

# **MISTRZ BLENDOWANIA**



5 Szybkich Przepisów na Twój  
Blender ADLER AD 4627 1800W

*Poradnik użytkownika*

# ***Wstęp***

## ***Witaj w świecie mocy!***

Dziękujemy za wybór naszego blendera! Trzymasz w ręku urządzenie o mocy aż 1800W. To nie jest zwykły sprzęt – to kombajn, który kruszy lód, mieli orzechy i ubija puszyste piany. Przygotowaliśmy 5 przepisów, które pozwolą Ci przetestować wszystkie końcówki z zestawu: stopę blendującą, trzepaczkę i rozdrabniacz.



**Pamiętaj: Przycisk  
TURBO to Twój  
przyjaciel przy  
twardych składnikach!**



PRZEPIS 1

# Smoothie

## PRZEPIS 1

# *Smoothie*

Tu wykorzystujemy stopę blendującą.

- Tytuł: Zielona Bomba Energii
- Opis: Idealnie gładkie smoothie w 30 sekund.
- Składniki (lista):
  - 1 garść szpinaku
  - 1 banan
  - 1 jabłko (ze skórką)
  - 1 szklanka wody
- Przygotowanie:
  - a. Włóż składniki do wysokiego pojemnika.
  - b. Użyj stopy blendującej.
  - c. Zaczynij od średniej mocy, kończąc na TURBO.
  - d. Blenduj ruchem góra-dół do uzyskania gładkości.





PRZEPIS 2

# *Pesto*

## PRZEPIS 2

# ***Pesto***

Tu wykorzystujemy rozdrabniacz (pojemnik z nożami).

- Tytuł: Domowe Pesto w minutę
- Opis: Pyszny sos do makaronu bez konserwantów.
- Składniki (lista):
  - Doniczka bazylii
  - Garść orzechów (dowolnych)
  - 50g sera Parmezan
  - 1 ząbek czosnku
  - 60 ml oliwy
- Przygotowanie:
  - a. Podłącz silnik do pokrywy rozdrabniacza.
  - b. Wrzuć ser, czosnek i orzechy – zmiksuj pulsacyjnie.
  - c. Dodaj bazylię i oliwę.
  - d. Blenduj krótko, by składniki się połączyły, ale zachowały strukturę.





PRZEPIS 3

# Zupa krem

## PRZEPIS 3

# *Zupa krem*

Tu wykorzystujemy metalową stopę odporną na ciepło.

- Tytuł: Krem z Pieczonej Papryki
- Opis: Gorąca zupa miksowana prosto w garnku.
- Składniki (lista):
  - 3 upieczone papryki
  - 1 podsmażona cebula
  - 500 ml gorącego bulionu
  - Przyprawy: sól, pieprz
- Przygotowanie:
  - a. Wrzuć warzywa do gorącego bulionu w garnku.
  - b. Zdejmij garnek z ognia.
  - c. Włóż metalową stopę blendera.
  - d. Miksuj na gładki krem, zaczynając od niskich obrotów, by nie chlapać.





PRZEPIS 4

*Masto orzechowe*

## PRZEPIS 4

# ***Masło orzechowe***

Test mocy silnika 1800W.

- Tytuł: Domowe Masło Orzechowe
- Opis: Tylko mocny blender temu poddała!
- Składniki (lista):
  - 300g orzeszków ziemnych (prażonych)
  - Szczypta soli
- Przygotowanie:
  - a. Wsyp orzechy do rozdrabniacza.
  - b. Włącz tryb TURBO.
  - c. Miksuj cierpliwie przez kilka minut.
  - d. Orzechy zmienią się w proszek, a potem w płynne masło.  
Gotowe!





PRZEPIS 5

# *Deser*

## PRZEPIS 5

# *Deser*

Tu wykorzystujemy trzepaczkę.

- Tytuł: Ekspresowy Mus Malinowy
- Opis: Puszysty deser dla niespodziewanych gości.
- Składniki (lista):
  - 200 ml zimnej śmietanki 30%
  - 1 szklanka malin
  - 1 łyżka cukru pudru
- Przygotowanie:
  - a. Zamontuj trzepaczkę.
  - b. Ubij śmietankę w wysokim pojemniku.
  - c. Gdy będzie sztywna, dodaj cukier.
  - d. Delikatnie wymieszaj ze zblendowanymi wcześniej malinami.





## ***Dobre rady na start***

- Myj końcówki od razu po użyciu pod bieżącą wodą.
- Krusząc zamrożone owoce, używaj trybu pulsacyjnego (włącz/wyłącz).
- Nie bój się eksperymentować – 1800W poradzi sobie prawie ze wszystkim!

**Smacznego życzy zespół GMTO / Godni Zaufania**