



102602348

## Набор для канапе Pop Chef большой



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## POP CHEF: Список компонентов

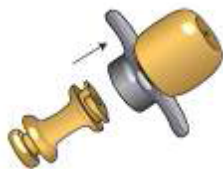


## В КОМПЛЕКТЕ:



1. Маленькая насадка – 2 шт.
2. Бамбуковые шпажки длиной 23 см – 50 шт.
3. Палочка для проталкивания пицци длиной 15 см
4. Форма для вырезания «бабочка»
5. Форма для вырезания «солнышко»
6. Форма для вырезания «цветок»
7. Форма для вырезания «сердце»
8. Форма для вырезания «кружок»
9. Форма для вырезания «звезда»
10. Форма для вырезания «пряник в форме человечка»
11. Форма для вырезания «знак плюс»
12. Форма для вырезания «клевер»
13. Форма для вырезания «колокольчик»
14. Форма для вырезания «алмаз»
15. Форма для вырезания «луна»

## POP CHEF: Собираем



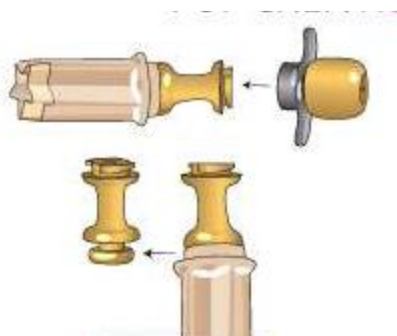
1. Удерживая головку, обеспечивающую нагнетание воздуха, и колпачок, вставить стержень в колпачок, повернуть стержень по часовой стрелке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Головка, обеспечивающая нагнетание воздуха, и колпачок устанавливаются еще на заводе.



2. Продолжая удерживать головку, обеспечивающую нагнетание воздуха, колпачок и стержень, выбрать режущую насадку, выкрутить ее в нижнюю часть стержня.

## POP CHEF: Разбираем



1. Удерживая головку, обеспечивающую нагнетание воздуха, и колпачок, повернуть стержень против часовой стрелки до упора. Затем полностью вытянуть стержень из колпачка.

2. Удерживая режущую насадку, выкрутить стержень из режущей насадки, затем разъединить их.

ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ: Прежде чем убрать приспособление на хранение, отсоединить режущую насадку от стержня.

## POP CHEF: Использование



1) Вымыть и собрать все компоненты, учитывая все инструкции, представленные выше. Перед эксплуатацией убедиться в том, что все компоненты закреплены и зафиксированы на месте.

2) Подготовить пищевые ингредиенты, нарезав их кусочками толщиной в 1 дюйм и менее. Кусочки не должны быть толще 1 дюйма. Эта рекомендация не относится к продуктам питания, которые уже нарезаны, например, хлебу, т.к. толщина ломтика хлеба менее 1 дюйма.

3) Удерживая приспособление вертикально (не под углом) надавить на нее, убедиться в том, что режущая насадка полностью пронзила пищевой ингредиент. Убрать режущую насадку.

4) Для того чтобы пищевой ингредиент выпал из режущей насадки, поставить руку на расстоянии нескольких дюймов от головки и хлопнуть по головке. Если толщина пищевого ингредиента внутри режущей насадки превышает 1 дюйм, возникнут трудности с извлечением пищевого ингредиента.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кусочки пищевых ингредиентов выдавливаются из режущей насадки под давлением сжатого воздуха. Рыхлые продукты питания, например, некоторые разновидности хлеба или перезревшие фрукты будет довольно сложно выдавить из приспособления Pop Chef. Для достижения оптимальных результатов рекомендуется нарезать по

одному кусочку за один раз.

### **Если пищевой ингредиент прилип к стенке режущей насадки**

1. Снять со стержня режущую насадку.
2. Вставить палочку для проталкивания пищевых ингредиентов внутрь отверстия и протолкнуть пищевой ингредиент (см. изображение).



**ОСТОРОЖНО:** Pop Chef является точным режущим приспособлением. Во избежание повреждения края режущего приспособления соблюдать инструкции, представленные выше, а также рекомендации в полной версии инструкции по эксплуатации, входящей в комплект. Не надавливать на режущее приспособление, стоящее на твердой поверхности, слишком сильно, т.к. это приведет к повреждению края приспособления.

## **POP CHEF: Мытье приспособления**

**ГОЛОВКА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ НАГНЕТАНИЕ ВОЗДУХА, И КОЛПАЧОК:** можно мыть на верхней полке посудомоечной машинки или же теплой мыльной водой. Высушить насухо. Прежде чем убрать головку, обеспечивающую нагнетание воздуха, на хранение, встряхнуть ее несколько раз для того, чтобы слить остатки воды.

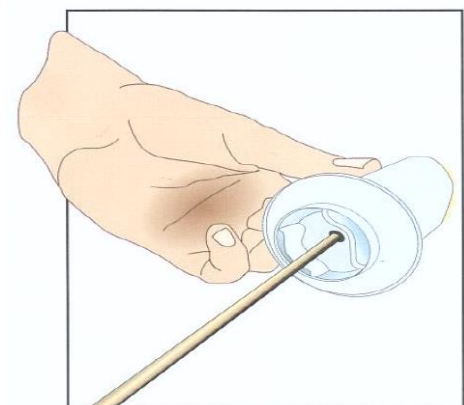
**ПАЛОЧКА ДЛЯ ПРОТАЛКИВАНИЯ:** Вымыть теплой мыльной водой. Высушить насухо. Нельзя мыть в посудомоечной машинке.

**СТЕРЖЕНЬ И ВСЕ РЕЖУЩИЕ НАСАДКИ:** мыть теплой мыльной водой. Тщательно промыть теплой водой. НЕ проталкивать шайбу, расположенную внизу СТЕРЖНЯ. Высушить на воздухе или протереть мягкой салфеткой, прежде чем убрать на хранение.

### **Для достижения оптимальных результатов:**

- Перед применением приспособления Pop Chef нарезать пищу кусочками толщиной в 1 дюйм или даже меньше (не более 1 дюйма).
- Кусочки фруктов выдавливаются из режущей насадки под давлением сжатого воздуха. Рыхлые продукты питания, например, некоторые разновидности хлеба или перезревшие фрукты будет довольно сложно выдавить из приспособления Pop Chef. Для достижения оптимальных результатов рекомендуется нарезать по одному кусочку за один раз.
- Если пищевой ингредиент прилип к внутренней стенке режущей насадки, снять режущую насадку со стержня и осторожно вставить тупой конец шпажки в отверстие и протолкнуть прилипший пищевой ингредиент. Не прокалывать сам пищевой ингредиент (см. изображение).
- Лучше всего нарезать пищевые ингредиенты, когда режущая насадка движется по направлению прямо вниз и стоит на ровной поверхности - не нарезать пищевые ингредиенты, когда режущая насадка стоит под углом.

- Перед эксплуатацией убедиться в том, что стержень надежно закреплен.



# РЕЦЕПТЫ

## Печенье POP CHEF «Морское побережье»

Необходимые ингредиенты:

- 1 ½ стакана размягченного масла
- 2 стакана белого сахара
- 4 яйца
- 1 чайная ложка экстракта ванили
- 5 стаканов муки для выпечки
- 2 чайные ложки разрыхлителя для теста
- 1 чайная ложка соли
- Помадка желтого цвета
- Режущие насадки POP CHEF «Цветок» и «Солнышко»
- Шпажки
- Зелень
- Флористический пенопласт
- Декоративные элементы

### Приготовление:

1. В большой миске смешать масло и сахар до однородной консистенции. Вбить яйца и добавить ваниль. Добавить муку, разрыхлитель и соль. Накрывать и оставить тесто на 1 час (минимум) или всю ночь.
  2. Разогреть духовку до 400°F (200°C). Посыпать поверхность слоем муки, раскатать тесто. Толщина теста должна составлять от 0,6-1,2 см до 1,25 см. С помощью насадки выдавить из теста «цветочки». Выложить полученные цветочки на противень (не смазывать его жиром) на расстоянии 2,5 см друг от друга.
  3. Выпекать 6-8 минут в разогретой духовке. Подождать, пока печенье полностью остынет.
  4. С помощью скалки раскатать помадку. Затем с помощью насадки выдавить «солнышки». Выложить солнышки на печенье.
  5. Под декоративные элементы поместить флористический пенопласт. Насадить печенье на шпажки. Добавить вниз зелень.
- РЕКОМЕНДАЦИЯ: Вместо флористического пенопласта можно использовать скотканную бумагу.

## Сэндвичи с ветчиной и сыром

Необходимые ингредиенты:

- Насадка POP CHEF для выдавливания кружочков
- 450 г ветчины (нарезанной тонкими ломтиками)
- 225 г американского сыра
- 1 батон белого хлеба
- 1 головка салата «Айсберг»
- 6 помидор черри
- 6 шпажек

**Приготовление:**

1. Взять 18 ломтиков хлеба. Выдавить из них кружочки.
2. Выдавить кружочки из 225 г американского сыра и 450 г ветчины.
3. На тарелку выложить 6 кружочков хлеба. На каждый кружочек хлеба поместить кусочек ветчины, затем листик салата «Айсберг». На салат поместить еще один кусочек хлеба, затем кусочек американского сыра и кусочек ветчины. Последним слоем должен быть кусочек хлеба.
4. На каждый сэндвич поместить по помидору черри. Проткнуть шпажкой помидор черри и все остальные ингредиенты.
5. Подать к столу.

**Кексы POP CHEF со сливочной помадкой и украшениями**

Необходимые ингредиенты:

Режущие насадки POP CHEF для выдавливания «бабочки» и «цветочка»

1 стакан легкого кукурузного сиропа

1 стакан разрыхлителя

½ чайной ложки соли

1 чайная ложка чистого экстракта ванили

900 г сахарной пудры

**Приготовление:**

1. В большой миске смешать разрыхлитель и сироп. Добавить соль и экстракт ванили, затем постепенно добавить сахарную пудру. Если тесто прилипает, добавить еще сахарной пудры. Хранить в герметичной емкости при комнатной температуре или в холодильнике.
2. На чистой поверхности, посыпанной сахарной пудрой, раскатать тесто толщиной 3 мм (или тоньше, по желанию).
3. Украсить каждый кекс помадкой POP CHEF.
4. Вырезать необходимые формы из помадки, используя режущие насадки POP CHEF.

**Сундук с сокровищами «Ветчина и сыр»**

Необходимые ингредиенты:

Ветчина, нарезанная толстыми ломтиками (примерно 65 мм)

Сыр Чеддер и Monterey Jack (толщиной 65 мм)

Режущие насадки POP CHEF для выдавливания «солнышка» и «больших кружочков»

Шпажки

Декоративная коробка

Флористический пенопласт

Зубочистки

**Приготовление:**

1. На дно декоративной коробки выложить флористический пенопласт.
2. Используя различные насадки POP CHEF, нарезать сыр и ветчину.
3. Нанизать ингредиенты на шпажки.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Вместо флористического пенопласта можно использовать скомканную бумагу.

## **Садовый букет POP CHEF**

Необходимые ингредиенты:

Арбуз

Мускусная дыня

Красный виноград без косточек

Зеленый виноград без косточек

Черника

Белая мускатная дыня

Клубника

Режущие насадки POP CHEF для выдавливания «солнышка», «маленьких кружочков» и «бабочки»

Флористический пенопласт

Декоративная коробка

Шпажки

Зубочистки

Лента

### **Приготовление:**

1. Нарезать арбуз, мускусную и мускатную дыню ломтиками толщиной 2,5 см. Нарезать ингредиенты, используя насадки POP CHEF «алмаз», «трилистник», «луна», «маленький кружочек» и «бабочка». На дно декоративной коробки выложить флористический пенопласт.
2. На шпажки нанизать вырезанные кусочки фруктов, целую клубнику и виноград.
3. Нанизать фрукты на шпажки и поставить в коробку.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Вместо флористического пенопласта можно использовать скомканную бумагу.

## **Фруктовые леденцы**

Необходимые ингредиенты:

Арбуз

Мускусная дыня

Бамбуковые шпажки

Режущие насадки POP CHEF для выдавливания «цветочка», «солнышка» и «кружочков»

### **Приготовление:**

1. Выбрать 2 фрукта, из которых вы хотите приготовить леденцы. Чем сильнее контрастируют цвета друг с другом, тем сильнее будет впечатление.
2. Выбрать большую режущую насадку, например, «цветочек» или «солнышко».
3. Выбрать насадку меньшего размера, одна из которых помещается внутрь большой, например, «кружочек», «звездочка» или «сердечко».
4. Нарезать оба фрукта ломтиками толщиной 2 см.
5. Выдавить формочки (с помощью насадки большего размера) из первого выбранного фрукта.
6. Взять насадку меньшего размера и надавить ею посередине того кусочка фрукта, который вы только что выдавили.
7. Теперь вновь взять насадку меньшего размера и выдавить формочки из второго выбранного фрукта.



8. Взять выдавленный кусочек меньшего размера и вставить его внутрь того кусочка фрукта, который был выдавлен первым.
9. Взять бамбуковую шпажку и пронзить ее оба кусочка.
10. Повторить все вышеуказанные действия для того, чтобы приготовить необходимое количество леденцов.
11. Наслаждайтесь всеми комплиментами, которые обязательно подарят вам члены вашей семьи, восхищаясь вашим творением!

### **Фруктовая тарелка POP CHEF**

Необходимые ингредиенты:

Режущие насадки POP CHEF для выдавливания «сердечка», «маленького кружочка» и «звездочек»

5 киви

Красный виноград

1 арбуз без семян

1 ананас

1 мускусная дыня

#### **Приготовление:**

1. Нарезать арбуз ломтиками толщиной 1,25 см. Затем с помощью насадки POP CHEF выдавить «цветочки».
2. Аналогичным образом вырезать из мускусной дыни «кружочки».
3. Вырезать из киви «звездочки».
4. Из ананаса вырезать «цветочки» (ломтиками толщиной 1,25 см).
5. С помощью насадки POP CHEF вырезать из арбузной корки трехцветные «сердечки».
6. На тарелку выложить «цветочки» из арбуза. Сверху «цветочков» выложить «звездочки» из киви; сверху добавить виноград.
7. Выложить на тарелку «цветочки» из ананаса, а сверху – «кружочки» из мускусной дыни.

### **Фаршированный перец POP CHEF**

Необходимые ингредиенты:

Режущие насадки POP CHEF для выдавливания «солнышка», «цветочка» и больших «кружочков»

450 г говяжьего фарша

½ стакана длиннозерного белого риса

1 стакан воды

6 шт. зеленого болгарского перца

2 банки (по 225 г) консервированного томатного сока

1 столовая ложка Вустерширского соуса

¼ столовой ложки чесночного порошка

¼ столовой ложки луковичного порошка

Соль и перец по вкусу

1 чайная ложка итальянской приправы

#### **Приготовление:**

1. Разогреть духовку до 180°C.

2. В кастрюлю влить воду, добавить рис. Довести до кипения. Уменьшить огонь, накрыть крышкой, варить 20 минут. В сковороде с длинной ручкой обжарить говяжий фарш на среднем огне до слегка коричневого цвета.
3. Почистить болгарский перец, удалить семена. С помощью режущих насадок POP CHEF вырезать необходимые формочки. Выложить перец на противень. При необходимости срезать кончики перца для того, чтобы они стояли на противне ровно.
4. В миске смешать обжаренный говяжий фарш, сваренный рис, 1 банку томатного сока, Вустерширский соус, чесночный и луковичный порошок, соль и перец. В каждый перец поместить одну столовую ложку смеси. В миске смешать оставшуюся часть томатного сока и итальянскую приправу. Полить ею фаршированные перцы.
5. Запекать в течение 1 часа в предварительно разогретой духовке, поливая перцы соусом каждые 15 минут.