

BORK

GERMANY

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

FP CEP 9370 WT

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 7 Устройство кухонного комбайна
- 9 Эксплуатация кухонного комбайна
- 17 Обслуживание и чистка
- 18 Советы по использованию кухонного комбайна
- 20 Предполагаемые способы использования кухонного комбайна
- 21 Таблица рекомендуемых пищевых продуктов, их использование и количество
- 24 Устранение неполадок
- 27 Рецепты приготовления блюд



Поздравляем

с приобретением нового кухонного комбайна FP CEP 9370 WT

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет значительное внимание безопасности. При конструировании и производстве своей продукции мы прежде всего заботимся о безопасности клиентов. Тем не менее, соблюдайте осторожность при работе с любыми электроприборами и придерживайтесь следующих рекомендаций.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Перед первым использованием снимите упаковку и удалите с нее все рекламные наклейки.
- Во время эксплуатации не помещайте на краю стойки или стола. Убедитесь, что поверхность, на которой находится прибор, сухая, ровная и чистая.
- Вибрация, возникающая при работе изделия, может привести к его перемещению.
- Не ставьте изделие вблизи газовых или электрических плит, а также рядом с нагретой духовкой. Перед эксплуатацией всегда проверяйте правильность сборки деталей. Следует инструкциям, приведенные в руководстве по эксплуатации.
- Используйте только кувшин миксера, чашу пищевого процессора и детали, входящие в комплект изделия компании BORK.
- Перед присоединением к основанию двигателя емкости миксера всегда собирайте блок ножей в емкости. Никогда не устанавливайте блок ножей непосредственно на основание двигателя, а только после присоединения емкости миксера.
- Перед эксплуатацией всегда проверяйте, чтобы крышка емкости миксера была плотно закрыта и закреплена на чаше пищевого процессора. При эксплуатации не оставляйте работающий без присмотра.
- Перед присоединением миксера или пищевого процессора, перемещением изделия в другое место, длительным перерывом в эксплуатации, а также перед чисткой и хранением удостоверьтесь, что кнопка панели управления выключена (для этого нажмите кнопку **Stop** (Стоп)), выключите устройство, выньте шнур питания из розетки.
- Не эксплуатируйте изделие при полной загрузке более 1 минуты. Ни один из рецептов, приведенных в данном руководстве, не предполагает полную загрузку прибора.
- Соблюдайте крайнюю осторожность при обращении с ножами миксера и дисками пищевого процессора, так как они очень острые. Неправильное обращение может вызывать травмы.
- Никогда не помещайте пальцы внутрь емкости миксера или в чашу пищевого процессора во время работы прибора.
- Во время работы прибора не подносите близко к емкости миксера или чаше пищевого процессора разного рода кухонные принадлежности, не допускайте касания прибора руками, волосами и одеждой.
- Во время работы изделия не отделяйте от основания прибора емкость миксера или чашу пищевого процессора.
- Для предотвращения удара электротоком не погружайте кабель, вилку или основание прибора в воду или в любую другую жидкость.
- Используйте только для приготовления блюд и/или напитков.
- Не обрабатывайте в приборе кипящие жидкости, дайте им остыть перед помещением в емкость миксера или в чашу пищевого процессора.

ВНИМАНИЕ! НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ НЕПРЕРЫВНО С ПРЕДЕЛЬНЫМИ НАГРУЗКАМИ ДОЛЬШЕ, ЧЕМ 60 СЕКУНД

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед разборкой изделия убедитесь, что двигатель и ножи полностью неподвижны, кнопка панели управления выключена (путем нажатия кнопки **Stop** (Стоп)), прибор выключен, и кабель питания вынут из розетки.
 - Сохраняйте прибор чистым. Соблюдайте инструкции по чистке, приведенные в руководстве по эксплуатации.
- ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ**
- Перед началом использования полностью размотайте кабель питания.
 - Для предотвращения удара электротоком не погружайте кабель, вилку или корпус кофеварки в воду или в любую другую жидкость.
 - Не допускайте свисания кабеля с края стола или стойки, его соприкосновения с горячими поверхностями, а также образования узлов.
 - Данное оборудование не предназначено для использования детьми и престарелыми людьми без присмотра.
 - Не позволяйте детям играть с изделием.
 - Рекомендуется регулярно проводить осмотр изделия.
 - Не используйте прибор, если шнур электропитания, вилка или само изделие повреждены. В случае повреждения оборудования обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр компании BORK для проведения осмотра и/или ремонта.
 - Любые мероприятия по обслуживанию прибора, кроме чистки, должны производиться в сервисном центре компании BORK.
 - Данное оборудование предназначено только для домашнего использования. Не используйте изделие не по назначению. Не используйте это изделие в движущихся наземных транспортных средствах или на кораблях. Не используйте оборудование вне помещений.
 - Рекомендуется установить автоматический выключатель для обеспечения дополнительной безопасности при работе с электроприборами. Рекомендуется, чтобы устанавливаемый автоматический выключатель был рассчитан на напряжение не более 30 мА. Обратитесь к специалисту за профессиональной консультацией.

УСТРОЙСТВО КУХОННОГО КОМБАЙНА

**Инструмент для сборки блока
ножей миксера (не показан)**

**Вращающийся диск
из нержавеющей стали**
для строгания и шинкования
(не показан)

Сторона для строгания
идеально подходит для нарезания
ломтиками овощей и фруктов;
сторона для шинкования идеально
подходит для нарезания сыра,
фруктов и овощей (не показано)

**Чаша пищевого
процессора с ручкой**
400 мл жидкости,
2 стакана пищевых продуктов

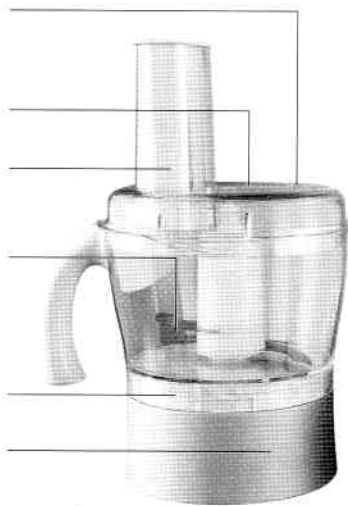
**Запирающаяся крышка
чаши процессора**

**Устройство подачи
пищевых продуктов**
направляет пищевые продукты
по спускному желобу

**Нож из нержавеющей стали
для измельчения**
превосходно подходит для
выполнения любого измельчения,
смешивания и обработки

Шкив диска,
закрепляется на шпинделе двигателя

**Опорная конструкция чаши
пищевого процессора**



Крышка миксера
плотно запирается сверху
емкости миксера для обеспечения
безопасности

**Съемная, расположенная по центру
внутренняя крышка
(емкостью 50 мл)**
для добавления жидкостей
или других ингредиентов через
отверстие в крышке во время
работы миксера

**Стеклоная емкость миксера
емкостью 1,5 литра**

**Усовершенствованный ножевой
блок из нержавеющей стали**
является съемным для упрощения
чистки

Двигатель мощностью 600 Вт

**Кнопка переключения скорости
(5 скоростей)**
Панель управления с функциями
подачи и дроблением льда

**Отсек для хранения кабеля
электропитания**

Опоры



Эксплуатация

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием изделия удалите упаковочные материалы и снимите все рекламные этикетки. Удостоверьтесь, что кабеля питания вынут из розетки. Промойте все детали (за исключением основания с двигателем и опорной конструкции чаши пищевого процессора) теплой мыльной водой, используя мягкую ткань. Тщательно сполосните детали и высушите. Не помещайте детали в посудомоечную машину.

ПРИМЕЧАНИЕ! При первом использовании комбинированного пищевого процессора/миксера компании BORK вы можете почувствовать посторонний запах, исходящий от двигателя. Это нормально, через некоторое время в процессе работы запах исчезнет.

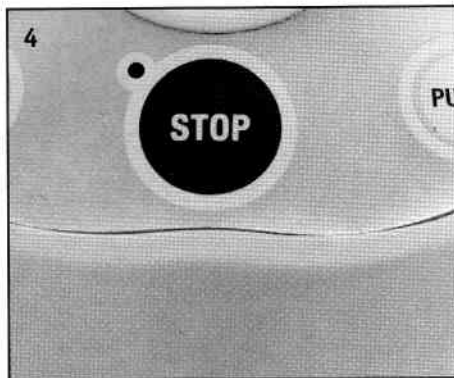
СБОРКА И ПРИСОЕДИНЕНИЕ МИКСЕРА

1. Поместите основание двигателя на ровную, сухую поверхность, например, на стол. Убедитесь, что шнур питания отключен от розетки.
2. Переверните стеклянную емкость горлом вниз таким образом, чтобы белое пластмассовое обрамление дна было обращено вверх. Нанесите силиконовую смазку по кругу на основание емкости миксера. Аккуратно вставьте блок ножей-лезвий миксера в круглое стеклянное основание емкости миксера, совместив белые выступающие концы ножевого блока с пазами, находящимися в белом пластмассовом обрамлении. Надавите инструментом для сборки ножевого блока на сам блок, поверните последний по часовой стрелке для фиксации в данном положении.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



3. Верните стеклянную емкость в нормальное положение и установите его на основание двигателя, совместив ручку емкости со значком «выровнять ручку» на основании двигателя. Добавьте в емкость миксера пищевые продукты или жидкость. Плотнo закройте ее сверху крышкой, повернув ее против часовой стрелки для фиксации в данном положении. Вставьте внутреннюю крышку в крышку миксера.



4. Подсоедините шнур питания к розетке напряжением 220–240 В и включите прибор. Около кнопки **Stop** загорится красный световой индикатор, он будет светиться до тех пор, пока изделие подключено к электросети.

5. Выберите требуемую скорость работы, нажав соответствующую кнопку скорости, например, от **Low Speed 1** (Малая скорость 1) до **High Speed 5** (высокая скорость 5). Как только кнопка скорости выбрана, около нее загорится красный световой индикатор. Скорость можно менять в любой момент процесса смешивания. Для прекращения смешивания нажмите кнопку **Stop**, расположенную спереди на основании двигателя.
6. Для ингредиентов, требующих толчкообразной подачи используйте функцию **Pulse** (Толчок). Нажмите кнопку **Pulse**, при этом начнет мигать находящийся около нее красный световой индикатор; затем выберите кнопку скорости и подавайте ингредиенты короткими толчками до тех пор, пока процесс смешивания не завершен. После выбора кнопки скорости красные индикаторы около кнопок **Pulse** и **Speed** будут светиться до тех пор, пока удерживается кнопка выбора скорости.

ВНИМАНИЕ! БЕЛОЕ ПЛАСТМАССОВОЕ ОБРАМЛЕНИЕ НА ОСНОВАНИИ ЕМКОСТИ МИКСЕРА НЕ СНИМАЕТСЯ.

7. Кнопка **Ice Crush** (Дробление льда) задает наибольшую скорость и работает независимо от функции **Pulse**. Ритмично нажимайте кнопку **Ice Crush** для обеспечения серии коротких ударов.
8. После завершения эксплуатации отключите прибор от электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ! Во время смешивания ингредиенты могут отскакивать в стороны, ударяясь о стенки емкости миксера или чаши пищевого процессора. Для направления продуктов обратно к ножам, нажмите кнопку **Stop** и выключите прибор. Снимите крышку емкости и пластмассовой лопаткой стряхните налипшие на стенках кусочки продуктов. Для продолжения работы поместите крышку обратно.

ВАЖНО: ПОЛУЧЕНИЕ ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ

- Положите в емкость миксера 1 стакан кубиков льда.
- Закройте кувшин крышкой и удерживайте кнопку **Pulse** для обеспечения коротких толчков до тех пор, пока под воздействием ударов лед не приобретет консистенцию снега. Для этого требуется около 15 секунд

ПРИМЕЧАНИЕ! Если на верхней части основания двигателя появились капли жидкости, нажмите кнопку **Stop** и отключите прибор от электросети. Снимите емкость миксера или чашу пищевого процессора. Протрите основание двигателя бумажной салфеткой и проверьте правильность сборки емкости миксера или чаши пищевого процессора.

ВНИМАНИЕ! НИКОГДА НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ЧТО-ЛИБО, КРОМЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ЖИДКОСТИ В ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА. НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ НЕПРЕРЫВНО С ПРЕДЕЛЬНЫМИ НАГРУЗКАМИ ДОЛЬШЕ, ЧЕМ 60 СЕКУНД.



СБОРКА ЧАШИ КУХОННОГО КОМБАЙНА, УСТАНОВКА В НЕЕ НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И ПРИСОЕДИНЕНИЕ ЕЕ К ОСНОВАНИЮ КОРПУСА

1. Поставьте основание корпуса двигателя на ровную, сухую поверхность, например, на стол. Убедитесь, что прибор отключен от электросети и шнур питания вынут из розетки.



2. Установите опору чаши пищевого процессора на основание двигателя. Поместите чашу пищевого процессора на шпindel опорной конструкции и поверните ее против часовой стрелки для фиксации положения. Убедитесь, что ручка пищевого процессора совмещена со значком «Выравнивание ручки», расположенном на основании корпуса двигателя. Насадите нож для измельчения на шкив и установите в нужном положении. Добавьте в чашу пищевые продукты или жидкость. Не переполняйте чашу пищевого процессора.



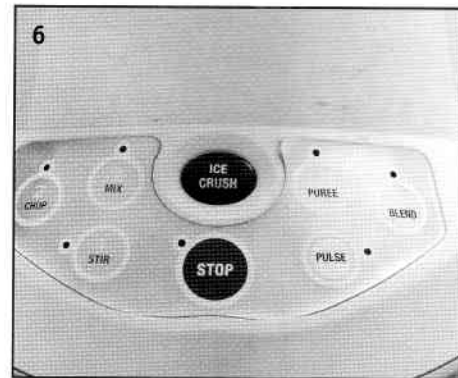
3. Поместите крышку чаши таким образом, чтобы желоб подачи продуктов располагался напротив ручки, затем поверните крышку против часовой стрелки для фиксации ее в нужном положении.



4. Перед началом обработки удостоверьтесь, что устройство подачи пищевых продуктов находится в желобе. Вставьте кабель питания в розетку напряжением 220–240 В и включите прибор.



5. Во время обработки устройство подачи пищевых продуктов можно вынимать для добавления жидкости или других пищевых продуктов.



6. Чтобы выключить прибор, нажмите на ту же самую кнопку или кнопку **Stop**, находящуюся в центре панели управления скоростью.

7. После завершения эксплуатации, выключите прибор и выньте шнур питания из розетки.



СБОРКА ЧАШИ КУХОННОГО КОМБАЙНА, УСТАНОВКА В НЕЕ ВРАЩАЮЩЕГОСЯ НОЖА ДЛЯ СТРОГАНИЯ/ШИНКОВАНИЯ И ПРИСОЕДИНЕНИЕ ЕЕ К КОРПУСУ ОСНОВАНИЯ ДВИГАТЕЛЯ

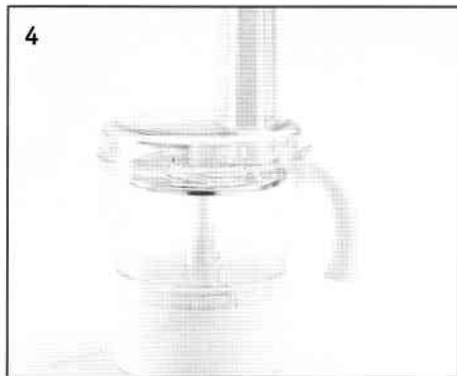
1. Поместите корпус на ровную, сухую поверхность, например, на стол. Убедитесь, что шнур питания отключен от розетки.



2. Установите опору чаши пищевого процессора на основание двигателя, совместив стрелки на основании корпуса и чаше процессора. Поместите чашу пищевого процессора на шпindel опорной конструкции и поверните ее против часовой стрелки для фиксации положения.

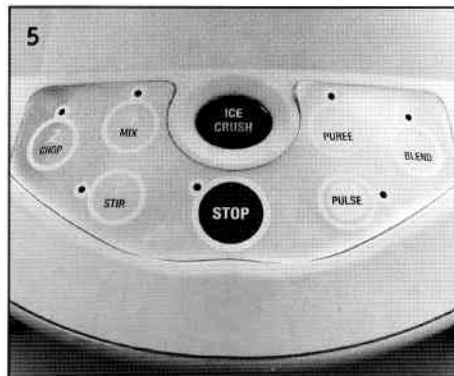


3. Насадите шкив диска на шпindel двигателя. Установите диск на шкив диска так, чтобы требуемый нож был обращен вверх, например, для нарезки ломтиками необходимо использовать сторону ножа, предназначенную для строгания. Совместите центр диска со шкивом, поверните крышку и надавите на него для фиксации положения. Присоедините крышку чаши так, чтобы желоб подачи продуктов располагался напротив ручки, а затем поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее.



4. Вставьте кабель питания в розетку напряжением 220–240 В и включите прибор. Выберите нужную для работы функцию, используя соответствующую на панели управления, при этом загорится ее световой индикатор.

ВНИМАНИЕ! НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ НЕПРЕРЫВНО С ПРЕДЕЛЬНЫМИ НАГРУЗКАМИ ДОЛЬШЕ, ЧЕМ 1 МИНУТУ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И НАПИТКОВ.



5. Для добавления продуктов, подлежащих обработке, выньте устройство подачи продуктов из желоба, а затем подавайте их для нарезки или измельчить с помощью устройства подачи. Повторяйте эту процедуру для всех продуктов, подлежащих обработке. Не допускайте переполнения чаши процессора.

6. Для выключения прибора нажмите на ту же кнопку либо на кнопку **Stop**, расположенную посредине панели управления скоростями.
7. По завершении эксплуатации прибора отключите шнур питания от розетки.



Обслуживание

Убедитесь, что выключен, для этого нажмите кнопку **Stop** на панели управления функциями и скоростями, выньте шнур питания из розетки. Для снятия емкости миксера с основания корпуса двигателя, возьмитесь за ручку и потяните ее вверх. Используя инструмент для ножевого блока для снятия последнего. Белое пластмассовое обрамление на основании емкости миксера не снимается.

Для того, чтобы снять чашу пищевого процессора с опорной конструкции, расположенной на основании корпуса двигателя, поверните чашу по часовой стрелке и поднимите ее вверх. Соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Сборка и эксплуатация пищевого процессора/миксера» на стр. 12.

ЧИСТКА ОСНОВАНИЯ КОРПУСА ДВИГАТЕЛЯ, ОПОРНОЙ КОНСТРУКЦИИ ЧАШИ ПИЩЕВОГО ПРОЦЕССОРА И БЛОКА НОЖЕЙ МИКСЕРА

Протрите мягкой, влажной тканью основание корпуса двигателя, опорную конструкцию чаши и ножевой блок, а затем просушите их.

Протрите кабель питания, удалите с него налипшие частицы пищи.

ЧИСТКА ЧАШИ ПИЩЕВОГО ПРОЦЕССОРА, КРЫШКИ, НОЖА, ДИСКА, ШКИВА ДИСКА И УСТРОЙСТВА ПОДАЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ЕМКОСТИ МИКСЕРА, БЛОКА НОЖЕЙ-ЛЕЗВИЙ, ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ И ОСНОВНОЙ КРЫШКИ

Вымойте все детали в теплой мыльной воде, используя мягкую ткань. С помощью кухонного ершика удалите остатки пищи со шкива диска, ножа и самого диска. Промойте детали чистой водой и просушите их.

ПРИМЕЧАНИЕ! При чистке комплектующих или основания корпуса двигателя не используйте абразивные материалы или чистящие порошки во избежание повреждения поверхности.

УДАЛЕНИЕ ПЯТЕН ИЛИ ЗАПАХОВ

Продукты с сильным запахом, такие как чеснок, рыба, некоторые овощи (например, морковь) могут оставлять после обработки запах или пятна на чаше процессора, крышке, емкости миксера, держателе диска. Для их удаления залейте вышеуказанные детали на 5 минут раствором, состоящим из 2 литров воды и 100 мл отбеливателя.

Затем вымойте их теплой водой с использованием мягким моющих средств, тщательно сполосните чистой водой и высушите.

ХРАНЕНИЕ

Храните пищевой процессор/миксер на кухонном столе. Диск для строгания/шинкования можно хранить в чаше пищевого процессора, при этом крышка и устройство подачи продуктов должны находиться на своих местах. Емкость миксера, ножевой блок и крышки можно разобрать и хранить отдельно. Для безопасного хранения положите нож пищевого процессора и блок ножей в емкость миксера.

ВНИМАНИЕ! НОЖ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И ДИСКИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ! ХРАНИТЕ И ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ ПРЕДЕЛЬНО ОСТОРОЖНО. НОЖ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ВСЕГДА ХРАНИТЕ ЗАКРЫТЫМ СПЕЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ, ВХОДЯЩЕЙ В КОМПЛЕКТ.

ДОПУСКАЕТСЯ

Используйте малые скорости (1–3)

для приготовления соусов, например, майонезов, подливок, маринадов, а также пищи, требующей перемешивания для простых смесей, например, взбитого жидкого теста.

Большие скорости (4–5 и дробление льда)

используйте для приготовления пюре, напитков или коктейлей. Импульсный режим используйте для пищевых продуктов, требующих толчкообразных ударов, например, для дробления орехов. Перед сборкой всегда промывайте детали, споласкивайте их и тщательно высушивайте.

Перед использованием убедитесь, что пищевой процессор/миксер правильно собран (см. стр. 9).

Перед установкой емкости миксера на основание корпуса двигателя проверьте, что основание емкости совершенно сухое. Перед установкой опорной конструкции пищевого процессора и основания чаши на основание корпуса двигателя убедитесь, что эти детали полностью сухие.

Перед эксплуатацией удостоверьтесь, что пищевой процессор/миксер установлен на чистой, сухой и ровной поверхности. Добавляйте в пищевой процессор/миксер сначала жидкие ингредиенты, а затем твердые, даже если в рецептах указано иное.

Для достижения наилучших результатов нарежьте все продукты кубиками (со стороны размером 2–3 кв. сантиметра).

Для отделения налипших кусочков продуктов от стенок чаши или емкости пользуйтесь пластмассовой лопаткой. Всегда проверяйте, чтобы пищевой процессор/миксер был выключен: нажмите кнопку Stop на панели управления, выньте шнур питания из розетки электросети. Убедитесь, что ножи перестали вращаться. Не используйте металлические кухонные принадлежности, так как они могут повредить ножи, емкость или чашу.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

Не смешивайте продукты с максимальной нагрузкой дольше 1 минуты. При обычных операциях перемешивания, например, при приготовлении майонеза, подливки, не оставляйте пищевой процессор/миксер включенным дольше 1 минуты; периодически перемешивайте ингредиенты, и лишь затем продолжайте смешивание в миксере.

Не эксплуатируйте пищевой процессор/миксер без надетых сверху крышек миксера или пищевого процессора. Для добавления дополнительных ингредиентов во время смешивания, снимите внутреннюю крышку и положите продукты через отверстие в середине крышки. Если во время смешивания необходимо добавить дополнительные ингредиенты, выньте устройство подачи продуктов и добавьте ингредиенты в желоб подачи.

Используйте только пищевые продукты для пищевого процессора/миксера во время работы двигателя. Не используйте емкость миксера или чашу пищевого процессора для хранения пищи. Так как при смешивании не происходит циркуляции воздуха, не рекомендуется использовать пищевой процессор/миксер для сбивания яичных белков, замеса теста или получения картофельного пюре из отварного картофеля. Во время работы пищевого процессора/миксера не снимайте емкость миксера или чашу пищевого процессора с основания.

Всегда проверяйте, чтобы панель управления находится в положении **Stop**, выключите прибор, вынув кабель питания из розетки. Не кладите пищевой процессор/миксер больше ингредиентов, чем требуется; в противном случае двигатель может застопориться и перестать вращаться. Выключайте пищевой процессор/миксер путем нажатия кнопки **Stop** на панели управления, выключите прибор из розетки.

Перед продолжением процесса смешивания выньте из миксера часть приготавливаемого блюда. Не используйте пищевой процессор/миксер для обработки горячих ингредиентов, охладите их перед добавлением в емкость миксера или чашу пищевого процессора.

ПОЛУЧЕНИЕ ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ

Положите 1 стакан кубиков льда в емкость миксера и обрабатывайте их до готовности, удерживая кнопку ice crush (дробление льда) на панели управления.

НАПИТКИ

Наполните емкость приблизительно на 1/4, не забывая оставить место для пены, которая образуется из-за насыщения напитка воздухом.

СУПЫ, СОУСЫ, ПЮРЕ

Наиболее подходящее для смешивания количество ингредиентов будет зависеть от типа пищевых продуктов и рецепта. В целом, чем больше используется жидкости, тем большее количество продуктов можно обработать за один раз. Не используйте в процессоре/миксере горячие ингредиенты, охладите их перед обработкой.

ПАСТЫ И КРЕМЫ

Налейте в емкость миксера или чашу пищевого процессора сначала жидкие ингредиенты, затем добавьте сухие ингредиенты. Смешивайте до образования однородной массы.

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Перед началом процесса обработки не кладите в процессор/миксер более двух стаканов разогретых ингредиентов. После начала процесса смешивания при вращении ножей-лезвий можно медленно добавлять при необходимости еще 1,5 стакана ингредиентов, используя отверстие в крышке.

Пюре получается более объемным, если процессор/миксер заполнен на 1/4–1/2 от общей емкости.

При использовании некоторых продуктов, сначала следует добавить в емкость миксера или чашу пищевого процессора жидкие ингредиенты, даже если в рецептах указано иначе.

При смешивании объемных или сухих продуктов может возникнуть необходимость в прекращении работы процессор/миксер для удаления со стенок емкости или чаши кусочков пищевых продуктов с помощью использования пластмассовой или резиновой лопатки (необходимо очищать остатки продуктов один или два раза во время цикла обработки).

По возможности нарежьте все продукты кубиками со стороной площадью 2 кв. см.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИХ КОЛИЧЕСТВО И ФУНКЦИИ ОБРАБОТКИ

ТИП ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ИЛИ НАПИТКА	ПОДГОТОВКА	КОЛИЧЕСТВО, ОБРАБАТЫВАЕМОЕ ЗА ОДИН РАЗ	ФУНКЦИЯ – СМЕШИВАНИЕ ПЮРЕ И Т. Д.	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ
Нежирное мясо	Очистить от жира и жил	300 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	10–20 секунд
Рыба	Удалить кожу и кости, порезать кубиками размером 2 см	300 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	10–20 секунд
Луковица, целиком	Очистить кожуру и нарезать на кусочки толщиной 1,5–2 см	300 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	10–15 секунд
Чеснок, зубчики	Очистить от кожицы	5 зубчиков	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	10–15 секунд
Яблоко (сырое)	Очистить от кожуры, вынуть сердинку, нарезать на кусочки толщиной 1, 5 см	50 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	10–15 секунд
Кочанная капуста (зеленая или красная)	Удалить кочерыжку, нарезать кубиками размером 2 см	50 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	5 секунд
Орехи цельные, очищенные от скорлупы	Удалить кожицу	200 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 5)	15 секунд
Хлеб или бисквитная крошка	Нарезать хлеб кусочками толщиной 2 см, раскрошить бисквитное печенье	100 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	15 секунд

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИХ КОЛИЧЕСТВО И ФУНКЦИИ ОБРАБОТКИ

ТИП ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ИЛИ НАПИТКА	ПОДГОТОВКА	КОЛИЧЕСТВО, ОБРАБАТЫВАЕМОЕ ЗА ОДИН РАЗ	ФУНКЦИЯ – СМЕШИВАНИЕ ПЮРЕ И Т. Д.	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ
Майонез	Смешать яичные желтки с уксусом, затем добавить масло	125 г	Смешивать в миксере (кнопка 1 на панели управления скоростью и пищевым процессором)	60 секунд
Взбитые сливки	Добавить сахар и ванилин по вкусу	200 мл	Смешивать в миксере (кнопка 1 на панели управления скоростью и пищевым процессором)	60 секунд
Перец (горошек)	Цельный	100 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 5)	20–30 секунд
Палочки корицы	Половинки	30 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 5)	20–30 секунд
Свежий имбирь	Очистить от кожицы, нарезать кусочками толщиной 1,5 см	100 г	Измельчение в пищевом процессоре (кнопка 2)	20–30 секунд
Морковь, кабачки, баклажаны (овощи, нарезанные круглыми ломтиками)	Нарезать так, чтобы кусочки имели одинаковую высоту. В желоб для подачи продуктов подавать горизонтально. При подаче использовать устройство подачи продуктов	300 г	Диск для строгания/шинкования (кнопка 3)	20–30 секунд

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИХ КОЛИЧЕСТВО И ФУНКЦИИ ОБРАБОТКИ

ТИП ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ИЛИ НАПИТКА	ПОДГОТОВКА	КОЛИЧЕСТВО, ОБРАБАТЫВАЕМОЕ ЗА ОДИН РАЗ	ФУНКЦИЯ – СМЕШИВАНИЕ ПЮРЕ И Т. Д.	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ
Грибы	Вытереть грибы и положить боком в желоб для подачи продуктов. Обработать, легко толкая устройством подачи продуктов	200 г	Обработать в пищевом процессоре, используя диск с ножом для строгания (кнопка 3).	20–30 секунд
Сыр	Нарезать сыр достаточно большими кусками, но такими, чтобы они прошли в желоб для подачи продуктов. Обработать в пищевом процессоре, слегка надавливая на устройство подачи продуктов, чтобы предотвратить раскрашивание сыра	120 г	Диск для строгания/ шинкования (кнопка 3)	20–30 секунд

ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК
Не включается двигатель, либо не вращается нож.	Проверьте, зафиксированы ли кувшин миксера или чаша пищевого процессора на своих местах. Проверьте, светится ли индикатор готовности на кнопке Stop. Проверьте, хорошо ли подсоединен кабель к розетке. На процессоре в любой момент времени может быть нажата только одна кнопка.
Пищевые продукты измельчаются неравномерно	Измельчается либо слишком большая порция продуктов, либо продукты нарезаны слишком большими кусками. Попробуйте нарезать продукты более мелкими кусками одинакового размера и обрабатывать их меньшими порциями. Для достижения наилучшего результата продукты должны быть нарезаны на кусочки размером не более 2 см.
Пищевые продукты измельчаются слишком сильно, превращаются в водянистую массу	Слишком длительная обработка. Используйте короткие импульсы, сократите время обработки
Пищевые продукты оседают на крышке и на стенках чаши	Обрабатывается слишком большая порция продуктов. Выключите пищевой процессор. Когда нож перестанет вращаться, снимите крышку и очистите лопаткой чашу и крышку. Уменьшите количество обрабатываемых пищевых продуктов.
Пищевые продукты прилипают к ножу	Обрабатывается слишком большая порция продуктов. Выключите пищевой процессор. Когда нож перестанет вращаться, снимите крышку. Осторожно выньте нож. Снимите пищевые продукты с ножа лопаткой, уменьшите их количество и продолжите обработку.

ЕМКОСТЬ ЧАШИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

ПРОДУКТЫ	ЕМКОСТЬ
Лук	300 г
Мясо	300 г
Сыр	200 г
Рыба	300 г
Тыква	300 г
Яйца	4 яйца по 60 г
Креветки	300 г



Рецепты

ГУАКАМОЛЕ (МЕКСИКАНСКИЙ СОУС)

1 большой авокадо, очищенный от кожуры,
с вынутой косточкой, нарезанный на куски,

40 мл лимонного сока,

0,5 стакана сметаны,

1 чайная ложка мелко нарезанного чеснока,

1 чайная ложка соуса с красным перцем

1. Положить в емкость миксера авокадо, добавить лимонный сок, сметану, чеснок и соус с красным перцем
2. Смешать в миксере до однородной консистенции на **скорости 2**.

Подавать с хрустящими хлебцами или овощами.

ПРИМЕЧАНИЕ! Блюдо по этому рецепту можно приготовить и с помощью пищевого процессора, установив в него нож для измельчения.

СОУС ПЕСТО

1 стакан свежих листьев базилика

1 мелко нарезанный зубчик чеснока

40 мл лимонного сока

60 г кедровых орехов

0,25 стакана оливкового масла

0,25 стакана творога

60 г **тертого сыра Пармезан**

1. Положить в миксер листья базилика, чеснок, добавить лимонный сок, добавить кедровые орехи; смешивать на высокой скорости до полного измельчения.
2. В процессе обработки добавить масло и смешивать до получения однородной массы. Добавить тертый сыр и все перемешать.
3. Перед употреблением охладить.

Подавать с тостами из турецкого хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ! Блюдо по этому рецепту можно приготовить и с помощью пищевого процессора, установив в него нож для измельчения.

ТОМАТНЫЙ СУП

1 столовая ложка масла

2 размятых зубчика чеснока

1 луковичка, очищенная от кожуры и нарезанная кубиками

2 x 410 г помидоров, нарезанных пополам

1 столовая ложка томатной пасты

2 столовых ложки жженого сахара

3 стакана (750 мл) овощного бульона или воды

1. В большой кастрюле подогреть масло, добавить чеснок и лук, готовить на среднем огне в течение 2–3 минут, либо до тех пор, пока лук не размякнется.
2. Перемешать помидоры, томатную пасту и тростниковый сахар.
3. Выложить все на сковороду с добавлением луковой смеси, добавить овощной бульон или воду и довести до кипения, затем уменьшить огонь и кипятить на медленном огне с открытой крышкой в течение 20 минут или до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится на одну треть.
4. Охладить смесь, затем разделить ее на три порции и смешивать в емкости миксера.
5. Смешивать до образования однородной массы на скорости 4.

СУП ИЗ ТЫКВЫ

2 столовые ложки растительного масла

1 луковичка, нарезанная кусочками

2 размятых зубчика чеснока

400 г тыквы, очищенной от кожуры и нарезанной кусочками

4 стакана (1 литр) куриного бульона

1. Подогреть масло в большой кастрюле, добавить лук и чеснок и тушить 5 минут.
2. Добавить тыкву и обвалить ее в луковой смеси, затем добавить бульон и довести все до кипения.
3. Убавить огонь и тушить под крышкой в течение 20 минут до тех пор, пока тыква не будет готова.
4. Охладить смесь, разделить ее на порции и смешать в емкости миксера.
5. Смешивать до образования однородной массы на скорости 4.
6. Переложить пюре обратно в кастрюлю и подогреть его, перед подачей на стол добавить сливки.

БЛИНЧИКИ

1,25 стакана молока

1 яйцо (60 г)

2 столовых ложки размяченного сливочного масла

1 стакан пшеничной муки

0,5 чайная ложка соли

Сливочное масло для смазки

1. Налейте в кувшин миксера молоко, добавьте яйца, сливочное масло, муку и соль.
 2. Смешайте смесь на **скорости 3** до образования однородного теста.
 3. Разогрейте небольшую сковороду на среднем огне, смажьте ее маслом. Вылейте небольшое количество теста на сковороду, затем круговыми движениями распределите тесто по всей поверхности сковороды.
 4. Готовьте до появления пузырьков, на месте которых затем образуются дырочки.
 5. Осторожно переверните блин на другую сторону и жарьте до образования золотистой корочки.
 6. Снимите блин со сковороды. Продолжайте готовить оладьи, используя оставшееся масло.
- Подавать с кленовым сиропом и мороженым.

БЛИНЧИКИ

3 яйца (по 60 г), слегка взбитых

1,25 стакана молока

2 столовых ложки размяченного сливочного масла

1 чайная ложка ванильной эссенции

1,5 стакана пшеничной муки

0,25 чайной ложки соли

Сливочное масло для смазки

1. Налейте в емкость миксера молоко, добавьте яйца, сливочное масло, муку и соль.
2. Смешайте в миксере на **скорости 3** до образования однородного теста.
3. Слегка смажьте сковородку маслом и разогрейте на умеренно огне.
4. Налейте на сковородку столько масла, чтобы оно покрыло всю ее поверхность тонким слоем.
5. Блинчики готовятся в течение 1–2 минут, если готовить дольше, они станут жесткими.
6. Осторожно переверните блинчик и готовьте до образования золотистой корочки.

Подавать с малиновым соусом

МАЛИНОВЫЙ СОУС

250 г свежей или замороженной малины

0,25 стакана сахарной глазури

2 столовых ложки ликера Grand Marnier или апельсинового ликера

2 столовых ложки воды

1. Положите в емкость миксера малину, сахарную глазурь, добавьте ликер и воду.
2. Смешивать до образования однородной массы на **скорости 3**.

Перед подачей украсить блинчики соусом.

МАРГАРИТА

60 мл текилы

60 мл апельсинового ликера

80 мл сока лайма

12 кубиков льда

1. Налейте в емкость миксера текилу, апельсиновый ликер, сок лайма, добавьте кубики льда.
2. Смешивайте на **скорости 5** до получения однородной консистенции, при этом весь лед должен быть измельчен.

Подавать в бокалах, края которых посыпаны солью.

ДАЙКИРИ (DAICIRIS)

Основной рецепт

Фрукты (приблизительно один стакан)

120 мл белого рома, водки или вишневой водки

60 мл сахарного сиропа

1 стакан ледяных кубиков

1. Поместите все ингредиенты в емкость миксера.
2. Смешивайте до образования однородной массы на **скорости 5**.

В этом коктейле можно использовать различные свежие фрукты и ягоды; если используются замороженные фрукты, перед приготовлением их необходимо разморозить. Перед смешиванием с фруктов надо удалить твердую кожицу, вынуть косточки. Большие фрукты необходимо сначала порезать на кусочки.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

250 мл ананасового сока

1 банан, очищенный и нарезанный на кусочки

1 апельсин, со снятой кожурой, нарезанный на 4 части

250 мл содовой воды

2 столовых ложки мякоти маракуйи

1. Поместите в кувшин миксера кусочки банана, апельсина, добавьте ананасовый сок.
2. Смешивайте до образования однородной консистенции на **скорости 5**.
3. Добавьте в смесь мякоть маракуйи, содовую воду и подавайте.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ДЫНИ И АНАНАСА

1 стакан нарезанной кусочками дыни

1 стакан консервированного ананасового компота (с кусочками ананаса)

1 стакан ледяных кубиков

Листья мяты (в качестве приправа)

1. Поместите в емкость миксера кусочки дыни, кубики льда, добавьте компот из ананаса с кусочками ананаса.
2. На **скорости 5** смешайте все ингредиенты до получения объемной однородной смеси.

Подавать вместе с нарезанными листьями мяты.

МУСС ИЗ ПЛОДОВ МАНГО

1 плод манго, очищенный от кожуры
и нарезанный на кусочки

0,75 стакана не ароматизированного йогурта

120 мл апельсинового сока

1. Поместите в емкость миксера кусочки манго, добавьте апельсиновый сок и йогурт.
2. Смешивайте в миксере до образования однородной консистенции на **скорости 5**.

Сразу же подавать.

МУСС ИЗ МАЛИНЫ

150 г ягод малины

250 мл молока

2 шарика ванильного мороженого

Плоды малины для украшения

1. Поместите в емкость кувшина миксера плоды малины, мороженое, добавьте молоко.
2. Смешайте в миксере до получения однородной консистенции на **скорости 5**.

Подавать, украсив сверху плодами малины.

ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ

1 чайная ложка лимонной цедры

1 столовая ложка лимонного сока

75 г плавленого сыра

75 г очищенной от чешуи и косточек копченой рыбы (лосось, форель или скумбрия)

1 чайная ложка хрена со сливками

1 чайная ложка свежей зелени петрушки

Белый перец по вкусу

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите в чашу процессора лимонную цедру, плавленый сыр, добавьте сок и обрабатывайте до полного измельчения и получения однородной массы (**кнопка 2**).
3. Добавьте рыбу, соус хрена, петрушку и перец и обрабатывайте 10–15 секунд.
4. Очистите лопаточкой от смеси стенки чаши.
5. Обрабатывайте смесь до получения однородной консистенции с использованием функции **Pulse**.
6. Закройте крышкой и охладите.

Подавать с тостами «Мельба» или пресными хлебцами.

ПРИПРАВА ИЗ СВЕЖИХ ТРАВ

0,75 стакана смеси свежих трав (петрушка, кориандр, мята, лук, розмарин, базилик)

1 зубчик чеснока (по желанию)

2 столовых ложки оливкового масла

3 столовых ложки ароматизированного уксуса

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите в чашу пищевого процессора травы и чеснок и обрабатывайте до полного измельчения (**кнопка 2**).
3. Добавьте масло и уксус и обрабатывайте до получения однородной смеси.

Подавать с бараниной, курицей или рыбой.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если соус простоит некоторое время, он может загустеть; в этом случае добавьте в него немного теплой воды и размешайте.

МАЙОНЕЗ

2 яичных желтка

1 чайная ложка горчичного порошка

1 столовая ложка уксуса

Соль и белый перец, по вкусу

0,5 стакана растительного масла

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Поместите в чашу пищевого процессора яичные желтки, горчичный порошок, соль и перец и обрабатывайте 10–15 секунд используя функцию перемешивания (**кнопка 1**).
3. В процессе обработки через отверстие желоба медленно добавьте масло и обрабатывайте смесь до получения однородной консистенции. Не прерывайте процесс обработки.
4. Попробуйте соус, и, если необходимо, добавьте соль, перец и уксус.
5. Переложите соус в банку, закройте ее крышкой и поставьте в холодильник.

СОУС САТЭЙ

2 зубчика чеснока

1 маленькая луковичка

2 чайных ложки арахисового масла

0,5 стакана жареного арахиса

1 маленький красный перец, нарезанный пополам, с удаленными семенами

0,75 стакана воды

2 столовых ложки лимонного сока

1 столовая ложка темного соевого соуса

2 столовых ложки кокосового молока

1 столовая ложка тростникового сахара

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
 2. Положите в чашу пищевого процессора лук и чеснок, нашинкуйте его, используя функцию измельчения (**кнопка 2**).
 3. Подогрейте масло на сковороде, тушите в ней смесь лука и чеснока до тех пор, пока они не приобретут золотистый оттенок.
 4. Поместите остальные ингредиенты в чашу пищевого процессора и обрабатывайте их до получения однородной массы.
 5. Поместите получившуюся смесь в кастрюлю поверх тушеного лука и чеснока и плавно помешивайте на слабом огне, чтобы смесь разогрелась.
- Подавать на стол сразу же или поставить в холодильник, закрыв крышкой.

РЫБА В СТИЛЕ TANDOORI

Цедра и сок 1 лимона

125 г натурального йогурта

1 луковица, нарезанная на четвертинки

4 зубчика чеснока

1 столовая ложка молотого тмина

1 столовая ложка молотого кориандра

0,5 чайной ложки красного перца

Щепотка жгучего красного стручкового перца

4 куска атлантической семги (или лосося)

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите в чашу процессора лимонную цедру, чеснок и специи, добавьте сок, йогурт и обрабатывайте до полного измельчения и получения однородной массы (**кнопка 2**).
3. Положите куски семги (лосося) в мелкую керамическую или стеклянную тарелку с крышкой. Выложите на них полученную смесь, закройте крышкой и охлаждайте в течение 2 часов в холодильнике.
4. Приготовьте стейки семги (лосося) на предварительно разогретом гриле или барбекю в течение 3 минут для каждой стороны, либо до готовности рыбы.

ГАМБУРГЕРЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ

1 столовая ложка свежей зелени

(петрушка, кориандр или розмарин)

1 кусок хлеба без корочки

Половина маленькой луковицы, разрезанная пополам

200 г баранины, нарезанной на кусочки

1 столовая ложка мятного соуса

Соль и перец по вкусу

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите в чашу пищевого процессора зелень, хлеб, лук и баранину (разделите эти ингредиенты на две порции) и обрабатывайте в течение 10–15 секунд, используя функцию смешивания (**кнопка 5**).
3. Положите обработанные ингредиенты в емкость миксера, добавьте мятный соус и приправу и хорошо перемешайте.
4. Сделайте из полученной смеси 3–4 гамбургера, накройте их крышкой и охлаждайте в течение 20–30 минут в холодильнике.
5. Приготовьте гамбургеры на предварительно разогретом гриле или поджарьте на сковороде (в течение 5 минут для каждой стороны) либо до готовности.

2 палочки сельдерея

2 луковица

1/4 часть краснокочанной капусты без листьев,
завернутой пучками

1/4 часть белокочанной капусты, завернутая
пучками

2 очищенные моркови

2 зеленых яблока, очищенных от кожуры
и нарезанных на четвертинки

1 испанский стручковый перец

Чашка с кусочками консервированного ананаса
емкостью 210 г

Чашка кукурузы емкостью 125 г

1 чашка майонеза

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Используя **кнопку 3**, измельчите зелень, капусту, лук, выложите в большую емкость
3. Переставьте диск стороной для шинкования и обработайте морковь
4. Извлеките диск и установите нож для измельчения. При помощи кнопки **Pulse** обработайте в процессоре яблоко, перец и кукурузу

5. Добавьте измельченную смесь к нарезанным овощам. Добавьте кукурузу и майонез и все перемешайте.

Поставьте салат в холодильник и подавайте охлажденным.

ТОРТ С МОРКОВЬЮ И ЦУККИНИ

3 небольших кабачка-цуккини

2 моркови

3 яйца по 60 г

2 стакана сахарного песка

3 чайных ложки ванильного сахара

0,5 стакана масла

1 стакан мелко порезанных ядер грецких орехов

2,5 стакана блинной муки

0,25 чайной ложки сухих дрожжей

1 чайная ложка соли

2 чайных ложки корицы

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для шинкования.
2. Натрите на терке цуккини и морковь.
3. В чашине миксера взбейте яйца, так чтобы смесь побелела. Добавьте сахар, ванилин и масло; обработайте смесь, чтобы она слегка загустела. Добавьте грецкие орехи, цуккини и морковь, муку, сухие дрожжи, соль и корицу, смешайте до получения однородной массы.
4. Вылейте смесь в 2 хорошо смазанных маслом 20-см формы с рифленным основанием для тортов.
5. Выпекайте 40–45 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке (либо до готовности).

ПРИМЕЧАНИЕ! При смешивании теста для тортов, чрезмерно не обрабатывайте смесь, иначе торт получится жестким.

Первая пища, которую начинает есть ребенок, сильно влияет на его привычки в выборе пищи на протяжении всей дальнейшей жизни. Пищевой процессор идеально подходит для приготовления пищи для маленьких детей.

Первая пища

Эти рецепты идеально подходят для детей, которые только начинают есть самостоятельно.

Эти блюда просты в приготовлении и подходят для детей, которым еще не исполнилось 1 года.

ЗОЛОТОЕ ПЮРЕ

Половина маленького сладкого картофеля, очищенного от кожуры и порезанного на кусочки

3 молодых тыквы, очищенных и разрезанных пополам

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите в чашу пищевого процессора сладкий картофель и крупно нашинкуйте его (время обработки 5–10 секунд, **кнопка 4**).
3. Приготовьте нашинкованный сладкий картофель и тыкву в микроволновой печи или на пару до размягчения. Охладите яблоко.
4. Снова положите охлажденные овощи в чашу процессора и сделайте однородное пюре (**кнопка 4**).

АВОКАДО С ГРУШЕЙ

Половинка спелой груши, очищенной от кожуры и нарезанной кусочками

Половинка авокадо, с вынутой косточкой, очищенная от кожуры

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите ингредиенты в чашу процессора и сделайте однородное пюре (**кнопка 4**).

Немедленно подайте, иначе фрукты потеряют свой цвет.

ЯБЛОКО С БАНАНОВЫМ КРЕМОМ

Половинка маленького яблока с вынутой серединкой

1 маленький банан, очищенный от кожуры и нарезанный на кусочки

0,5 стакана подготовленного крема для детского питания

1. Приготовьте яблоко, чтобы оно стало мягким. Охладите яблоко.
 2. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
 3. Положите охлажденное яблоко в чашу пищевого процессора и сделайте однородное пюре (**кнопка 4**).
 4. Смешайте фрукты с кремом.
- Немедленно подайте, иначе фрукты потеряют свои цвета.

По мере того, как дети взрослеют, развиваются и их органы пищеварения, они становятся способны переваривать такие пищевые продукты, как яичный желток, рыба, творог.

Кроме того, детям начинает нравиться менее протертая пища. Чтобы получить менее протертое пюре просто готовьте его в процессоре меньшее время.

Эти рецепты подходят и для детей, которым уже исполнился 1 год.

РЫБА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

100 г тунца или другой сушеной рыбы, с вынутыми костями

1 цуккини, нарезанный ломтиками и приготовленный

Половинка картофеля, нарезанная ломтиками и приготовленная

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите ингредиенты в чашу процессора и сделайте однородное пюре (**кнопка 4**).

Подавать охлажденным или теплым.

КРЕМ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА С АБРИКОСОМ

5 сушеных абрикосов

75 г мяса цыпленка, без костей, нарезанное на кусочки

200 мл куриного бульона или воды

1 столовая ложка натурального йогурта

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите в чашу пищевого процессора абрикосы и крупно нашинкуйте их (используйте **кнопку 4**).
3. В небольшой кастрюле смешайте абрикосы, мясо цыпленка и бульон, доведите до кипения, уменьшите нагрев и кипятите 10–12 минут до тех пор, пока мясо цыпленка не будет готово. Немного охладите.
4. Положите ингредиенты в чашу процессора и сделайте однородное пюре (**кнопка 4**). Добавьте йогурт и смешивайте в процессоре (используйте **кнопку 4**).

Перед тем, как подать, подогрейте.

МЮСЛИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

1 столовая ложка овсяных хлопьев

2 столовых ложки рисовых зерен

1 чайная ложка изюма «кишмиш»

Половинка маленького яблока, очищенного от кожуры, порезанного ломтиками

4 столовых ложки стерилизованного молока

1. Соберите пищевой процессор, установите в него нож для измельчения.
2. Положите в чашу пищевого процессора овсяные хлопья, зерна риса, изюм и яблоко и крупно нашинкуйте (время обработки 5–10 секунд, **кнопка 4**).
3. Продолжите обработку, добавив молоко через желоб для подачи продуктов до достижения желаемой консистенции.

Перед тем, как подать, подогрейте.



AE25