dazu eine Bürste oder ein Reinigungstuch.
5. Die Motoreinheit darf NICHT in Wasser getaucht werden und darf NICHT in der Spülmaschine gewaschen werden.
6. Vor dem Einschalten des Gerätes stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig auf dem Behälter sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt auf der Motoreinheit befestigt ist.
7. Wir empfehlen beim Einschalten des Mixers, den Deckel des Behälters zumindest mit einer Hand festzuhalten.
8. Das Gerät darf nicht bedient werden von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
9. Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern bedienen oder das sie damit herumspielen. Wenn der Mixer in Gebrauch ist, halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
10. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie es ausgesteckt ab.
11. Bei Überlastung des Mixers wird der Überlastschutzschalter aktiviert und der Mixer schaltet sich aus. In diesem Fall reduzieren Sie die Menge des Behälterinhaltes um die Hälfte, und drücken Sie die rote Taste auf der Unterseite des Mixers, um fortzufahren.
12. Wenn der Mixer Störungen aufweist, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und warten bis die Motortemperatur gesunken ist. Wenn der Mixer dennoch nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center.
13. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss der Ersatz durch ein autorisiertes Service-Center oder von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers.

Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.

REZEPTE



Nuss-Milch

Nuss-Milch besteht aus Walnüssen, Cashew-Kernen, Haselnüssen, Macadamia-Nüssen, Pinienkernen oder Samen, Mandeln, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Hanf Samen.

Zutaten:

- 1 Tasse Nüsse idealerweise für 4-12 Stunden eingeweicht (Milch kann aus verschiedenen Nüssen, Walnüssen, Cashew-Kernen, Haselnüssen, Macadamia-Nüssen, Pinienkernen oder Samen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskernen oder Hanfsamen hergestellt werden.)
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft, Dattel-, Pflaumen- oder Kokossirup (nicht notwendig)
- 1 Messerspitze Vanilleschote, Zimt, ein halber Teelöffel Vanille-Extrakt oder andere Lieblingsgewürze (nicht erforderlich)
- 1 Teelöffel Kakaopulver (hergestellt aus rohen Kakaobohnen)
- 2-3 Tassen Wasser - wenn wir wollen, Dickmilch und dafür weniger Wasser und umgekehrt

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixer geben und mixen bis es glatt ist. Dann gießen Sie die Mischung in einen Nylonstrumpf, in ein feines Sieb oder direkt in einen Nussmilchbeutel und pressen die ganze Milch heraus.

Die Nuss-Milch kann auch mit Zimt, Muskat oder andere Lieblings-Gewürze aromatisiert werden.

Die Nuss-Milch kann in einer geschlossenen Flasche oder einem Behälter für 2-4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Nuss-Milch kann auch mit rohen Kakaopulver aromatisiert werden.

Pürierte und ausgepresste Nüsse können zum Mischen oder für Cocktails verwendet werden.

*Der Hauptgrund für das Einweichen ist die bessere Verdaulichkeit von Nüssen.

Mohn-Milch

Zutaten:

Für die Herstellung sind etwa 1,2 Liter Milch notwendig:

- 200 g Mohnsamen
- 2 l Wasser

Zubereitung:

Die Mohnsamen für 2-3 Stunden im warmen Wasser einweichen, dann werden die Mohnsamen bei hoher Geschwindigkeit gemixt. Die Mohnmilch durch ein feines Sieb oder Tuch auspressen. Wenn Sie eine feinere Struktur der Milch erhalten möchten, wiederholen Sie den Vorgang mehrmals hintereinander.jeme vicekrát.

Mandel-Zimt-Smoothie mit MACA

- 3 Bananen
- 30 ml Kokosmilch
- 4 EL Chia- 2 EL Chia-Samen zum mixen und 2 EL pur
- 1 TL Zimt
- 1 EL MACA Pulver

Smoothie: Grünes Frühstück

- 3 Bananen
- 30 ml Haselnussmilch
- 1 Messbecher - 21 g Schokolade Sunwarrior Blend (Vitalvibe)
- 1 TL Gerste
- 1 TL Bienenpollen
- 15 Stück Chlorella-Algen
- 2 EL Chia-Samen
- 4 Kopfsalatblätter

Schokolade-Kokos- Smoothie mit Datteln

- 3 Stück Bananen
- 2 Stück Apfel
- 2 EL Kokosöl
- 8 Stück Schokolinsen
- 4 EL Chia-Samen
- 1 EL Kakaopulver
- 4 Stück von Datteln
- 1 TL MACA
- 1 TL LUCUMA

REZEPTE



Apfel-Petersilie- Smoothie mit Lucuma

- 5 Äpfel
- 20 ml Wasser
- 100 g Petersilie
- 100 g Feldsalat
- 1 TL Zimt
- 2 EL Chia-Samen
- 1 TL LUCUMA

Spinat Smoothie

- 3 Bananen
- 400 g Spinat

Schokoladenpudding

- 2 Stück geschälte Avocados
- 1 TL Kokosöl
- 1 TL Kakaopulver
- 2 EL Tamarindensirup

Auf geschnittenen Apfelscheiben oder anderen Früchten servieren

Knoblauch Würze

- 2 Stück geschälte Avocados
- 3 Knoblauchzehen
- Saft einer Zitrone
- Himalaya-Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch oder andere frische Kräutern

Erdbeeren- Smoothie mit Maqui

- 1 kl. Schüssel Erdbeeren
- 2 TL Chia-Samen
- 50 g Mandeln
- 1 TL MAQUI
- 4 Stück Datteln

Chia Joghurt

- 30 ml Kokosmilch
- 4 EL Chia-Samen
- Um den Geschmack zu verbessern, können Sie zum Beispiel Palm- oder Tamarindensirup, Goji, Maulbeeren, Kakaopulver, Zimt oder mehrere Arten von Obst hinzufügen.

Bananen Eis

- 3 Stück Bananen

Je nach Geschmack: Zimt, rohe Kakaobohnen, Vanille, Agavendicksaft

Zubereitung:

Bananen in Stücke schneiden und in der Tiefkühltruhe für 1-2 Stunden einfrieren. Nach dem Einfrieren Bananen im Mixer mit ein wenig Wasser mixen. Mixen bis eine cremige Bananenmasse entsteht. Wenn Sie eine cremigere Textur des Bananeneises erhalten möchten, können Sie Cashew-Kerne hinzufügen und zusammen mit den Bananen mixen.

Technische daten:



Nennspannung: 220-240 V~

Frequenz: 50 Hz

Leistung: 1 500 W

Max. Geschwindigkeit: 35 000 RPM

Behälter Kapazität: 2,5 l

Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit www.centrumzdravibro.cz, einem Zentrum für individuelle und umfassende Bestimmung des Gesamtzustands des Organismus, für Beratung, Gesundheitsinformationen und -seminare, -kurse und Rohkost Schule, entwickelt.



ZÁRUKA

Registrace prodloužené záruky 2+2 roky na tělo mixéru.

Registrace prodloužené záruky se provádí vyplněním formuláře na adrese:

www.g21-warranty.com

Do 2 měsíců od zakoupení přístroje.

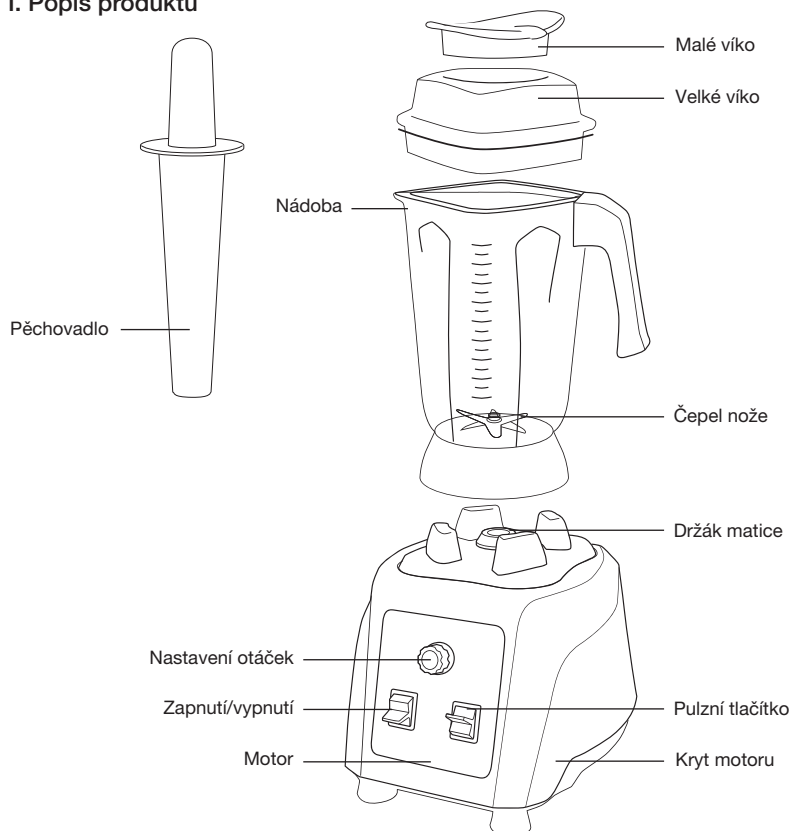
Prodloužená záruka se nevztahuje na mixovací nádobu.



Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím si prosím pečlivě přečtete tento návod. Po přečtení návodu budete mít jistotu, že mixér budete používat bezpečně, pohodlně a efektivně, a také zabráníte tomu, že s mixérem budete neodborně manipulovat.

I. Popis produktu



II. Ovládací panel

1. Zapnutí/vypnutí přístroje – Stiskněte tlačítko na levé straně přístroje do polohy ON a přístroj se uvede do chodu, přepnutím tlačítka do pozice OFF jej opět vypnete.
2. Pulzní běh – Po přepnutí pravého tlačítka (Pulse) do polohy ON se zvýší otáčky mixéru na maximum, bez ohledu na to, jak je nastaven regulátor otáček.
3. Nastavení otáček – Regulátorem otáček nastavujete rychlost otáček mixéru. Vždy zapínejte mixér s nízkými otáčkami v poloze LOW a poté zvyšujte otáčením směrem k HIGH.

Před každým startem mixéru zkontrolujte následující:

- Nádoba musí být pevně uchycena k mixéru
- Víko na nádobě musí být v zajištěné poloze
- Regulátor otáček musí být nastaven na nízké otáčky

Další kroky:

1. Po naplnění nádoby potřebnými surovinami zapněte mixér a postupným přidáváním otáček nastavte Vámi požadovanou rychlost.
2. Pro mixování ledu nebo jídla, kde požadujete krátkodobě maximální výkon, stiskněte pulzní tlačítko. Při použití této funkce je nezbytně nutné mít na mixéru nasazena obě víka a tyto víka přidržet rukou, aby náraz potravin nezpůsobil jejich otevření.
3. Po dokončení mixování vypněte mixér přepnutím levého tlačítka do polohy OFF.

Bezpečnostní varování:

1. Pulzní tlačítko je určeno pro rozbíjení ledu a dalších potravin, které vyžadují vysokou rychlost otáček po krátkou dobu. Nespouštějte přístroj bez tekutiny po dobu delší než 2 minuty, může dojít k přehřátí a vyhoření přístroje.
2. Nevkládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice, atd. do nádoby na mixování. Při použití pěchovadla se ujistěte, že je velké víko nádoby na mixování řádně nasazeno.
3. Před čištěním zkontrolujte a ujistěte se, že je jednotka odpojena od elektrické zásuvky a teprve potom oddělte nádobu na mixování od jednotky motoru.
4. Nemyjte nože holýma rukama, jsou velmi ostré. Místo toho použijte kartáč nebo tlustý hadřík na čištění.
5. NIKDY motorovou jednotku nečistěte ponořením do vody a nevkládejte do myčky nádobí.
6. Před použitím se ujistěte, že je víko na nádobě v uzamčené poloze. Ujistěte se, že je nádoba správně uchycena k mixéru.
7. Při zapínání přístroje doporučujeme rukou přidržet víko mixovací nádoby.
8. Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.
9. Nedovolte dětem, aby používaly tento přístroj. Udržujte je v bezpečné vzdálenosti od mixéru, když je v provozu.
10. VŽDY vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když stroj není používán.
11. Při přetížení mixéru dojde k aktivaci bezpečnostní pojistky na spodní straně přístroje a mixér se automaticky vypne. Snižte na polovinu náplň potravin, stiskněte na spodní straně mixéru červené tlačítko a můžete pokračovat v práci.
12. Pokud má mixér poruchu, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud teplota motoru neklesne, pokud ani poté nezačne mixér fungovat, obraťte se na autorizovaný servis.
13. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být výměna provedena buďto v autorizovaném servisu, nebo kvalifikovanou osobou.

Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.

RECEPTY



Rostlinná mléka

Rostlinná mléka z kešu, mandlí, vlašských, lískových, makadamových nebo piniových oříšků, nebo slunečnicové, dyňové, konopné semínka atd.

Ingredience:

- 1 kávový hrníček ořechů, ideálně namočených na 4 -12 hodin* (mléko jde udělat z jakýchkoliv ořechů -vlašských, kešu, lískových, makadamových, mandlí, piniových oříšků či semínek - slunečnicové, dyňové, konopné)
- 1 lžička medu nebo sirupu z agáve, datlí, švestek, kokosu (na doslazení, není podmínkou)
- 1 špetka vanilkových bobů, skořice, půl lžičky vanilkového extraktu nebo jakékoli oblíbené koření (na dochucení, není podmínkou)
- lžička RAW kakaového prášku (pro přípravu RAW kakaa)
- 2-3 kávové hrníčky vody - pokud chceme mléko husté, použijeme méně vody a naopak

Postup:

Všechny ingredience dáme do mixéru a rozmixujeme do hladka. Poté přelijeme do silonové punčochy přes sítko, či přímo do vaku na oříškové mléko a vymačkáme veškeré mléko.

Oříškové mléko může být dále ochuceno skořicí, muškátovým oříškem či jiným oblíbeným kořením.

Oříškové mléko může být uchováno v uzavřené láhvi či nádobě v ledničce po dobu 2-4dnů.

Oříšková mléka lze dochutit raw kakaovým práškem, díky čemuž získáte lahodné raw kakao.

Rozmixovanou vlákninu z ořechů je možné použít do kaší nebo koktejlů.

* důvodem namáčení je lepší stravitelnost ořechů a současně aktivace všech enzymů a informací, které jsou v ořechu jako životodárném semenu uloženy

Makové mléko

Ingredience:

Na výrobu cca. 1,2 litru makového mléka použijeme

- 200 g máku
- 2 litry vody

Postup:

Mák namočíme na 2-3 hodiny do vlažné vody, poté rozmixujeme v mixéru na nejvyšší otáčky. Vzniklé namixované makové mléko přecedíme přes jemné sítko, nebo plátěný sáček. Chceme-li dostat jemnější strukturu mléka, scezení opakujeme vícekrát.

Mandlovo – skořicové smoothie s Macou

- 3 ks banán
- 3 dcl mandlového mléka
- 4 lžice chia – 2 lžice rozmixovat a dvě lžice po umixování
- 1 kávová lžička skořice
- 1 lžice MACA prášek

Smoothie: Zelená snídaně

- 3 ks banán
- 3 dcl lískoořechového mléka
- 1 odměrka – 21 gramů – čokoládový SUNWARRIOR BLEND (Vitalvibe)
- 1 kávová lžička ječmene
- 1 kávová lžička včelího pylu
- 15 ks chlorella
- 2 lžice chia semínek
- 4 listy hlávkového salátu

Čokoládovo – kokosové smoothie s datlema

- 3 ks banán
- 2 ks jablko
- 2 lžice kokosového oleje
- 8 ks čokoládových bobů
- 4 lžice chia semínek
- 1 lžice kakaového prášku
- 4 ks datlí
- 1 lžice MACA
- 1 lžice LUCUMA

RECEPTY



Jablíčkovo – petrželové smoothie s Lucumou

- 5 ks jablka
- 2 dcl osmotické harmonizované vody
- 100 gramů petržele
- 100 gramů polníčku
- 1 polévková lžice skořice
- 2 polévkové lžice chia semínek
- 1 polévková lžice LUCUMA

Špenátové smoothie

- 3 ks banánu
- 400 gramů špenátu

Čokoládový pudink

- 2 ks zralého avokáda
- 1 polévková lžice kokosového tuku
- 1 polévková lžice kakaového prášku
- 2 polévkové lžice datlového sladidla (nebo dle chuti)

Servírujeme na rozkrojeném jablku nebo jiném ovoci

Česneková pomazánka

- 2 ks zralého avokáda
- 3 stroužky česneku
- šťáva z jednoho citrónu
- himalájská sůl
- pepř
- pažitka na dochucení či jiné čerstvé byliny

Jahodové smoothie s Maqui

- 1 hrnek jahod
- 2 polévkové lžice chia semínek
- 50 gramů mandlí
- 1 lžička MAQUI
- 4 ks datlí

Chia jogurt

- 3 dcl kokosového mléka
- 4 lžice chia semínek
- Na dochucení dle chuti palmový nebo datlový sirup, goji, moruše, kakaový raw prášek, skořice a jakékoli ovoce

Banánová zmrzlina

- 3 ks banánu

na dochucení: skořice, raw drcené kakaové boby, vanilka, agáve sirup

Postup:

Banány nakrájíme na kolečka a dáme zamrazit na 1 – 2 hodiny. Po zamrazení vložíme banány do mixéru a přidáme trošku vody. Mixujeme do doby, než dostaneme krémovou banánovou zmrzlinu a dle chuti dochutíme. Chceme-li dostat krémovější strukturu zmrzliny, přidáme kešu ořechy a zamixujeme.

Technické parametry:



Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50 Hz

Výkon: 1 500 W

Maximální otáčky: 35 000 RPM

Max. kapacita nádoby: 2,5 l

Recepty byly připraveny ve spolupráci s www.centrumzdravibrno.cz: unikátní a komplexní měření celkového stavu organismu, poradenství, informace z oblasti zdraví a semináře, kurzy a školu RAW food.

SK

ZÁRUKA

Registrácia predĺženej záruky 2+2 roky na telo mixéra.

Registrácia predĺženej záruky sa uskutočňuje vyplnením formulára na adrese:

www.g21-warranty.com

Do 2 mesiacov od zakúpenia prístroja.

Predĺžená záruka sa nevzťahuje na nádobu.

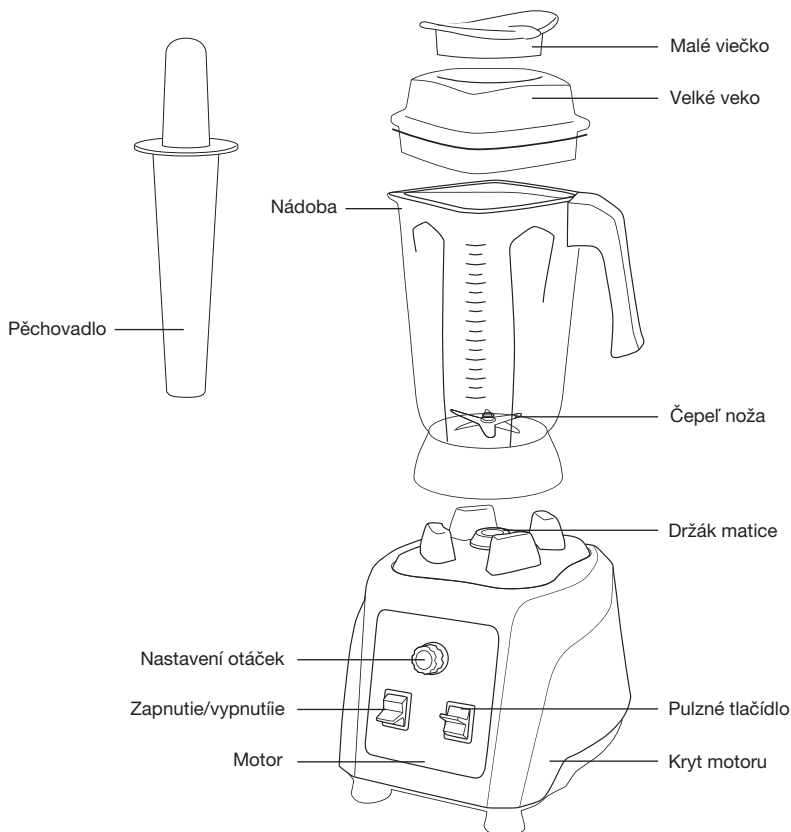


SK

Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod. Po prečítaní návodu budete mať istotu, že mixér budete používať bezpečne, pohodlne, efektívne a zabránite neodbornej manipulácii.

I. Popis produktu



II. Ovládací panel

1. Zapnutie / vypnutie prístroja - Stlačte tlačidlo na ľavej strane prístroja do polohy ON a prístroj sa uvedie do chodu. Prepnutím tlačidla do pozície OFF ho opäť vypnete.
2. Pulzný chod - po prepnutí pravého tlačidla (Pulse) do polohy ON sa zvýšia otáčky mixéra na maximum, a to bez ohľadu na nastavenie variátora otáčok.
3. Nastavenie otáčok - regulátorom otáčok nastavujete rýchlosť otáčok mixéra. Vždy zapínajte mixér s nízkymi otáčkami v polohe LOW a potom otáčky zvyšujte otáčaním regulátora smerom k HIGH.

Pred každým štartom mixéra skontrolujte nasledujúce:

- Nádoba musí byť pevne uchytená k mixéru
 - Veko na nádobe musí byť v zaistenej polohe
 - Regulátor otáčok musí byť nastavený na nízke otáčky
-

Ďalšie kroky:

1. Po naplnení nádoby potrebnými surovinami zapnite mixér a postupným pridávaním otáčok nastavte Vami požadovanú rýchlosť.
 2. Pre mixovanie ľadu alebo jedla, pri ktorom požadujete krátkodobu maximálny výkon, stlačte pulzné tlačidlo. Pri použití tejto funkcie je nevyhnutné mať na mixéri nasadené obe veká a tieto veká pridržať rukou, aby náraz potravín nespôsobil ich otvorenie.
 3. Po dokončení mixovania vypnite mixér prepnutím ľavého tlačidla do polohy OFF.
-

Bezpečnostné upozornenie:

1. Pulzné tlačidlo je určené pre rozbíjanie ľadu a iných potraviny, ktoré vyžadujú vysokú rýchlosť otáčok počas krátkej doby. Nespúšťajte prístroj bez tekutiny po dobu dlhšiu ako 2 minúty, mohlo by dôjsť k prehriatiu a vyhoreniu prístroja.
2. Nevkladajte žiadne kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice, atď. do nádoby na mixovanie. Pri použití vtlačadla sa uistite, že je veľké veko nádoby na mixovanie riadne nasadené.
3. Pred čistením sa uistite, že je jednotka odpojená od elektrickej zásuvky a až potom oddelíte nádobu na mixovanie od jednotky motora.
4. Neumývajte nože holými rukami, sú veľmi ostré. Použite kefku alebo handričku určenú na umývanie riadu.
5. NIKDY motorovú jednotku nečistite ponorením do vody a nevkladajte ju do umývačky riadu.
6. Pred použitím sa uistite, že je veko na nádobe v uzamknutej polohe. Uistite sa, že je nádoba správne uchytená k mixéru.
7. Pri zapínaní prístroja odporúčame rukami pridržať veko mixovacej nádoby.
8. Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom dospelšej osoby.
9. Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali alebo ho používali. Keď je mixér v prevádzke, udržiajte deti v bezpečnej vzdialenosti.
10. Keď prístroj nie je používaný, VŽDY vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
11. Pri preťažení mixéra dôjde k aktivácii bezpečnostnej poistky na spodnej strane prístroja a mixér sa automaticky vypne. Znížte množstvo potravín na polovicu, stlačte červené tlačidlo na spodnej strane mixéra a môžete pokračovať v práci.
12. Ak má mixér poruchu, vyťahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým teplota motora neklesne. Ak ani potom nezačne mixér fungovať normálne, obráťte sa na autorizovaný servis.
13. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť výmena vykonaná v autorizovanom servise alebo kvalifikovanou osobou.

Slovenská verzia návodu je presným prekladom originálneho návodu výrobcu.

Fotografie použité v návode sú len ilustračné a nemusia sa presne zhodovať s výrobkom.

RECEPTY



Rastlinné mlieka

Rastlinné mlieka z vlašských, kešu, lieskových, makadamových či piniových orieškov alebo semienok - mandle, slnečnicové, tekvicové, konopné semienka atď.

Ingrediencie:

- 1 kávový hrnček orechov, ideálne namočených na 4 - 12 hodín* (mlieko sa dá vyrobiť z akýchkoľvek orechov - vlašských, kešu, lieskových, makadamových, mandlí, piniových orieškov alebo semienok - slnečnicové, tekvicové, konopné)
- 1 lyžička medu či sirupu z agáve, datlí, sliviek, kokosu (na dosladenie, nie je podmienkou)
- 1 štipka vanilkových bôbov, škorice, pol lyžičky vanilkového extraktu alebo akékoľvek obľúbené korenie (Na dochutenie, nie je podmienkou)
- 1 lyžička RAW kakaového prášku (na prípravu RAW kakaa)
- 2 - 3 kávové hrnčeky vody - ak chceme mlieko husté, použijeme menej vody a naopak

Postup:

Všetky ingrediencie dáme do mixéra a rozmixujeme do hladka. Potom prelejeme do silónovej pančušky, cez sitko či priamo do vaku na orieškové mlieko a vytlačíme všetko mlieko.

Orieškové mlieko môže byť ďalej ochutené škoricom, muškátovým orieškom či iným obľúbeným korením.

Orieškové mlieko môže byť uchované v uzavretej fľaši či nádobe v chladničke po dobu 2 - 4 dní.

Orieškové mlieka môžeme dochutiť raw kakaovým práškom vďaka čomu získame lahodné raw kakao.

Rozmixovanú vlákninu z orechov je možné použiť do kaší alebo kokteílou.

* Dôvodom namáčania je lepšia stráviteľnosť orechov a súčasne aktivácia všetkých enzýmov a informácií, ktoré sú v orechu ako životodarnom semene uložené.

Makové mlieko

Ingrediencie:

Na výrobu cca. 1,2 litra makového mlieka použijeme

- 200 g maku
- 2 litre vody

Postup:

Mak namočíme na 2-3 hodiny vo vlažnej vode, potom rozmixujeme v mixéri na najvyššie otáčky. Vzniknuté namixované makové mlieko precedíme cez jemné sitko, alebo plátenné vrecúško. Ak chceme dosiahnuť jemnejšiu štruktúru mlieka, cedenie opakujeme viackrát.

Mandľovo – škoricové smoothie s Macou

- 3 ks banánov
- 3 dcl mandľového mlieka
- 4 lyžice chia – 2 lyžice rozmixovať a dve lyžice po rozmixovaní
- 1 kávová lyžička škorice
- 1 lyžica MACA prášku

Smoothie: Zelené raňajky

- 3 ks banánov
- 3 dcl lieskovo - orechového mlieka
- 1 odmerka – 21 gramov – čokoládového SUN-WARRIOR BLEND (Vitalvibe)
- 1 kávová lyžička jačmeňa
- 1 kávová lyžička včelieho peľu
- 15 ks chlorelly
- 2 lyžice chia semienok
- 4 listy hlávkového šalátu

Čokoládovo – kokosové smoothie s datľami

- 3 ks banánov
- 2 ks jabák
- 2 lyžice kokosového oleja
- 8 ks čokoládových bôbov
- 4 lyžice chia semienok
- 1 lyžice kakaového prášku
- 4 ks datlí
- 1 lyžica MACA
- 1 lyžica LUCUMA

RECEPTY



Jablko – petržlenové smoothie s Lucumou

- 5 ks jablák
- 2 dcl osmotickej harmonizovanej vody
- 100 gramov petržlenu
- 100 gramov polníčka
- 1 polievková lyžica škoric
- 2 polievkové lyžice chia semienok
- 1 polievková lyžica LUCUMA

Špenátové smoothie

- 3 ks banánov
- 400 gramov špenátu

Čokoládový puding

- 2 ks zrelého avokáda
- 1 polievková lyžica kokosového tuku
- 1 polievková lyžice kakaového prášku
- 2 polievkové lyžice datľového sladidla (alebo podľa chuti)

Servirujeme na rozkrojenom jablku alebo inom ovoci

Cesnaková nátierka

- 2 ks zrelého avokáda
- 3 strúčiky cesnaku
- šťava z jedného citrónu
- himalájska soľ
- čierne korenie
- pažitka na dochutenie či iné čerstvé byliny

Jahodové smoothie s Maqui

- 1 hrnček jahôd
- 2 polievkové lyžice chia semienok
- 50 gramov mandlí
- 1 lyžička MAQUI
- 4 ks datlí

Chia jogurt

- 3 dcl kokosového mlieka
- 4 lyžice chia semienok

Na dochutenie podľa chuti palmový alebo datľový sirup, goji, moruša, kakaový raw prášok, škoric a akékoľvek ovocie

Banánová zmrzlina

- 3 ks banánov

na dochutenie: škoric, raw drvené kakaové bôby, vanilka, agáve sirup

Postup:

Banány nakrájame na kolieska a dáme zamraziť na 1 - 2 hodiny. Po zamrazení vložíme banány do mixéra a pridáme trošku vody. Mixujeme do doby, kým dostaneme krémovú banánovú zmrzlinu a podľa chuti dochutíme. Ak chceme dosiahnuť krémovnejšej štruktúru zmrzliny, pridáme kešu orechy a zamixujeme.

Technické parametre:



Napätie: 220-240 V~

Frekvencia: 50 Hz

Výkon: 1 500 W

Maximálna rýchlosť: 35 000 RPM

Max. kapacita nádoby: 2,5 l

Recepty boli pripravené v spolupráci s www.centrumzdravibrno.cz: unikátne a komplexné meranie celkového stavu organizmu, poradenstvo, informácie z oblasti zdravia a semináre, kurzy a škola RAW food.



GARANCIA

Meghosszabbított garancia 2+2 évre a turmixgép testére.

A meghosszabbított garanciát az alábbi elérhetőségen kell aktiválni:

www.g21-warranty.com

2 hónapig a vásárlást követően.

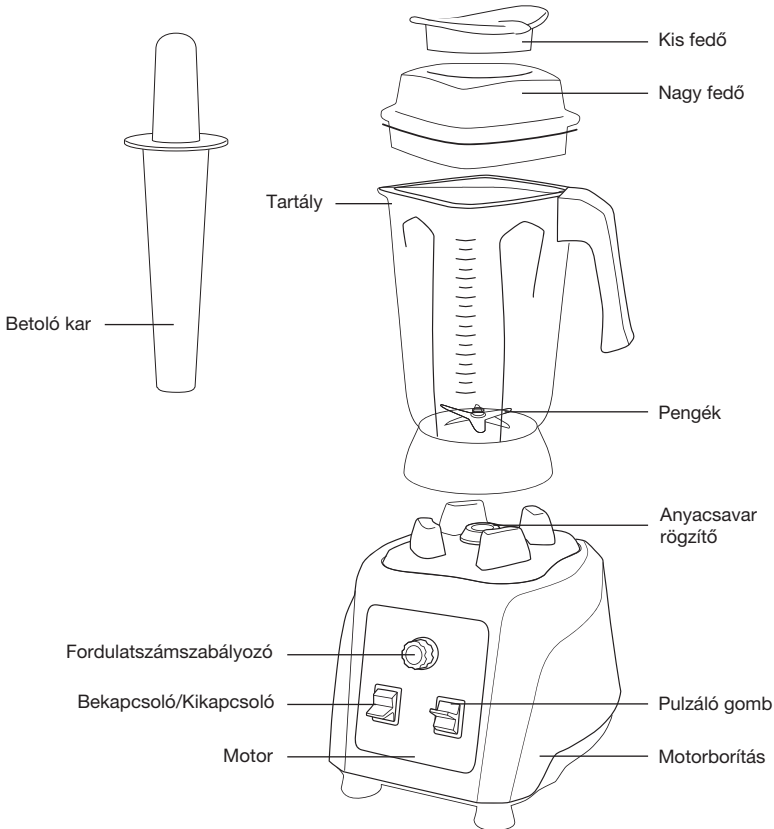
A meghosszabbított garancia nem vonatkozik a tartályra.



Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Használat előtt olvassa el a használati útmutatót. Az áttanulmányozása után biztos lehet benne, hogy a turmixgépet szakszerűen, biztonságosan, kényelmesen és hatékonyan fogja használni.

I. Termékleírás



II. Működésszabályozás

1. A készülék ki-és bekapcsolása- A bal oldali gombot állítsa ON állásba, így a készülék bekapcsol és megkezd a működést. A gomb OFF állásba helyezésével a készülék leáll és kikapcsol.
2. Pulzáló mód- a jobb gomb (PULSE) ON állásba helyezésével a pengék fordulatszáma a maximálisra növekszik, függetlenül az előre beállított fordulatszámtól.
3. Fordulatszámbeállítás- a fordulatszám szabályozóval lehet beállítani a gép forgási sebességét. Mindig alacsony fordulatszámon (LOW)indítsa el a gépet, majd fokozza a fordulatszámot a szabályozó HIGH felé állításával.

Mielőtt bekapcsolná a turmixgépet, ellenőrizze a következőket:

- A tartálynak rögzülnie kell a géphez
- A fedélnek zárt helyzetben kell lennie
- A fordulatszám szabályozónak alacsony fordulaton kell lennie

A további lépések:

1. Miután megtöltöttük a tartályt nyersanyaggal, kapcsoljuk be a gépet és a fordulatszám növelésével növeljük a sebességet.
2. Jég vagy keményebb étel mixelésénél, ahol maximális teljesítményre van szükség, használja a pulzáló gombot. Ha ezt a funkciót használja, zárja le mindkét fedőt, majd a kezével biztosítsa, hogy a fedők ne mozduljanak el.
3. A munka befejeztével kapcsolja ki a gépet a bal gomb OFF pozícióba állításával.

Biztonsági előírások:

1. A pulzáló gomb használata csak a jég vagy egyéb olyan élelmiszer mixelésére használható, amely feldolgozása rövidtávú nagy teljesítményt igényel. Ne használja a gépet folyadék nélkül 2 percnél tovább, a gép túlmelegedhet vagy kigyulladhat.
2. Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat, stb. a tartályba turmixolás közben. A betoló kar használata előtt ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzítve van-e a tartályhoz.
3. Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e húzva a fali konnektorból és csak ezután távolítsa el a tartályt a motoros egységtől.
4. Ne mossa pusztá kézzel a késeket, mert azok nagyon élesek. Használjon kefért vagy rongyot a mosogatáshoz.
5. SOHA ne merítse a motoregységet vízbe és soha ne tegye mosogatógépbe.
6. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fedél zárt helyzetben van-e. Győződjön meg arról, hogy a tartály megfelelően rögzítve van-e a géphez.
7. A készülék bekapcsolása után javasoljuk kézek segítségével is rögzíteni a fedeleket.
8. A készülék használata nem alkalmas csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű emberek (beleértve a gyermekeket is) számára, illetve kevés tapasztalattal vagy ismerettel rendelkezőknek, kivéve ha azok ismertettek egy értük felelős személy által a termék használatáról.
9. Ne engedje a gyermekeknek, hogy használják a készüléket, vagy játszanak vele. Ha a készülék épp működésben van, tartsa kellő távolságban őket.
10. Ha a készülék nincs használatban, mindig távolítsa el az áramkörből.
11. Túlerhelés esetén a gép alján levő biztonsági kapcsoló működésbe lép és a készülék kikapcsol. Távolítsa el az élelmiszer egy részét, nyomja meg a gép alján levő piros kapcsolót és máris folytathatja a munkát.
12. Ha a turmixgép meghibásodott, húzza ki a konnektorból és várja meg, amíg a motor kihűl. Ha a gép ezután sem működik rendeltetészerűen, keressen fel egy márkaszervizt.
13. Ha a hálózati kábel megsérült, csak szakképzett szervisz, vagy szakképzett személy cserélheti ki.

A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.

RECEPTEK



Növényi tej

Növényi tej dióból, kesudióból, mogyoróból, makadámidióból vagy fenyőmagból, magvakból, mandulából, napraforgómagból, tökmagból, kendermagból, stb.

Hozzávalók:

- 1 kávéscsésze dió, ideális beázatni 4-12 órára* (a tej bármely diófajtából előállítható - dió, kesudió, mogyoró, makadámidió, mandula, fenyőmag és magvak - napraforgó, tők, kender, stb.)
- 1 teáskanál méz vagy agave szirup, datolya, aszalt szilva, kókusz (édesítésre szolgál, nem szükséges hozzáadni)
- 1 csipet vanília bab, fahéj, fél teáskanál vanília kivonat vagy bármely kedvenc fűszer (ízlés szerint, nem szükséges hozzáadni)
- 1 teáskanál nyers kakaópor
- 2-3 kávéscsésze víz –ha sűrű tejet szeretnénk, kevesebb vizet adunk hozzá és fordítva

Az eljárás:

Tegye a hozzávalókat a turmixgépbe, és turmixolja simára. Ezután a levet szűrje át egy szilonharisnyán, egy a szűrőn, vagy egy tejszűrő papíron keresztül. Szűrje át az összes tejet.

A diótej tovább ízesíthető fahéjjal, szerecsendióval vagy egyéb fűszerrel.

A tejet egy lezárt palackban vagy tartályban a hűtőszekrényben kell tartani 2-4 napig. A diótejet nyers kakaóporral lehet ízesíteni, ami folytán finom kakaót kapunk.

A pépesített diót vagy rostanyagot nyugodtan használhatja kásák vagy koktélok készítésére.

* Az áztatás következtében a dió könnyebben emészthető, továbbá aktiválódnak azon enzimek és a tápanyagok, melyeket ez az éltető mag tartalmaz.

Máktej

Hozzávalók:

1,2 liter máktej előállításához szükséges:

- 200 g mák
- 2 liter víz

Az eljárás:

Áztassuk a mákot 2-3 órán keresztül meleg vízben, majd daráljuk szét a turmixgépben a legnagyobb fokozaton. A kapott levet átszűrjük egy finom szűrőn vagy vászonzsákon keresztül. Ha finomabb tejet szeretnénk ismételjük meg a folyamatot többször egymás után.

Smoothie: Zöld reggeli

- 3 db banán
- 3 kg földimogyoró tej
- 1 csésze - 21 gramm protein
- 1 teáskanál árpa
- 1 teáskanál virágpor
- 15 db chlorella
- 2 evőkanál chia mag
- 4 saláta levél

Mandulás fahéjas turmix MACA-val

- 3 db banán
- 3 kg mandulatej
- 4 evőkanál chia - 2 evőkanál szétturmixolt és két evőkanál a turmixolás után
- 1 teáskanál fahéj
- 1 evőkanál őrölt MACA

Csokoládé - kókusz turmix datolyával

- 3 db banán
- 2 alma
- 2 evőkanál kókuszolaj
- 8 db csokoládé bab
- 4 evőkanál chia mag
- 1 evőkanál kakaópor
- 4 db datolya
- 1 evőkanál MACA
- 1 evőkanál Lucuma

RECEPTEK



Almás petrezselymes turmix Lucumával

- 5 db alma
- 2 dcl harmonizált ozmotikus víz
- 100 gramm petrezselyem
- 100 g saláta
- 1 evőkanál fahéj
- 2 evőkanál chia mag
- 1 evőkanál Lucuma

Spenót turmix

- 3 db banán
- 400 gramm spenót

Csokoládé puding

- 2 érett avokádó
 - 1 evőkanál kókuszszír
 - 1 evőkanál kakaópor
 - 2 evőkanál datolya édesítőszer (vagy ízlés szerint)
- Szeletelt almával vagy más gyümölcssel tálalva

Fokhagymás kenő

- 2 érett avokádó
- 3 gerezd fokhagyma
- egy citrom leve
- himalájai só
- fekete bors
- metélőhagyma ízesítésére, vagy más gyógy-növények

Eper turmix Maqui-val

- 1 csésze eper
- 2 evőkanál chia mag
- 50 gramm mandula
- 1 teáskanál Maqui
- 4 db datolya

Chia Joghurt

- 3 dcl kókusztej
- 4 evőkanál chia mag

Ízesíthetjük tetszés szerint datolyapálma sziruppal, gojival, eperrel, nyers kakaóporral, fahéjjal és gyümölcscsel.

Banán fagyalt

- 3 db banán

Ízlés szerint: fahéj, tört nyers kakaóbab, vanília, agave szirup

Az eljárás:

A banánokat vágjuk szeletekre, és hagyjuk a fagyasztóban 1-2 órán át. Miután megfagyott, tegyük a banánt a turmixgépbe, és adjunk hozzá egy kevés vizet. Turmixoljuk mindaddig, míg krémes banán fagyaltot nem kapunk, majd ízesítsük tetszés szerint. Hogy a krémesebb fagyaltot kapjunk, adjuk hozzá kesudiót és turmixoljuk össze.

Műszaki adatok:



Névleges feszültség: 220-240 V~

Névleges feszültség: 50 Hz

Teljesítmény: 1 500 W

Max. fordulatszám: 35 000 RPM

Tartályúrtartalom: 2,5 l

Receptek a www.centrumzdravibro.cz közreműködésével készültek: a szervezet egyedi és teljeskörű kivizsgálása, tanácsadás, egészségügyi tájékoztatás és szemináriumok, tanfolyamok és iskolázás a RAW (nyers) étrendről.

PL

GWARANCJA

Rejestracja gwarancji przedłużonej 2+2 lata na obudowę miksera.

Rejestracji przedłużonej gwarancji dokonuje się poprzez wypełnienie formularza na adresie:

www.g21-warranty.com

W terminie 2 miesięcy od daty zakupu miksera.

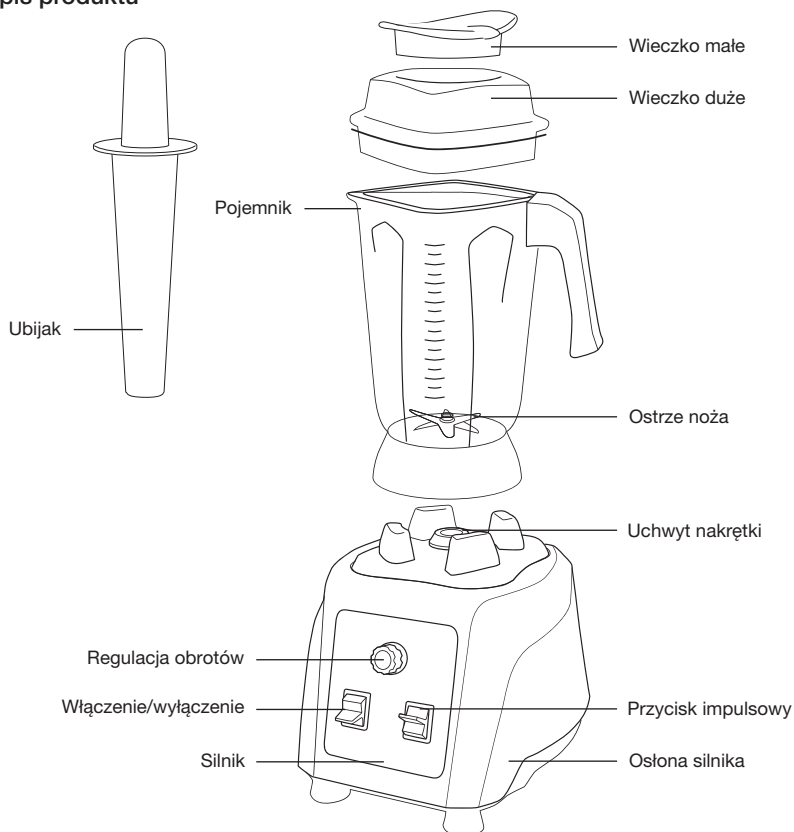
Gwarancja przedłużona nie obejmuje dzbanka miksera.



Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed uruchomieniem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Po zapoznaniu się z treścią istnieje pewność, że mikser będzie użytkowany bezpiecznie, wygodnie i efektywnie, jak również zapobiega to niewłaściwej obsłudze miksera.

I. Opis produktu



II. Pulpit sterowniczy

1. Włączenie/wyłączenie urządzenia - Przełączyć przycisk po lewej stronie urządzenia w położenie ON i nastąpi uruchomienie urządzenia, przełączenie w położenie OFF powoduje wyłączenie urządzenia.
2. Praca pulsacyjna - Po przełączeniu przycisku prawego (Pulse) w położenie ON obroty miksera wzrosną do prędkości maksymalnej, bez względu na to, jak jest ustawiony regulator obrotów.
3. Ustawianie obrotów - Regulatorem obrotów ustawia się prędkość obrotów miksera. Zawsze należy włączać mikser z obrotami niskimi w położeniu LOW a następnie zwiększać obracaniem w kierunku HIGH.

Przed każdorazowym uruchomieniem należy sprawdzić:

- Pojemnik musi być mocno zainstalowany w mikserze
- Wieczko na pojemniku musi być w pozycji zabezpieczonej
- Regulator obrotów musi być ustawiony na niskich obrotach

Kolejne kroki:

1. Po napełnieniu pojemnika żądanym surowcem włączyć mikser i poprzez zwiększanie obrotów ustawić wymaganą prędkość.
2. Przy miksowaniu lodu lub żywności wymagającej krótkotrwałej maksymalnej mocy, nacisnąć przycisk pulsacyjny. Przy korzystaniu z tej funkcji wymagane jest założenie na mikserze obu wieczek i przytrzymywanie ich ręką, aby uderzenie zawartości pojemnika nie spowodowało otwarcia wieczek.
3. Po zakończeniu miksowania wyłączyć mikser przełączeniem przycisku po stronie lewej do położenia OFF.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa:

1. Przycisku pulsacyjnego używa się przy rozbijaniu lodu i rozdrabnianiu innych produktów spożywczych wymagających dużej prędkości obrotów przez krótki czas. Nie uruchamiać przyrządu bez obecności cieczy na czas dłuższy niż 2 minuty, może nastąpić przegrzanie i zapalenie przyrządu.
2. Nie wkładać żadnych przedmiotów metalowych, jak np. noże, widelce, łyżki itp. do pojemnika miksera. Przy korzystaniu z ubijaka należy upewnić się, że duże wieczko pojemnika jest prawidłowo nasadzone.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy sprawdzić, czy przyrząd jest odłączony od zasilania i dopiero po tym należy zdjąć pojemnik z miksera.
4. Nie myć noży rękoma, są bardzo ostre. Należy użyć szczotki lub grubej szmatki do czyszczenia.
5. NIGDY jednostki napędowej nie zanurzać do wody i nie wkładać do zmywarki.
6. Przed użyciem należy sprawdzić, czy wieczko na pojemniku jest w położeniu zamkniętym. Upewnić się, czy pojemnik jest prawidłowo zamocowany w mikserze.
7. Przy włączaniu przyrządu zalecamy dociskanie ręką wieczka pojemnika.
8. Urządzenia tego nie mogą używać osoby (włącznie z dziećmi) o niewystarczających zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia i wystarczających wiadomości, jeżeli nie znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
9. Nie można pozwalać dzieciom na korzystanie z tego urządzenia. Utrzymywać je w bezpiecznej odległości od miksera, który jest w użyciu.
10. ZAWSZE, kiedy urządzenie nie jest użytkowane należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
11. Przy przeciążeniu miksera nastąpi uaktywnienie bezpiecznika zabezpieczającego na spodzie miksera i mikser automatycznie się wyłączy. Zmniejszyć o połowę zawartość pojemnika, nacisnąć znajdujący się na spodzie miksera czerwony przycisk i można kontynuować pracę.
12. Jeżeli mikser jest uszkodzony, należy wyjąć wtyczkę z gniazda i poczekać do obniżenia się temperatury silnika, jeżeli także po ostygnięciu mikser nie pracuje, należy oddać urządzenie do naprawy.
13. Jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający, wymiana musi być przeprowadzona w zakładzie serwisowym, lub przez wykwalifikowanego pracownika.

Polska wersja językowa instrukcji jest dokładnym tłumaczeniem oryginalnej instrukcji producenta. Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.



Mleka roślinne

Mleka roślinne z nerkowca, migdałów, orzechów włoskich, laskowych, makadamii lub pinii, nasion słonecznika, dyni, konopi itd.

Składniki:

- 1 filiżanka orzechów, moczonych przez 4 - 12 godzin* (mleko można zrobić z dowolnych orzechów - włoskich, nerkowców, laskowych, makadamii, migdałów lub pinii, nasion słonecznika, dyni, konopi)
- 1 łyżeczka miodu lub syropu z agawy, daktyli, śliwek, kokosa (do dosłodzenia, nie jest wymagana)
- 1 szczypta pestek wanilii, cynamonu, pół łyżeczki ekstraktu waniliowego lub innej ulubionej przyprawy (do smaku, nie jest wymagana) łyżeczka RAW kakao (do przygotowania RAW kakao)
- 2-3 filiżanki wody - jeżeli chcemy uzyskać mleko gęste użyć mniej wody i odwrotnie

Wykonanie:

Wszystkie składniki umieścić w mikserze i zmiksować na gładko. Następnie przelać do stylonowej pończochy przez sitko, czy bezpośrednio do torby do mleka orzechowego i wycisnąć całe mleko.

Do mleka orzechowego można dodać do smaku cynamonu, gałki muszkatołowej lub innej ulubionej przyprawy.

Mleko orzechowe można przechowywać w zamkniętej butelce lub pojemniku w lodówce przez 2-4 dni.

Do mleka orzechowego można dodać do smaku RAW kakao, przez co uzyskamy łagodne kakao RAW.

Zmiksowane włókna z orzechów można użyć do kaszki lub koktajli.

* moczenie wpływa na poprawę strawności orzechów i jednocześnie aktywuje wszystkie enzymy, zawarte w orzechu

Mleko makowe

Składniki:

Do uzyskania około 1,2 litra mleka makowego należy użyć

- 200 g maku
- 2 litry wody

Wykonanie:

Mak zamoczyć na 2-3 godziny w ciepłej wodzie, następnie zmiksować w mikserze na najwyższych obrotach.

Powstałe zmiksowane mleko makowe przecedzić przez drobne sitko lub woreczek z płótna. W celu osiągnięcia delikatniejszej struktury mleka, cedzenie należy powtórzyć kilkakrotnie.

Smoothie: Zielone śniadanie

- 3 banany
- 3 dcl mleka z orzechów laskowych
- 1 miarka - 21 gramów czekoladowy SUNWARRIOR BLEND (Vitalvibe)
- 1 łyżeczka jęczmienia
- 1 łyżeczka pyłku pszczelego
- 15 szt. chlorella
- 2 łyżki nasion chia
- 4 liście sałaty

Czekoladowo - kokosowe smoothie z daktylami

- 3 banany
- 2 jabłka
- 2 łyżki oleju kokosowego
- 8 ziaren kakao
- 4 łyżki nasion chia
- 1 łyżka kakao
- 4 daktyle
- 1 łyżka MACA
- 1 łyżka LUCUMA

Smoothie migdałowo - cynamonowe z Maca

- 3 banany
- 3 dcl mleka migdałowego
- łyżki chia - 2 łyżki zmiksować a dwie łyżki po zmiksowaniu
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka proszku MACA

PRZEPISY



Smoothie jabłkowo - pietruszkowe z Lucumą

- 5 jabłek
- 2 dcl wody mineralizowanej
- 100 gramów pietruszki
- 100 gramów roszonek
- 1 łyżka cynamonu
- 2 łyżki nasion chia
- 1 łyżka LUCUMA

Smoothie szpinakowe

- 3 banany
- 400 gramów szpinaku

Pudding czekoladowy

- 2 szt. dojrzałego awokado
- 1 łyżka oleju kokosowego
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżki słodzika daktylowego (lub do smaku)

Podawać na rozkrojonym jabłku lub innym owocu

Pasta czosnkowa

- 2 szt. dojrzałego awokado
- 3 ząbki czosnku
- sok z jednej cytryny
- sól himalajska
- pieprz
- szczyptę innych ziół dla nadania smaku

Smoothie truskawkowe z Maqui

- kubek truskawek
- 2 łyżki nasion chia
- 50 gramów migdałów
- 1 łyżeczka MAQUI
- 4 daktyle

Chia jogurt

- 3 dcl mleka kokosowego
- 4 łyżki nasion chia
- Do smaku dodać syrop palmowy lub daktylowy, goji, RAW kakao, cynamon i dowolne owoce

Lody bananowe

- 3 banany

do smaku: cynamon, RAW mielone ziarno kakao, wanilia, syrop z agawy

Wykonanie:

Banany pokroić w plasterki i zamrozić przez 1-2 godzin. Po zamrożeniu banany włożyć do miksera i dodać trochę wody. Miksować do chwili, aż osiągniemy kremowe bananowe lody i doprawić do smaku. Jeżeli chcemy otrzymać bardziej kremową strukturę lodów, dodać orzechy cache i zmiksować.

Parametry techniczne:



Napięcie znamionowe: 220-240 V~

Częstotliwość: 50 Hz

Wydajność: 1 500 W

Max. prędkość: 35 000 RPM

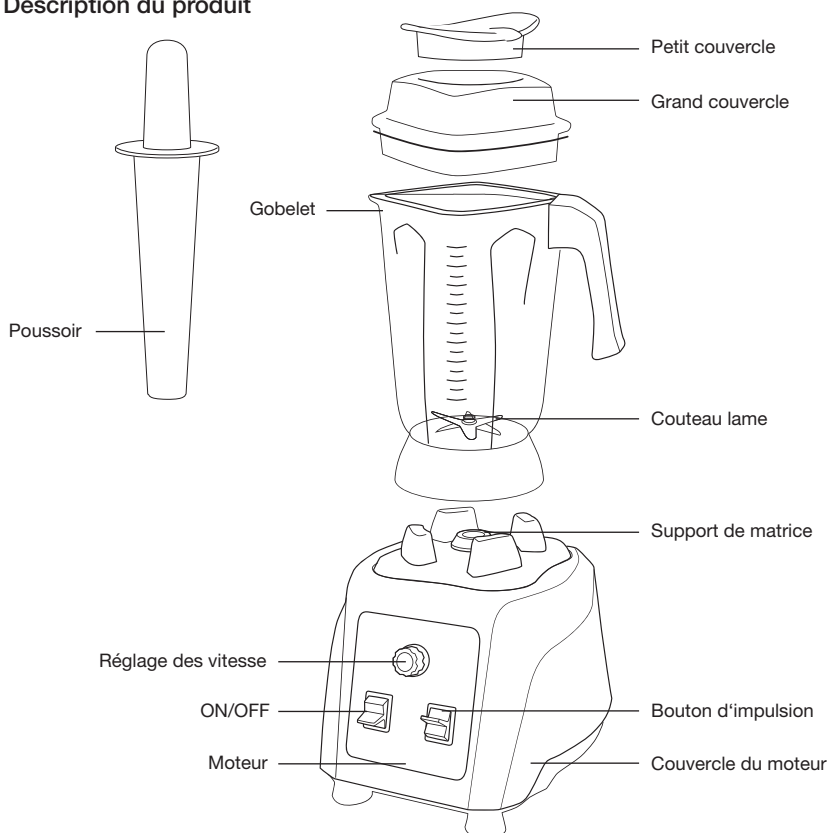
Pojemność naczynia: 2,5 l

Przepisy zostały opracowane we współpracy z www.centrumzdravibrno.cz: pomiary unikalne i kompleksowe ogólnego stanu organizmu, poradnictwo, informacje z zakresu zdrowia i seminaria, kursy i szkoła RAW food.

Nous vous remercions pour l'achat de notre produit.

Avant toute utilisation veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Suite à sa lecture vous serez rassuré d'utiliser le mixeur en toute sécurité et de manière efficace, et vous éviterez toute manipulation inappropriée.

I. Description du produit



II. Panneau de commande

1. Allumer/éteindre l'appareil - Allumez le bouton sur le côté gauche de l'appareil sur la position ON et l'appareil se met en marche, vous éteignez l'appareil en commutant le bouton en position OFF.
2. Marche par impulsion - En commutant le bouton droit (Pulse) à la position ON la vitesse du mixeur augmente sans tenir compte du réglage du régulateur de vitesse.
3. Régulateur de vitesse - Le régulateur de vitesse règle la vitesse du mixeur. Allumez le mixeur toujours en basse vitesse avec le régulateur de vitesse sur la position LOW et puis augmentez la vitesse en tournant vers la position HIGH.

Avant allumer le mixeur vérifiez toujours les données suivantes:

- Le gobelet doit toujours être fermement fixé à la base du mixeur
- Le couvercle du gobelet doit être en position sécurisée
- Le régulateur de vitesse doit toujours être réglé en basse vitesse

Autres démarches:

1. Après le remplissage du gobelet allumez le mixeur et en augmentant la vitesse réglez la vitesse souhaitée.
2. Pour piler de la glace ou mixer des aliments qui demandent une puissance maximale pour un court temps appuyez sur le bouton d'impulsion. En utilisant cette fonction il est nécessaire de placer les deux couvercles sur le mixeur et de les maintenir d'une main afin que l'impact des aliments ne provoque pas leur ouverture.
3. Après le travail éteignez le mixeur en commutant le bouton dans la position OFF.

Consignes de sécurité:

1. Le bouton d'impulsion est destiné à piler la glace ou à broyer des aliments qui demandent une vitesse supérieure de rotation pour un court moment. Ne le déclenchez pas sans liquide pendant la période plus longue de 2 minutes pour éviter le risque de surchauffe et d'incendie de l'appareil.
2. N'insérez pas d'objet en métal, comme couteaux, cuillères etc. dans le gobelet. En utilisant le poussoir assurez-vous que le grand couvercle soit bien fixé.
3. Avant de nettoyer vérifiez et assurez-vous que le mixeur est débranché de la prise électrique et ensuite dévisser le gobelet de l'unité motrice.
4. Ne lavez pas les lames couteaux qui sont particulièrement tranchantes à main nue. Utilisez pour nettoyer une brosse ou un chiffon épais.
5. Ne nettoyez JAMAIS l'unité motrice en l'immergeant dans l'eau et ne la mettez JAMAIS au lave-vaisselle.
6. Avant utilisation vérifiez que le couvercle est sur le gobelet en position verrouillée. Assurez-vous que le gobelet est correctement fixé au mixeur.
7. En allumant l'appareil nous recommandons de maintenir le couvercle du gobelet.
8. Cet électroménager n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas assez d'expériences et de connaissances, si ces personnes n'ont pas bénéficié de surveillance par une responsable de leur sécurité.
9. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil. Tenez les enfants à distance sécurisante du mixeur quand il est en marche.
10. Débrancher TOUJOURS l'appareil du réseau électrique, s'il n'est pas utilisé.
11. Lorsque l'appareil est surchargé ou lorsque le moteur s'enraye, l'appareil s'éteint automatiquement. Diminuez de moitié la charge en aliments, appuyez sur le bouton rouge dans la partie inférieure du mixeur et vous pouvez reprendre votre travail.
12. Si le mixeur tombe en panne, débranchez l'appareil du réseau électrique et attendez jusqu'à ce que la température du moteur descende, si après le mixeur ne fonctionne pas, contactez le service après-vente.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par un service après-vente ou une personne qualifiée.

Les photos utilisées dans le manuel sont données à titre indicatif et peuvent ne pas correspondre au produit.

RECETTES



Laits végétaux

Lait de noix, de noisettes, de noix de macadamia, de pignons ou de noix de cajou et d'amande ou des graines - de tournesol, de citrouille, de chanvre, etc.

Ingrédients:

- 1 tasse à café de fruits à coque, idéalement trempés entre 4 et 12 heures* (il est possible de préparer le lait de tous les fruits à coque - de noix, de noisettes, de noix de macadamia, de pignons ou de noix de cajou et d'amande ou des graines - de tournesol, de citrouille, de chanvre)
- 1 cuillère à café de miel ou de sirop d'agave, de datte, de quetsche, de noix de coco (pour sucrer, mais il n'est pas nécessaire)
- 1 pincée de vanille, de cannelle, une moitié de cuillère à café d'extrait de vanille ou une autre épice selon préférence (pour assaisonner, mais ce n'est pas nécessaire)
- 1 cuillère à café de poudre de cacao RAW (pour la préparation de RAW chocolat)
- 2-3 tasses à café d'eau - si vous désirez un lait onctueux, utilisez moins d'eau et à l'envers.

Procédé:

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez jusqu'à cela soit lisse. Puis transvasez par une passoire ou versez directement dans une poche sur le lait de fruits à coque et pressez le tout.

Le lait de fruits à coque peut être ensuite parfumé par la cannelle, la noix de muscade ou par une autre épice préférée.

Le lait de fruits à coque peut être conservé dans une bouteille ou un récipient fermé dans le frigo pendant 2-4 jours.

Il est possible d'assaisonner les laits de fruits à coque par la poudre de cacao raw, grâce à cela vous obtiendrez un chocolat raw savoureux.

Il est possible d'utiliser les fibres mixées des fruits à coque dans des purées ou cocktails.

*La raison pour laquelle il est préférable de tremper les fruits à coque est leur meilleure digestion et aussi l'activation de tous les enzymes et toutes les informations présentes dans la noix en tant qu'une graine - donneur de vie.

Lait de pavot

Ingrédients:

Ingrédients pour la fabrication environ de 1,2 l de lait de pavot:

- 200 g de pavot
- 2 l d'eau

Procédé:

Trempez le pavot pour 2-3 heures dans l'eau tiède, puis mixez dans le mixeur à vitesse maximale. Passez le lait de pavot par une passoire fine ou par un sachet en tissu. Si vous préférez un lait encore plus fin, laissez égoutter plusieurs fois.

Smoothie: Petit déjeuner vert

- 3 bananes
- 30 cl de lait de fruits à coque
- 1 dose - 21g - SUNWARRIOR BLEND au chocolat (Vitalvibe)
- 1 cuillère à café d'avoine
- 1 cuillère à café de pollen d'abeille
- 15 pc de chlorella
- 2 cuillères de graines de sauge chia
- 4 feuilles de laitue

Smoothie à la noix de coco et au chocolat avec des dattes

- 3 bananes
- 2 pommes
- 2 cuillères d'huile de noix de coco
- 8 pièces de fève de cacao
- 4 cuillères de graine de sauge chia
- 1 cuillère de poudre de cacao
- 4 dattes
- 1 cuillère de poudre de MACA
- 1 cuillère de LUCUMA

Smoothie aux amandes et à la cannelle avec de la maca (ginseng péruvien)

- 3 bananes
- 30 cl de lait d'amandes
- 4 cuillères de graines de sauge chia - 2 cuillères mixées et deux cuillères après
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère de poudre de la MACA

RECETTES



Smoothie aux pommes et au persil avec du lucuma

- 5 pommes
- 20 cl d'eau osmosée
- 100 g de persil
- 100 g de mâche
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 2 cuillères à soupe de graine de sauge chia
- 1 cuillère à soupe de LUCUMA

Smoothie d'épinards

- 3 bananes
- 400 g d'épinards

Crème au chocolat

- 2 avocats mûrs
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
- 1 cuillère à soupe de poudre de cacao
- 2 cuillères à soupe d'édulcorant de datte (ou selon le goût)

Servez sur la pomme découpée en deux ou sur un autre fruit

Pâté à l'ail

- 2 avocats mûrs
- 3 gousses d'ail
- Jus d'un citron
- Sel d'Himalaya
- Poivre
- Ciboulette pour l'assaisonnement (ou autres herbes fraîches)

Smoothie à la fraise avec le fruit de maqui

- 1 tasse de fraises
- 2 cuillères à soupe de graine de sauge chia
- 50 g d'amandes
- 1 cuillère à café de fruit de maqui
- 4 dattes

Chia yogurt

- 3 onces de lait de coco
- 4 cuillères à soupe de graines de chia
- Sur l'assaisonnement au goût de palme ou de sirop de tamarin, goji, mûrier, poudre de cacao brut, de cannelle et de fruits

Glace à la banane

- 3 bananes

Pour l'assaisonnement: cannelle, fèves raw de cacao broyées, vanille, sirop d'agave

Procédé:

Découpez les bananes en rondelles et mettez au congélateur pour 1-2 heures.

Mettez les bananes congelés dans le mixeur et rajoutez un peu d'eau. Mixez jusqu'au moment que la glace soit crémeuse et assaisonnez selon goût.

Si vous préférez une structure plus onctueuse, rajouter les noix de cajou et mixez.

Paramètres techniques:



Tension nominale: 220-240 V~

Fréquence: 50 Hz

Performances: 1 500 W

Max vitesse: 35 000 RPM

Capacité du gobelet: 2,5 l

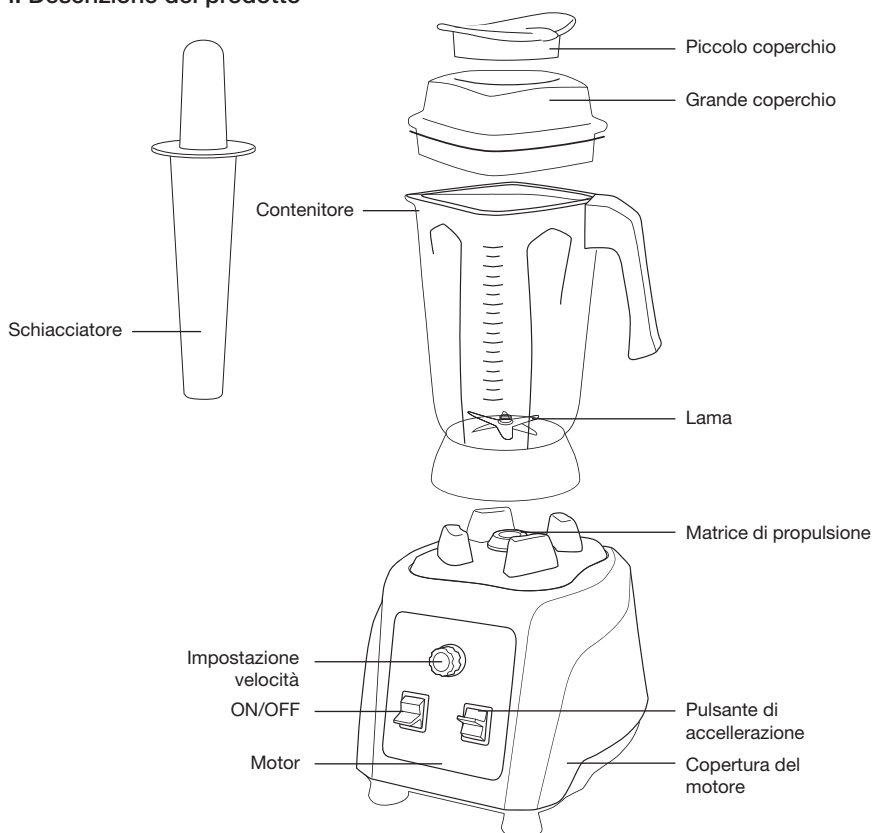
Les recettes ont été élaborées en coopération avec www.centrumzdravibro.cz: bilan de santé unique est complet, conseils, informations sur le domaine de la santé, séminaires, cours et formations en raw food.



Grazie per l'acquisto del nostro prodotto.

Prima dell'uso, leggete, per favore, attentamente questo manuale di istruzioni. Dopo la lettura del manuale di istruzioni, avrete la certezza di usare il mixer in maniera sicura, comoda ed efficace ed anche eviterete di manipolare con imperizia il mixer.

I. Descrizione del prodotto



II. Pannello di controllo

1. Pulsante acceso/spento - Premete il pulsante sul lato sinistro dell'apparato sulla posizione ON e l'apparato viene messo in funzione, cambiare il pulsante sulla posizione OFF e di nuovo spegnete.
2. Accelerazione - Dopo aver messo il tasto destro (Pulse) sulla posizione ON, si aumenta la velocità del mixer indipendentemente da come è impostato il regolatore di velocità.
3. Impostazione della velocità - Prolungate la velocità di giro del mixer con il regolatore della velocità. Accendete sempre il mixer in posizione bassa velocità LOW e quindi aumentare volgendosi verso HIGH.

Prima di ogni inizio del mixer, verificate quanto segue:

- Il contenitore deve essere saldamente fissato al mixer
- Il coperchio sul recipiente deve essere fissato in posizione sicura
- Il regolatore della velocità deve essere impostato a bassa velocità

Ulteriori passi:

1. Dopo aver riempito il contenitore con gli ingredienti necessari, accendere il mixer ed, aumentando gradualmente la velocità, impostate la Vostra velocità desiderata.
2. Per miscelare il ghiaccio o i cibi che richiedono le massime prestazioni in breve termine, premere il pulsante di accelerazione. Quando si utilizza questa funzione, è necessario disporre di un mixer sul quale siano montati entrambi i coperchi e questi coperchi siano tenuti con le mani affinché l'impatto del cibo non causi la loro apertura.
3. Al termine della miscelazione, spegnere il mixer spostando il tasto sinistro nella posizione OFF.

Avviso di sicurezza:

1. Il pulsante di accelerazione è utilizzato per rompere il ghiaccio e gli altri alimenti che necessitano di un alto tasso di velocità per un breve periodo. Non utilizzare l'apparecchio senza liquidi per più di due minuti, può surriscaldarsi e bruciare l'apparecchio.
2. Non inserire oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai, ecc nel contenitore per la miscelazione. Quando si utilizza lo schiacciatore assicurarsi che il grande coperchio del contenitore per la miscelazione sia correttamente collocato.
3. Prima della pulizia, controllare e assicurarsi che l'apparecchio sia staccato dalla presa di corrente e soltanto dopo separate il contenitore per la miscelazione dal blocco motore.
4. Non lavate le lame a mani nude, sono molto taglienti. Invece di queste, utilizzate un pennello o un panno spesso per la pulizia.
5. MAI pulire il blocco del motore mediante immersione in acqua e non metterlo in lavastoviglie.
6. Prima dell'uso, assicurarsi che il coperchio sul contenitore sia in una posizione bloccata. Assicurarsi che il contenitore sia correttamente collegato al mixer.
7. Quando si accende il dispositivo, si consiglia di tenere fissato con la mano il coperchio del contenitore del mixer.
8. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con una capacità fisica, sensoriale o mentale ridotta, oppure con una insufficiente esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la vigilanza di un adulto.
9. Non permettere ai bambini di utilizzare questo dispositivo. Teneteli lontano dal mixer quando è in funzione.
10. Staccare SEMPRE la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato.
11. In caso di sovraccario del mixer, si attiva un meccanismo di sicurezza sul lato inferiore dell'apparecchio ed il mixer si spegne automaticamente. Ridurre della metà il riempimento del cibo nel contenitore del mixer, premete il tasto rosso nella parte inferiore del mixer e potete continuare nel lavoro.
12. Se il mixer ha una disfunzione, staccare la spina ed attendere che la temperatura del motore scenda, se neppure dopo il mixer comincerà ad operare, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato.
13. Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, deve essere fatto cambiare in un centro di assistenza autorizzato oppure da una persona qualificata.

Le immagini usate in questo manuale hanno scopo puramente descrittivo e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

RICETTE



Latte vegetale

Latte vegetale da anacardio, mandorle, noci, nocciole, macadamia, pinoli o semi di girasole, di zucca, di canapa, ecc.

Ingredienti:

- 1 tazzina di noci, idealmente imbevuto per 4-12 ore * (latte viene fatto da qualsiasi noci, anacardi, nocciolo, macadamia, mandorle, pinoli, semi di girasole, di zucca, di canapa)
- 1 cucchiaino di miele o di sciroppo di agave, di datteri, di prugne, di cocco (per dolcificare, non è una condizione)
- 1 pizzico di baccelli di vaniglia, cannella, mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia o di qualsiasi spezia preferita (a piacere, non richiesto) cucchiaino RAW di cacao in polvere (per la preparazione RAW di cacao)
- 2-3 tazzine di acqua - se volete latte denso, utilizzate meno acqua e viceversa

Procedura:

Mettere tutti gli ingredienti in un mixer e fate mixare fino alla fine. Poi versare attraverso un colino direttamente nella sacca per il latte di nocciole e spremere tutto il latte.

Il latte di nocciole può essere aromatizzato con cannella, noce moscata o con le altre spezie preferite.

Il latte di nocciole può essere conservato in una bottiglia od in un contenitore sigillato in frigorifero per 2-4 giorni.

Il latte di nocciole può essere aromatizzato con polvere di cacao raw, grazie al quale ottenete un gustoso cacao raw. E' possibile utilizzare la fibra delle nocciole mixate nella purea di frutta o in un cocktail.

* il motivo dell'ammollo è una migliore digeribilità delle noci e nel contempo un'attivazione di tutti gli enzimi ed informazioni che sono nella noce come un seme vitale

Latte di papavero

Ingredienti:

per la produzione di circa 1,2 litri di latte di papavero, usiamo:

200 g di papavero

2 litri di acqua

Procedura

Mettiamo in ammollo i semi di papavero per 2-3 ore in acqua tiepida, poi mixiamo in un frullatore ad alta velocità. Con un colino a maglie strette o un sacchetto di tela, facciamo filtrare il latte di papavero mixato. Se vogliamo ottenere una struttura più delicata di latte, ripetiamo la setacciatura più volte.

Smoothie di cannella-mandorla con maca

- 3 banane
- 3 dl di latte di mandorla
- 4 cucchiari di chia - 2 cucchiari da mixare e due cucchiari dopo il mix
- 1 tazzina di cannella
- 1 tazzina di polvere di MACA

Smoothie: Colazione verde

- 3 banane
- 3 dl di latte di nocciole
- 1 bicchiere graduato - 21 grammi - SUNWA-RRIOR BLEND (Vitalvibe) gusto cioccolato
- 1 cucchiaino di orzo
- 1 cucchiaino di polline di api
- 15 pez. di chlorella
- 2 cucchiaini di semi di chia
- 4 foglie di lattuga

Smoothie di cocco e cioccolato con datteri

- 3 banane
- 2 mele
- 2 cucchiaino di olio di cocco
- 8 pez. di fave di cioccolato
- 4 cucchiaino di semi di chia
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 4 datteri
- 1 cucchiaino di MACA
- 1 cucchiaino di LUCUMA

RICETTE



Smoothie di mela - prezzemolo con Lucuma

- 5 mele
- 2 dl di acqua armonizzata
- 100 g di prezzemolo
- 100 g di insalata valeriana
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di semi di chia
- 1 cucchiaino di LUCUMA

Smoothie di spinaci

- 3 banane
- 400 g di spinaci

Budino al cioccolato

- 2 avocado maturi
- 1 cucchiaino di olio di cocco
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 2 cucchiaini di dolcificante (o secondo il piacere)

Serviamo su fette di mela tagliate o di altra frutta

Crema di aglio da spalmare

- 2 avocado maturi
- 3 spicchi d'aglio
- succo di limone
- sale dell, Himalaya
- pepe
- erba cipollina a piacere (o altre erbe aromatiche)

Smoothie di fragole con Maqui

- 1 tazza di fragole
- 2 cucchiaini di semi di chia
- 50 grammi di mandorle
- 1 cucchiaino di MAQUI
- 4 datteri

Chia yogurt

- 3 once di latte di cocco
- 4 cucchiaini di semi di chia
- Sulla condimento a piacere di palma o sciroppo di tamarindo, goji, gelso, polvere di cacao grezzo, cannella e tutta la frutta

Gelato alla banana

- 3 banane

per il condimento a piacere: cannella, fave di cioccolato tritate raw, vaniglia, sciroppo di agave

Procedura:

Tagliate a fettine le banane e lasciare congelare per 1-2 ore. Dopo il congelamento mettete le banane in un frullatore e aggiungere un po' d'acqua. Mixate fino ad ottenere una gelato di crema di banana e condire a piacere. Se vogliamo ottenere una consistenza più cremosa del gelato, aggiungiamo anacardi e mixiamo.

Specifiche tecniche:

Tensione nominale: 220-240 V~

Frequenza: 50 Hz

Prestazioni: 1 500 W

Velocità massima: 35 000 RPM

Capacità del recipiente: 2,5 l

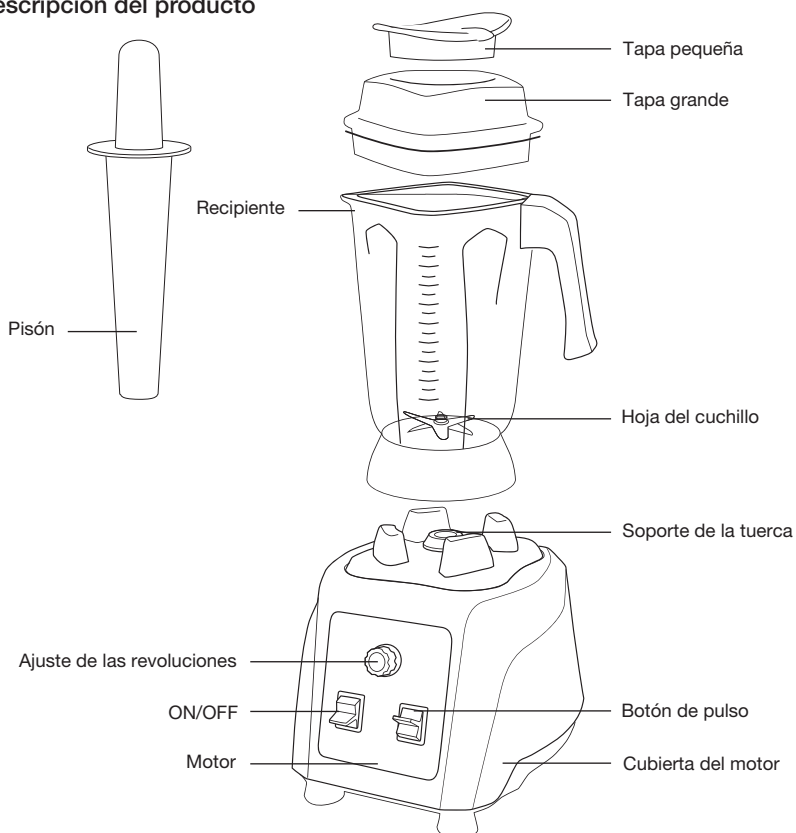
The recipes were developed in cooperation with www.centrumzdravibro.cz, unique and comprehensive measurement of the overall state of organism, consulting, health information and seminars, courses and RAW food school.

ES

Gracias por la compra de nuestro producto.

Antes del uso haga el favor de leer con atención este manual. Después de leer el manual, tendrá la certeza de usar la batidora segura, cómoda y eficazmente y evitará la manipulación inexperta con la misma.

I. Descripción del producto



II. Panel de mando

1. Conexión/desconexión del equipo - Pulse el botón en el lado izquierdo del equipo a la posición ON y el equipo se pone en marcha, conmutando el botón a la posición OFF se desconecta.
2. Marcha de pulso - Después de conmutar el botón derecho (Pulse) a la posición ON, las revoluciones de la batidora aumentan al máximo sin tomar en consideración el ajuste del regulador de las revoluciones.
3. Ajuste de las revoluciones - Con el regulador de las revoluciones se ajusta la velocidad de las revoluciones de la batidora. Siempre conecte la batidora con revoluciones bajas en la posición LOW y después vaya aumentando girando hacia HIGH.

Antes de cada arranque de la batidora verifique lo siguiente:

- El recipiente debe fijarse bien en la batidora
- La tapa en el recipiente tiene que estar en la posición asegurada
- El regulador de las revoluciones debe ajustarse a revoluciones bajas

Otros pasos:

1. Después de llenar el recipiente con la materia prima necesaria conecte la batidora y vaya aumentando las revoluciones hasta alcanzar la velocidad requerida.
2. Para batir hielo o un alimento que requiera el rendimiento máximo a corto plazo apriete el botón de pulso. Usando esta función es indispensable tener puestas las dos tapas en la batidora y aguantarlas con la mano para que el choque de los alimentos no las abra.
3. Después de acabar de batir desconecte la batidora conmutando el botón izquierdo a la posición OFF.

Advertencias de seguridad:

1. El botón de pulso está destinado para triturar hielo y otros alimentos que requieran la alta velocidad de las revoluciones durante un corto tiempo. No arranque el equipo sin líquido para más de 2 minutos, el equipo puede sobrecalentarse y quemarse.
2. No introduzca objetos de metal como cuchillos, tenedores, cucharas, etc., en el recipiente de batir. Usando el pisón compruebe que la tapa grande del recipiente de batir esté asentada correctamente.
3. Antes de la limpieza controle y compruebe que la unidad esté desconectada del enchufe eléctrico y tan sólo después separe el recipiente de batir de la unidad del motor.
4. No lave los cuchillos con las manos desnudas que son muy afilados. Use un cepillo o paño grueso de limpiar.
5. NUNCA limpie la unidad de motor sumergiéndola en el agua ni la introduzca en el lavavajillas.
6. Antes del uso compruebe que la tapa en el recipiente esté en la posición cerrada. Compruebe que el recipiente esté fijado correctamente en la batidora.
7. Recomendamos aguantar la tapa de la unidad de batir con la mano conectando el equipo.
8. Este equipo no debe ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, psíquicas o de percepción o con experiencias y conocimientos insuficientes si no están bajo la supervisión de un adulto.
9. No permita a los niños usar este equipo. Manténgalos a la distancia segura de la batidora en funcionamiento.
10. SIEMPRE saque la toma del enchufe cuando el equipo no esté en funcionamiento.
11. En el caso de la sobrecarga de la batidora se activa el disyuntor de seguridad en el borde inferior del equipo y la batidora se desconecta automáticamente. Reduzca a la mitad la carga de alimentos, pulse el botón rojo en el borde inferior de la batidora y puede seguir trabajando.
12. En el caso de un fallo de la batidora, saque la toma del enchufe y espere que la temperatura del motor baje, si ni entonces la batidora empieza a funcionar, contacte la asistencia técnica autorizada.
13. Si el cable de alimentación está dañado, el cambio debe hacerse o por la asistencia técnica autorizada o por una persona calificada.

Las fotos usadas en el manual sólo sirven de ilustración y pueden distinguirse un poco del producto real.

RECETAS



Leches vegetales

Leches vegetales de anacardos, almendras, nueces, avellanas, macadamias, pistachos o semillas de girasol, calabaza, canabis, etc.

Ingredientes:

- 1 tacita de nueces, lo ideal es mojarlas primero 4-12 horas* (la leche se puede hacer de cualquier fruto seco - nueces, anacardos, avellanas, macadamias, almendras, pistachos, o semillas - de girasol, calabaza, canabis)
- 1 cucharadita de miel o jarabe de agave, dátiles, ciruelas, coco (para endulzar, no es indispensable)
- 1 pisca de semillas de vainilla, canela, media cucharada del extracto de vainilla o cualquier especia preferida (para dar sabor, no es indispensable)
- una cucharada de cacao en polvo RAW (para preparar el chocolate RAW)
- 2-3 tacitas de agua - si desea la lecha más densa, use menos agua, y al contrario

Procedimiento:

Ponemos todos los ingredientes en la batidora y batimos hasta la masa suave. Después vertemos a través de la malla a una media de nylon o al saquito especial para leche de frutos secos y exprimimos toda la leche.

La leche de nueces puede sazonarse con canela, nuez moscada u otra especia favorita.

La leche de nueces se puede conservar en un pomo o recipiente cerrado en el refrigerador durante 2-4 días.

Las leches de nueces se pueden sazonar con el cacao en polvo RAW para obtener un delicioso chocolate RAW.

La fibra batida de las nueces se puede usar para purés o batidos.

* la razón de mojar es una mejor digestión de las nueces y a la vez la activación de todos los enzimas e informaciones guardadas en la nuez como semilla vivificante.

Leche de amapola

Ingredientes:

Para producir aprox. 1,2 litro de leche de amapola usamos

- 200 g de semillas de amapola
- 2 litros de agua

Procedimiento:

Mojamos las semillas de amapola 2-3 horas en el agua tibia, después batimos en la batidora con las revoluciones máximas. Colamos la leche de amapola batida a través de una malla fina o saquito de paño. Si deseamos una estructura más suave de la leche, colamos varias veces seguidas.

Smoothie de almendra y canela con Maca

- 3 plátanos
- 3 dcl de leche de almendra
- 4 cucharadas de semillas de chía - 2 cucharadas a batir y 2 cucharadas batidas
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharada de polvo MACA

Smoothie: Desayuno verde

- 3 plátanos
- 3 dcl de leche de avellana
- 1 calibre - 21 gramos - SUNWARRIOR BLEND de chocolate (Vitalvibe)
- 1 cucharadita de cebada
- 1 cucharadita de polen de abejas
- 15 clorelas
- 2 cucharadas de semillas chía
- 4 hojas de lechuga

Smoothie de chocolate y coco con dátiles

- 3 plátanos
- 2 manzanas
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 8 habas de chocolate
- 4 cucharadas de semillas chía
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 4 dátiles
- 1 cucharada de polvo MACA
- 1 cucharada de polvo LUCUMA

RECETAS



Smoothie de manzanas y perejil con Lucuma

- 5 manzanas
- 2 dcl de agua osmótica armonizada
- 100 gramos de perejil
- 100 gramos de canónigo
- 1 cucharada de canela
- 2 cucharadas de semillas chía
- 1 cucharada de LUCUMA

Smoothie de espinaca

- 3 plátanos
- 400 gramos de espinaca

Natilla de chocolate

- 2 aguacates maduros
- 1 cucharada de manteca de coco
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 2 cucharadas de edulcorante de dátiles (o a gusto preferente)

Servimos en una manzana cortada u otra fruta

Pasta de ajo

- 2 aguacates maduros
- 3 dientes de ajo
- zumo de un limón
- sal de Himalaya
- pimienta
- cebollino u otras hierbas frescas para dar sabor

Smoothie de fresas con Maqui

- 1 taza de fresas
- 2 cucharadas de semillas chía
- 50 gramos de almendras
- 1 cucharadita de MAQUI
- 4 dátiles

Chia yogur

- 3 onzas de leche de coco
- 4 cucharadas de semillas de chía
- En los condimentos al gusto de palma o jarabe de tamarindo, goji, mora, cacao en polvo en bruto, la canela y cualquier fruta

Helado de plátanos

- 3 plátanos

para dar sabor: canela, habas trituradas de cacao raw, vainilla, jarabe de agave

Procedimiento:

Cortamos los plátanos a rueditas y dejamos congelar 1-2 horas. Una vez congelados, introducimos los plátanos en la batidora y añadimos un poco de agua. Batimos hasta lograr el helado cremoso de plátanos que sazonamos a gusto. Para lograr una estructura más cremosa del helado añadimos anacardos y batimos un poco.

Los parámetros técnicos:



Tensión: 220-240 V~

Frecuencia: 50 Hz

Rendimiento: 1 500 W

Velocidad máxima: 35 000 RPM

Capacidad del jarra: 2,5 l

The recipes were developed in cooperation with www.centrumzdravibro.cz, unique and comprehensive measurement of the overall state of organism, consulting, health information and seminars, courses and RAW food school.

اے جی



powerful blenders "Smoothie"



vertical juicers "Emotion"



horizontal juicers "Gracioso" "Chamber" "Gourmet"



food dehydrators "Harmony"



Food processor "Promesso"

more products G21