

**Freshmix**  
**Freshmix Combi**  
**Freshmix Premium**

Арт. 575

Арт. 576

Арт. 577

 Руководство по использованию

RU

- a: Пробка-дозатор
- b: Крышка с центральным загрузочным отверстием
- c: Стекланный сосуд
- d: Силиконовая прокладка
- e: Пластмассовый цоколь сосуда с вращающимся ножом из нержавеющей стали
- f: Резиновый привод
- g: Двигатель
- h: Фиксаторы для крепления шнура

**Соковыжималка  
(в зависимости от модели)**

- i: Толкатель
- j: Крышка
- k: Сетчатый фильтр
- l: Резервуар для пульпы
- m: Носик для наливания сока
- n: Клавиша включения соковыжималки

RU Русский

## Указания по технике безопасности



При пользовании электробытовыми приборами всегда следует соблюдать следующие общие меры по технике безопасности:

- Перед включением прибора внимательно прочтите инструкцию.
  - Убедитесь, что рабочее напряжение прибора, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению электросети.
  - Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте двигатель прибора в воду или любую другую жидкость.
  - Запрещается устанавливать прибор на горячие поверхности (например, на электроплитку) или вблизи открытого огня.
  - Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем, а также при нарушениях работы прибора при предыдущем использовании, в случае его падения или повреждения каким-либо иным способом. Обратитесь в технический центр фирмы КРУПС для проверки или ремонта прибора и выполнения электрических и механических регулировок.
  - Избегайте любого контакта с движущимися деталями прибора. Во время работы прибора следите, чтобы пальцы, волосы или части одежды не попали под нож смесительного сосуда или в сетчатый фильтр соковыжималки (в зависимости от модели) - вы можете серьезно пораниться. Чтобы не повредить прибор, не дотрагивайтесь различными предметами домашней утвари (например, лопаткой) до вращающихся частей прибора.
  - Загружайте в сосуд только мелко нарезанные продукты (максимальная длина - 2 см). В противном случае они могут заблокировать нож, что приведет к перегреву прибора.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
  - Используйте прибор только по его прямому назначению.
  - Используйте прибор только в помещении.
  - Запрещается помещать стеклянный сосуд в микроволновую печь.
  - Во время работы прибора крышка должна быть обязательно установлена на место.
  - Лезвия ножа очень острые, обращайтесь с ними с осторожностью.
  - После каждого применения и перед чисткой обязательно отключайте прибор.
  - Использование запасных частей, не рекомендуемых фирмой КРУПС или выпущенных в продажу другим поставщиком, может привести к пожару, поражению электрическим током или серьезным ранениям.
  - Не оставляйте прибор в доступном для детей месте. Во избежание несчастных случаев не оставляйте прибор со свисающим шнуром питания.
  - Во избежание телесных повреждений замена поврежденного шнура питания выполняется только в техническом центре фирмы КРУПС

## Меры предосторожности

При смешивании твердых продуктов нарежьте их кусочками, длина которых не превышает 2 см.

При загрузке смесительного сосуда сначала всегда заливайте жидкие ингредиенты, а затем добавляйте твердые.

Если вы хотите добавить продукты в ходе рабочего цикла, выньте пробку-дозатор и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Если в процессе смешивания кусочки продуктов прилипли к стенкам сосуда, остановите прибор и отключите его.

Снимите сосуд вместе с цоколем с двигателя прибора.

С помощью лопатки снимите кусочки со стенок сосуда так, чтобы они упали на нож. НИКОГДА не опускайте руки или пальцы в стеклянный сосуд и не держите их поблизости от ножа.

### Перед первым применением

Перед первым применением блендер фирмы КРУПС вымойте крышку, сосуд, пробку-дозатор и детали соковыжималки (в зависимости от модели) мыльной водой, чтобы удалить пыль и частички упаковочных материалов.

Сполосните их и тщательно высушите.

**Никогда не погружайте двигатель прибора в воду и не помещайте его под струю воды.**

### Инструкции по использованию

#### Стекло́нный сосуд

■ Установите силиконовую прокладку на пластмассовый цоколь (на дно из нержавеющей стали). Установите на цоколь стеклянный сосуд и завинтите его, повернув на четверть оборота **(1, 2, 3)**.

Чтобы упростить крепление сосуда на цоколе, рекомендуется смочить установленную на место силиконовую прокладку влажной губкой.

Установите двигатель блендера КРУПС на твердую, чистую и сухую поверхность.

■ Установите стеклянный сосуд в сборе на двигатель прибора **(4)**.

Цоколь идеально пригнан к двигателю прибора, поэтому для правильной установки нет необходимости давить на него или поворачивать его.

**Убедитесь, что стеклянный сосуд правильно установлен на цоколе. Устанавливайте сосуд, только когда двигатель выключен.**

**Примечание. По соображениям безопасности не следует устанавливать цоколь без сосуда на двигатель прибора. Сначала следует выполнить сборку комплекта цоколь/стеклянный сосуд.**

■ Поместите продукты в стеклянный сосуд. Для того, чтобы получить однородную смесь, сначала следует залить жид-

кие ингредиенты и включить блендер КРУПС на несколько секунд, а затем добавить твердые продукты.

■ Установите крышку на сосуд и закрепите ее. Подключите прибор. При работе прибора крышка обязательно должна быть установлена. Включите прибор, нажав на клавишу выбранного режима. Если во время работы прибора вы хотите изменить режим работы, не следует отключать прибор, достаточно просто нажать на требуемую клавишу. Чтобы во время рабочего цикла добавить продукты в сосуд, следует вынуть пробку-дозатор и загрузить продукты через отверстие в крышке.

Во избежание выталкивания пробки-дозатора во время работы прибора, закрепите ее, повернув вокруг оси.

■ Режим прерывистой работы «Pulse» («Пульсация») включается при нажатии на клавишу «Pulse». При этом световой индикатор мигает. Нажмите на клавишу режима, соответствующего выбранному рецепту: пока клавиша нажата, блендер работает. Отпустите клавишу, и прибор остановится. При последовательном нажатии на клавишу прибор также работает в прерывистом режиме, позволяющем контролировать качество приготовления. Чтобы отключить функцию работы в прерывистом режиме, вновь нажмите на клавишу «Pulse», при этом световой индикатор загорается, а функция «Pulse» отключается.

■ Чтобы мелко наколоть лед, следует поместить кубики льда в сосуд и закрыть его крышкой. **НЕТ НИКАКОЙ НЕОБХОДИМОСТИ ДОБАВЛЯТЬ В СОСУД ВОДУ.** Чтобы включить прибор в работу в нужном режиме, нажмите на клавишу «AUTO ICE» (АВТО-ЛЕД»).

■ По окончании рабочего цикла выключите прибор, нажав на клавишу «OFF» («ВЫКЛ.») или повторно нажав на клавишу режима, в котором работал прибор. Отключите прибор от сети. Когда двигатель полностью остановится и лезвия ножа перестанут вращаться, снимите стеклянный сосуд.

## Практические советы

КЛАВИША	БЛЮДО	ЗАМЕЧАНИЯ
	<b>КОЛОТЫЙ ЛЕД</b>	Чтобы получить очень мелко наколотый лед, в сосуд следует поместить 12-18 крупных кубиков льда (отметка уровня - 3/4 л). Чтобы наколоть лед крупнее, поместите в сосуд только 6-8 кубиков льда.
	<b>«ГАРАМ МАСАЛА»</b>	Загрузите ингредиенты в сосуд блендера и удерживайте клавишу  нажатой до получения желаемого результата. По желанию в конце приготовления можно перейти в режим  для получения более тонкого помола.
	<b>РАЗЛИЧНЫЕ ОВОЩНЫЕ СМЕСИ</b>	Поместите сырые или вареные овощи в сосуд, <b>не превышая отметки уровня 1,5 л.</b> Включите прибор в работу приблизительно на 1 минуту.
	<b>КОКТЕЙЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ</b>	Очистите фрукты от кожуры, удалите косточки и крупные зернышки. Нарезьте фрукты на кусочки. Поместите все ингредиенты (фрукты, фруктовый сок и др.) в сосуд и включите прибор в работу до получения однородной смеси (приблизительно 1 мин.).
	<b>СОУСЫ (в т.ч. ТОМАТНЫЙ СОУС)</b>	Поместите в сосуд сначала жидкие ингредиенты, а затем - твердые. Во избежание разбрызгивания смеси ее минимальный объем должен быть таким, чтобы продукты полностью закрывали лезвия ножа.
	<b>ПЮРЕ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ</b>	Поместите в сосуд овощи и немного лимонного сока. Включите прибор в работу до получения желаемого результата. В случае плотной структуры смеси для облегчения работы перейдите в режим «Pulse». Во время приготовления можно останавливать прибор и опускать продукты, чтобы они попадали под нож. <b>Не рекомендуется использовать блендер для приготовления картофельного пюре.</b>
	<b>ОВОЩНОЙ ФАРШ</b>	Поместите в сосуд сначала жидкие ингредиенты, а затем - твердые. Если смесь слишком густая, с самого начала выберите режим прерывистой работы «Pulse». Во время приготовления можно останавливать прибор и опускать продукты, чтобы они попадали под нож.

КЛАВИША	БЛЮДО	ЗАМЕЧАНИЯ
	<b>ПАРМЕЗАН И ТВЕРДЫЕ СЫРЫ</b>	Нарежьте сыр крупными кубиками и включите прибор в работу до получения желаемого результата. В начале приготовления можно использовать режим прерывистой работы «Pulse» для получения крупного первоначального помола.
	<b>ХЛЕБ И РЫБНЫЕ ПАШТЕТЫ</b>	Поместите в сосуд сначала жидкие ингредиенты, а затем - твердые. Если смесь слишком густая, с самого начала выберите режим прерывистой работы «Pulse». Во время приготовления можно останавливать прибор и опускать продукты, чтобы они попадали под нож.
	<b>ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ ИЗ ВАРЕНЫХ ФРУКТОВ СОУС ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ</b>	Поместите ингредиенты в сосуд. Во избежание разбрызгивания смеси ее минимальный объем должен быть таким, чтобы продукты полностью закрывали лезвия ножа.
	<b>ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ, ВАФЕЛЬ, ПОНЧИКОВ, ПИРОГОВ и т. п.</b>	Поместите все ингредиенты в сосуд, причем муку следует добавлять в последнюю очередь. Можно загрузить всю муку сразу, а можно добавлять ее в ходе приготовления через отверстие в крышке. Не превышайте отметки уровня 1.5 л.
	<b>БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА И СОУСЫ ДЛЯ САЛАТА НА ОСНОВЕ СМЕТАНЫ ИЛИ ЙОГУРТА</b>	Включите прибор в работу в режиме  чтобы грубо смолоть твердые продукты и зелень, затем добавьте сметану или йогурт и перейдите в режим  до получения однородной смеси. Если это необходимо, во время приготовления можно останавливать прибор и опускать продукты, чтобы они попадали под нож.
	<b>МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ (малина, банан, манго и т. п.)</b>	Поместите все ингредиенты в сосуд и включите прибор в работу до получения однородной смеси. Наилучшего результата можно добиться, если заливать холодное молоко в объеме 1/2 л. Так как объем смеси увеличивается в ходе приготовления, количество молока не должно превышать 1 л.
	<b>ЛУК, ЛУК-ШАЛОТ</b>	Разрежьте луковицы на четвертушки и включите прибор в работу до получения желаемого результата. Если это необходимо, во время приготовления можно останавливать прибор и опускать продукты, чтобы они попадали под нож. Максимальная порция - 300 г.
	<b>ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ФУНДУК, МИНДАЛЬ</b>	Поместите орехи в сосуд и включите прибор в работу до получения требуемого качества помола. Для получения более тонкого помола в конце приготовления можно перейти в режим  или  . Наилучшего результата можно добиться при помолке небольших порций: 50-100 г максимум.

КЛАВИША	БЛЮДО	ЗАМЕЧАНИЯ
	<b>КРЕКЕРЫ, БИСКВИТЫ, СУХОЙ ХЛЕБ, СУХАРИ</b>	Нарежьте продукты кусочками. Поместите их в сосуд и включите прибор в работу до получения желаемого результата. Чтобы получить более тонкий помол, в конце приготовления можно на несколько секунд перейти в режим  или  . Наилучшего результата можно добиться при помолке небольших порций: 40-50 г максимум.
	<b>«ГУАКАМОЛЬ»</b>	Поместите в сосуд сначала жидкие ингредиенты, а затем - твердые и включите прибор в работу, пока не получите фарш. Чтобы добиться однородности фарша, в конце приготовления на несколько секунд можно перейти в режим  .
	<b>КОФЕЙНЫЕ, ШОКОЛАДНЫЕ, ВАНИЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>	Поместите в сосуд все ингредиенты и включите прибор в работу до получения однородной пены. Наилучшего результата можно добиться, если порция приготовлена на основе 1/2 л молока. Так как объем смеси увеличивается в ходе приготовления, количество молока не должно превышать 1 л.
	<b>МАЙОНЕЗ</b>	Поместите в сосуд половину общего объема растительного масла (125 мл), яйцо, горчицу, уксус или лимонный сок и соль. Включите прибор в работу до образования майонеза. Затем добавляйте оставшееся растительное масло небольшими порциями. Во избежание разбрызгивания майонеза при добавлении масла каждый раз останавливайте прибор.
	<b>БЫСТРОЗАМО- РОЖЕННЫЙ ФРУКТОВЫЙ СОК</b>	Поместите в сосуд блендера брикет замороженного сока и рекомендуемое количество воды. Включите прибор на несколько секунд. Во избежание образования пены рабочий цикл должен быть коротким.
	<b>СУХИЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ СМЕСИ, ДЕСЕРТЫ, СУХОЕ МОЛОКО</b>	Поместите все ингредиенты в сосуд и включите прибор на 10-15 секунд - время, достаточное для получения однородной смеси. Во избежание образования пены можно использовать режим прерывистой работы «Pulse».
	<b>ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТОВ</b>	Включите прибор в работу в режиме  чтобы грубо смолоть твердые продукты и зелень (если она входит в состав смеси), а затем добавьте остальные ингредиенты и перейдите в режим  на 15-20 секунд. Во избежание выплескивания объем смешиваемой жидкости должен быть таким, чтобы она полностью закрывала лезвия ножа (приблизительно 250 мл).

## Чистка

Убедитесь, что блендер КРУПС отключен от сети.

Тщательно вымойте стеклянный сосуд и все его детали (см. схему) горячей мыльной водой и тщательно сполосните.

Не используйте кухонные сеточки для чистки, так как они могут поцарапать прибор.

Сполосните и тщательно высушите каждую деталь.

Стеклянный сосуд можно мыть в посудомоечной машине, разобрав его и поместив в машину все детали по отдельности.

### Внимание!

Обращайтесь с ножом с большой осторожностью.

Лезвия ножа очень острые, о них можно сильно пораниться.

Двигатель следует обтирать влажной тряпкой.

Запрещается погружать двигатель в воду или помещать его под струю воды.

## Соковыжималка (в зависимости от модели)

Это приспособление предназначено для приготовления соков в объеме, рассчитанном на семейное потребление.

### Установка

- Установите сетчатый фильтр внутрь приспособления, а крышку - на место, при этом обозначение  на крышке следует совместить с отметкой  на корпусе.

Плотно закройте крышку, повернув ее против часовой стрелки, при этом обозначение  на крышке должно быть совмещено с отметкой на корпусе (**5, 6, 7**).

- Установите приспособление в комплекте на двигатель прибора вместо стеклянного сосуда (**8**).

Подключите прибор.

Установите сосуд под носик для наливания сока.

Загрузите продукты в «трубу» на крышке.

Давите на них с помощью толкателя.

Нажмите на клавишу включения соковыжималки (**n**).

Во время работы соковыжималки все остальные клавиши, в том числе и клавиша прерывистого режима «Pulse» не работают.

**Защитное устройство не позволяет включить соковыжималку, пока крышка не будет установлена правильно.**

### Приготовление сока

Подготовка фруктов и овощей:

Яблоки, груши, айва, морковь, корень сельдерея (без ботвы), редис, виноград не требуют никакой специальной подготовки.

Удалите косточки из сливы и персиков.

Очистите от кожуры апельсины, лимоны, грейпфруты, мандарины, дыню (удалите также косточки), ананасы (удалите твердую сердцевину).

Небольшое количество ягод (ежевика, клубники, смородины, малины, черники, брусники) можно добавлять при приготовлении коктейлей.

Вымойте фрукты или овощи и нарежьте их на кусочки, если это необходимо.

Соберите сок в сосуд, в который помещены кубики льда и несколько капель лимонного сока.

Подождите 15-20 секунд после того, как была отжата последняя порция, прежде чем убирать сосуд из под носика для наливания сока.

Пейте сок сразу по приготовлению: свежий сок вкуснее и сохраняет все витамины.

Если сок начинает стекать слабее, это означает, что сетка фильтра забита или резервуар для пульпы переполнен. Удалите пульпу и очистите сетчатый фильтр (см. инструкцию по демонтажу соковыжималки).

### **Демонтаж и чистка**

Отключите прибор от сети.

Дождитесь, пока сетчатый фильтр полностью остановится.

Снимите комплектное приспособление, поместите его в кухонную раковину для разборки.

Поверните крышку по направлению часовой стрелки и снимите ее.

Снимите сетчатый фильтр.

Удалите пульпу из резервуара.

Вымойте приспособление (его можно время от времени мыть в посудомоечной машине).

Чтобы лучше высушить приспособление, соберите его, и включите на короткое время в работу вхолостую (без загрузки).

Если сосуд окрашивается фруктами или овощами, его можно очистить с помощью капли столового растительного масла.

**ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ, ОТКЛЮЧИТЕ ЕГО ОТ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ФИРМЫ КРУПС (СМ, ПЕРЕЧЕНЬ В БРОШЮРЕ «КРУПС СЕРВИС»).**

### **Удаление упаковочных материалов и отработавшего прибора**



Все материалы, используемые для упаковки прибора, являются безвредными для окружающей среды и могут быть использованы местными центрами вторичной переработки.

По окончании срока действия прибора порядок его удаления следует выяснить в местном отделении соответствующей организации.

RU Русский

## Составные части прибора

### ■ **Стекло́нный сосуд емкостью 1,5 л**

Сосуд имеет круглую форму и ребристую внутреннюю поверхность. Принцип работы прибора состоит в создании «смерча» внутри сосуда с тем, чтобы смешивание жидкостей и твердых ингредиентов происходило как можно быстрее.

Из эргономических соображений сосуд снабжен ручкой, а из практических - носиком.

Крышка сосуда имеет жесткое крепление, что не позволяет ей сместиться во время работы прибора.

Сосуд легко устанавливается на цоколь: для надежного зацепления достаточно повернуть сосуд на четверть оборота.

Дно сосуда и лезвия ножа выполнены из нержавеющей стали, что обеспечивает стабильность результатов в течение срока годности прибора.

### ■ **Пробка-дозатор с градуировкой по 100 мл**

Позволяет легко отмерять необходимые количества продуктов, добавляемых в ходе приготовления.

### ■ **Силиконовая уплотняющая прокладка**

Специально разработанная форма прокладки позволяет свести к минимуму зазор между стеклянным сосудом и цоколем.

### ■ **Резиновый привод**

Обеспечивает бесшумность и долговечность работы прибора.

### ■ **Панель тактильного управления**

Специально разработанная форма панели обеспечивает простоту ее применения и безопасность при чистке.

### ■ **Электронная система выбора режима**

Обеспечивает высокое качество работы прибора за счет:

- скорости, которая может адаптироваться к приготовлению как самых нежных, так и самых трудоемких блюд. Скорость автоматически изменяется в

зависимости от порции продуктов даже при сбоях электропитания.

- возможности автоматической работы в прерывистом режиме «Auto Pulse» для различных функций прибора. Включив, при необходимости, функцию «Pulse», вы можете быть уверены, что на дне сосуда не останется не смолотых или не смешанных продуктов.
- возможности плавного включения в работу «Soft start», что позволяет, при работе в определенных режимах, избежать разбрызгивания смеси.

### ■ **6 функциональных клавиш - «рецептов»**

Предназначены для приготовления практически всех блюд обычного ассортимента.

### ■ **Клавиша работы в прерывистом режиме «Pulse»**

В сочетании с одной из функциональных клавиш обеспечивает прерывистую, «пульсирующую» работу прибора, что позволяет контролировать качество приготовления.

### ■ **Клавиша «Auto Ice»**

Позволяет быстро и эффективно наколоть лед без добавления воды.

### ■ **Соковыжималка (в зависимости от модели)**

Вы можете выжать свежий сок из овощей и фруктов прямо в стакан.

Объем резервуара для сбора пульпы позволяет, например, получить сок из 1 кг моркови.

### ■ **Мощный двигатель**

Обеспечивает прекрасный результат при приготовлении самых трудоемких блюд.

### ■ **Корпус прибора**

Форма корпуса обеспечивает прекрасную устойчивость прибора и позволяет избежать перемещения прибора во время работы, вызываемого вибрацией.

### ■ **Наматыватель шнура питания**

Служит для регулировки необходимой длины шнура питания в целях безопасности и для того, чтобы не загромождать рабочий стол.

## Содержание

### Супы

СУП-ПЮРЕ «ХАЛЛОУИН»  
КРЕМ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ ПО-ФРАНКФУРТСКИ  
ГАСПАЧЧО ПО-АНДАЛУЗСКИ

### Соусы

МЕКСИКАНСКИЙ СОУС  
СОУС «ЭЛЬ ПЕСТО»  
НОВООРЛЕАНСКИЙ СОУС

### Закуски

«ГУАКАМОЛЬ»  
СЫРНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ  
«А ЛЯ БАВАРУАЗ»  
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ЛИВАНСКИ  
ГУМОС ПО-ТУРЕЦКИ  
ФЛАН С РОКФОРМ

### Овощные блюда

МЮНХЕНСКИЕ ГАЛЕТЫ  
ЭНДИВИЙ С СЫРОМ

### Десерт

ФЛАН ИЗ КОТ-Д'ИВУАР  
НОРМАНДСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ  
ФЛАН ПО-АНТИЛЬСКИ  
ПИРОГ С СЫРОМ «НЬЮ-ДЖЕРСИ»  
ОЛАДЬИ ПО-КВЕБЕКСКИ  
БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ

### Напитки

ПЕРУАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ  
КОКТЕЙЛЬ «НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ»  
АЙСБЕРГ  
КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ В ТОРОНТО»  
КОКТЕЙЛЬ «ВУСТЕРШИР»

## Супы

### СУП-ПЮРЕ «ХАЛЛОУИН»

На 6-8 человек

1,5 кг тыквы  
3 маленьких картофелины  
(приблизительно 300 г)  
4 столовых ложки густой сметаны  
1 л бульона из птицы  
(например, из бульонных кубиков)  
мускатный орех, соль и перец

Очистите тыкву и картофель. Порежьте их кубиками, поместите в большую кастрюлю, добавив немного масла или жира и обжарьте в течение 5 минут.

Влейте туда же куриный бульон, посолите, поперчите и варите до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

Залейте суп в сосуд блендера и включите его в работу в режиме . Выполните операцию несколько раз.

Перед подачей на стол добавьте сметану и мускатный орех.

### КРЕМ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ ПО-ФРАНКФУРТСКИ

На 6-8 человек

300 г чечевицы  
1 морковь  
2 луковицы  
1 долька чеснока  
50 г сливочного масла  
1 пучок зелени  
мелко нарезанная петрушка  
1,5 л воды  
соль, перец

Очистите и нарежьте кружками морковь и лук.

Варите чечевицу вместе с морковью, луком, чесноком и зеленью в 1,5 л соленой воды до тех пор, пока чечевица не станет мягкой (15 минут в скороварке, 45 минут в обычной кастрюле).

Поместите вареные овощи и отвар в стеклянный сосуд (выполните операцию в 2 приема, чтобы объем смеси не превышал 1,5 л) и включите прибор в работу в режиме  до получения желаемой консистенции.

Перелейте смесь в супницу. Добавьте масло и мелко нарезанную петрушку и подавайте на стол.

**ГАСПАЧЧО ПО-АНДАЛУЗСКИ**

1 кг спелых помидоров  
 1/2 огурца  
 1/2 зеленого перца  
 1 маленькая сладкая луковица  
 2 дольки чеснока  
 20 г черствого белого хлеба или сухарей  
 1 чайная ложка винного уксуса  
 2 столовых ложки оливкового масла  
 сок 1/2 лимона  
 соль, перец, табаско  
 1/2 л воды или бульона

Снимите с помидоров кожицу и удалите зерна. Очистите огурец, лук и дольки чеснока. Нарезьте перец и удалите зерна.

Поместите все ингредиенты в сосуд (выполняйте операцию в два приема), закройте крышку и включите прибор в работу в режиме  на 1 минуту.

Перед подачей на стол охладить.

**Соусы****МЕКСИКАНСКИЙ СОУС**

1 упаковка томатного сока 400 г  
 1/4 желтого перца  
 1/2 маленькой луковицы  
 2 веточки петрушки  
 1 столовая ложка уксуса на основе сидра  
 1/2 чайной ложки острого соуса (например, табаско)  
 1/4 чайной ложки молотого кориандра

Поместите все ингредиенты в сосуд. Закройте крышкой. Включите прибор в работу в режиме  в сочетании с функцией работы в прерывистом режиме до получения желаемой консистенции. Если вы хотите получить соус совершенно однородного состава, повторите операцию несколько раз.

Подавать вместе с чипсами «тортила» или ломтиками огурца.

Этот соус можно подавать в горячем и холодном виде, к макаронам, мясу или жареной птице.

**СОУС «ЭЛЬ ПЕСТО»**

500 г творога или 4 баночки йогурта  
 3 столовых ложки лимонного сока  
 3 столовых ложки оливкового масла  
 2 столовых ложки с верхом мелко нарезанного свежего базилика  
 1 маленький пучок петрушки  
 4 дольки чеснока  
 соль, перец, кайенский перец или табаско

Смелите петрушку и чеснок в режиме . Добавьте в сосуд остальные ингредиенты (кайенский перец или табаско добавляйте очень осторожно), закройте крышкой и смешивайте в режиме  до получения однородного соуса.

Подавать к холодным рыбным паштетам.

**НОВООРЛЕАНСКИЙ СОУС**

2 баночки натурального йогурта или 250 г творога  
 1 столовая ложка кетчупа  
 1 щепотка кайенского перца  
 1/2 лимона  
 1 очень спелый авокадо среднего размера  
 1 чайная ложка горчицы  
 1 пучок лука-резанца  
 соль и перец

Выдавите сок из лимона. Расплющите лук-резанец.

Поместите в сосуд все ингредиенты.

Разрежьте авокадо на две половинки, удалите косточку, выньте мякоть чайной ложкой и поместите в сосуд. Закройте крышкой. Смешивайте в режиме  а затем в режиме  до получения однородного соуса.

Подается к холодному мясу (телятине, свинине, курице, индейке).

## Закуски

### «ГУАКАМОЛЬ»

На 4 человека

1 маленькая луковица  
1 помидор  
2 больших авокадо  
3 столовых ложки лимонного сока  
1 столовая ложка свежего кориандра  
соль, стручковый перец по вкусу

Очистите луковицу и нарежьте на куски.

Поместите ее в сосуд, закройте крышкой и смелите в течение нескольких секунд в режиме  до получения фарша крупного помола.

Очистите помидор от кожицы, удалите зерна и нарежьте на куски.

Добавьте помидор к луковому фаршу.

Разрежьте авокадо на две половинки, удалите косточки, выньте мякоть чайной ложкой и поместите в стеклянный сосуд. Добавьте лимонный сок, соль и стручковый перец. Закройте крышкой и включите прибор в работу в режиме  до тех пор, пока авокадо не будет смолот (приблизительно 10 секунд). Продолжая работать в том же режиме, постепенно добавляйте остальные части авокадо через центральное отверстие в крышке.

Когда все ингредиенты смешаются, перейдите на несколько секунд в режим  для получения однородной смеси.

Подавать с крекерами, треугольными чипсами «тортила» или свежими овощами, к аперитиву или в качестве закуски.

### СЫРНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ «А ЛЯ БАВАРУАЗ»

2 головки лука-шалота или 2 маленьких луковицы  
250 г творога с 0% жирности  
250 г густой сметаны  
1/2 чайной ложки соли  
1 чайная ложка мелко нарезанной свежей или сухой петрушки  
1 чайная ложка молотого аниса, свежего или сухого

Очистите лук шалот или маленькие луковицы, разрежьте их на четвертинки и поместите в сосуд. Закройте крышкой и включите прибор в работу в режиме 

на несколько секунд, чтобы получить фарш грубого помола.

Добавьте в сосуд остальные ингредиенты, закройте крышкой и включите прибор в работу в режиме  а затем в режиме  до получения однородной смеси (приблизительно 30 с).

Переложите в большую миску и поместите в холодильник на 30 минут перед подачей на стол. Подавайте с черным хлебом и молодым горячим картофелем.

### БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ЛИВАНСКИ

На 4-6 человек

2 больших баклажана  
(приблизительно 800 г)  
1 долька чеснока  
1 большой помидор, очищенный от кожицы и косточек  
1 маленькая луковица  
4 столовых ложки оливкового масла  
2 столовых ложки лимонного сока

Наколите кожицу баклажанов. Разрежьте их пополам. Положите их кожицей вверх на противень, смазанный маслом, и поставьте их на 30 минут в духовку (Терм.б/180°C). Когда они испекутся, очистите их от кожицы.

Очистите дольку чеснока, положите половину печеных баклажанов и все остальные ингредиенты в сосуд. Закройте крышкой.

Включите прибор в работу в режиме  постепенно добавляя через отверстие в центре крышки остальные баклажаны, порезанные на кусочки.

Подавать на стол холодными, украсив листочками мяты или мелко нарезанной петрушкой, в качестве холодной закуски. К баклажанам можно подать гренки, натертые чесноком.

Варианты приготовления:

■ **БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ТУРЕЦКИ**  
замените помидор двумя стручками сладкого зеленого стручкового перца

■ **БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ГРЕЧЕСКИ**  
к баклажанной икре по-турецки добавьте 1 или 2 баночки овечьего йогурта, чтобы смягчить вкус.

### ГУМОС ПО-ТУРЕЦКИ

На 6 человек

70 мл лимонного сока  
4 дольки чеснока  
1 пучок петрушки  
4 столовых ложки оливкового масла  
50 мл воды  
400 г вареного турецкого гороха нут  
несколько щепоток красного молотого стручкового перца  
соль, перец

Поместите продукты в сосуд, закройте его крышкой и включите прибор в работу в режиме  до полного смешивания всех ингредиентов. Затем перейдите в режим  для получения однородной смеси.

подавайте в качестве закуски. Перед подачей на стол сбрызните оливковым маслом. Подавайте с редисом, зеленым луком и репой с уксусом и гренками из серого хлеба.

### ФЛАН С РОКФОР

На 8 человек

1/2 л молока  
170 г сыра «рокфор»  
4 яйца  
30 г муки  
10 г сливочного масла  
соль, перец  
8 формочек из пирекса

Поместите в сосуд молоко, нарезанный кусочками рокфор, яйца и муку. Закройте крышкой. Смешивайте в режиме  до получения однородного крема. Посолите и поперчите.

Смажьте маслом формочки.

Разложите полученный крем в смазанные маслом формочки.

Поставьте в печь на 40 минут при температуре 190°C.

Флан можно подавать горячим: переверните формочки, выложите флан на тарелки и полейте флан томатным соусом или соусом бешамель, приготовленным из 70 г муки, 70 г сливочного масла, 100 г сыра рокфор и 1/2 л молока (посолить и поперчить).

Флан можно подавать и холодным: переверните формочки, выложите флан на тарелки, уложите вокруг него кресс-салат или листья мяты и украсьте грецкими орехами.

Рокфор можно заменить любым другим плесневым сыром по вашему выбору.

В тесто можно добавить 50 г дробленого грецкого ореха.

## Овощные блюда

### МЮНХЕНСКИЕ ГАЛЕТЫ

750 г картофеля  
1 луковица (приблизительно 50 г)  
2 яйца  
соль и мускатный орех

Очистите и вымойте картофель и нарежьте каждую картофелину на 8 частей.

Очистите лук и нарежьте луковицу на 4 части.

Поместите лук в сосуд, закройте крышкой и включите прибор в работу в режиме  на несколько секунд.

Добавьте яйца, четвертую часть картофеля, соль и щепотку тертого мускатного ореха. Закройте крышкой и задайте режим .

Когда весь картофель будет смолот, не останавливая блендер, снимите центральную пробку и постепенно добавляйте остальную картофель. После получения однородной смеси выключите прибор.

Испеките в форме для галет или на горячей сковороде, добавив немного растительного масла. Подавать горячими с яблочным пюре.

### ЭНДИВИЙ С СЫРОМ

750 г эндивия  
100 г сыра «гауда»  
125 мл сливок  
2 яйца  
40 г грецкого ореха  
2 столовых ложки панировочных сухарей  
соль, перец и мацис

Вымойте эндивий и сварите его на пару. Отставьте в сторону.

Порежьте сыр крупными кубиками. Поместите кубики в сосуд вместе с грецким орехом, закройте крышкой и крупно смелите в режиме .

Добавьте остальные ингредиенты (кроме эндивия), закройте сосуд крышкой и включите прибор в работу в режиме  до получения однородной смеси.

Разложите эндивий на противень, залейте соусом и запекайте в духовке при температуре 220°C в течение 20-25 минут.

## Десерты

### ФЛАН ИЗ КОТ-Д'ИВУАР

На 8 человек

4 банана

100 г сахара

1/2 л молока

4 яйца

30 г муки

8 формочек из пирекса

Очистите бананы от кожуры.

Поместите в сосуд сахар, молоко, яйца, муку и бананы.

Закройте сосуд крышкой. Смешивайте в режиме  до получения однородной массы (15-20 с).

Разложите тесто в смазанные маслом формочки и поставьте в микроволновую печь при мощности микроволнового излучения 170 Вт на 18 минут.

Вместо бананов можно взять 300 г пюре из ревеня или абрикосов и т. п.

Флан можно испечь и в духовке при температуре 170°C в течение 45 минут. В этом случае вместо формочек используйте формы для булочек бриошь.

### НОРМАНДСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

На 6-8 человек

300 г яблок

150 г муки

150 г сахара

3 яйца

200 мл жидких сливок

50 мл молока

форма диаметром 20 см

Смажьте маслом форму плоскую круглую диаметром 20 см и разложите на дне фрукты.

Налейте в сосуд жидкие ингредиенты, затем добавьте твердые и смешивайте их в режиме  в течение 30 секунд.

Залейте тесто в форму и запекайте в средне-нагретой духовке (Терм.6/180°C) в течение 30 минут.

Вместо яблок можно взять груши, вишню, сливы, абрикосы, виноград и т. д.

### ФЛАН ПО-АНТИЛЬСКИ

На 6-8 человек

100 г сахарной пудры для карамели

1 1/2 пакета молока, т. е. 600 мл

1 банка сгущенного молока с сахаром,

т. е. 400 г

3 яйца

80-100 г тертого кокосового ореха

Плоская круглая форма для пирога

Приготовьте карамель из 100 г сахарной пудры и воды и покройте ею форму. Оставьте форму остывать.

Поместите все остальные ингредиенты в сосуд, закройте крышкой и смешивайте в режиме  в течение 20-30 секунд.

Положите тесто в форму и запекайте в духовке при температуре 190°C в течение 30-40 минут.

### ПИРОГ С СЫРОМ «НЬЮ-ДЖЕРСИ»

На 8-12 человек

4 больших яйца

200 мл жидких сливок

500 г мягкого сыра

60 г сливочного масла

1,5 чайных ложки ванили

30 г кукурузной муки

2 столовых ложки лимонного сока

1 прямоугольная форма 25 x 18 см

Предварительно прогрейте духовку при температуре 150°C. Смажьте маслом форму.

Поместите все ингредиенты в стеклянный сосуд, в первую очередь яйца, жидкие сливки и сыр.

Закройте крышкой и смешивайте в режиме  до получения однородной массы.

Переложите тесто в форму и запекайте в течение приблизительно 50 минут, пока пирог не приобретет твердой золотистой корочки.

Подавать охлажденным.

### ОЛАДЫ ПО-КВЕБЕКСКИ

Приблизительно 15 штук

3 больших яйца

1/2 л йогурта или ферментированного молока

1 столовая ложка растопленного масла

300 г муки

1 чайная ложка столовой соды

или химических дрожжей

1 столовая ложка сахарной пудры

1 столовая ложка проросших зерен

1/2 чайной ложки соли

Поместите все ингредиенты в сосуд для смешивания. В последнюю очередь добавляйте муку. Рекомендуется не закладывать в сосуд всю муку сразу, а добавлять ее постепенно через отверстие в крышке.

Закройте крышкой и смешивайте в режиме  до получения однородного теста (30-45 секунд). В процессе замешивания теста можно останавливать прибор, чтобы снять муку, прилипшую к краям сосуда.

Положите тесто на час в холодильник.

Прогрейте сковороду для блинов или оладий, смажьте ее каплей растительного масла. Раскладывайте тесто разливательной ложкой.

подавайте оладьи с кленовым сиропом.

### БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ

10-12 штук

3 яйца

1/4 л молока

150 г сахара

125 г сливочного масла

250 г муки

1 пакет натуральных обезвоженных дрожжей

Растопите масло так, чтобы оно не закипело. В отдельной посуде смешайте муку с дрожжами.

Поместите жидкие ингредиенты и часть муки в сосуд. Закройте крышкой и включите прибор в работу в режиме . В ходе работы добавляйте оставшуюся муку через отверстие в крышке.

Дайте готовому тесту постоять 1/2 часа.

Для приготовления вафель используйте электровафельницу или противень. Не кладите слишком много теста, так как оно поднимается в ходе приготовления.

Вафли можно подавать с медом, сахарной пудрой, кленовым сиропом, вареньем, растопленным шоколадом или сбитыми сливками.

## Напитки

### ПЕРУАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

На 4 человека

1/2 л холодного молока

6 чайных ложек растворимого кофе

3-4 чайных ложки какао в порошке

8 чайных ложек сахарной пудры

6 кубиков льда

Поместите все ингредиенты в сосуд, закройте крышкой и сбивайте коктейль в режиме  в течение 45 секунд.

подавайте на стол в бокалах для сока с соломинкой, припудрив молотой корицей.

### КОКТЕЙЛЬ «НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ»

На 4 человека

1 киви

2 манго

1/2 л апельсинового сока

2 столовых ложки лимонного сока

1 столовая ложка сахара

8 кубиков льда

Очистите фрукты и нарежьте их кубиками. Поместите все ингредиенты в сосуд, закройте крышкой и смешивайте в режиме  в течение 30 секунд.

подавайте на стол, украсив кружочками киви и апельсина, наколотыми на деревянную палочку.

### АЙСБЕРГ

На 4 человека

2 апельсина

1 грейпфрут

250 мл сгущенного молока без сахара

или 2 «болгарских» йогурта (250 мл)

40 г сахара

6 кубиков льда

Очистите и порежьте кусочками апельсины и грейпфрут. Выжмите из них сок с помощью соковыжималки.

Налейте полученный сок в сосуд. Добавьте остальные ингредиенты, закройте крышкой и включите прибор в работу в режиме  на 1 минуту.

подавайте на стол, украсив кружочками апельсина.

### КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ В ТОРОНТО»

На 4 человека

120 мл кленового сиропа (или жидкого меда)

100 мл свежего сока зеленого лимона

120 мл свежего апельсинового сока

120 мл яблочного сока

8-10 кубиков льда

Поместите все ингредиенты в сосуд. Закройте крышкой. Смешивайте в режиме  в течение 30-40 секунд.

подавайте в бокалах в форме тюльпана, украсив корочкой апельсина, наколотой на палочку вместе с засахаренной вишней.

### КОКТЕЙЛЬ «ВУСТЕРШИР»

На 4 человека

600 мл томатного сока

100 г очищенного огурца

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка вустерширского соуса

1 щепотка соли

немного черного перца

8-10 кубиков льда

Поместите все ингредиенты в сосуд. Закройте крышкой. Смешивайте в режиме  в течение 30-45 секунд.

Смочите края бокалов яичным белком, опустите край стакана в блюдо со смесью тонкой соли и перца и поверните его, чтобы создать впечатление изморози.

Налейте полученную смесь в бокалы. Украсьте кусочками огурца, надетыми на край бокала.

## Официальная информация об изделии

Наименование изделия	Блендер
Страна-изготовитель	Указана на упаковке
Фирма-изготовитель	Крупс, подразделение Мулинекс С. А.
Юридический адрес изготовителя	2, рю де л'Индустри, 14123, Кормель-ле-Рояль, Франция

Основное назначение изделия	Электробытовое изделие исключительно для личных (бытовых) нужд. Полное функциональное назначение вашего изделия определено в технической документации, приложенной к изделию (см. инструкцию по эксплуатации)
Стандарты, обязательным требованиям которых изделие должно соответствовать в России	ГОСТ Р МЭК 335-2-14-96 ГОСТ 23511-79
Информация о сертификации	Указана на упаковке

### О сроке службы изделий Крупс и Мулинекс

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 07 февраля 1992 года «О защите прав потребителей» в редакции, принятой законом РФ № 2 ФЗ от 8 января 1996 года «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», срок службы на изделия марок «Мулинекс» и «КРУПС» устанавливается изготовителем равным:

Наименование изделия	Микроволновые печи	Кухонные комбайны, электрические печи, пылесосы	Вся другая электробытовая техника
Срок службы	7 лет	5 лет	3 года

с даты продажи не бывшего в эксплуатации изделия продавцом потребителю или с даты изготовления изделия, если дату продажи установить невозможно.

«Мулинекс С. А.» уделяет большое внимание качеству выпускаемой продукции. При использовании ее для личных (бытовых) нужд и при соблюдении правил ее эксплуатации, указанных в инструкции, срок службы продукции может значительно превысить официальный срок службы, установленный в соответствии с действующим законодательством о правах потребителей.

