



BORK

INDUSTRIAL



БЛЕНДЕР

BORK SB SAN 96150 SI

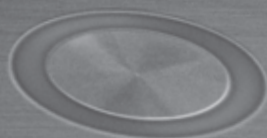


СОДЕРЖАНИЕ

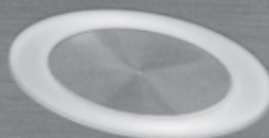
- 6 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 8 Технические характеристики
- 9 Устройство прибора
- 10 Эксплуатация
- 16 Советы по использованию блендера
- 17 Практические рекомендации по использованию блендера
- 18 Обслуживание
- 22 Рецепты



BORK



POWER



BLEND



SMOOTHIE



ICE
AUTO PULSE

Поздравляем

с приобретением нового блендера BORK





Компания BORK гордится своими новинками. Наши электроприборы серии Kinetix являются лучшими в своем классе. Когда мы приступили к проектированию, мы были решительно настроены на создание принципиально нового блендера, а это означало новую конструкцию ножей, которые уже в течение нескольких лет не претерпевали никаких изменений.

Мы полностью переработали конструкцию ножей, которые теперь вращаются, описывая широкую дугу, параллельно основанию чаши, сводя к минимуму торможение при смешивании продуктов. Это значительно увеличивает эффективность и производительность блендера. В результате блендер обеспечивает бесшумную плавную работу и имеет длительный срок службы.

Мы хотим поблагодарить за Ваш выбор, передать свои поздравления и... наслаждайтесь!





В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими. Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Перед началом использования устройства внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем.
- Извлеките блендер из упаковки и снимите с него все рекламные наклейки и этикетки.
- Установите блендер на ровную и устойчивую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности. Убедитесь в том, что поверхность, на которую ставится блендер, является чистой и сухой. При неправильной установке блендера при работе возникает вибрация, под действием которой блендер может сдвигаться.
- Не устанавливайте блендер на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла. Не устанавливайте блендер на другие электроприборы.
- Не эксплуатируйте блендер на металлических поверхностях, например, в раковине.
- Прежде, чем использовать блендер, убедитесь в том, что он правильно и полностью собран.
- Используйте только оригинальные съемные принадлежности, которые входят в комплект устройства.
- Перед использованием блендера полностью разматывайте его сетевой шнур.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте базу с двигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или стойки, не прокладывайте его по нагретым поверхностям, не допускайте запутывания сетевого шнура.
- Это устройство не предназначено для использования детьми, недееспособными взрослыми или лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов, не знакомыми с инструкциями данного руководства, а также лицами, находящимися под действием лекарственных препаратов, алкоголя и т.п.
- Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли блендером.
- Не оставляйте включенный блендер без присмотра.
- Перед началом эксплуатации убедитесь в том, что крышка чаши надежно зафиксирована.
- Перед перемещением, разборкой, чисткой блендера, а также перед тем, как убрать его на хранение, сначала отключите блендер, нажав кнопку POWER [Электропитание] на панели управления, затем отключите розетку электросети (если она отключается) и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Прежде, чем снимать чашу с базы, убедитесь в том, что двигатель и ножи полностью остановились.
- Не помещайте руки в чашу блендера, если устройство подключено к электросети. Лопаткой можно пользоваться, только когда блендер отключен от электросети.
- Не обрабатывайте пищевые продукты излишне долго. При максимальной загрузке чаши перед каждым включением делайте перерывы в течение 1 минуты. Обратите, пожалуйста, внимание на тот факт, что рецепты, приведенные в этой инструкции, не требуют большой загрузки.





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не используйте блендер непрерывно с большой загрузкой более 10 секунд.
- Лезвия ножей блендера очень острые. При обращении с ножами будьте очень осторожны. Избегайте любого контакта лезвий с пальцами и руками.
- Не снимайте чашу блендера с базы во время работы.
- Используйте устройство только по назначению в строгом соответствии с руководством по эксплуатации.
- Не смешивайте в блендере кипящие жидкости. Обязательно остудите жидкости, перед тем, как наливать их в чашу.
- Не подвергайте чашу перепадам температуры, например, не помещайте холодную чашу в горячую воду или наоборот.
- Перед каждым использованием блендера проверяйте визуально состояние ножей. Если ножи погнуты или повреждены, обратитесь в сервисный центр BORK.
- Содержите блендер в чистоте. При чистке соблюдайте рекомендации, приведенные в данном руководстве.
- Если блендер функционирует неправильно, а также при механических или иных повреждениях самого устройства, сетевого шнура или его вилки необходимо отключить блендер от электросети и обратиться в сервисный центр. Во избежание поражения электрическим током не включайте блендер, пока перечисленные неисправности не будут устранены.
- Этот электроприбор предназначен только для домашнего применения. Не используйте блендер вне помещений, а также в транспортных средствах.
- При использовании электроприборов рекомендуется, чтобы автоматический выключатель (УЗО), устанавливаемый в контуре электросети, к которому подключен электроприбор, был рассчитан на номинальный ток утечки не более 30 мА. По этому вопросу проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами или представителями уполномоченных сервисных центров компании.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	230–240 В
Номинальная частота:	50/60 Гц
Номинальная мощность:	1380–1500 Вт
Объем чаши:	2 литра

ВНИМАНИЕ!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер	1
Руководство по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

Крышка со вспомогательным кольцом.
Легко вынимается, даже если в процессе
работы блендера на нее налипли
смешиваемые ингредиенты.

Легкая высокопрочная чаша.
Вместительная 2-литровая чаша
из закаленного пищевого поликарбоната –
стойкая к повреждениям, долговечная, не
мутнеет в процессе эксплуатации.

Возможно мытье в посудомоечной машине.
Цельный узел ножей имеет эргономическую
конструкцию, обеспечивающую удобное
мытье. Узел ножей и чашу можно мыть
в посудомоечной машине.

Материалы премиум-класса.
Детали из штампованной нержавеющей стали
обеспечивают непревзойденную прочность
и долгий срок службы.

Высокая эффективность и низкий уровень шума
Инновационная конструкция ножей в соче-
тании с мощным электродвигателем (1500 Вт)
обеспечивают высокую эффективность при
абсолютно бесшумной работе.



Ножи из легированной стали.
Остро заточенные сверхпрочные и долговечные
лезвия ножей из легированной стали гаранти-
руют идеальный результат. Центральные лез-
вия имеют насечки для большей эффективнос-
ти обработки продуктов.



Удаление ножей, единый блок – эргономичное
решение для быстрой и удобной чистки





Эксплуатация



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием блендера удалите упаковочные материалы и снимите все рекламные этикетки.
- Удостоверьтесь в том, что база отключена от электросети – вилка сетевого шнура должна быть вынута из розетки электросети.
- Промойте крышку, внутреннюю крышку, чашу блендера и узел ножей теплой мыльной водой, одновременно протирая их мягкой салфеткой. Сполосните детали и высушите их. Базу протрите слегка влажной салфеткой и вытрите насухо.
- Крышку чашу, внутреннюю крышку, узел ножей и силиконовый уплотнитель можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке, используя обычный режим. Чашу блендера можно мыть на нижней полке посудомоечной машины.

ПРИМЕЧАНИЕ

Прежде, чем блок с ножами устанавливать в чашу, убедитесь, что вокруг блока с ножами помещен силиконовый уплотнитель – только в этом случае будет обеспечено герметичное соединение.



Рис. 1

СБОРКА

ШАГ 1.

Чтобы собрать чашу блендера, установите на блок с ножами силиконовый уплотнитель (см. рис.1).



Рис. 2

ШАГ 2.

Переверните чашу блендера и вставьте блок с ножами в основание чаши (см. рис.2).





Рис. 3

ШАГ 3.

Поверните систему удаления ножей против часовой стрелки до упора, чтобы плотно зафиксировать блок с ножами в чаше.



Рис. 4

ШАГ 4.

Поставьте базу с двигателем на ровную, сухую поверхность, например, на стол. Удостоверьтесь, что база отключена от электросети; вилка сетевого шнура должна быть вынута из розетки электросети. Установите чашу на базу блендера вертикально, ручка чаши блендера может быть расположена с правой или левой стороны блендера.

ШАГ 5.

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети 220–230 В и включите розетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

ШАГ 1.

Чтобы включить блендер, нажмите кнопку POWER [Электропитание], которая находится на панели управления слева. Включится подсветка, и кнопка POWER начнет мигать. Когда чаша будет установлена на базу, будут светиться все индикаторы, сигнализируя о готовности блендера к работе.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом использовании блендера Вы можете почувствовать посторонний запах, идущий от электродвигателя. Это – нормальное явление, при эксплуатации через некоторое время запах исчезнет.

ШАГ 2.

Поместите в чашу блендера твердые или жидкие пищевые продукты, при этом следите, чтобы уровень наполнения чаши не превышал отметки «MAX».

ШАГ 3.

Плотно закройте чашу крышкой. Вставьте прозрачную внутреннюю крышку в основную крышку блендера и поверните ее по часовой или против часовой стрелки, чтобы зафиксировать (см. рис. 5).



Рис. 5

ПРИМЕЧАНИЕ

Не наполняйте чашу блендера выше отметки «MAX». Если чаша блендера заполнена до отметки «MAX», во время работы придерживайте одной рукой блендер сверху за крышку, чтобы он не сдвинулся.

Не помещайте в чашу блендера горячие ингредиенты, обязательно предварительно остудите продукты, прежде чем помещать их в чашу.



Рис. 6

Блендер имеет основную крышку со вспомогательным кольцом. Крышка плотно вставляется в чашу блендера и при работе блендера не смещается. Вспомогательное кольцо на крышке позволяет легко снять ее (см. рис. 6).

ШАГ 4.

Выберите необходимый режим работы (BLEND [Смешивание], SMOOTHIE [Приготовление смузи] или ICE/AUTO PULSE [Измельчение льда/Импульсный режим]), – для этого нажмите соответствующую кнопку. Блендер начнет работать, при этом выбранная кнопка будет светиться. Кроме того, во время работы блен-

дера будет мигать кнопка POWER [Электропитание].

Вы можете выбрать другой режим в любой момент во время работы блендера. Для этого просто нажмите соответствующую кнопку. При выборе нового режима включается подсветка выбранной кнопки, а подсветка кнопки предыдущего режима выключается.

ШАГ 5.

Для дробления льда или для измельчения продуктов, требующих быстрой и интенсивной обработки, используйте режим ICE/AUTO PULSE. Когда блендер начнет работать, будет подсвечена кнопка ICE/AUTO PULSE, а кнопка POWER будет непрерывно мигать.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не обрабатывайте пищевые продукты излишне долго. Включайте блендер только на время, действительно необходимое для обработки продуктов.

Чтобы избежать излишнего измельчения ингредиентов, в режиме BLEND блендер автоматически выключается через 120 секунд (2 минуты), а в режимах SMOOTHIE или ICE/AUTO PULSE – через 60 секунд (1 минуту).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Ограничения по времени непрерывной работы для разных режимов:

РЕЖИМ РАБОТЫ	ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВРЕМЯ
BLEND	120 секунд (2 минуты)
SMOOTHIE	60 секунд (1 минута)
ICE/AUTO PULSE	60 секунд (1 минута)

ШАГ 6.

Для того чтобы остановить блендер во время работы, нажмите повторно кнопку используемого режима. Кроме того, можно нажать кнопку POWER, однако, в этом случае устройство будет полностью выключено, подсветка кнопок на панели управления отключится.

ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме SMOOTHIE смешивание ингредиентов происходит попеременно на низкой и высокой скоростях, смена скоростных режимов происходит автоматически несколько раз в течение смешивания.

ШАГ 7.

После использования выключите блендер кнопкой POWER на панели управления. Затем выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Перед перемещением, разборкой, чисткой блендера, а также перед тем, как убрать его на хранение, убедитесь в том, что двигатель и ножи полностью остановились.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время смешивания ингредиенты могут прилипнуть к стенкам чаши. Чтобы очистить стенки чаши, сначала выключите блендер. Для этого нажмите кнопку POWER на панели управления и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети. Снимите крышку и пластмассовой лопаткой счистите прилипшие ингредиенты со стенок чаши. Перед тем, как продолжить смешивание, установите крышку на место.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если блок с ножами заклинит, то блендер автоматически остановится. Для прочистки отключите блендер от электросети, с помощью лопатки очистите чашу и затем снова включите блендер.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время работы капли жидкости просочатся на базу блендера, нажмите кнопку POWER на панели управления, сначала выключите блендер. Для этого нажмите кнопку POWER на панели управления и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети. Снимите чашу и протрите базу сухой салфеткой или бумажным полотенцем. Проверьте, правильно ли собрана чаша блендера.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РАЗБОРКА

ШАГ 1.

Выключите блендер, нажав кнопку POWER на панели управления. Затем выключите розетку электросети (если она выключается) и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

ШАГ 2.

Снимите чашу блендера с базы – просто возьмите чашу за ручку и поднимите её вверх.



Рис. 7

ШАГ 3.

Снимите блок с ножами – для этого переверните чашу блендера и поверните систему удаления ножей по часовой стрелке (см. рис. 7), затем поднимите блок с ножами вверх и снимите с основания чаши.



Рис. 8

ШАГ 4.

Снимите с блока с ножами силиконовый уплотнитель (см. рис. 8).



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Режим BLEND предназначен для приготовления напитков, коктейлей, соусов, маринадов, жидкого теста и иных блюд, требующих легкого перемешивания ингредиентов, а также для приготовления супов-пюре, муссов и блюд, насыщенных воздухом.
- Для обработки продуктов сочетайте режимы BLEND и ICE/AUTO PULSE.
- Режим SMOOTHIE предназначен для приготовления десертов «смузи» (густых напитков из фруктов, мороженого и йогурта), а также для приготовления взбитых сливок и молочных коктейлей.
- Режим ICE/AUTO PULSE предназначен для продуктов, требующих быстрой и интенсивной обработки, например, для дробления льда или орехов.
- Режим ICE/AUTO PULSE предназначен для смешивания напитков, содержащих кубики льда и замороженные фрукты.
- Чтобы добиться равномерного смешивания, нарежьте все твердые ингредиенты равными кубиками (со стороной около 2-3 см).
- Не помещайте в блендер для смешивания более 2 стаканов теплых ингредиентов. После того, как начнется процесс смешивания, и ножи начнут вращаться, Вы можете при необходимости постепенно добавить еще полтора стакана ингредиентов через отверстие в основной крышке.

- Ингредиенты смешиваются более эффективно, если блендер заполнен не более чем на половину от общего объема.
- При обработке разных ингредиентов сначала помещайте в чашу жидкости, а затем твердые ингредиенты, если в рецептах не указано иначе.
- Если необходимо, пластиковой или резиновой лопаткой соскребайте прилипшие частицы продуктов со стенок чаши блендера вниз, в общую массу. Это можно делать, только если блендер отключен от источника электропитания, и ножи полностью остановились.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не используйте металлические приспособления, так как они могут повредить лезвия ножей или чашу.
- Не включайте блендер при большой нагрузке более чем на 10 секунд. Для обычных операций по смешиванию, например, майонеза, соусов и т.п. не используйте блендер непрерывно более 2 минут. Если необходимо большее время – выключите блендер, перемешайте ингредиенты, затем продолжите смешивание.
- Не включайте блендер без установленной и зафиксированной основной крышки. Для добавления ингредиентов во время смешивания снимите внутреннюю крышку и введите ингредиенты через отверстие в основной крышке.

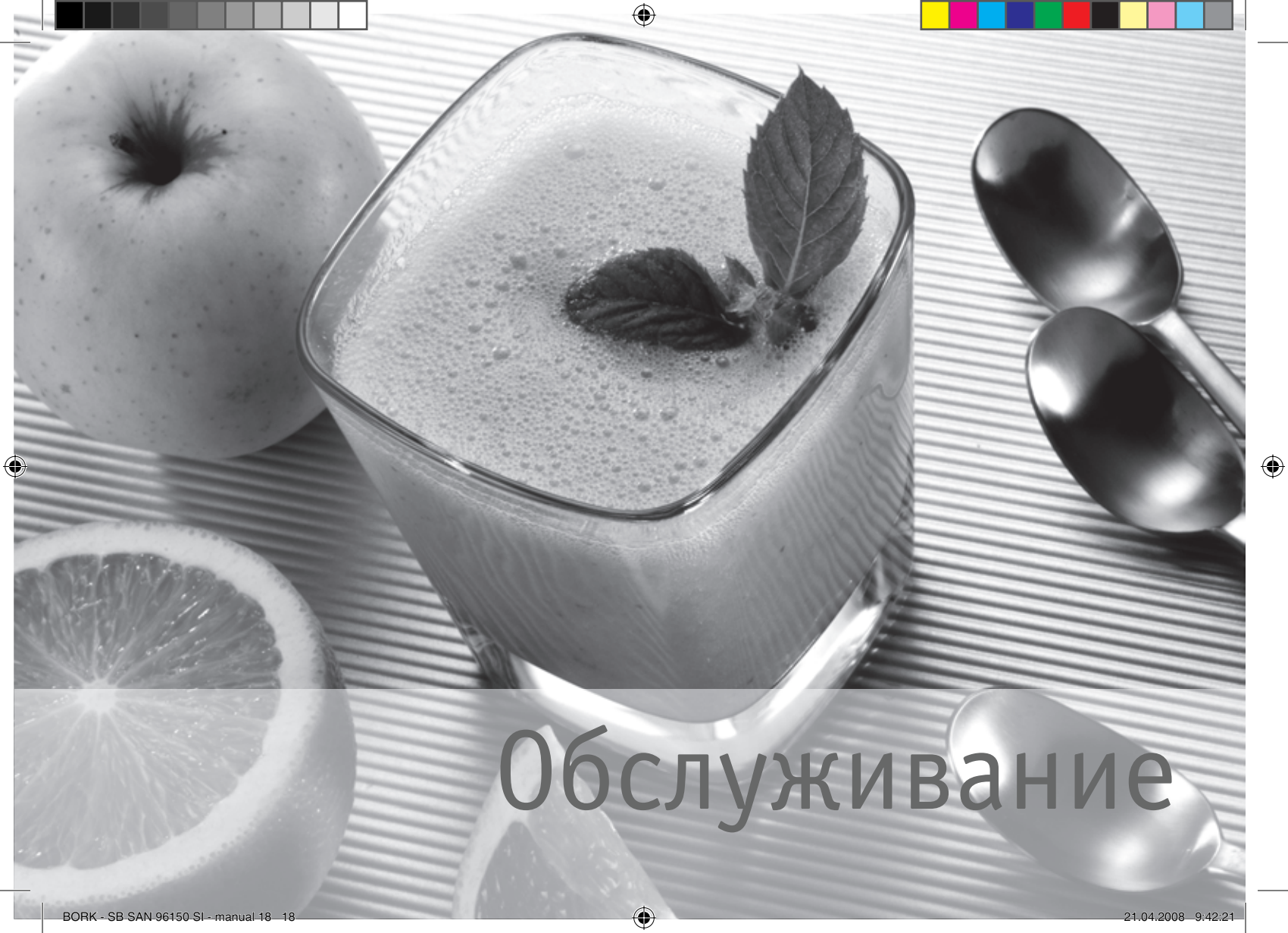
- Во время работы блендера не кладите в чашу ничего, кроме продуктов.
- Не храните продукты в чаше блендера.
- Так как во время смешивания воздух в чаше не циркулирует, в блендере невозможно вымесить крутое тесто или приготовить картофельное пюре.
- Не снимайте чашу во время работы блендера, сначала обязательно отключите блендер, нажав кнопку POWER, а затем выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Не перегружайте блендер, помещайте в него только рекомендованное количество ингредиентов – в противном случае двигатель может остановиться. Если блендер перегружен, сначала выключите его, нажав кнопку POWER, и выньте вилку сетевого шнура от розетки электросети. Извлеките из чаши часть смеси, а затем продолжите использование блендера.
- Не помещайте в чашу блендера горячие ингредиенты, обязательно предварительно охладите продукты, прежде чем помещать их в чашу.
- Не устанавливайте блендер на край стола или стойки. Убедитесь в том, что поверхность, на которую ставится блендер, является чистой и сухой. При неправильной установке блендера при работе возникает вибрация, под действием которой блендер может сдвигаться.



ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМ	ВРЕМЯ
Постное мясо/птица	Удалить жир и жилы, нарезать кубиками (со стороной 2 см). Использование: фарш.	250 г	BLEND или AUTO PULSE	10-20 с
Рыба/морепродукты	Удалить кожу и кости, нарезать кубиками (со стороной 2 см). Использование: фарш.	300 г	BLEND или AUTO PULSE	10-15 с
Сырые овощи	Очистить кожуру, нарезать кубиками (со стороной 1.5-2 см). Использование: начинка, пюре, супы.	200 г	AUTO PULSE	10-30 с
Орехи	Удалить скорлупу. Использование: торты, украшение десертных блюд, пасты.	200 г	AUTO PULSE	10-30 с
Хлеб или бисквит- ная крошка	Нарезать хлеб кубиками (со стороной 2 см), бисквит раскрошить. Использование: пудинги, выпечка.	100 г	AUTO PULSE	10-30 с
Майонез	Смешать яичные желтки с уксусом, добавить растительное масло. Использование: соусы.	125 г	BLEND	10-15 с, затем еще 30-60 с
Взбитые сливки	Добавить в сливки сахар и ванилин по вкусу. Использование: украшение десертных блюд, крем.	300 мл	BLEND AUTO PULSE	10 с 1-2 раза
Травы/специи	Растения целиком или крупно порезанные. Использование: пасты, соусы.	1 стакан	BLEND или AUTO PULSE	20-30 с
Коктейли «Smoothie»	Молоко, свежие фрукты целиком, йогурты, мороженое. Использование: молочные коктейли, фраппе.	Не более 800 мл	SMOOTHIE	20-60 с
Свежие фрукты	Целые плоды или нарезанные кусочками. Использование: десертные соусы.	250 г	BLEND	20-30 с
Сушеные фрукты	Нарезанные ломтиками сушеные фрукты. Использование: фруктовый фарш.	300 г	AUTO PULSE	20-30 с
Лед	Измельчение. Использование: смешанные напитки, коктейли.	250 г	ICE/AUTO PULSE	10-20 с

ВНИМАНИЕ! Данные в таблице приведены только в качестве рекомендации.



Обслуживание



ОБСЛУЖИВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ЧИСТКА БАЗЫ С ДВИГАТЕЛЕМ

Протрите базу мягкой влажной салфеткой, затем вытрите насухо.

При необходимости протрите сетевой шнур мягкой влажной салфеткой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте при чистке базы и деталей блендера абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхности устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ

Основную крышку чаши, внутреннюю крышку, узел ножей и силиконовый уплотнитель можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке, используя обычный режим. Чашу блендера можно мыть на нижней полке посудомоечной машины.

ЧИСТКА ЧАШИ БЛЕНДЕРА, КРЫШКИ, ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ И УЗЛА НОЖЕЙ

Промойте все детали в теплой мыльной воде, одновременно протирая их мягкой тканью. Для удаления прилипших частичек продуктов используйте щетку для мытья бутылок. Сполосните детали и высушите их.

УДАЛЕНИЕ ЗАПАХОВ И СТОЙКИХ ПЯТЕН ОТ ПРОДУКТОВ

Для чистки блендера после обработки продуктов с сильным запахом (например, чеснок, рыба) или некоторых овощей, которые могут оставлять трудноудаляемые пятна (например, морковь), погрузите чашу и крышки блендера на 5 минут в теплую мыльную воду. Затем вымойте их теплой водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните чистой водой и тщательно просушите.

ХРАНЕНИЕ

Храните блендер в собранном виде в вертикальном положении. Не кладите на блендер какие-либо предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Лезвия ножей блендера очень острые. При обращении с ножами будьте очень осторожны. Избегайте любого контакта лезвий с пальцами и руками.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕПОЛАДКИ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Двигатель не включается, ножи не вращаются.	• Убедитесь в том, что чаша блендера правильно установлена и зафиксирована. • Убедитесь в том, что блок ножей правильно присоединен к основанию чаши. • Убедитесь в том, что светятся кнопки POWER и кнопка выбранного режима. • Убедитесь в том, что вилка сетевого шнура плотно вставлена в розетку, и что в розетке имеется напряжение.
Продукты измельчаются неравномерно.	• Измельчается либо слишком большая порция продуктов, либо продукты нарезаны слишком большими кусками. • Нарезьте продукты более мелкими кусками одинакового размера и обрабатывайте их меньшими порциями. • Для достижения наилучшего результата пищевые продукты должны быть нарезаны на кусочки размером не более 2 см.
Продукты измельчаются слишком мелко или получается слишком водянистая консистенция.	Продукты обрабатываются слишком долго. Попробуйте использовать функцию AUTO PULSE или включайте блендер на меньшее время.
Продукты прилипают к ножам и стенкам чаши.	Слишком густая смесь. Добавьте немного жидкости и/или используйте другой режим.





Рецепты

СОУСЫ, ПОДЛИВЫ, ПРИПРАВЫ

СОУС «ПЕСТО»

- 1 пучок свежих крупно порезанных листьев базилика
- 2 зубчика очищенного и дробленого чеснока
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 100 г кедровых орехов
- 125 мл оливкового масла
- 60 г тертого сыра «Пармезан»

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции.
2. Перелейте соус в сервировочную чашу. Перед употреблением охладите.

Подавайте со свежими тостами.

ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используется австралийская мера весов и метрические единицы измерения для чашек и ложек. Рецепты приводятся только в порядке рекомендации.

ПАСТА ИЗ СЫРА «РИКОТТО» С ОЛИВКАМИ

- 1 пучок свежих листьев кориандра, мелко нарезанных

200 г сыра «Рикотто»

200 г творога

125 мл нежирных сливок

2 чайные ложки лимонного сока

½ стакана тертого сыра «Пармезан»

1 столовая ложка каперсов

¼ стакана мелко нарезанных черных оливок

½ стакана поджаренных кедровых орешков

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции. При необходимости остановите блендер и соскребите пластмассовой лопаткой ингредиенты со стенок чаши.
2. Перелейте смесь в глубокую тарелку. Перед употреблением охладите.

Подавайте в качестве соуса к блюдам из сырых овощей.

МАЙОНЕЗ

Классический майонез

2 яичных желтка

1 чайная ложка горчичного порошка

1 столовая ложка уксуса

125 мл растительного масла

Соль и белый перец по вкусу

1. Поместите яичные желтки, горчичный порошок, уксус, соль и перец в блендер и, используя режим BLEND, смешайте в течение 10-15 секунд до получения легкой взбитой массы.
2. Снимите внутреннюю крышку и медленно влейте масло через отверстие в основной крышке, продолжая смешивание в режиме BLEND. Смешивайте, пока смесь не загустеет. Для этого потребуется приблизительно 1 минута.

Малиновый майонез

Вместо 1 столовой ложки простого уксуса возьмите 1 столовую ложку малинового уксуса.

Майонез с чесноком

Добавьте в смесь с яичными желтками 2 зубчика очищенного и мелко порубленного чеснока.

Майонез с травами

Добавьте в готовый майонез ½ стакана смеси свежих трав (например, базилик, шнитт-лук, петрушка, чабрец).



СОУСЫ, ПОДЛИВЫ, ПРИПРАВЫ

СОУС СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

$\frac{3}{4}$ стакана смеси свежих трав (петрушка, кориандр, мята, шнитт-лук, розмарин, базилик)

1 зубчик чеснока (по желанию)

2 столовые ложки оливкового масла

3 столовые ложки бальзамического уксуса

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим AUTO PULSE, смешайте до получения однородной консистенции.

Подавайте к блюдам из баранины, курицы или рыбы.

ОСТРЫЙ СОУС С ПЕРСИКАМИ

410 г консервированных персиков, нарезанных ломтиками

125 мл белого сухого вина

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

1 чайная ложка свежего тертого имбиря

1 маленький красный стручковый перец, нарезанный ломтиками

1 столовая ложка лимонного сока

2 столовые ложки сладкого хереса

2 столовые ложки меда

2 чайные ложки светлого соевого соуса

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции.

Подавайте к блюдам из индейки или свинины.

СОУС «СОТЕ»

2 зубчика чеснока, очищенного и измельченного

1 маленькая луковица, очищенная и мелко нарезанная

2 чайные ложки арахисового масла

$\frac{1}{2}$ стакана жареного арахиса

1 маленький красный перец, очищенный от семян и разрезанный на половинки

125 мл воды

2 столовые ложки темного соевого соуса

2 столовые ложки кокосового молока

2 столовые ложки коричневого сахара

1. Поместите лук и чеснок в блендер и обработайте, используя режим AUTO PULSE, до измельчения.

2. Разогрейте в кастрюле арахисовое масло и обжарьте в нем смесь лука и чеснока до светло-коричневого цвета.

3. Поместите остальные ингредиенты в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции. Влейте получившуюся смесь в кастрюлю с тушеным луком и чесноком и размешайте, чтобы смесь равномерно прогрелась.

Подавайте немедленно.

СОВЕТ: Если соус «Соте» остынет, он может загустеть; в этом случае перед подачей на стол добавьте в соус немного теплой воды и размешайте.

ТАЙСКАЯ ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА С ПРИПРАВой КАРРИ

4 больших зеленых перца, очищенных от семян и черешков и нарезанных крупными ломтиками

1 чайная ложка черного перца

1 луковица, нарезанная крупными ломтиками

2 зубчика чеснока, очищенного и измельченного

1 пучок кориандра (вместе с корешками), промытый и порезанный

1 растение лимонного сорго, порезанного тонкими ломтиками

$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

2 чайные ложки молотого кориандра

1 чайная ложка молотого тмина

2 чайные ложки сушеных креветок

1 чайная ложка молотой куркумы

2 столовые ложки растительного масла

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции.

СОВЕТ: Время от времени лопаткой счищайте смесь со стенок чаши блендера, если необходимо, добавьте немного масла или воды.

СОВЕТ: Пасту карри лучше всего подавать с индейкой. На 500 г индейки необходимо приблизительно 2 столовые ложки пасты.





СОУСЫ, ПОДЛИВЫ, ПРИПРАВЫ / СУПЫ

СОВЕТ: Храните пасту карри в герметичном контейнере в холодильнике.

СОВЕТ: Лимонное сорго можно заменить 2 чайными ложками лимонной цедры.

МАЛАЙЗИЙСКАЯ ПАСТА КАРРИ

½ стакана семян кориандра

1 столовая ложка семян тмина

2 чайные ложки семян кунжута

¼ стакана молотого сушеного красного жгучего перца

6 зубчиков чеснока

4 чайные ложки свежего тертого имбиря

5 нарезанных орехов тунг

2 столовые ложки сушеного кокосового ореха

3 чайные ложки сушеных креветок

2 чайные ложки приправы из тамаринда

2 чайные ложки молотой куркумы

4 стебля лимонного сорго, нарезанные тонкими ломтиками

315 мл растительного масла

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции.

СОВЕТ: Храните пасту карри в герметичном контейнере в холодильнике.

СОВЕТ: Орехи тунг, сушеные креветки и приправу из тамаринда можно приобрести в большинстве супермаркетов или в магазинах, торгующих товарами из Азии.

СОВЕТ: Если орехи тунг приобрести не удалось, используйте другие орехи, например, арахис.

СОВЕТ: Пасту карри лучше всего подавать с рыбой или креветками. На 500 г морепродуктов или рыбы необходимо приблизительно 2 столовые ложки пасты.

СОВЕТ: При необходимости добавьте при смешивании столовую ложку масла или воды.

СУП «ВОНТОН»

4 порции

125 г нежирной свинины, очищенной от пленок и нарезанной крупными кусками

125 г очищенных креветок

Кусок имбиря длиной 2 см, очищенный от кожуры и нарезанный ломтиками

1 столовая ложка соевого соуса

½ чайной ложки соли

1 зубчик чеснока

¼ чайной ложки кунжутного масла

16 вонтонов (квадраты из пельменного теста)

1 яйцо, слегка взбитое

1 литр куриного бульона

2 луковицы шалот, нарезанные ломтиками

1. Поместите свинину, креветки, имбирь, соевый соус, соль, чеснок и кунжутное масло в блендер и обрабатывайте их, используя режим AUTO PULSE, до получения однородной консистенции.

2. Добавьте чайную ложку смеси в вонтон немного ниже его центра, обмакните кулинарную кисть во взбитое яйцо и смажьте внутренние края вонтона. Сверните вонтон в форме треугольника и защипните края. Смочите два края получившегося треугольника яйцом, соедините и защипните.

3. Сварите вонтоны в кипящей подсоленной воде.

4. Пока вонтоны варятся, вскипятите в кастрюле куриный бульон, уменьшите огонь и варите 2-3 минуты при слабом кипении.

5. Выньте вонтоны из кипящей воды, положите по 4 вонтона в порционные тарелки и залейте куриным бульоном. Посыпьте суп мелко нарезанным луком шалот.

СУП ИЗ СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ И БЕКОНА

4-6 порций

1 столовая ложка масла

1 луковица, нарезанная ломтиками

4 мелко порубленных зубчика чеснока

2 столовые ложки молотого кориандра

2 стакана размягченных зерен кукурузы





СУПЫ

750 мл куриного бульона

125 мл молока

125 мл сливок

3 ломтика бекона, очищенного от пленок и нарезанного ломтиками

1 столовая ложка нарезанного шнитт-лука (по вкусу)

1. Разогрейте масло в большой сковороде, добавьте лук, чеснок и кориандр.
2. Жарьте смесь на среднем огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока лук не размягчится. Добавьте кукурузу, бульон, молоко. Доведите до кипения, уменьшите нагрев и тушите, накрыв крышкой, на слабом огне 20 минут. Остудите смесь.
3. В отдельной сковороде поджарьте бекон до хрустящего состояния, снимите со сковороды и удалите лишний жир с помощью бумажных полотенец.
4. Поместите остывшую смесь в блендер (разделите ее на две порции) и смешайте, используя режим BLEND, до получения однородной консистенции. Вылейте суп в кастрюлю, добавьте сливки, бекон, зеленый лук, нагрейте на слабом огне.

Посыпьте суп шнитт-луком и подавайте немедленно.

СУП ИЗ ТЫКВЫ И КАРТОФЕЛЯ

4-6 порций

2 столовые ложки масла

1 луковица, нарезанная кусочками

2 мелко порубленных зубчика чеснока

600 г тыквы, очищенной от кожуры и нарезанной кусочками

150 г очищенного картофеля

1 литр куриного бульона

Соль и перец по вкусу

1. Разогрейте масло в большой кастрюле и поджарьте лук и чеснок под крышкой в течение 5 минут.
2. Добавьте тыкву и картофель, затем луковую смесь и бульон и доведите смесь до кипения.
3. Протомите смесь с закрытой крышкой на медленном огне 20 минут или до готовности тыквы. Остудите смесь.
4. Переложите смесь в блендер и смешайте, используя режим BLEND, до получения однородной консистенции.
5. Перелейте суп в кастрюлю и подогрейте его, перед подачей на стол добавьте специй.

СЛАДКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП С ПЕРЦЕМ

4-6 порций

1 столовая ложка масла

2 зубчика чеснока

2 стебля лука-порей, нарезанного ломтиками

800 г измельченных консервированных томатов, без кожуры

500 мл куриного бульона

1 столовая ложка томатной пасты

2 чайные ложки коричневого сахара

1 лавровый лист

1 чайная ложка нарезанной свежей мяты

1 чайная ложка нарезанного свежего кориандра

Щепотка кайенского перца

2 столовые ложки нарезанной свежей зелени петрушки

1. Разогрейте масло в большой кастрюле, добавьте чеснок и лук и поджарьте на среднем огне 2-3 минуты или до размягчения лука.
2. Смешайте томаты, бульон, томатную пасту, коричневый сахар, лавровый лист, мяту, кориандр и перец.
3. Добавьте смесь в кастрюлю с луком, доведите до кипения, уменьшите огонь и протомите 20 минут, не накрывая, пока жидкость не уменьшится в объеме на одну треть. Остудите смесь.
4. Поместите смесь в блендер (разделите ее на две порции) и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции.
5. Разлейте суп по тарелкам, посыпьте нарезанной зеленью петрушки и подавайте немедленно.





САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

4-6 порций

500 г очищенных вареных морепродуктов

100 г салатной смеси

100 г пророщенного гороха

1 апельсин, очищенный от кожуры и нарезанный ломтиками

2 киви, очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками

Для малинового соуса:

125 г свежей или замороженной малины

2 столовые ложки бальзамического уксуса

2 столовые ложки растительного масла

1 чайная ложка мелко нарезанной свежей мяты

1 столовая ложка сахара

1. Красиво разложите морепродукты, салатную смесь, горох, ломтики апельсина и киви на плоском блюде и охладите (если необходимо).
2. Приготовление соуса: поместите малину в блендер и смешайте, используя режим BLEND, до получения однородной консистенции. Протрите через сито, чтобы удалить семена. Смешайте пюре из малины с уксусом, растительным маслом, мятой и сахаром.

Полейте салат соусом, подавайте немедленно.

СОВЕТ: В качестве морепродуктов можно использовать креветок, крабовое мясо, кальмаров или хвосты лобстеров. Мясо из хвоста лобстера порежьте на тонкие ломтики толщиной около 1 см.

ЯИЧНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ СВЕЖИХ ТРАВ

4-6 порций

1 пучок листьев ночной фиалки

6 яиц, сваренных вкрутую и нарезанных на четвертинки

2 томата, нарезанные на четвертинки

1 авокадо, очищенный от кожуры и косточки и нарезанный тонкими ломтиками

12 черных оливок без косточек

Для соуса:

1 стакан нежирной сметаны

1 столовая ложка лимонного сока

2 столовые ложки нарезанной свежей зелени петрушки

1 столовая ложка нарезанных листьев базилика

1 столовая ложка мелко нарезанного свежего кориандра

2 столовые ложки яблочного сока

1/4 чайной ложки молотых мускатных орехов

Молотый черный перец и соль по вкусу

1. На большом плоском блюде красиво разложите листья ночной фиалки, яйца, томаты, ломтики авокадо, оливки и охладите.
2. Приготовление соуса: поместите в блендер сметану, лимонный сок, петрушку, базилик, кориандр, яблочный сок, мускатные орехи, перец и соль по вкусу и смешайте, используя режим BLEND, до получения однородной консистенции.

Полейте салат соусом и подавайте немедленно.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КЛЯР ДЛЯ РЫБЫ

1 яйцо

150 мл воды

¾ стакана молока

2 столовые ложки уксуса

225 г пшеничной муки

Щепотка соли

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции. Дайте тесту расстояться в течение 15 минут. Используйте получившееся тесто в качестве кляра для рыбы.

СОВЕТ: Все ингредиенты приведены в расчете на 1 кг рыбного филе.

СОВЕТ: При необходимости периодически соскребайте ингредиенты со стенок чаши пластмассовой лопаткой.

ЛАМБУРГЕРЫ

2-4 порции

1 столовая ложка смеси свежей зелени трав (петрушка, кориандр или розмарин)

Мякиш одного куска хлеба

Половина маленькой луковицы, разрезанная пополам

200 г баранины, нарезанной ломтиками

1 столовая ложка мятного соуса

Соль и перец по вкусу

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим AUTO PULSE, смешайте до получения однородной консистенции.
2. Сделайте из смеси 4-6 котлет, накройте их крышкой и охладите в течение 20-30 минут.
3. Поджарьте ламбургеры на гриле или на сковороде с каждой стороны в течение 5 минут, либо до готовности.

ТАЙСКИЕ РЫБНЫЕ ЛЕПЕШКИ

4 порции

1 маленькая луковица, мелко нарезанная

2 зубчика чеснока

2 стебля имбиря, нарезанные толстыми ломтиками

2 стручка красного жгучего перца

Кусок стебля лимонного сорго (длиной 2 см)

6 свежих листьев кафрского лимонного сорго

¼ веточки кориандра с листьями, мелко нарезать

350 г филе белой рыбы, нарезанное кубиками

1 яйцо

2 столовые ложки воды

1 столовая ложка рыбного соуса

8 стручков зеленой фасоли, нарезанных ломтиками

Растительное масло для жарки

1. Поместите все ингредиенты, кроме масла, в чашу блендера.
2. Смешайте, используя режим AUTO PULSE, до получения однородной консистенции.
3. Выложите смесь из чаши и сделайте из получившегося теста 16 лепешек.
4. Поместите лепешки в холодильник на 30 минут.
5. Разогрейте масло на большой сковороде и обжарьте рыбные лепешки на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета (приблизительно 10 минут).

Подавайте с соусом из огурцов.

Для приготовления соуса смешайте ¼ стакана растопленного меда с 1 столовой ложкой лимонного сока и 1 столовой ложкой мелко нарезанных огурцов (без кожицы).



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БАРАНИНА, ПАНИРОВАННАЯ ПРИПРАВой ИЗ сыРА «ПАРМЕЗАН» С РОЗМАРИНОМ

4 порции

4 ломтика белого хлеба для сэндвичей (без корочек)

¼ стакана тертого сыра «Пармезан»

2 чайные ложки свежих листьев розмарина

4 куска баранины (из бедренной части)

Пшеничная мука

1 яйцо, слегка взбитое

2 столовые ложки растительного масла

60 г сливочного масла

1 столовая ложка лимонного сока

2 столовые ложки сушеных каперсов

1. Разломите ломтики хлеба на кусочки, поместите в блендер вместе с сыром и листьями розмарина и смешайте, используя режим AUTO PULSE, чтобы хлеб измельчился в крошку. Выложите получившуюся крошку на большую неглубокую тарелку.
2. Обваляйте куски мяса в муке, стряхните лишнюю муку, обмакните мясо во взбитые яйца и обваляйте в хлебной крошке.

3. В сковороде разогрейте масло, положите мясо и жарьте его до золотисто-коричневого цвета. Снимите мясо со сковороды, удалите излишки жира кулинарной бумагой и охладите.
4. Очистите сковороду от остатков масла, затем растопите в ней сливочное масло, добавьте лимонный сок и каперсы. Обжарьте каперсы со всех сторон. Подавайте баранину с лимонным соусом.

ЛОСОСЬ «ТАНДУРИ»

4 порции

Цедра и сок 1 лимона

50 мл натурального йогурта

1 луковица, нарезанная на четвертинки

4 зубчика чеснока

1 чайная ложка молотого тмина

1 чайная ложка молотого кориандра

½ чайной ложки паприки

Щепотка жгучего (кайенского) перца

4 стейка из атлантического лосося

1. Поместите все ингредиенты (кроме рыбы) в блендер и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции.
2. Положите стейки в неглубокое керамическое или стеклянное блюдо с крышкой. Положите на стейки полученную смесь, накройте крышкой и поставьте на 2 часа в холодильник.
3. Поджарьте стейки на гриле или барбекю с каждой стороны в течение 3 минут, либо до готовности рыбы.

Подавайте с рисом, ломтиками лимона и листьями салата.





СЛАДКИЕ БЛЮДА

ОХЛАЖДЕННЫЙ СЫРНЫЙ ПУДИНГ С МАЛИНОВЫМ ПЮРЕ

8-12 порций

250 г сладкого бисквитного печенья

125 г растопленного сливочного масла

**500 г плавленого сыра, нарезанного кубиками
и размягченного**

2 банки по 400 г сладкого сгущенного молока

125 мл сливок

1 столовая ложка тертой лимонной цедры

1/3 стакана лимонного сока

1 корзинка малины, хорошо промытой

1. Поместите бисквитное печенье в блендер и, используя режим AUTO PULSE, измельчите до получения однородной консистенции.
2. Откройте во время работы блендера внутреннюю крышку, медленно добавляйте растопленное масло и продолжайте смешивать до тщательного перемешивания ингредиентов.
3. Поместите смесь в форму, смазанную жиром (используйте форму с диаметром 20 см), и охладите в холодильнике.
4. Положите в блендер плавленый сыр, сгущенное молоко, сливки, лимонную цедру и лимонный сок и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции. Полейте пудинг полученным соусом, накройте крышкой и поставьте на сутки в холодильник.

5. Поместите в блендер малину и, используя режим BLEND, сделайте пюре. Если требуется, немного подложите малину сахарной пудрой.

Подавайте пудинг с малиновым пюре и взбитыми сливками.

СОВЕТ: Плавленый сыр необходимо хорошо размягчить при комнатной температуре.

ЗАПЕКАНКА С ЯГОДНЫМ МУССОМ

4-6 порций

2 яйца

1 стакан молока

**1 столовая ложка растопленного сливочного
масла**

150 г пшеничной муки

4 чайные ложки сахарной пудры

60 мл воды

**220 г смеси ягод (клубника, малина, черника),
промытых и очищенных**

1. Налейте в чашу блендера молоко, добавьте яйца, сливочное масло, муку, 2 чайные ложки сахарной пудры и, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции. Дайте тесту постоять в течение 1 часа.
2. Налейте на разогретую сковороду немного жидкого теста и жарьте на среднем огне примерно 1 минуту до появления золотистой корочки, затем осторожно переверните блинчик и обжарьте его с другой стороны.

Снимите блинчик со сковороды на тарелку. Выпекайте следующие блинчики, складывайте их на тарелку стопкой, перекладывая пергаментной бумагой. Отложите получившиеся блинчики в сторону.

3. Приготовьте ягодную начинку: в маленькой кастрюле приготовьте сироп, подогрев 2 чайные ложки сахарной пудры с водой. Добавьте ягоды и варите смесь, пока ягоды не размякнут. Остудите смесь.
4. Поместите смесь из вареных ягод в блендер, используя режим BLEND, смешайте до получения однородной консистенции.
5. Сложите блинчики вчетверо и выложите их слоями на жаропрочной тарелке. Полейте сверху соусом и запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200° C в течение 10–15 минут.

Подавайте с шариками ванильного мороженого.

СОВЕТ: В ягодный соус можно добавить несколько капель коньяка.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

300 мл жирного молока или сливок

1. Налейте в чашу блендера сливки и, используя режим BLEND, сбивайте в течение примерно 15 секунд. Проверьте консистенцию. Если необходимо, продолжите сбивание. Не сбивайте сливки излишне долго.



КОКТЕЙЛИ

МАРГАРИТА

2 порции

60 мл текилы

60 мл апельсинового ликера «Cointreau»

80 мл лимонного сока (или сока лайма)

12 кубиков льда

1. Влейте в чашу блендера текилу, апельсиновый ликер, лимонный сок, добавьте кубики льда.
2. Используя режим ICE/AUTO PULSE, смешайте до получения однородной смеси, пока лед не раздробится.

Поддавайте в бокалах с кромкой из соли. Для этого окуните края бокала в воду, а затем обмакните в соль.

ДАЙКИРИ

2-4 порции

Классический рецепт

Фрукты (примерно один стакан) (см. совет)

125 мл белого рома, водки или вишневого ликера

60 мл сахарного сиропа

1 стакан кубиков льда

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим ICE/AUTO PULSE, смешайте до получения пюре.

СОВЕТ: Для приготовления этого коктейля можно использовать большинство свежих фруктов и ягод. Замороженные фрукты и ягоды следует предварительно разморозить. Удалите у фруктов твердую кожуру и косточки, крупные плоды нарежьте на кусочки.

ВЕЧЕРНИЙ АПЕРИТИВ

4 порции

375 мл сотерна (сладкое десертное вино)

2 стакана замороженных груш, очищенных от кожуры и семян и нарезанных ломтиками

1 стакан замороженных абрикосов, без косточек, нарезанных ломтиками

1 столовая ложка лимонного сока

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим ICE/AUTO PULSE, смешайте до получения однородной консистенции.

СОВЕТ: Положите нарезанные фрукты в пластиковый пакет и заморозьте в холодильнике.

ЛЕДЯНАЯ САНГРИЯ

4-6 порций

250 мл охлажденного красного десертного вина

125 мл клюквенного сока или красного виноградного сока

125 мл лимонного мороженого

80 мл концентрированного апельсинового сока

½ стакана замороженного винограда без косточек

1 стакан консервированных слив, без сиропа

250 мл газированной воды или лимонада (по вкусу)

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим ICE/AUTO PULSE, смешайте до получения однородной консистенции.
3. Добавьте, помешивая, газированную воду или лимонад и сразу подавайте.

ПИНА КОЛАДА

2 столовые ложки белого рома

2 столовые ложки ликера «Бейлиз»

2 чайные ложки сахара

190 мл несладкого ананасового сока

10 кубиков льда

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим ICE/AUTO PULSE, смешайте до получения однородной консистенции, пока лед не раздробится.

Поддавайте немедленно.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ

2 порции

- 1 стакан охлажденного апельсинового сока
 - 1 корзинка клубники, очищенной от черешков
 - ½ чайной ложки тертой апельсиновой цедры
 - 1 столовая ложка толочка
 - 2 больших шарика фруктового мороженого или замороженного йогурта
1. Поместите все ингредиенты в блендер.
 2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной густой консистенции.
 3. Налейте в два бокала, подавайте немедленно.

ЗОЛОТОЙ САД

2 порции

- 1 стакан яблочного сока
 - ½ стакана густого натурального йогурта
 - 310 г консервированных мандариновых долек (сок слить)
 - 1 ½ столовые ложки патоки
1. Поместите все ингредиенты в блендер.
 2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной густой консистенции.
 3. Налейте в 2 бокала, подавайте немедленно.

СОВЕТ: Попробуйте использовать натуральные йогурты с живыми ацидофильными или бифидо-культурами. Они полезны для кишечника и улучшают пищеварение.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

4 порции

- 1 стакан ананасового сока
 - 1 очищенный мелко нарезанный банан
 - 1 апельсин без кожуры, нарезанный на четвертинки
 - 1 стакан содовой воды
 - 2 столовые ложки мякоти маракуйя
1. Поместите ананасовый сок, банан и апельсин в блендер.
 2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.
 3. Добавьте в смесь мякоть маракуйя, содовую воду, разлейте коктейль по бокалам, подавайте немедленно.



ФРАППЕ, СМУСИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ФРАППЕ ИЗ ДЫНИ И АНАНАСА

4 порции

- 1 стакан нарезанной кусочками мякоти дыни
- 1 стакан консервированных ананасов, без сока
- 1 стакан кубиков льда

Листья мяты для украшения

1. Поместите все ингредиенты в блендер и, используя режим ICE/AUTO PULSE, смешайте до получения густой однородной смеси.

Подавайте в охлажденных стаканах, добавьте измельченные листья мяты.

ФРАППЕ ИЗ МАЛИНЫ, АПЕЛЬСИНОВ И МАРАКУЙЯ

2 порции

- 1 корзинка свежей малины или 2 стакана замороженной малины (предварительно разморозить)

Сок 2 апельсинов

Мякоть 2 плодов маракуйя

2 стакана кубиков льда

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим ICE/AUTO PULSE, смешайте до получения однородной консистенции.
3. По желанию можно подсластить коктейль, добавив мед или сахар.

Подавайте в охлажденных стаканах.

СМУСИ ИЗ МЯТНОГО ЧАЯ И ЦИТРУСОВЫХ ФРУКТОВ

4 порции

250 мл крепко заваренного мятного чая, охлажденного

1 стакан лимонного или цитрусового мороженого

1 ½ стакана замороженных апельсиновых долек

1 стакан замороженных грейпфрутовых долек

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.

Подавайте немедленно.

СОВЕТ: Предварительно поместите дольки свежих цитрусовых фруктов в полиэтиленовый пакет и заморозьте.

СМУСИ С АРАХИСОМ

2 порции

500 мл молока

2 больших шарика ванильного мороженого

2 столовые ложки арахисового масла

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.

Подавайте немедленно.

СМУСИ ИЗ МАНГО

4 порции

2 плода манго, очищенные от кожуры и нарезанные ломтиками

1 ½ стакана неароматизированного йогурта

1 стакан апельсинового сока

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.

Подавайте немедленно.





ФРАППЕ, СМУСИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ШОКОЛАДНЫЙ СМУСИ С КАРАМЕЛЬЮ

2 порции

500 мл холодного молока

3 столовые ложки сухого молока

4 шарика ванильного мороженого

4 шарика шоколадного мороженого

4 столовые ложки карамельного сиропа

**Шоколадная стружка для украшения
(по желанию)**

1. Поместите молоко, сухое молоко и ванильное мороженое в блендер.
2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.
3. Разложите смесь поровну в 2 бокала, добавьте шоколадное мороженое. Полейте сверху карамельным сиропом и украсьте шоколадной стружкой.

СОВЕТ: Сделать шоколадную стружку можно при помощи ножа для чистки картофеля.

СОВЕТ: Молоко или мороженое можно заменить соевым молоком или диетическими молочными продуктами с пониженным содержанием жиров.

БАНАНОВЫЙ СМУСИ

4 порции

2 банана, очищенные и нарезанные ломтиками

1 стакан неароматизированного йогурта

1 стакан молока

1/3 стакана меда

1. Поместите ломтики бананов, йогурт, молоко и мед в блендер.
2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.

Подавайте немедленно.

ШЕЙК (ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК)

2 порции

2 столовые ложки какао-порошка

1 чайная ложка порошка растворимого кофе

2 столовые ложки кипятка

2 столовые ложки сахара

1 яйцо

1 чайная ложка ростков пшеницы

500 мл молока

1. Растворите порошки какао и кофе в кипящей воде.
2. Смешайте сахар, яйцо, пшеницу и молоко и вылейте смесь в чашу блендера.
3. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.

Подавайте немедленно.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С КЛУБНИКОЙ И ПЛОДАМИ МАРАКУЙЯ

2 порции

1 корзинка клубники, очищенной от черешков

Мякоть 4 плодов маракуйя

500 мл холодного молока

4 шарика мороженого из маракуйя

Клубника для украшения

1. Поместите клубнику в блендер.
2. Используя режим BLEND, измельчите клубнику до состояния пюре.
3. Добавьте в чашу половину мякоти плодов маракуйя, молоко и два шарика мороженого.
4. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной консистенции.
5. Налейте смесь в два высоких бокала, сверху положите оставшееся мороженое, мякоть плодов маракуйя и клубнику.

Подавайте немедленно.



