



# BORK

**INDUSTRIAL**



# БЛЕНДЕР

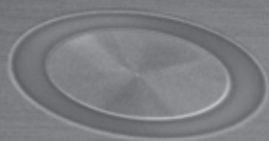
BORK SB SAN 96150 SI

## СОДЕРЖАНИЕ

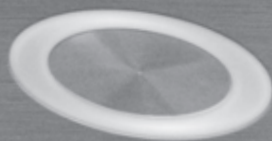
- 6 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 8 Технические характеристики
- 9 Устройство прибора
- 10 Эксплуатация
- 16 Советы по использованию блендера
- 17 Практические рекомендации по использованию блендера
- 18 Обслуживание
- 22 Рецепты



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 сочетании 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 гарантируют идеальный результат. Центральные лезвия имеют насечки для большей эффективности обработки продуктов.



Удаление ножей, единый блок – эргономическое 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 установить 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).

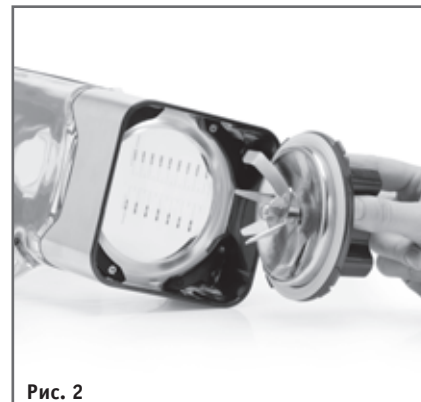


Рис. 2

#### 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 очистите 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.



#### 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.



#### 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 стороны 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 бисквитная 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь в том, что чаша блендера правильно установлена и зафиксирована.</li><li>• Убедитесь в том, что блок ножей правильно присоединен к основанию чаши.</li><li>• Убедитесь в том, что светятся кнопки POWER и кнопка выбранного режима.</li><li>• Убедитесь в том, что вилка сетевого шнура плотно вставлена в розетку, и что в розетке имеется напряжение.</li></ul>
Продукты измельчаются неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Измельчается либо слишком большая порция продуктов, либо продукты нарезаны слишком большими кусками.</li><li>• Нарезьте продукты более мелкими кусками одинакового размера и обрабатывайте их меньшими порциями.</li><li>• Для достижения наилучшего результата пищевые продукты должны быть нарезаны на кусочки размером не более 2 см.</li></ul>
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).

### 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.

### МАЛАЙЙСКАЯ 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 тamarинда

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 тamarинда 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 внутреннюю часть 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

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 специи.

### СЛАДКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП С ПЕРЦЕМ

4-6 порций

1 столовая ложка масла

2 зубчика чеснока

2 стебля лука-порея, 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

$\frac{3}{4}$  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 гамбургеры 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

$\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{4}$  стакана растопленного меда с 1 столовой ложкой лимонного сока и 1 столовой ложкой мелко нарезанных огурцов (без кожицы).

**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 с 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 луковичка, 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.

### 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 добавьте 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.

подавайте в бокалах с кромкой из соли. Для этого окуните край 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.

подавайте 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 толлокна
  - 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.



