

Frape mejker

UPUTSTVO
+ RECEPTI



PRO
V
LINE



**sistem
kombinovanih oštrica**



posuda



**sigurnosno
dugme**



**poklopac sa
otvorom za
piće**

Frape mejker

TEČNI
ENERGETSKI UDAR

Cenjeni potrošači!

Kupovina kuhinjskih aparata je stvar poverenja a Vi ste kupili Frape Mejker! Čestitamo Vam na izboru i hvala na poverenju!

Revolucionarni dizajn Frape Mejkera sačuvaće Vam prostor, novac i vreme. Možete spremati frapee u sekundi, zahvaljujući njegovim izuzetnim karakteristikama i jedinstvenoj funkcionalnosti.

Motor Frape Mejkera ima tihi hod i obezbeđuje idealnu brzinu za brz i ispravan rad. U skladu sa tim, aparat ima novi koncept, nazvan „combi-blade-system“ ili sistem kombinovanih oštrica. Ovo obezbeđuje turbo funkciju, koja meša hranu i mrvi led.

Brzo spremanje svežih napitaka, kremastih dezerata, ljutih sosova i umaka.

Brzo spremanje
svežih napitaka, kremastih
dezerata, ljutih sosova
i umaka.

Vaš



Važno:

Pre upotrebe Frape Mejkera, molimo pročitajte pažljivo ovo uputstvo i sačuvajte ga radi buduće upotrebe.

Nemojte nikada isključivati aparat okretanjem posude. Pritisnite sigurnosno dugme, a zatim okrenite aparat da iz uspravne pozicije bude okrenut na dole. (off – isključen).

Uvek isključite Frape Mejker pre skidanja dodataka. (okrenite aparat na dole).

Nakon upotrebe, isključite aparat iz struje. Posudu skinite tek onda kada svi delovi prestanu da se okreću.

Molimo obratite pažnju na predloge i recepte u ovom uputstvu u vezi sa količinom sastojaka koji mogu da se dodaju, kao i neophodnim vremenom spremanja.

Očistite Frape Mejker pre prve upotrebe, posebno vodeći računa na delove koji dolaze u dodir sa hranom.

Ukoliko u Frape Mejker dodajete vruće sastojke, njihova temperatura ne bi smela da pređe 85 C°.

Frape Mejker je siguran za upotrebu dokle god ga koristite prema uputstvima u ovoj knjižici.

4

Sigurnosni podaci

Frape Mejker je napravljen na takav način da ga jedino možete uključiti ukoliko je posuda spojena na oštricu i ispravno zavrnut.

Opasnost:

Nemojte nikada potapati motornu jedinicu Frape Mejkera u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Takođe nikada ga nemojte ispirati pod mlazom vode. Koristite vlažnu, mekanu krpu za čišćenje motorne jedinice nakon što aparat isključite iz struje.

Pre uključivanja aparata u struju, proverite da li se voltaža prikazana na donjem delu aparata poklapa sa izvorom struje koju koristite.

Ukoliko je kabl, utikač ili bilo koji deo aparata oštećen, upotreba aparata nije preporučljiva. U takvim slučajevima, odnesite proizvod u ovlašćeni servis radi popravke.

Nemojte dozvoljavati deci da se igraju sa aparatom.

Nikada nemojte ostavljati aparat da radi bez nadzora.

Oprez je neophodan u rukovanju sa sečivima, pogotovo prilikom čišćenja jer su ivice sečiva jako oštre.

Nemojte koristiti Frape Mejker duži period vremena. Normalno vreme upotrebe je maksimum 10-20- sekundi.

Secite krupne sastojke na manje delove radi boljih rezultata.

Frape Mejker jedino funkcioniše kada je kada je posuda (ili poklopac za čišćenje) pravilno nameštena na sečiva.

Kada su svi delovi pravilno namešteni, Frape Mejker može da se uključi tako što ćete ga okrenuti preko zajedničke osnove.

Nakon upotrebe ostavite Frape Mejker da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Nemojte nikada otvarati posudu ukoliko su sečiva još uvek u pokretu.

Kada mešate supe, najbolje je da koristite kuvane sastojke.

Kada koristite vruće tečnosti ili sastojke koje nameravate da mutite (npr. mleko), nemojte puniti posudu više od $\frac{3}{4}$.

Čišćenje sečiva

Nakon upotrebe Frape Mejkera, očistite sečiva koristeći podsudu za čišćenje koju dobijate u pakovanju. Jednostavno dodajte malo vode i deterdženta u posudu za čišćenje i uključite.

Čišćenje Frape Mejkera


Uvek isključite aparat iz struje pre čišćenja. Frape Mejker možete čistiti vlažnom, mekanom krpom.

Rešavanje problema

- Ne mogu da uključim aparat. Obratite pažnju na to da su svi delovi pravilno sastavljeni.
- Aparat je iznenada prestao da radi. Posuda se olabavila. Zatvorite poklopac pravilno. Aparat će ponovo početi da radi.
- Posuda je prepuna. Isključite aparat i izvadite kabl iz struje. Ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature. Ponovo ga uključite u struju i uključite aparat. Koristite manje porcije.

Upotreba (pogledajte ilustraciju desno)

Stavite sastojke koje želite da mutite u posudu.

Namestite posudu na Frape Mejker. Oznake na posudi i na aparatu pokazuju pravilnu poziciju kako biste znali da je posuda pravilno postavljena kao i da je zaključana. 

Obavezno vodite računa da je posuda pravilno nameštena, u suprotnom aparat iz bezbednosnih razloga neće početi da radi.

Okrenite posudu zajedno sa motorom na gore – aparat sada može da počne sa radom.

Nakon otprilike 10-20 sekundi, pritisnite sigurnosno dugme sa leve strane aparata i isključite Frape Mejker pomeranjem aparata sa posudom ponovo na dole.

Sačekajte nekoliko sekundi dok se tečnost u posudi ne sjedini na dnu a zatim skinite posudu sa aparata – Uživajte.

Često postavljana pitanja

Da li mogu da stavim sve delove koji se skidaju sa aparata u mašinu za pranje sudova?

Da, osim motorne jedinice.

Da li mogu da dodam vruće sastojke u posudu?

Ne, ostavite da se sastojci ohlade do temperature od 85 C° , kako biste izbegli oštećenje delova aparata.

Šta mogu učiniti ako tečnost curi iz posude?

Smanjite količinu tečnosti koju stavljate u posudu.

Zašto se iz motora oseća neprijatan miris , tokom rada?

Ovo se često dešava kada se novi aparati koriste po prvi put. Ovaj neprijatni miris će nestati kada aparat budete koristili nekoliko puta. Ukoliko je aparat bio uključen predugo takođe se može osetiti neprijatan miris ili čak dim. Ukoliko je ovo slučaj, isključite aparat i ostavite ga da se ohladi oko sat vremena.

Šta mogu da učinim ukoliko se sečiva ili motor zaglave prilikom rada?

Isključite Frape Mejker i izvadite sastojke koji su uzrokovali blokadu. Ubuduće koristite manje delove.

Moj šejk je previše gust?

Dodajte mineralne vode ili voćni sok.



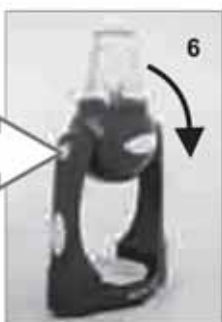
Okrenite posudu tako da motorna jedinica bude okrenuta na gore –
Frage mejker počinje da radi
(slike 1-5)

Gašenje:

Pritisnite sigurnosno dugme!
Okrenite posudu tako da motorna jedinica bude okrenuta na dole
(slike 6-10)



Pritisnite sigurnosno dugme!



Intenzivno čišćenje vašeg Frape Mejkera

Ukoliko već duže vreme koristite Frape Mejker i više ne možete sa posudom za čišćenje da uklonite ostatke od voća koje se nakupilo, sečiva se mogu skinuti sa aparata kako biste ih temeljno očistili.

PAŽNJA:

Molimo obratite pažnju na to da se posuda i sečiva mogu skinuti samo u određenim položajima. Izbegavajte korišćenje preterane snage kako biste sprečili oštećenje vašeg Frape Mejkera.



Da biste namestili ili skinuli posudu, okrenite aparat u startni položaj (posuda dole).

Čim je posuda u pravilnom položaju , okrenite je na desno i skinite sečiva. Obratite pažnju da se oznake na posudi i na aparatu kada nameštate/skidate posudu:



Čišćenje sečiva

PAŽNJA:

Isključite aparat iz struje pre skidanja sečiva sa aparata! Sečiva su veoma oštra – budite veoma pažljivi kako biste izbegli povrede!



1. Skinite posudu (aparat mora biti u startnoj poziciji).
2. Okrenite motornu jedinicu na gore (isključite aparat iz struje).
3. Skinite sečivo držeći ga za donju ivicu i okrenite na levo (pažnja: sečiva su veoma oštra!).
4. Sada možete čistiti sečivo pod mlazom vode (pažnja: nemojte nikada čistiti sečivo u mašini za pranje sudova)
5. Nakon sušenja, vratite sečivo na motornu jedinicu i okrenite na desno kako biste ga zaključali u mestu (obratite pažnju na oznake na aparatu).

Frape mejker

TEČNA ENERGETSKA BOMBA

Obezbediti sebi zdravu porciju voća i vitamina svaki dan – ali nemojte ga jesti, jednostavno ga popite!

„FRAPE“

Frape je novi trend što se tiče zdravlja. On se sastoji od celog voća koje se izmeša i pretvori u pire. Voćni sok im daje kremast ali opet tečni sastav. Pravi frape nema aditive i pravljen je samo od svežeg voća.

Idealn je za svakoga ko nema vremena da jede dovoljno voća ili povrća. Ispijanje vaše dnevne doze vitamina je brže nego ljuštenje i kuvanje šargarepe.

Domaći frape ne samo što je neverovatno ukusan, već je takođe i zdrav, posebno ako je napravljen od domaćeg voća. Leto je idealan period kada možete uživati u frapeima zbog raznovrsnog izbora svežeg voća na pijacama.

Bobičasto voće, na primer, daje frapeima divnu aromu i boju, koju deca smatraju veoma dopadljivom. Tokom zime, egzotično voće poput ananasa i manga dodaju prefinjeni ukus lokalnom voću poput jabuka i krušaka.

Eksperimentišite i otkrite omiljenu frape mešavinu. Neko više voli da frape bude kremast i pun banane, drugi vole laganije mešavine...

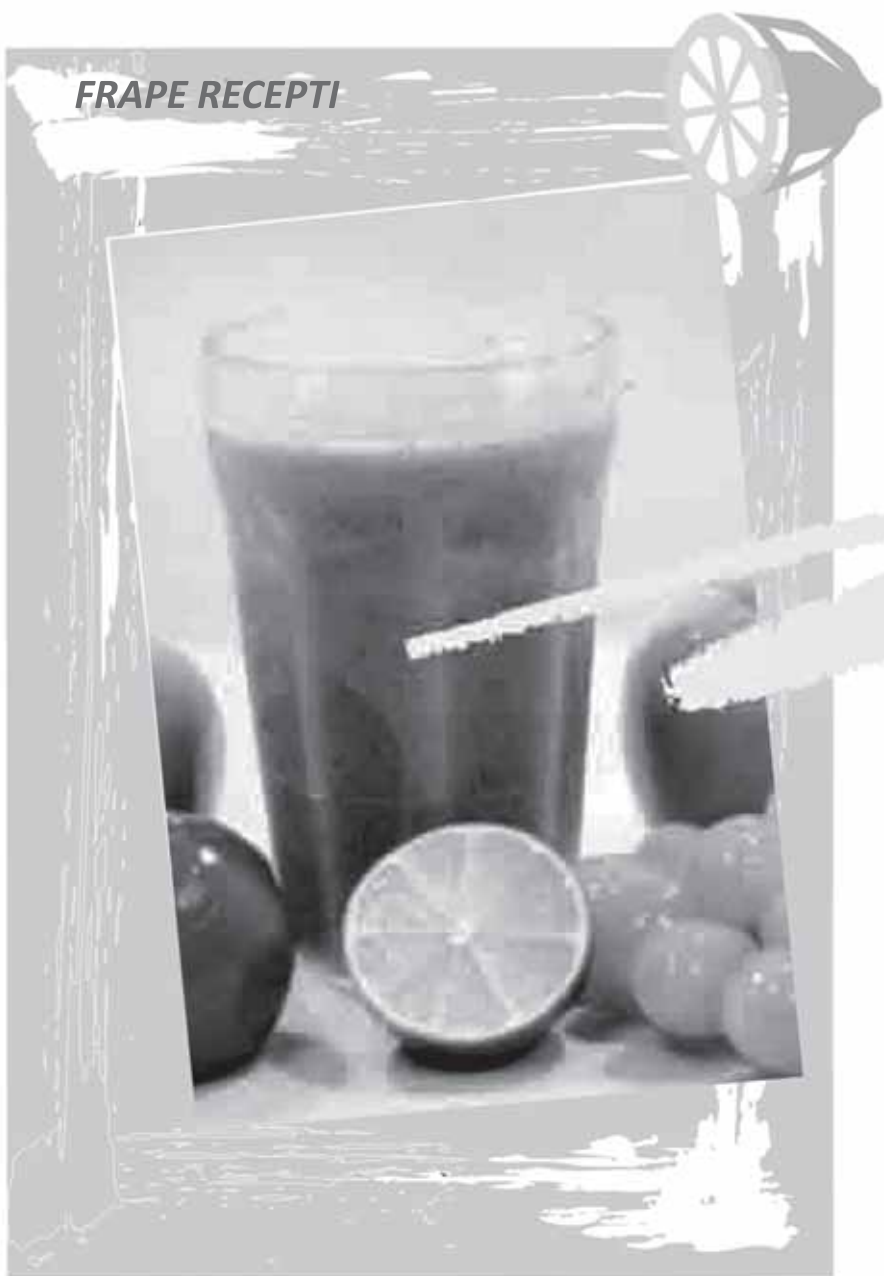
Na narednim stranama otkrićete nekoliko „FRAPE RECEPATA“

- Bez koncentrata – bez dodatog šećera
- Bez konzervansa – bez dodataka za zgušnjavanje

To je ukus koji vaš frape treba da ima!



FRAPE RECEPTI



EGZOTIK FRAPE

Jednostavno fantastičan

Egzotik frape sa limetom, mangom, ananasom, kivijem i bananom ima izvrstan slatko-kiseli ukus. Ovo je istinski ukusan frapea napravljenog sa svežim voćem.

Sastojci:

Limeta, oljuščena, iseckana na kockice, bez koštica
kivi, mango, ananas i banana
kockice leda

Priprema:

Operite i oljuštite limetu, kivi, mango, ananas i bananu i iseckajte ih. Stavite sve te sastojke, zajedno sa kockama leda u posudu i napravite Vaš frape.

Savet: Isprobajte ovaj osvežavajući frape sa kockicama leda po vrelim letnjim danima – to je prvoklasni napitak koji gasi žeđ.

LETNJI FRAPE

Lagano osveženje

Grejpfrut miksovan i izmešan sa smrznutim malinama čini ukusni voćni letnji napitak.

Sastojci:

smrznute maline
grejpfrut, liker od jaja i šumski med

Priprema:

Stavite smrznute maline u posudu. Dodajte grejpfrut (oljušten i iseckan). Zatim dodajte liker od jaja i med radi ukusa. Izmešajte.

Savet: Ovaj frape takođe može biti ukusan desert ako dodate pola banane pre mešanja.

FRAPE RECEPTI



CRVENI BARON

Vitaminski frape

Sastojci:

Smrznute jagode, maline i crvene ribizle
cimet, šećer
mleko sa 0.5 % masti
kockice leda

Priprema:

Operite voće i izvadite peteljke. Dodajte sve sastojke u posudu i dobro izmešajte.
Servirajte ledeno hladno u koktel čaši sa listićima mente.

Savet: Probajte da stavite nar umesto jagoda radi interesantnog novog ukusa.

SNAGA VITALNOSTI

Vitaminski frape

Vitamini su ključni. Često nemamo dovoljno vremena da jedemo dovoljno voća. Zašto ne bismo koristili frapee kako bismo našem telu dali neophodne vitamine? Ali oni nisu samo puni vitamina; takođe su sveži i voćni i daju polet vašim koracima.

Sastojci:

srednja šargarepa, očišćena
pomorandža, očišćena jabuka i kruška
hladno-ceđeno maslinovo ulje
med

Priprema:

Isecite jabuku, pomorandžu, krušku i šargarepu i stavite u posudu. Dodajte maslinovo ulje i dobro izmešajte. Dodajte šećera ukoliko više volite slađe.

Savet: dodajte kockice leda u frape – otkrićete da čini čuda uveče i kasno noću.

FRAPE RECEPTI



DIVLJA VIŠNJA

Frape od višnje

Višnje su popularne za pravljenje soka, jogurta i sl. Takođe od njih se može praviti i ukusni frape.

Sastojci:

sveže višnje
jogurt od vanile
mleko
med

Priprema:

Operite višnje pod mlazom vode i skinite peteljke. Stavite sve sastojke u posudu i izmešajte.

Savet: Ohladite napitak oko pola sata u frižideru pre upotrebe.

FRAPE OD BRESKVE

Lagani frape

Breskve su idealno voće za pravljenje frapea. Njihov ukus može biti baš ono što vam je potrebno da vas povede na frape putovanje....

Sastojci:

sveže breskve
običan jogurt
šećer ili med prema ukusu

Priprema:

Operite breskve, izvadite koštice, i prepolovite ih. Zatim dodajte sve sastojke u posudu i izmešajte. Vaši gosti će biti oduševljeni ukusom Vašeg vitaminskog napitka – čak i bez alkohola!

FRAPE RECEPTI



TOTALNO ZDRAVO

Frape žutih vitamina

Mešavina manga, ananasa, pomorandže i jabuke čini savršeno osvežavajući napitak. Ovakvi domaći, sveže spremljeni multivitaminski napici su puni vitamina, pored toga što su bogati i drugim zdravim i vitalnim supstancama.

Sastojci:

ananas, mango, jabuka i pomorandža
kockice leda

Priprema:

Oljuštite ananas i isecite ga. Takođe oljuštite mango i isecite na delove, isecite jabuku i pomorandžu (oljuštene) a zatim izmešajte sve sastojke u posudi zajedno sa kockicama leda. Odmah piti.

SMRZNUTA DINJA

Dezert frape

Frape od dinje pravi sjajne dezerte i deca ih obožavaju...

Sastojci:

dinja, isečena
ananas dinja, isečena
lubenica, isečena,
sok od pomorandže
kockice leda

Priprema:

Oljuštite dinje, izvadite koštice, isecite ih i stavite u frižider da se ohlade. Zatim dodajte dinju zajedno sa kockicama leda i sokom od pomorandže u posudu i izmešajte sve dok se ne sjedini. Odmah servirajte u visokoj čaši.

Savet:

Da li se najedete od običnog pudinga? Probajte ukusni sorbet od dinje. Servirajte na desertnim tanjirima i ukasite sa nekoliko listova mente.

Frape mejker

U KUHINJI

PRELIV SA MLEČNIM MASLACEM

Salatni preliv sa belim lukom

Sastojci:

Mlečni maslac, beli luk
Crni luk, senf
Majonez
Sirće, so
Zasladjivač ili šećer

Priprema:

Izmešajte beli luk i crni luk sa mlečnim maslacem u posudi. Dodajte majonez i prema ukusu sirće, so i tečni zaslađivač.

UMAK OD JOGURTA

Sa svežim povrćem

Sastojci:

Jogurt sa 0% masti i kisela pavlaka
Maslinovo ulje, beli luk
Biber, so, aleva paprika
Mešano bilje (sastav prema ukusu)

Priprema:

Izmešajte dobro sve sastojke u posudi dok se dobro ne sjedine. Onda ostavite posudu u frižideru oko sat vremena pre serviranja, tako da se beli luk dobro istopi.

Savet: Za razne svečanosti, umesto grickalica, možete iseći razno povrće na tanke trake (šargarepa, celer, paprike, krastavac,...) Imaju malo kalorija, ali su sjajna zamena za čips. I imaju sjajan ukus!

PESTO ZA PASTE

Za sva jela sa testeninom

Sastojci:

Beli luk
Parmezan
Bosiljak
Ruzmarin
Zelene paprike
Maslinovo ulje

Priprema:

Dodajte sve sastojke u posudu Frape Mejker-a i dobro izmešajte. Zatim sipajte pesto preko testenine i uživajte.

Savet: Možete napraviti i PESTO OD MASLINOVOG ULJA: crne masline (očišćene), sveži listovi majčine dušice, mali čeri paradajz i maslinovo ulje.

SUPA

Klasična instant supa

Sastojci:

Beli luk, šargarepa, praziluk
Celer, kocka za supu, komad putera
Kuvani krompir, paradajz pire
Kuvana i seckana šunka na trake, peršun
Vegeta, so i biber prema ukusu
Prokuvana voda

Priprema:

Kakvo iznenađenje. U Frape Mejkeru može čak i supa da se sprema. Dodajte sve sastojke u posudu i mešajte dok se sve ne sjedini. Sada možete imati supu spremnu za piće. Ukusni početak svakog obroka.

Savet: Nakon mešanja, pažljivo otvorite posudu, a zatim servirajte sa komadićima tosta i malo pavlake.

Frape mejker

U KUHINJI

ČOKOLADNI MUS

Pomalo drugačiji dezert

Sastojci:

Kakao, šećerni preliv
Slatka pavlaka, ohlađena
Ekstrakt vanile (štapići)
Malo ruma (aroma ruma)

Priprema:

Dodajte sve sastojke u posudu Frape Mejker-a i koristite nekoliko kratkih intervala da se dobro izmeša. Pravo vreme mešanja varira prema kvalitetu i temperaturi slatke pavlake.

Savet: Dodajte malo švapskog sira (20% masti), braon šećer i cimeta u sastojke gore navedene. Ovo će ispasti ukusni krem od cimeta. Ostavite da se ohladi u frižideru oko 2-3 sata i servirajte kao dezert sa biskvitom.

SLADOLED SA ŠUMSKIM VOĆEM I PISTAĆIMA

Domaći sladoled

Sastojci:

½ šolje smrznutog šumskog voća, slatka pavlaka
Očišćeni pistaći, sok od limuna, šećerni preliv

Priprema:

Dodajte sve sastojke u posudu i mešajte koristeći PULSE funkciju. Ali nemojte predugo inače će pistaći da izgube svoju aromu.

Savet: Ukoliko je sladoled previše čvrst, razblažite dodavajući sok od limuna ili pavlaku.

MADAGASKAR SOS

Ide posebno dobro sa mesom

Sastojci:

Majonez, senf
Vinsko sirće, češanj belog luka
Riblji namaz, ljuta paprika
Maslinovo ulje, paradajz pire
Kapar

Priprema:

Dodajte majonez, senf, sirće, beli luk, riblji namaz i ljutu papriku u posudu i dobro sjedinite. Zatim otvorite posudu i dodajte kapar, maslinovo ulje i paradajz pire i kratko mešajte koristeći PULSE funkciju.

Savet: Sos dobro ide uz piletinu ili govedinu. Dodajte malo Burbon viskija, za sos koji nikada nećete zaboraviti.

ROKFORT PRELIV

Preliv za salatu za svako godišnje doba

Sastojci:

½ šolje jogurta
maslinovo ulje (hladno ceđeno)
Balzamiko sirće
Beli luk u prahu
Rokfort sir

Priprema:

Dodajte sve sastojke u posudu osim Rokfort sira, i dobro izmešajte, zatim dodajte sir i mešajte sa nekoliko kratkih poteza na PULSE dugmetu. Ovaj preliv ima sastav koji mu daje specijalni ukus.

Savet: Ukoliko više volite kremastiji preliv dodajte sve sastojke u posudu i mešajte zajedno.

Frape mejker

ZDRAVI I U FORMI

FRAPE DORUČAK

Tečni doručak

Ovaj frape će vam upotpuniti dan zdravom energijom! Probajte ga!

Sastojci:

Sveže jagode, breskva, oljuštena banana
Vanila jogurt (milk shake)
Mleko i šećer

Priprema:

Operite voće pod mlazom vode i oljuštite bananu. Zatim stavite sve sastojke u posudu, uključite Frape Mejker i dobro izmešajte. Spremno je za sekund!

Savet: Ukoliko frape ohladite sa 2 kocke leda, imaće još bolji ukus!

FRAPE OD POVRĆA

Ukusno i zdravo

Sastojci:

šargarepa, stabljika celera i paprika babura
vlašac, krompir, kuvani
sok od limuna i sok od paradajza
led, Tabasco sos, so i biber

Priprema:

Izmešajte sve sastojke u posudi. Dodajte Tabasco sos, so i biber prema ukusu, servirajte i ukasite celerom.

FRAPE DORUČAK II

Za brzi početak dana

Sastojci:

oljuštena breskva, oljuštena banana, pšenične klice
ili u zamenu mogu zobene pahuljice
jogurt od vanile
Sveži sok od pomorandže
Izmrvljene kockice leda

Priprema:

Dobro izmešajte sve sastojke u posudi i servirajte odmah. Umesto soka od pomorandže možete koristiti obrano mleko. Frape ima najbolji ukus kada koristite mrvljeni led!!

KRASTAVAC FRAPE

Sjajan ukus za savršeno zdravlje

Sastojci:

Krastavac, stabljika celera
Koren artičoke (konzervirano)
Zelena paprika
Limeta(zeleni limun)
Tabasco sos, so
Kocke leda

Priprema:

Oljuštite krastavac i izvadite semenke. Isecite krastavac, celer i koren artičoke i dodajte u posudu. Dobro izmešajte sa zelenom paprikom, mrvljenim ledom i sokom iz Limete. Dodajte Tabasco sos i so prema ukusu pre serviranja. Ukrasite kriškama Limete.

IZUZETNO KOMPAKTAN I
REVOLUCIONARNOG DIZAJNA



TURBO-FUNKCIONALNA
BRZINA

Distribucija

TV
shop

011 / 20 28 600
www.tv-shop.tv
office@tv-shop.tv