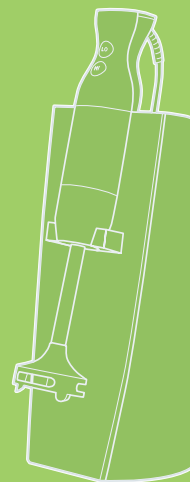




reddot design award
winner 2012



погружной блендер el'blendia
инструкция по эксплуатации и книга рецептов

element

Почувствуйте удовольствие профессиональных кухонных приборов у себя дома.

Если Вы любите готовить, Вы обязательно оцените то, что могут сотворить профессиональные кухонные приборы.

Поэтому мы не сомневаемся, что Вам понравится наш новый кухонный процессор **el'blendia**.

el'blendia и эта книга рецептов вдохновят Вас на новые кулинарные подвиги.

Дизайн x Функции

el'blendia сочетает в себе прекрасный дизайн и удобные функции.

Поскольку все дополнительные приспособления аккуратно помещаются на подставке, Вам не придется прятать **el'blendia**. Он будет отлично смотреться на кухонном столе. **el'blendia** прост в использовании: возьмите его за эргономичную ручку, и Вы почувствуете, как его удобно держать в руке. Благодаря привлекательному дизайну, использовать **el'blendia** – одно удовольствие – вы поймете это, как только увидите **el'blendia**

Профессиональные «ноу-хау» на кончиках Ваших пальцев

Готовьте соусы, супы, дипы и много другое как профессиональный шеф-повар. С помощью насадок блендера Вы сможете с легкостью приготовить собственные кулинарные изыски, которые будут выглядеть феерично и будут не менее потрясающими на вкус. Вы сэкономите время и силы, и почувствуете себя профессионалом, когда будете готовить с помощью **el'blendia**.

Сменные насадки

el'blendia разработан таким образом, что Вы сможете быстро менять насадки при первой необходимости. Независимо от того, хотите ли Вы взбить, измельчить, выжать, перемолоть или порубить – все это быстро и легко сделать с помощью **el'blendia**. Просто поменяйте насадку!





red**dot** design award
winner 2012

The Red Dot Design Award (дизайнерская премия Ред Дот) – международная премия в области дизайна, начиная с 1955 года ежегодно присуждаемая институтом Design Zenturum (Германия). В 2012 году ручной блендер blendia был удостоен этой почетной награды, главными аргументами в пользу которого стали легкий вес и удобная форма хранения дополнительных аксессуаров.

инструкция по эксплуатации

Важные указания по безопасности	4
Установка и снятие насадок	6
Установка и снятие съемных ножей	7
Насадка-блендер	8
Насадка-венчик для взбивания	8
Измельчитель (мельничка)	9
Обслуживание и чистка	9
Устранение неисправностей	11

книга рецептов

Соусы	14
Майонез	18
Соки	22
Супы	24
Дипы	26
Сладости	28
Детское питание	30
Пикник на свежем воздухе	32
Японская кухня у вас дома	36

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем с приобретением multifunctional кухонного процессора **el'blendia** и благодарим за покупку.

Использование этого процессора позволит с легкостью справиться с разнообразными кулинарными задачами по обработке продуктов, а эксплуатация доставит несомненное удовольствие.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Инструкции по технике безопасности помогут Вам правильно использовать прибор и избежать возникновения опасных ситуаций. Внимательно ознакомьтесь с правилами эксплуатации и сохраните данное руководство в надежном месте для дальнейшего использования.

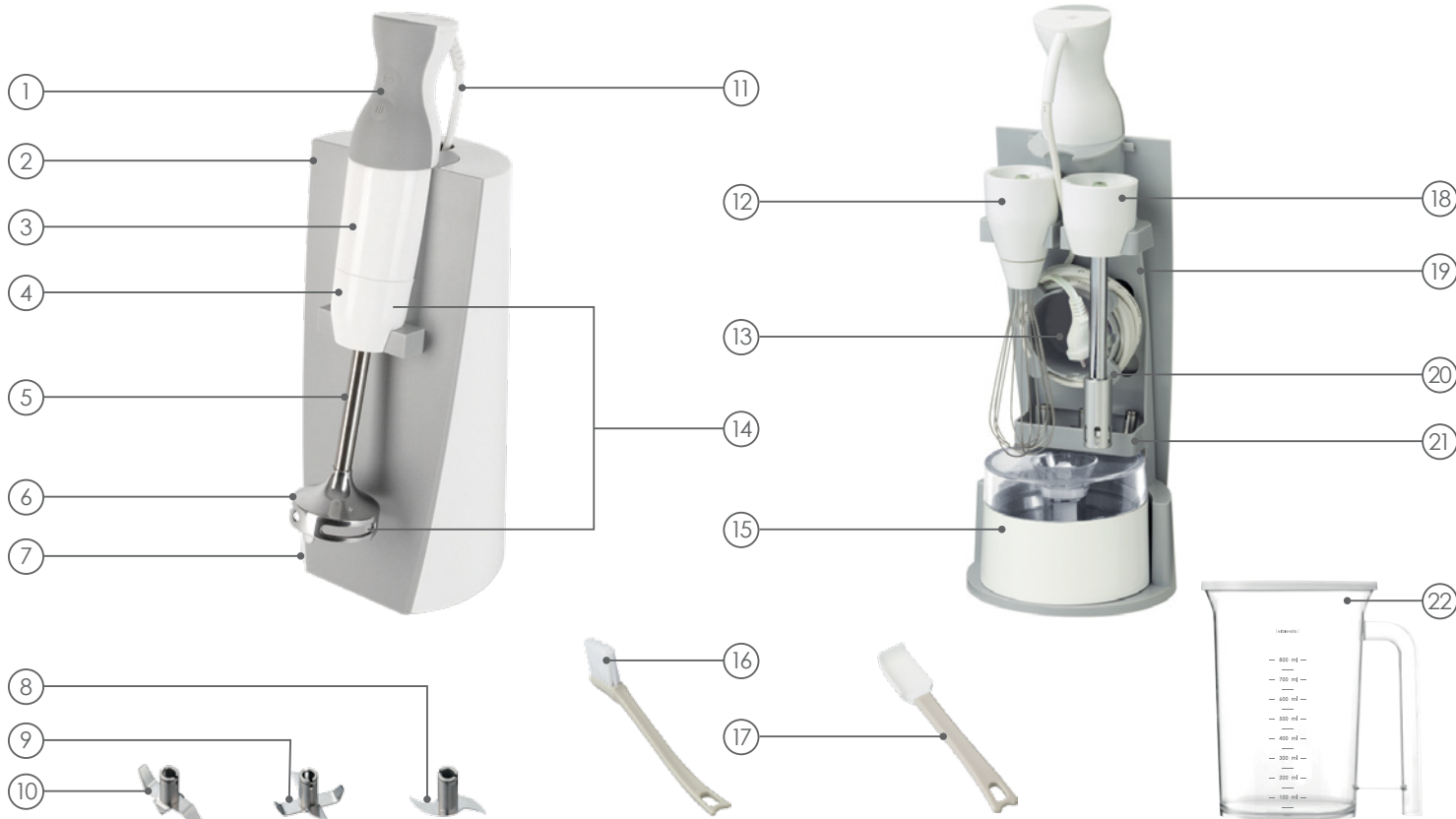
- Перед подключением процессора к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Не допускайте, чтобы дети играли электроприбором.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте блок с двигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость, не мойте эти части процессора под струей воды. Для чистки этих частей используйте только влажную салфетку. Во избежание поражения электротоком не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.

- Не эксплуатируйте процессор в местах с повышенной влажностью, вблизи источников тепла, не допускайте длительного воздействия на прибор прямого солнечного света.
- В случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик. Во избежание поражения электрическим током не эксплуатируйте устройство, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого шнура.
- **ВНИМАНИЕ:** лезвия ножей очень острые! Соблюдайте осторожность при обращении с ножами при сборке или разборке прибора и во время чистки.
- Всегда отключайте процессор от электросети, когда оставляете его без присмотра, по окончании использования, а также перед его разборкой или чисткой.
- Храните процессор в местах, недоступных для детей.
- Никогда не касайтесь движущихся деталей процессора. Прежде чем приступить к разборке или чистке процессора, убедитесь в том, что вращение насадок полностью прекратилось, а сам прибор отключен от электросети.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций запрещается самостоятельно ремонтировать или модифицировать прибор.
- Процессор является бытовым электроприбором и предназначен для использования в домашних условиях, в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация может стать причиной возникновения опасных ситуаций.
- Не превышайте количество продуктов и время обработки, указанные в данной инструкции.
- Используйте только оригинальные принадлежности и аксессуары процессора, которые входят в комплект прибора.

- Перед включением прибора всегда проверьте правильность и надежность установки насадок.
- Не переносите прибор, держа его за сетевой шнур. При отключении процессора от электросети не тяните за сетевой шнур, беритесь рукой только за вилку сетевого шнура. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не касался поверхностей, способных его повредить.
- Избегайте попадания жидкостей или частичек ингредиентов на основной блок с двигателем.
- Избегайте случайного падения блока с двигателем или насадок.
- Рабочая зона должна быть достаточно освещена.

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КУВШИНА

- Для предотвращения царапин используйте кувшин только при обработке мягких ингредиентов.
- Не устанавливайте кувшин на наклонной или неустойчивой поверхности.
- Кувшин закрывается крышкой не очень плотно, поэтому не переворачивайте закрытый кувшин, если в нем находятся продукты.
- Не используйте кувшин в микроволновой печи.
- Не нагревайте кувшин, иначе он может деформироваться.
- Не кладите в кувшин слишком много ингредиентов во избежание расплескивания продуктов во время работы.
- Поднимайте кувшин, держа его за ручку или корпус.



1. Переключатели скоростей
2. Подставка с боксом для хранения насадок
3. Основной блок крепится в фиксаторе в сборке с держателем съемных ножей (ножи хранятся отдельно, в боксе)
4. Фиксатор
5. Вал привода вращения насадок
6. Насадка-держатель для съемных ножей
7. Крышка бокса для хранения насадок
8. Ножи для отжима сока
9. Ножи для приготовления пюре
10. Ножи для измельчения
11. Сетевой шнур

12. Насадка-венчик для взбивания
13. Вилка сетевого шнура
14. Держатель насадок
15. Измельчитель (мельничка)
16. Кисточка для чистки
17. Инструмент для чистки
18. Насадка-блендер
19. Фиксаторы для хранения насадки-блендера и венчика для взбивания
20. Держатель сетевого шнура. Сетевой шнур при хранении наматывается на держатель
21. Отделения для хранения съемных ножей
22. Мерный стакан



Поднимая подставку, держите ее за фиксатор, как показано на рисунке

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Присоедините необходимую насадку к основному блоку и поверните до плотной фиксации.



2. Подключите прибор к электросети.
3. Возьмите ручку основного блока таким образом, чтобы переключатели находились под указательным и средним пальцами.



4. Погрузите насадку в емкость с ингредиентами.
5. Удерживая ручку основного блока вертикально, нажмите на кнопку нужной скорости.
6. Насадки вращаются только при нажатой кнопке. Чтобы выключить прибор, отпустите кнопку.

Переключатели:

- Верхний переключатель предназначен для включения низкой скорости вращения (5000 об/мин).
- Нижний переключатель предназначен для включения высокой скорости вращения (12000 об/мин).



СОВЕТЫ

- Погрузите насадку в ингредиенты перед включением прибора.
- Для лучшего результата сначала обрабатывайте продукты на низкой скорости, затем увеличьте скорость.
- Время непрерывной работы процессора не должно превышать **5 минут**. Следите за тем, чтобы процессор не перегревался, делайте паузы при обработке большого количества продуктов для остывания корпуса.
- Не допускайте попадания жидкости или частичек ингредиентов на корпус процессора, это может привести к неисправности прибора.
- Используйте насадки строго в соответствии с их назначением.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- При использовании ножей для измельчения, ножей для отжима сока или мельнички нарежьте продукты перед обработкой равными кубиками размером примерно 2 см. (Дополнительные советы по использованию мельнички на стр. 6.)
- При использовании ножей для приготовления пюре нарежьте вареные овощи (например, картофель или тыкву) перед обработкой равными кубиками размером 2-3 см, вареную морковь нарежьте ломтиками толщиной 5 мм. Для получения лучшего результата не нарежьте вареные овощи слишком мелко.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖЕЙ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ, НОЖЕЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ ИЛИ НОЖЕЙ ДЛЯ ОТЖИМА СОКА

- Погрузите держатель с установленными нужными ножами в ингредиенты перед включением прибора.

- При обработке продуктов плавно перемещайте насадку снизу вверх в емкости с ингредиентами для равномерного измельчения. Во избежание разбрызгивания продуктов всегда держите насадку, погруженной в ингредиенты.
- При извлечении продуктов из емкости используйте инструмент для чистки.

ВЫБОР ЕМКОСТИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Емкость для измельчения должна иметь внутренний диаметр не менее 6,5 см и высоту не менее 8 см, чтобы избежать разбрызгивания продуктов. Мы рекомендуем использовать для измельчения кувшин, имеющийся в комплекте процессора.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ НАСАДОК

ПРИСОЕДИНЕНИЕ

Наденьте нужную насадку на основной блок и поверните против часовой стрелки до щелчка.



СНЯТИЕ

Поверните насадку по часовой стрелке и снимите с основного блока.

ВНИМАНИЕ

Неправильная фиксация насадки может привести к травме или повреждению прибора! Всегда поворачивайте насадку при установке до щелчка.

УСТАНОВКА СЪЕМНЫХ НОЖЕЙ



Наденьте нужный нож на штифт насадки, как показано на рисунке, и нажмите на нож при помощи инструмента для чистки до щелчка.

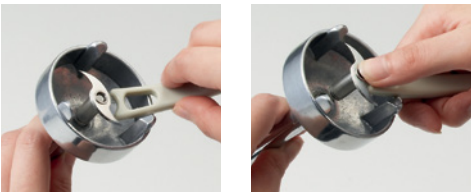


ВНИМАНИЕ

При установке съемных ножей всегда держите их за стержень вала, никогда не держите ножи за лезвия, они очень острые!

СНЯТИЕ НОЖЕЙ

Вставьте паз верхней части инструмента для чистки под лезвия, как показано на рисунке, и, аккуратно придерживая нож в центре пальцем, плавно потяните нож вверх.



ВНИМАНИЕ

Снимая нож, аккуратно придерживайте его пальцем, чтобы он не соскочил со штифта насадки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НОЖЕЙ

Ножи для измельчения



Для мелкого измельчения мяса или рыбы и приготовления фарша.

Емкость – используйте широкую емкость.

Допустимое количество – ингредиенты должны занимать 4/10 емкости.



Перед измельчением мяса удалите все кости, сухожилия и хрящи. Слишком жилистое или жирное мясо может затруднять вращение ножа и даже останавливать работу прибора на несколько секунд. Это не является неисправностью.

ВНИМАНИЕ

Не прикасайтесь к ножу, не отключив прибор от электросети.

Ножи для приготовления пюре



Для приготовления овощных или фруктовых пюре, детского питания, супов-пюре, муссов или соусов.

Емкость – приготовление пюре возможно непосредственно в емкости, которая использовалась для варки ингредиентов.

Допустимое количество – ингредиенты должны занимать не более 7/10 емкости.



По мере необходимости счищайте с ножей налипшие ингредиенты.

ВНИМАНИЕ

Не прикасайтесь к ножу, не отключив прибор от электросети.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Ножи для отжима сока



Для измельчения овощей и фруктов и приготовления соков, коктейлей и иных десертных напитков.

Емкость – стеклянная посуда с толщиной стенок не менее 2 мм.

Допустимое количество – ингредиенты должны занимать не более 4/10 емкости.



Фруктовый шербет со льдом.

1. Положите 4 кубика льда размером 3-4 см в чашку (более крупные кубики льда необходимо предварительно расколоть).
 2. Добавьте в чашку кусочки свежих фруктов.
 3. Слегка придавите фрукты насадкой и включите процессор.
 4. Обработайте ингредиенты, периодически включая и выключая прибор и постепенно измельчая лед.
- Прежде чем извлечь насадку из смеси, выключите прибор.
 - Не используйте большие куски льда во избежание перегрева двигателя и повреждения прибора.

НАСАДКА-БЛЕНДЕР



Насадка предназначена для получения гладких эмульсионных смесей при смешивании жидких продуктов разной плотности (например, воды и растительного масла). Насадка позволяет добиваться идеального результата при приготовлении майонезов, соусов и т.п.



Насадка-блендер предназначена для тщательного смешивания жидких ингредиентов при приготовлении соусов и майонеза.



Через 10 минут после смешивания традиционным блендером.



Через 10 минут после смешивания блендером el'blendia

Емкость – используйте высокую емкость с внутренним диаметром 6,5-9 см и плоским дном.

Правила смешивания – при смешивании крышка должна располагаться чуть выше верхнего уровня смеси.

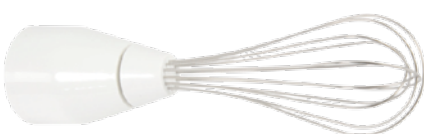
При приготовлении майонеза

Примерные рекомендации по выбору емкости для смешивания в зависимости от количества яиц.

Количество	Внутренний диаметр емкости
260 мл (1 яйцо)	7 см
520 мл (2 яйца)	9 см

- Майонез может не получаться в следующих случаях:
- Вы используете емкость неподходящего размера: недостаточно глубокую для тщательного перемешивания.
 - Вы используете высокую скорость смешивания.
 - Вы погружаете блендер в смесь слишком глубоко, крышка должна располагаться чуть выше верхнего уровня смеси.

НАСАДКА-ВЕНЧИК ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



При взбивании яичных белков для приготовления безе или сливок перемещайте венчик в емкости вверх-вниз, чтобы смесь получилась пышной.

Емкость – используйте достаточно глубокую емкость, так как при взбивании ингредиенты сильно увеличиваются в объеме.

Допустимое количество – ингредиенты до обработки должны заполнять не более 3/10 емкости.

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (МЕЛЬНИЧКА)



Мельничка предназначена для помола таких продуктов, как кофе, сухари, орехи или специи.



ВНИМАНИЕ

- Прежде чем снимать насадку-держатель и крышку, убедитесь в том, что вращение лопастей мельнички полностью прекратилось.

- Соблюдайте рекомендации по количеству обрабатываемых продуктов. В случае перегрузки двигатель прибора может останавливаться, а неоднократные перегрузки могут привести к неисправности прибора.

1. Установите в контейнер лопасти мельнички, затем положите ингредиенты.
2. Сверху установите пластину для порошка. Не используйте пластину для порошка при необходимости грубого помола.
3. Не используйте пластину для порошка при помоле цельных кофейных зерен.
4. Наденьте крышку контейнера и присоедините к крышке насадку-держатель для съемных ножей (см. стр. 4).
5. Придерживайте контейнер во время работы. Время от времени выключайте прибор и встряхивайте контейнер для равномерного помола. При извлечении обработанных ингредиентов из контейнера используйте инструмент для чистки.
6. Для получения порошка не превышайте отметку уровня наполнения контейнера. Прежде чем надеть крышку, установите пластину для порошка.
7. Крупные ингредиенты сначала перемалывайте без пластины для порошка, затем для получения тонкого помола установите пластину для порошка и продолжите работу.

При использовании пластины для порошка время непрерывной работы прибора не должно превышать 30 секунд. Перерывы между включениями должны составлять также не менее 30 секунд, чтобы не допускать перегрева двигателя.

При использовании мельнички очень важно учитывать размер, плотность и количество продуктов. Следуйте рекомендациям, приведенным в таблице.

Продукты	Количество, в граммах	Примерное время обработки, в сек.
Лук	80	15
Орехи кешью, арахис	40	40-50
Сухари	30	60-90
Сыр пармезан (предварительно нарезанный кубиками 2 см)	40	60
Кофе в зернах	40	20
Семена кунжута	30	10 (порошок) 30 (паста)*
Перец горошек	10	10 (грубый помол) 30 (порошок)
Сушеные томаты	30	15

*Для получения пасты кунжут необходимо обжарить и размолоть, пока не остыл.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Пожалуйста, содержите кухонный процессор в чистоте, выполняйте чистку после каждого использования прибора.

ВНИМАНИЕ
Перед чисткой отключите кухонный процессор от электросети.

ЧИСТКА ОСНОВНОГО БЛОКА И ПОДСТАВКИ
Для чистки протрите основной блок и подставку слегка влажной салфеткой. После чистки вытрите эти части прибора насухо мягкой салфеткой.

- Никогда не мойте основной блок с двигателем и подставку под струей воды и не погружайте в воду. Это может привести к неисправности прибора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЧИСТКА КУВШИНА

После использования промойте кувшин водой, используя мягкую губку и средство для мытья посуды. Затем тщательно просушите. Кувшин можно также мыть в посудомоечной машине.

- Не используйте при чистке кувшина абразивные материалы и химически агрессивные моющие средства.

ЧИСТКА НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА

И НАСАДКИ-ВЕНЧИКА

Перед чисткой снимите насадку с основного блока и вымойте под струей воды с помощью губки или щетки.

Вы можете также вымыть насадки, не снимая их с основного блока, позволив им вращаться в емкости с горячей чистой водой.

- Насадку-блендер и насадку-венчик нельзя мыть в посудомоечной машине или замачивать в воде.

ВНИМАНИЕ

Крышка и ножи для насадки-блендера не снимаются!

ЧИСТКА НАСАДКИ-ДЕРЖАТЕЛЯ НОЖЕЙ

И СЪЕМНЫХ НОЖЕЙ

Перед чисткой снимите насадку с основного блока и тщательно вымойте под струей воды с помощью губки или щетки. Застрявшие частички продуктов могут препятствовать вращению ножей.

Соблюдайте осторожность при обращении с ножами – они очень острые!

При трудноудаляемых загрязнениях вымойте насадку, не снимая ее с основного блока, позволив вращаться в емкости с горячей чистой водой.



Для удаления стойких загрязнений на внутренней стороне насадки, используйте щетку для чистки.



ЧИСТКА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ (МЕЛЬНИЧКИ)

Соблюдайте осторожность при снятии лопастей мельнички. При мытье контейнера используйте щетку или губку. После чистки вытрите контейнер насухо мягкой салфеткой. Внутренний вал мельнички не снимается!



- Контейнер нельзя мыть в посудомоечной машине.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Потребляемая мощность: 120 Вт

Частота: 50/60 Гц

Скорость вращения:

низкая скорость – 5000 об/мин

высокая скорость – 12000 об/мин

Время непрерывной работы: 5 мин

Вес: примерно 640 г

Длина сетевого шнура: 1,7 м

Габариты основного блока (без насадок и подставки): 17, 5 см (высота) x 5,5 см (диаметр)

Габариты прибора с насадкой-держателем

ножей (без подставки): 35 см (высота) x 5,5 см (диаметр)

Материалы

Переключатели: упругий полимер

Подставка: ABS-пластик

Сетевой шнур и корпус вилок: PVC

Стержень насадок: коррозионно-стойкая сталь SUS304

Ручка основного блока: полипропилен

Кувшин: корпус – AS-пластик, крышка – полиэтилен, ручка–полипропилен, термостойкость: -30 °C — +80 °C

Не использовать в микроволновой печи

Не использовать вблизи огня

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилок.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.
- Если электроприбор не подлежит ремонту, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправный электроприбор необходимо сдать в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

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 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
При включении прибора двигатель не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Проверьте подключение прибора к электросети.
Неудовлетворительный результат при обработке продуктов.	• Выбрана несоответствующая насадка. • Избыточное количество продуктов. • Насадка установлена неправильно. • Насадка имеет повреждение.	• Выберите соответствующую насадку. • Уменьшите количество продуктов. • Установите насадку правильно. • Проверьте насадку на предмет повреждений.
Ручка прибора сильно нагревается.	Вы используете прибор дольше 5 минут.	Выключите прибор и подождите 30 минут, чтобы основной блок остыл.
Вал привода не вращается.	• Прибор не подключен к электросети. • Вращение вала блокируют налипшие частички продуктов.	• Подключите прибор к электросети. • Выполните чистку прибора.
Двигатель останавливается во время работы.	• Вы используете прибор дольше 5 минут. • Вы используете слишком крупные куски продуктов или обрабатываете избыточное количество продуктов.	• Выключите прибор и подождите 30 минут, чтобы основной блок остыл. • Уменьшите количество и размер обрабатываемых продуктов.
Насадка плохо снимается с основного блока.	• Частички продуктов налипли в месте соединения основного блока и насадки.	• Выполните тщательную чистку прибора, используя щетку.
Обрабатываемые ингредиенты выплескиваются из емкости во время работы.	• Емкость переполнена. • Вы используете неподходящую емкость.	• Следуйте рекомендациям по выбору емкости, приведенным в данной инструкции.



Почувствуйте удобство профессиональных кухонных приборов у себя дома



Ножи для отжима сока



Ножи для приготовления пюре



Ножи для измельчения



Насадка-блендер



Насадка-венчик для взбивания



Контейнер для помола



Насадка-держатель для съемных ножей



Соусы

1. Традиционный французский соус

Ингредиенты (выход примерно 150 мл)

- 50 мл уксуса
- 100 мл растительного масла
- 1/2 чайной ложки соли
- Щепотка перца

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер*, с помощью насадки-блендер  перемешайте их до состояния соуса нужной вам консистенции.

3. Горчица

Ингредиенты (на 4 порции)

- 100 мл французского соуса
- 1 столовая ложка цельно зерновой горчицы
- 1 чайная ложка анчоусов (молотых)
- 1 чайная ложка петрушки (молотой)
- Щепотка чеснока (тертого)

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер*, обработайте насадкой для приготовления пюре  до получения нужной вам консистенции.

5. Йогуртовая заправка

Ингредиенты (на 4 порции)

- 100 мл йогурта
- 2 столовые ложки свежих сливок
- 1 столовая ложка растительного масла
- Щепотка соли
- Щепотка перца
- 3 веточки укропа

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты, кроме укропа, в контейнер*, смешайте их с помощью насадки-блендера .

Когда смесь станет однородной, добавьте рубленый укроп и перемешайте.

Используйте насадки



2. Тертая приправа

Ингредиенты (на 4 порции)

- 50 г дайкона
- 2 столовые ложки уксуса
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 столовая ложка кунжутного масла
- Немного имбирного сока

Приготовление

1. Очистите и порежьте дайкон кубиками размером 2 см, поместите все ингредиенты в контейнер, с помощью насадки для приготовления пюре  обработайте дайкон.
2. Добавьте оставшиеся ингредиенты, обработайте насадкой для приготовления пюре .

4. Абрикосовый соус (приправа из японской сливы и абрикосов)

Ингредиенты (на 4 порции)

- 2 столовые ложки свежего абрикосового сока
- 2 столовые ложки уксуса
- 2 столовые ложки пищевого sake «мирин»
- 2 столовые ложки соевого соуса
- 50 мл растительного масла

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер*, с помощью насадки-блендер  перемешайте их до состояния соуса.

6. Томатный соус

Ингредиенты (на 4 порции)

- 100 мл французского соуса
- 1/4 помидора (крупно нарезанный)
- 1/4 луковицы (мелко порубленной)
- Щепотка петрушки (мелко порубленной)

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер диаметром*, обработайте насадкой для приготовления пюре  до получения нужной вам консистенции.

* Используйте кувшин, который входит в комплект



Блюда с соусами «А ля карт»

Салат из дайкона (с абрикосовым соусом)

Ингредиенты (на 4 порции)

8 см дайкона

1 упаковка брюссельской капусты

4 столовых ложки абрикосовой приправы

Приготовление

1. Почистите дайкон, порежьте соломкой. Отрежьте черенки брюссельской капусты, затем порежьте капусту пополам.
2. Смешайте дайкон и брюссельскую капусту, поместите ингредиенты в миску и залейте салат абрикосовым соусом.



Маринад с овощами-гриль (с горчицей)

Ингредиенты (на 4 порции)

1/2 болгарского перца (красного)

1/2 болгарского перца (желтого)

1 зеленый болгарский перец / 2 стебля зеленой спаржи

1 баклажан / 1 цукини / 6 столовые ложки горчицы

Приготовление

1. Порежьте овощи небольшими кусочками, поджарьте овощи на гриле до золотистой корочки.
2. Добавьте горчицу в готовые овощи и замаринуйте.

Ассорти из фасоли (с томатным соусом)

Ингредиенты (на 4 порции)

100 г фасоли-гарбанзо (консервированной)

100 г обыкновенной фасоли (консервированной)

80 г зеленой фасоли

4 столовые ложки томатного соуса

Соль

Приготовление

1. Посолите зеленую фасоль и опустите ненадолго в кипящую воду, выньте, порежьте кусочками длиной 1 см.
2. Положите зеленую фасоль, приготовленную на этапе 1, в миску, добавьте фасоль-гарбанзо, обыкновенную фасоль, заправьте томатным соусом.

Салат шабу-шабу со свиной (с тертой приправой)

Ингредиенты (на 4 порции)

200 г жареной свинины (для шабу-шабу)

1/2 связки курчаволистной горчицы

15 г корня имбиря

4 пера зеленого лука

4 столовые ложки тертой приправы

Приготовление

1. Порежьте курчаволистную горчицу кусочками длиной 4 см. Тонко порежьте имбирь и перья зеленого лука.
2. Отварите свинину, слейте воду и остудите.
3. Выложите овощи, приготовленные на этапе 1, на блюдо, сверху положите свинину, приготовленную на этапе 2, заправьте тертой приправой.

Салат с огурцом и лососем (с йогуртовой заправкой)

Ингредиенты (на 4 порции)

1 огурец

150 г копченого лосося

6 столовых ложек йогуртовой заправки

Укроп по вкусу

Приготовление

1. Очистите огурец от кожуры, порежьте огурец кружками толщиной 3 мм.
2. Вылейте йогуртовую заправку на блюдо, затем выложите огурцы и лосось, приправьте укропом.

Соусы

Майонез

1. Традиционный майонез

Ингредиенты

1 яйцо (50 г) / 250 мл растительного масла /
2 столовые ложки уксуса / 2 чайные ложки горчи-
цы / щепотка соли / щепотка перца

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в вышеуказанном порядке в контейнер*, с помощью насадки-блендер  перемешайте, начав со дна контейнера. Когда смесь начнет превращаться в эмульсию, поднимайте и опускайте блендер для равномерного смешивания.

3. Майонез карри

Ингредиенты (на 4 порции)

100 мл традиционного майонеза / 2 чайные лож-
ки порошка карри / щепотка соли / Щепотка
перца

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер*, с помощью насадки-блендер  перемешайте их.

5. Приправа «Тысяча островов»

Ингредиенты (на 4 порции)

100 мл традиционного майонеза / 2 столовые
ложки кетчупа / 2 столовые ложки молока

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер*, с помощью насадки-блендер  перемешайте их.

7. Майонез с ментайко (маринованная икра трески)

Ингредиенты (на 4 порции)

100 мл традиционного майонеза / 50 г ментайко
1 чайная ложка лимонного сока

Приготовление

1. Удалите кожицу с ментайко, разделите на ча-
сти, с помощью насадки-блендер  смешайте
с майонезом и лимонным соком.

Используйте насадки



2. Майонез с тунцом

Ингредиенты (на 4 порции)

100 мл традиционного майонеза / 1 банка тунца
(80 г) / 1/2 луковицы / немного лимонного сока

Приготовление

1. Порежьте лук кубиками размером 1 см, по-
местите кубики в контейнер для измельчения  и измельчите.
2. Слейте воду из банки с тунцом. Поместите
тунец в миску, разделите на части, добавьте
традиционный майонез, лук, приготовленный на
этапе 1, и лимонный сок и смешайте.

4. Соус тартар

Ингредиенты (на 4 порции)

100 мл традиционного майонеза / 1 вареное
яйцо (крупно порубленное) / 2 маленьких
маринованных огурца / 1/2 луковицы / немного
петрушки (мелко порубленной)

Приготовление

1. Порежьте маринованные огурцы на 4-5 кусоч-
ков, поместите их в контейнер для помола ,
измельчите. Порежьте лук кубиками размером
1 см, поместите кубики в контейнер для помо-
ла , измельчите.
2. Добавьте традиционный майонез и вареное
яйцо в ингредиенты, приготовленные на этапе 1,
добавьте петрушку и перемешайте.

6. Майонез с соевым молоком

Ингредиенты (на 4 порции)

50 мл соевого молока / 50 мл оливкового масла
1 столовая ложка уксуса / 1/4 чайной ложки соли /
щепотка перца

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер*, с помощью насадки-блендер  перемешайте их.



Блюда с майонезом «А ля карт»

Ковь салат (с соусом «Тысяча островов»)

Ингредиенты (на 4 порции)

4 листика салата-латук / 110 г куриной грудки (жареная на гриле) / 2 вареных яйца / 1 авокадо / 8 помидоров черри / 50 г обыкновенной фасоли (консервированной) / 8 столовых ложек соуса «Тысяча островов»

Приготовление

1. Порвите салат-латук на мелкие кусочки, выложите на блюдо.
2. Порежьте куриную грудку и вареные яйца кубиками размером 1.5 см. Очистите авокадо, удалите косточку и порежьте кубиками, порежьте помидоры-черри на 4 части.
3. Выложите ингредиенты, приготовленные на этапе 2, и обыкновенную фасоль на салат-латук, приготовленный на этапе 1, заправьте соусом «Тысяча островов».

Салат с картофелем (с майонезом ментайко)

Ингредиенты (на 4 порции)

2 картофелины / ¼ луковицы / 4 пера зеленого лука / щепотка соли / щепотка перца / 4 столовые ложки майонеза с ментайко

Приготовление

1. Порежьте лук, опустите в воду, затем слейте воду через пару минут. Тонко порежьте перья зеленого лука.
2. Очистите картофель, порежьте на 8 частей и отварите. Затем обжарьте, чтобы выпарить воду. Снимите с огня и раздавите с помощью насадки для приготовления пюре, пока картофель еще горячий, посолите и поперчите.
3. Добавьте лук в картофель, приготовленный на этапе 1, и заправьте майонезом с ментайко. Украсьте перьями зеленого лука и подайте к столу.

Запеченная спаржа (с майонезом карри)

Ингредиенты (на 4 порции)

12 стеблей спаржи / 2 ломтика бекона / щепотка соли / щепотка перца / 4 столовые ложки майонеза карри

Приготовление

1. Срежьте грубые основания спаржи, удалите кожицу и порежьте небольшими кусочками. Порежьте бекон кусочками шириной 3 см.
2. Поместите спаржу и бекон, приготовленные на этапе 3, в жаропрочный контейнер и залейте майонезом карри. Запекайте в печи до готовности.



Креветки с традиционным майонезом

Ингредиенты (на 4 порции)

12 больших креветок / Щепотка соли / Щепотка перца / 1 столовая ложка саке / 1 столовая ложка кунжутного масла / 1 яичный белок / 3 столовые ложки кукурузного крахмала / необходимое количество масла для жарки / соль / 4 столовые ложки традиционного майонеза / 1 столовая ложка сгущенного молока / необходимое количество цикорного салата

Приготовление

1. Очистите креветки. Посолите, тщательно сполосните водой, слейте воду, посолите, поперчите, сбрызните саке и кунжутным маслом. Затем обваляйте креветки в яичном белке.
2. Обмакните креветки, приготовленные на этапе 1, в кукурузный крахмал и обжарьте при температуре 170 °C до появления корочки.
3. Смешайте традиционный майонез со сгущенным молоком в миске, добавьте жареные креветки, приготовленные на этапе 2, и смешайте.
4. Выложите креветки на цикорный салат.

Западная белая приправа (с майонезом с соевым молоком)

Ингредиенты (на 4 порции)

1 соцветие брокколи / ½ моркови / соль / ½ болгарского перца (желтого) / 4 столовые ложки майонеза с соевым молоком

Приготовление

1. Разделите соцветие брокколи, порежьте морковь и болгарский перец мелкими кусочками.
2. Отварите овощи, приготовленные на этапе 1, посолите, заправьте майонезом с соевым молоком.

Майонез



Используйте насадки  

1. Морковно-апельсиновый сок

Ингредиенты (на 1 порцию)

100 г моркови (одна небольшая морковь)

170 г мякоти апельсина (в зависимости от размера - 1-2 апельсина)

Приготовление

1. Порежьте морковь, очистите апельсины и порежьте дольками.
2. Поместите все ингредиенты, приготовленные на этапе 1, в контейнер*, размните насадкой для пюре  до получения однородной консистенции.

2. Сок из тропических фруктов

Ингредиенты (на 1 порцию)

40 г ананаса/40 г манго

40 г папайи/50 мл кокосового молока

50 г льда

Приготовление

1. Очистите фрукты и порежьте кубиками размером 2 см.
2. Поместите все ингредиенты, приготовленные на этапе 1, и оставшиеся ингредиенты в контейнер*, используйте насадку для отжима сока .

3. Сок авокадо с соевым молоком

Ингредиенты (на 1 порцию)

1/4 авокадо

100 мл соевого молока

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка лимона

Приготовление

1. Очистите авокадо, удалите косточку и порежьте кубиками размером 2 см.
2. Поместите авокадо, приготовленное на этапе 1, и оставшиеся ингредиенты в контейнер*, используйте насадку для отжима сока .

4. Абрикосовый коктейль

Ингредиенты (на 1 порцию)

40 г сушеных абрикосов

150 мл ванильного мороженого

1 столовая ложка молока

Приготовление

1. Замочите сушеные абрикосы в горячей воде, чтобы они стали мягкими, порежьте кубиками размером 2 см.
2. Поместите абрикосы и оставшиеся ингредиенты в контейнер*, используйте насадку для отжима сока .

5. Банановый сок с йогуртом

Ингредиенты (на 1 порцию)

1 банан/50 мл йогурта

100 мл молока

Приготовление

1. Очистите банан и разломайте на мелкие кусочки.
2. Поместите банан и оставшиеся ингредиенты в контейнер*, смешивайте их насадкой для отжима сока  до получения однородной консистенции.

6. Чернично-малиновый смузи

Ингредиенты (на 1 порцию)

30 г замороженной черники

80 г замороженной малины

60 мл йогурта

2 столовые ложки молока

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер*, смешивайте их насадкой для отжима сока  до получения однородной консистенции.

7. Грейпфруто-апельсиновый сок-сквош

Ингредиенты (на 1 порцию)

1/2 грейпфрута

1/2 апельсина

100 мл газированной воды

Приготовление

1. Очистите грейпфрут и апельсин и порежьте дольками.
2. Поместите все ингредиенты, приготовленные на этапе 1, в контейнер*, смешивайте их насадкой для отжима сока  до получения однородной консистенции.
3. Вылейте ингредиенты, полученные на этапе 2, в кувшин, добавьте газированную воду и слегка перемешайте.

СокИ

Советы по использованию кубиков льда для приготовления щербета

1. Положите 4 кубика льда размером 2-4 см в мерный кувшин. (Если размер кубиков больше, предварительно разбейте их на кубики меньшего размера).
2. Сначала положите в чашку лед, затем – фрукты.
3. Слегка прижмите фрукты насадкой для отжима сока, затем включите прибор.
4. Перемещайте блендер каждые несколько секунд, постоянно включайте и выключайте его для того, чтобы постепенно раскрошить лед.

Супы

Используйте насадки 



1



2



3



4



5



6

1. Грибной суп с лопухом

Ингредиенты (на 4 порции)

½ корня лопуха / 2 луковицы таро
100 г грибов / 2 куриные грудки
200 мл воды / 500 мл молока / щепотка соли
щепотка перца / немного итальянской петрушки

Приготовление

1. Очистите лопух и лук, порежьте кубиками размером 2 см, обдайте водой. Смойте с грибов землю и тонко порежьте.
2. Положите ингредиенты, приготовленные на этапе 1, и куриную грудку в кастрюлю, добавьте воды, готовьте на среднем огне до тех пор, пока ингредиенты не станут мягкими.
3. Выньте куриные грудки, разомните овощи с помощью насадки для приготовления пюре , смешайте с молоком. Разломайте руками куриные грудки на части.
4. Готовьте снова на медленном огне, посолите и поперчите по вкусу.
5. Разлейте суп по тарелкам, добавьте куриные грудки, приготовленные на этапе 3, и украсьте итальянской петрушкой.

2. Пюре из зеленых овощей

Ингредиенты (на 4 порции)

200 г бобов (без стручков)
½ пучка японского горчичного шпината
500 мл концентрированного бульона
щепотка соли / немного соевого соуса

Приготовление

1. Очистите кожицу с бобов, порежьте японский горчичный шпинат кусочками длиной 2 см.
2. Поместите ингредиенты, приготовленные на этапе 1, и концентрированный бульон в кастрюлю, готовьте на среднем огне до тех пор, пока ингредиенты не размякнут.
3. Выключите газ и разомните смесь с помощью насадки для приготовления пюре . Включите газ и снова нагревайте на медленном огне, когда суп закипит, посолите и добавьте соевый соус по вкусу.

3. Морковный суп

Ингредиенты (на 4 порции)

4 моркови / 30 г сушеных помидоров
½ луковицы / 1 столовая ложка оливкового масла
400 мл воды / 40 г риса / 300 мл молока
щепотка соли / щепотка перца
сухарики для супа / немного свежих сливок

Приготовление

1. Порежьте морковь и сушеные помидоры кубиками размером 2 см, тонко порежьте лук.
2. Разогрейте оливковое масло в кастрюле, обжарьте морковь с луком. Когда лук станет мягким, добавьте сушеные помидоры и воду, закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне.
3. Выключите газ, когда овощи, приготовленные на этапе 2, станут мягкими, добавьте рис, разминайте смесь с помощью насадки для приготовления пюре  до получения однородной консистенции. Добавьте молоко и готовьте на медленном огне до загустения. Посолите и поперчите по вкусу.
4. Разлейте суп по тарелкам, добавьте сухарики и немного свежих сливок.

4. Суп с корнеплодами

Ингредиенты (на 4 порции)

½ моркови / ½ корня лопуха
1 небольшой корень лотоса (80 г)
100 г дайкона / ½ стебля лука-порей
½ кубика тофу / 2 столовые ложки мисо
600 мл воды / немного зеленого лука

Приготовление

1. Порежьте корнеплоды кубиками размером 2 см. Тонко порежьте по диагонали лук.
2. Поместите ингредиенты, приготовленные на этапе 1, и воду в кастрюлю и готовьте на среднем огне. Когда смесь размякнет, выключите газ, добавьте тофу и мисо и разминайте смесь с помощью насадки для приготовления пюре  до получения однородной консистенции.
3. Нагревайте на медленном огне, после закипания разлейте суп по тарелкам и украсьте мелко порубленным зеленым луком.

5. Холодный томатный суп

Ингредиенты (на 4 порции)

2 помидора / ½ красного болгарского перца
400 мл томатного сока / бальзамический уксус
1 столовая ложка оливкового масла / сметана

Приготовление

1. Бланшируйте (обдайте кипятком) и очистите помидоры от кожицы и порежьте кубиками размером 2 см, порежьте красный болгарский перец кубиками размером 2 см.
2. Поместите все ингредиенты, приготовленные на этапе 1, и томатный сок в контейнер*, добавьте 1 столовую ложку бальзамического уксуса и оливковое масло, разминайте смесь с помощью насадки для приготовления пюре  до получения однородной консистенции.
3. Разлейте суп, приготовленный на этапе 2, по тарелкам, положите сметану и размешайте, добавив немного бальзамического уксуса.

6. Суп вишисуаз с карри

Ингредиенты (на 4 порции)

1 картофель / ¼ луковицы / 150 мл куриного бульона / 1 столовая ложка карри / 300 мл молока
10 г сливочного масла / щепотка соли
щепотка перца / лук-резанец

Приготовление

1. Очистите и тонко порежьте картофель и лук.
2. Растопите масло в кастрюле и обжарьте ингредиенты, приготовленные на этапе 1, когда лук станет мягким, добавьте куриный бульон и карри, готовьте на среднем огне.
3. Выключите газ, когда овощи, приготовленные на этапе 2, размякнут, разминайте их с помощью насадки для приготовления пюре  до получения однородной консистенции.
4. Добавьте молоко и нагревайте на медленном огне, когда суп закипит, посолите и поперчите по вкусу. Остудите суп в холодильнике, затем разлейте по тарелкам и украсьте луком-резанцом.



1. Оливковый дип

Ингредиенты (на 4 порции)

100 г черных оливок (без косточек)

40 г сушеных помидоров

1 зубчик чеснока

3 столовые ложки оливкового масла

щепотка соли / щепотка перца

3 веточки итальянской петрушки

Приготовление

1. Замочите сушеные помидоры в горячей воде, чтобы они размякли, порежьте кубиками размером 2 см. У чеснока удалите сердцевину
2. Поместите все ингредиенты, приготовленные на этапе 1, в контейнер*, разминайте их с помощью насадки для приготовления пюре до получения однородной консистенции.
3. Порубите листья итальянской петрушки и добавьте в ингредиенты, приготовленные на этапе 2.

2. Дип из авокадо

Ингредиенты (на 4 порции)

1 авокадо / ¼ луковицы

1 столовая ложка лимонного сока

щепотка соли / щепотка перца

немного соуса Табаско

Приготовление

1. Очистите и удалите косточку из авокадо и порежьте мелкими кусочками, порежьте лук кубиками размером 2 см.
2. Поместите лук, лимонный сок, соль и перец в контейнер*, разомните их с помощью насадки для приготовления пюре. Добавьте авокадо и соус Табаско и разминайте с помощью насадки для приготовления пюре до получения однородной консистенции.

3. Свиной риллет

Ингредиенты (на 4 порции)

500 г свиных ребрышек (1 решетка)

80 г бекона (1 сторона) / 1 луковица

3 зубчика чеснока / немного оливкового масла

100 мл белого вина / 3 веточки тимьяна

1 лавровый лист / щепотка черного перца

Приготовление

1. Порежьте свинину и бекон кусочками толщиной 2 – 3 см, тонко порежьте лук. Удалите сердцевину и порубите чеснок.
2. Добавьте оливковое масло и чеснок в сковороду, разогрейте на медленном огне, при появлении аромата выложите свинину жирной стороной вниз. Готовьте на среднем огне до появления корочки, затем добавьте лук и бекон.
3. Когда лук станет мягким, добавьте белое вино и прибавьте газ, чтобы алкоголь выкипал. Долейте достаточное количество воды, когда она закипит, снимите пену с поверхности, добавьте тимьян, лавровый лист и черный перец. Закройте крышкой и готовьте на медленном огне 1 – 1 ½ часа до тех пор, пока мясо не отсоединится от костей.
4. После приготовления выньте тимьян и лавровый лист, выложите мясо отдельно от бульона. Когда мясо остынет, размельчите насадкой для приготовления пюре, если мясо жесткое, при размельчении добавьте немного бульона.

4. Дип из тофу

Ингредиенты (на 4 порции)

½ кубика тофу / 2 столовые ложки мисо

2 чайные ложки кунжутной пасты

немного соуса Табаско

Приготовление

1. Слейте воду из тофу и размельчите его руками, поместите в контейнер*. Добавьте мисо и кунжутную пасту, затем разминайте насадкой для приготовления пюре до получения однородной консистенции.



Используйте насадки



5. Дип из лосося

Ингредиенты (на 4 порции)

150 г копченого лосося / 50 г сливочного сыра

120 мл йогурта / 3 веточки укропа / щепотка

перца

Приготовление

1. Порежьте копченый лосось кусочками шириной 2 см.
2. Поместите копченый лосось, полученный на этапе 1, и перец в контейнер* и разминайте насадкой для приготовления пюре до получения однородной консистенции.
3. Размягчите сливочный сыр при комнатной температуре. Порубите веточки укропа, смешайте со сливочным сыром, добавьте в ингредиенты, полученные на этапе 2.

6. Дип из тыквы

Ингредиенты (на 4 порции)

¼ тыквы / 3 столовые ложки майонеза

2 столовые ложки изюма

60 г плавленого сыра

щепотка корицы / щепотка соли

щепотка перца

Приготовление

1. Очистите тыкву, удалите семена и порежьте мякоть кусочками толщиной 2 см. Выложите тыкву в один слой в жаропрочный контейнер, закройте целлофановой пленкой, разогревайте в микроволновой печи (600 Вт) в течение 8 минут до размягчения. Порежьте плавленый сыр кубиками размером 5 мм.
2. Поместите тыкву, приготовленную на этапе 1, майонез, корицу, соль и перец в контейнер* и разминайте насадкой для приготовления пюре до получения однородной консистенции.
3. Добавьте плавленый сыр и изюм, слегка перемешайте резиновой лопаткой.

* Используйте кувшин, который входит в комплект



1. Капкейки с черным чаем и орехами

Ингредиенты (выход примерно на 8 капкейков)
100 г несоленого сливочного масла (выдержанного при комнатной температуре)
100 г сахарного песка / 1½ яйца / 50 г миндального масла / 120 г муки / 1 чайная ложка пекарского порошка / 1 чайная ложка листьев черного чая / 30 г миндаля и грецких орехов / 200 мл свежих сливок / 2 столовые ложки сахарного песка

Глазурь

50 г сахарной пудры
½ столовые ложки лимонного сока
немного пищевого красителя / драже

Приготовление

1. Просейте все порошковые ингредиенты вместе. Мелко перемелите листья черного чая с помощью контейнера для помолы ☺, размельчите орехи. Отложите небольшое количество для украшения.
2. Положите сливочное масло и сахарный песок в миску и взбейте венчиком ☼ до получения кремовой консистенции.
3. Добавляйте понемногу взбитые яйца, взбивайте при каждом добавлении. Добавьте муку и перемешивайте резиновой лопаткой до полного растворения. Разделите взбитое тесто пополам, добавьте листья черного чая в одну половину и орехи в другую и слегка перемешайте.
4. Разлейте тесто, полученное на этапе 3, в 8 жестяных формочек для маффинов, выпекайте в духовке при температуре 170 °C в течение 30 минут. Затем остудите.
5. Украсьте капкейки. Добавьте сахарный песок в свежие сливки и взбейте венчиком ☼. Поместите глазурь в пакет с наконечником в форме звезды, украсьте ореховые капкейки глазурью, сверху положите орехи.

Глазурь: хорошо перемешайте ингредиенты – приготовьте глазурь, украсьте капкейки с черным чаем глазурью, сверху присыпьте драже.

2. Клубничный мусс

Ингредиенты (выход – мусс диаметром 15 см)
450 г клубники / 2 столовые ложки лимонного сока / 90 г сахара / 60 мл молока / 15 г порошкового желатина / 100 мл воды / 60 мл свежих сливок / 1 яичный белок

Для украшения

3 клубники / 100 мл свежих сливок
1 столовая ложка сахарного песка

Приготовление

1. Высыпьте порошковый желатин в воду и замочите его.
2. Очистите клубнику от шелухи и порежьте пополам. Поместите клубнику и лимонный сок в миску и разомните с помощью насадки для приготовления пюре ☺, добавьте сахар и молоко и размешайте с помощью насадки для приготовления пюре ☺.
3. Подогрейте желатин, приготовленный на этапе 1, в микроволновой печи (600 Вт) в течение 2 минут, чтобы он растворился, добавьте в миску с ингредиентами, приготовленными на этапе 2. Поместите дно миски в ледяную воду, остудите содержимое, помешивая до загустения.
4. Поместите яичный белок в другую миску, взбивайте венчиком ☼ до образования пены. Добавьте в миску со смесью, приготовленной на этапе 4, быстро перемешайте резиновой лопаткой таким образом, чтобы яичный белок не потерял пену. Смочите форму водой и залейте в нее мусс, поставьте в холодильник, чтобы смесь остыла и затвердела.
5. **Для украшения:** порежьте клубнику на 4 части, добавьте сахарный песок в свежие сливки и слегка взбейте с помощью насадки-блендер ☺.
6. Выньте мусс, приготовленный на этапе 4, из формы и украсьте клубникой, приготовленной на этапе 5. Подайте блюдо к столу.

Используйте насадки



3. Шоколадные и джемовые сэндвичи из безе

Ингредиенты (примерно на 8 сэндвичей)

Шоколадный сэндвич: 1 яичный белок / 20 г сахарного песка / 2 чайные ложки зеленого чая / шоколадный крем

Сэндвич с джемом: 1 яичный белок / 20 г сахарного песка / небольшое количество пищевого красителя (красного) / клубничный джем

Приготовление

1. Шоколадные сэндвичи. Поместите яичный белок в миску, хорошо взбейте венчиком ☼. Смешайте сахарный песок с зеленым чаем, добавляйте понемногу за раз и снова взбивайте венчиком ☼ до тех пор, пока не образуется пена.
2. Наполните кулинарный мешок ингредиентами, приготовленными на этапе 1, и выдавливайте содержимое кольцами диаметром 3 см на противень. Выпекайте в духовке при температуре 100 °C в течение 90 минут, затем остудите, не вынимая из духовки. Затем заполните серединки двух половинок шоколадным кремом так, чтобы получились сэндвичи.
3. Приготовьте сэндвичи с джемом. Взбейте яичный желток венчиком ☼ таким же образом, как и для приготовления шоколадных сэндвичей. Смешайте сахарный песок с пищевым красителем, добавляйте понемногу и снова взбивайте. Выдавите приготовленные ингредиенты в кольца, после выпекания в духовке заполните их джемом.

4. Капучино

Ингредиенты (на 1 порцию): 100 мл эспрессо / 60 мл молока / щепотка порошка корицы

Приготовление

1. Налейте молоко в маленькую кастрюльку и подогрейте на среднем огне, затем выключите газ и взбейте с помощью насадки-блендер ☺.
2. Насыпьте кофе в чашку, налейте взбитое молоко, приготовленное на этапе 1. Зачерпните молочную пенку, оставшуюся в кастрюльке, и аккуратно положите ее сверху, затем посыпьте корицей.

* Используйте кувшин, который входит в комплект



1. Сладкий картофель и апельсины

Ингредиенты

20 г сладкого картофеля (очищенного)
1 столовая ложка апельсинового сока

Приготовление

1. Варите сладкий картофель до тех пор, пока он не станет мягким, затем приготовьте из него пюре с помощью насадки для приготовления пюре 🌀.
2. Добавьте апельсиновый сок и обрабатывайте с помощью насадки для приготовления пюре 🌀 до тех пор, пока смесь не загустеет.

2. Котлеты из картофеля с рыбой

Ингредиенты

80 г картофеля
20 г белой рыбы
немного оливкового масла

Приготовление

1. Очистите картофель и порежьте на восемь частей. Отварите картофель вместе с белой рыбой, растолките с помощью насадки для приготовления пюре 🌀.
2. Слепите из ингредиентов, приготовленных на этапе 1, маленькие котлетки, разогрейте оливковое масло в сковороде и обжарьте котлетки с обеих сторон.

3. Хлебная каша со шпинатом и соевым молоком

Ингредиенты

10 г шпината / 1 кусок хлеба
1 столовая ложка соевого молока
100 мл воды

Приготовление

1. Порвите листья шпината, разломайте хлеб на кусочки руками.
2. Залейте воду в небольшую кастрюльку и подогрейте, когда вода закипит, добавьте шпинат, приготовленный на этапе 1, и отварите. После того, как шпинат размякнет, добавьте хлеб и продолжайте приготовление.
3. Когда смесь станет пышной, выключите газ, затем разомните смесь насадкой для приготовления пюре 🌀 для получения однородной консистенции. Добавьте соевое молоко и включите газ, когда смесь закипит, снимите кастрюльку с огня.

4. Жидкая молочная каша с морковью

Ингредиенты

20 г моркови / 1 столовая ложка молока
3 столовые ложки рисовой каши

Приготовление

1. Очистите и крупно порежьте морковь, отварите ее. Когда морковь станет мягкой, приготовьте из нее пюре с помощью насадки для приготовления пюре 🌀.
2. Добавьте молоко и рисовую кашу в морковь, приготовленную на этапе 1, и подогрейте.

Используйте насадки



5. Куриные котлеты

Ингредиенты

2 чайные ложки измельченной куриной грудки
1 столовая ложка кукурузного крахмала
немного растительного масла

Томатный соус

¼ помидора / немного кукурузного крахмала, разведенного в воде

Приготовление

1. Поместите все ингредиенты в контейнер* и размельчите их насадкой для приготовления пюре 🌀.
2. Разогрейте масло в сковороде и выложите смесь в форме котлеток, обжарьте с обеих сторон.
3. Приготовьте томатный соус. Крупно порежьте помидор и растолките его с помощью насадки для отжима сока 🌀. Процедите, добавьте куриную грудку, разогрейте на огне. Добавляйте понемногу растворенный кукурузный крахмал до тех пор, пока соус не загустеет.
4. Выложите котлетки, полученные на этапе 2, на блюдо и полейте томатным соусом.

6. Яблочно-тыквенное пюре

Ингредиенты

20 г тыквы / 10 г яблок

Приготовление

1. Порежьте тыкву и яблоки кубиками, залейте водой и отварите.
2. Когда смесь станет мягкой, разомните ее насадкой для приготовления пюре 🌀.

* Размер порций и жесткость ингредиентов зависят от возраста Вашего ребенка.

* Используйте кувшин, который входит в комплект

Пикник на свежем воздухе



Мясной рулет

Ингредиенты (выход – один рулет размером 18 x 8 см)

200 г говядины (один кусок) / ½ луковицы / ⅓ моркови / 50 г хлеба
50 мл молока / ½ яйца / 10г сливочного масла / 4 кусочка бекона / 4 зерна
зеленой фасоли / 4-6 перепелиных яиц (вареных) / щепотка соли / щепотка
перца / руккола

Приготовление

1. Порежьте лук кубиками размером 1 см, мелко порубите с помощью контейнера для помола ⚙️, обжарьте в 5 г сливочного масла, посолите и поперчите, а затем остудите. Руками наломайте хлеб, измельчите с помощью контейнера для помола ⚙️, залейте молоком.
2. Очистите морковь и порежьте дольками размером 5 мм, отварите в кипящей воде. Отварите зеленую фасоль в кипящей воде, поместите в холодную воду, затем слейте воду.

3. Порежьте говядину кусочками размером 2 см и положите в миску, перемелите с помощью миксера ⚙️. Добавьте яйцо, соль и перец к ингредиентам, приготовленным на этапе 1, размешайте с помощью насадки для измельчения ⚙️.

4. Смажьте емкость для запекания рулета 5 г сливочного масла и выложите бекон. Заполните половиной фарша, приготовленного на этапе 3. Выложите морковь и зеленую фасоль, приготовленную на этапе 2, в центр поместите перепелиные яйца, затем выложите оставшуюся часть фарша. Обверните рулет беконом и накройте алюминиевой фольгой.

5. Поставьте емкость для запекания на противень и запекайте в духовке при температуре 180 °C в течение 40-45 минут. Когда блюдо будет готово, выньте из духовки, порежьте и украсьте рукколой.

Используйте насадки



Фритто мисто

Ингредиенты (на 4 порции)

4 креветки/4 морских гребешка/1 целый кальмар/2 стебля спаржи

Тесто: 2 яичных белка / 2 столовые ложки муки / 2 столовые ложки кукурузного крахмала/ щепотка соли / щепотка перца/ 2 столовые ложки растительного масла

Майонез с чили: 6 столовые ложки майонеза / 2 столовые ложки сладкого соуса чили / масло для жарки / лимон (для украшения)

Приготовление

1. Вымойте креветки, добавив немного соли, очистите и высушите. Очистите кальмара. Порежьте туловище кольцами, щупальца и плавники - мелкими кусочками.

2. Приготовьте заливку. Положите яичные белки с солью в миску, хорошо взбейте венчиком до появления пены. Добавьте муку и кукурузный крахмал, аккуратно размешайте резиновой лопаткой таким образом, чтобы с яичных белков не исчезла пена, добавьте растительное масло и слегка перемешайте.

3. Добавьте гребешки и спаржу в ингредиенты, приготовленные на этапе 1, залейте тестом, приготовленным на этапе 2, и поджарьте в масле при температуре 170 °C до корочки.

4. Смешайте ингредиенты для приготовления майонеза с чили и подайте на стол вместе с блюдом, приготовленным на этапе 3.



Паста с холодными помидорами и моцареллой

Ингредиенты (на 4 порции)

1 ломтик сыра моцарелла / 240 г пасты капеллини / оливковое масло / листики базилика

Томатный соус: 200 г свежих помидоров / ½ зубчика чеснока / 50 мл оливкового масла / щепотка соли/ щепотка перца

Приготовление

1. Томатный соус: Удалите сердцевину чеснока и порубите его. Поместите оливковое масло и чеснок в сковороду и нагрейте на медленном огне, при появлении аромата добавьте свежие помидоры. Выключите газ, растолките помидоры насадкой для приготовления пюре. Снова включите газ и готовьте на среднем огне до загустения, посолите и поперчите по вкусу. Остудите и поставьте в холодильник.

2. Отварите капеллини в соленой кипящей воде. Затем поместите в холодную воду, слейте воду и сбрызните оливковым маслом.

3. Слейте жидкость из сыра моцарелла и порежьте кубиками.

4. Смешайте пасту с соусом, приготовленным на этапе 1, и выложите на блюдо, посыпьте сыром, приготовленным на этапе 3, и украсьте листиками базилика.



Генуэзское карпаччо

Ингредиенты (на 4 порции)

300 г белой рыбы (для сашими)

Салат-латук

Щепотка соли/ Щепотка перца

Генуэзский соус

20 г базилика/3 столовые ложки кедровых орехов

100 мл оливкового масла/3 столовые ложки сыра пармезан

Щепотка соли/ Щепотка перца

Приготовление

1. Тонко порежьте белую рыбу, посолите и поперчите. Руками разломайте салат-латук на мелкие кусочки.

2 Поместите все ингредиенты для генуэзского соуса в контейнер* и разомните насадкой для приготовления пюре до получения однородной консистенции.

3. Выложите ингредиенты, приготовленные на этапе 1, на блюдо и полейте соусом, приготовленным на этапе 2.



Тост с томатно-чесночной пастой

Ингредиенты

2 столовые ложки базилика (сушеного)

оливковое масло / багет

Томатно-чесночная паста: 15 г сушеных помидоров (порезанных кусочками размером 1 см) 1 чайная ложка чесночных чипсов

Приготовление

1. Обжарьте сушеные помидоры, поместите их вместе с остальными ингредиентами для пасты в контейнер для помола и измельчите.

2. Порежьте багет на мелкие кусочки, выложите сверху ингредиенты, приготовленные на этапе 1, размажьте и добавьте немного оливкового масла. Слегка поджарьте в гриле-тостере подайте к столу.



Апельсиновый щербет

Ингредиенты (на 4 порции)

4 апельсина / 4 столовые ложки сахара

1 чайная ложка лимонного сока

листки мяты

Приготовление

1. Очистите апельсины и удалите мякоть.

2. Поместите апельсины, приготовленные на этапе 1, сахар и лимонный сок в контейнер* и разомните насадкой для приготовления пюре до получения однородной консистенции.

3. Вылейте смесь, приготовленную на этапе 2, в контейнер из нержавеющей стали и заморозьте в морозильнике, когда верхний слой начнет застывать, размешайте с помощью насадки для приготовления пюре. Повторяйте процедуру несколько раз для приготовления щербета.

4. Выложите готовый щербет на тарелки и украсьте листиками мяты.



Японская кухня
у вас дома



Онигири (рисовые шарики) с фурикакэ

Ингредиенты

Рис

Фурикакэ: 1 столовая ложка чайных листьев
2 столовая ложка водорослей вакаме / 1 столовая ложка кунжутных семян / 2 столовые ложки чиримен-яко (сушеные молодые сардины)

Приготовление

1. Поместите ингредиенты для фурикакэ в контейнер для помолы  и измельчите до порошковой консистенции.
2. Смешайте фурикаке, приготовленный на этапе 1, с рисом и скатайте онигири.



Шпинат в кунжутном соусе

Ингредиенты (на 4 порции)

1 пучок шпината
3 столовые ложки белых кунжутных семян
2 чайная ложка соевого соуса / 1 чайная ложка сахара
Приготовление

1. Отварите шпинат в кипящей воде, затем поместите в холодную воду. Отожмите, чтобы удалить воду, порежьте полосками длиной 4 см.
2. Поместите белые кунжутные семена в контейнер для помолы  и измельчите.
3. Положите кунжутные семена, приготовленные на этапе 2, соевый соус и сахар в миску и размешайте, затем заправьте этим соусом шпинат, приготовленный на этапе 1.



Фриттеры из тофу

Ингредиенты (на 4 порции)

1 кубик тофу / ½ взбитого яйца / ½ чайной ложки соли / 1 столовая ложка кукурузного крахмала
20 г моркови / 8 орехов гинго / 5 г водорослей хидзика / растительное масло / имбирь и соевый соус

Приготовление

1. Слейте всю жидкость из тофу. Нарежьте соломкой морковь, положите хидзика в воду, чтобы восстановить их форму, затем слейте воду.
2. Поместите тофу, приготовленный на этапе 1, взбитое яйцо, соль и кукурузный крахмал в контейнер* и разомните насадкой для приготовления пюре  до получения однородной консистенции.
3. Добавьте орехи гинго в морковь и хидзика, приготовленные на этапе 1, и размешайте.
4. Разделите смесь на 8 частей и сформируйте лепешки, поджарьте в масле для жарки при температуре 170 °C.
5. Выложите на блюдо сразу после жарки, приправьте имбирем и соевым соусом.

Трехцветный рис

Ингредиенты (на 4 порции)

Немного растительного масла / 10 стручков гороха / 4 миски риса

Креветки: 200 г очищенных креветок / 2 столовые ложки саке / 1 столовая ложка сахара / 1 столовая ложка кулинарного саке «мирин» / ½ чайной ложки соли

Яйца: 3 яйца / 1 столовая ложка сахара / ½ чайной ложки соли

Приготовление

Креветки:

1. Очистите креветки, добавьте саке и отварите.
2. Охладите креветки, поместите в контейнер* и порубите с помощью мясорубки .
3. Поместите креветки, приготовленные на этапе 2, сахар, кулинарное саке «мирин» и соль в сковороду и обжарьте.

Яйца:

1. Поместите все ингредиенты в кастрюлю и смешайте, готовьте на среднем огне. Когда смесь загустеет, помешайте палочками для еды.
2. Выключите газ, когда яйца будут готовы, измельчите с помощью насадки для измельчения .

Завершение:

1. Отваривайте стручки гороха до тех пор, пока не проявится цвет, затем нарежьте соломкой.
2. Выложите тертые креветки, размятые яйца и стручки гороха на рис.



Используйте насадки



Суп из рубленых сардин

Ингредиенты (на 4 порции)

Основное блюдо:

4 сардины / 2 столовые ложки мисо / 2 столовые ложки имбирного сока
1 столовая ложка муки / 4 см дайкона / ¼ моркови / 4 пера зеленого лука
5 см комбу (водоросль) / 800 мл воды / 3 столовые ложки саке

Приправа: 1 столовая ложка кулинарного саке «мирин» / 2 чайные ложки соевого соуса / 1 чайная ложка соли

Приготовление

1. Порежьте сардины на 3 части, удалите кости и кожу, порежьте кусочками. Поместите ингредиенты для основного блюда в контейнер* и порубите с помощью насадки для измельчения .
2. Очистите дайкон и морковь и порежьте соломкой. Порежьте по диагонали перья зеленого лука на тонкие полоски.
3. Порежьте комбу кусочками размером 2 см, измельчите в контейнере для помолы , добавьте покупное саше для бульона.
4. Налейте воду и саке в кастрюлю, добавьте комбу и саше для бульона, приготовленные на этапе 3, и готовьте на медленном огне, как только смесь начнет закипать, выньте саше для бульона.
5. Скатайте шарики из фарша из сардин, приготовленного на этапе 1, с помощью ложки и добавьте в суп. Как только смесь начнет закипать, снимите пенку с поверхности, затем варите суп на медленной огне.
6. Когда сардины проварятся, добавьте дайкон и морковь, приготовленные на этапе 2, и варите на среднем огне. Добавьте ингредиенты для приправы по вкусу.
7. Разлейте суп по тарелкам и украсьте перьями зеленого лука.



element постоянно заботится о вашем здоровье и времени

Откройте новые грани вкуса с индукционной мультиваркой **el'chef**
и ваши блюда станут настоящими шедеврами кулинарного
искусства – быстро, вкусно и полезно!

Индукционная мультиварка **el'chef** с давлением готовит быстро, сохраняя и обогащая
вкусовые качества блюд. В распоряжении хозяйки 15 программ приготовления и режим
«шеф-повар», в котором можно вручную изменять температуру, время и давление.
«Голосовой помощник» сопровождает на каждом этапе приготовления. **el'chef** имеет
толстую девятислойную чашу с сверхпрочным алмазным напылением и оснащен
чувствительной сенсорной панелью управления. Мультиварка **element** – это Ваш
персональный гурю кулинарного искусства!



мультиварка el'chef [FWA01PB]

Приятным дополнением к мультиварке **el'chef** станут

«111 лучших рецептов для мультиварок со всего мира»

Эта книга содержит исчерпывающий набор рецептов, адаптированных специально
для ТЭНовых мультиварок и индукционных мультиварок, работающих под давлением,
с указанием времени приготовления. Здесь вы найдете проверенные рецепты блюд
со всего мира: от традиционной русской кухни до экзотики Марокко!



книга содержит ссылки на видео-версии рецептов

мультиварка el'chef [FWA01PB]

индукционный нагревательный элемент

Сочетание индукционного нагревательного элемента и высокого давления обеспечит приготовление блюда в максимально короткие сроки, при этом сохраняя его полезные свойства и делая вкус насыщенным.



9-слойная структура чаши с антипригарным покрытием

Сочетание алюминия, нержавеющей стали и верхнего слоя нанесенного на чашу способом термического напыления при 2000 °С способствует увеличению теплопроводности, снижению времени на приготовление и, соответственно, уменьшению энергозатрат. Антипригарное покрытие с алмазным напылением надежно защищает поверхность чаши от повреждений и значительно продлевает срок службы.



Алюминий
Нержавеющая сталь
Алюминий
Нержавеющая сталь
Термическое напыление



сенсорная панель управления с дисплеем

Управление всеми функциями мультиварки осуществляется с помощью лишь нескольких кнопок. При прикосновении к кнопкам включается подсветка активных кнопок, подсказывая дальнейшие действия. Сенсорная панель неприхотлива к вашим кухонным экспериментам и легко очищается, что выгодно отличает el'chef от моделей с традиционными кнопками.

не содержит рfoа

PFOA – перфтороктановая кислота, часто используемая при нанесении антипригарных покрытий, включена в список самых опасных веществ ООН. При производстве чаши мультиварки Element PFOA не используется.

высокая энергоэффективность

Наличие автоматического режима энергосбережения позволяет экономить электроэнергию. Мультиварка классифицируется как энергосберегающий прибор класса А (потребление электроэнергии на 12,9% эффективнее, чем у мультиварок предыдущего поколения).



автоматический режим подогрева/разогрева

Новая функция автоматического подогрева/разогрева паром позволяет сохранять блюдо теплым в течение продолжительного времени или подогревать приготовленное блюдо без пересушивания и изменения вкуса.



крышка парового клапана

Распыляет струю пара, замедляя его выпуск для предотвращения ожогов. Кроме того, частички пищи, выходящие с паром, оседают во внутреннем резервуаре крышки.



русскоговорящий голосовой помощник

Процесс управления сопровождается голосовыми инструкциями при каждом нажатии кнопок и необходимыми советами и уточнениями по приготовлению того или иного блюда, а также сообщением об окончании приготовления. Следование рекомендациям «Голосового помощника» гарантирует отличный результат, начиная с первого включения.



режим самоочистки

В режиме самоочистки тройная подача пара осуществляется таким образом, чтобы прочистить паровой клапан и внутреннюю крышку. Режим значительно упрощает чистку мультиварки и рекомендован для удаления сильных загрязнений и дезинфекции прибора.



снимаемая внутренняя крышка

Крышка снимается и присоединяется в одно касание для удобства эксплуатации и чистки.

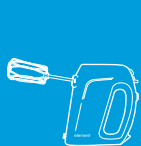
15 программ приготовления

Благодаря тщательно подобранному набору программ, мультиварка сможет приготовить практически любое блюдо, будь то суп, жаркое, пирог или плов. А режим «Шеф-повар» открывает поистине неограниченные возможности для приготовления собственных кулинарных шедевров.





el'chef



www.ellement.ru

