

Описание

- A Крышка/воронка**
- B Блок центрифуги**
- V1 толкатель
- V2 крышка
- V3 устройство для подачи продуктов
- V4 фильтр-терка
- V5 сосуд для сбора сока
- V6 “носик” для слива сока
- C Сосуд для сбора мякоти**
- S1 крышка сосуда для сбора мякоти
- D Градуированный сосуд для сока**
- E Подставка для сосуда с соком**
- F Блок двигателя**
- G Тумблер включения/выключения (1/0)**
- H Регулятор скорости от 1 до 4 с позицией “Easy Clean” (облегченная очистка) (в зависимости от модели).**
- I Устройство для сматывания сетевого шнура**
- J Гибкая щетка**

Технические характеристики

- Емкость сосуда для сбора мякоти - от 0,75 до 1 л в зависимости от вида обрабатываемого продукта
- Емкость сосуда для сбора сока - 0,9 л.

Советы по безопасной эксплуатации

- Всегда храните прибор в недоступном для детей месте.
- Этот прибор предназначен для работы только в домашних условиях.
- Убедитесь в том, напряжение, на которое рассчитан прибор, соответствует вашему сетевому напряжению.

Всякое неправильное включение аннулирует действие гарантии.

- После использования прибора или при его чистке обязательно отключайте устройство от сети.
- Если поврежден сетевой шнур прибора, то его замену следует производить

только в центрах технического обслуживания изделий фирмы “Moulinex”, так как при этом необходимо специальное оборудование.

- Никогда не помещайте блок двигателя в воду или под водяную струю.
- Никогда не разбирайте центрифугу, когда электродвигатель работает.
- Для подачи продуктов пользуйтесь только устройством для их подачи и толкателем (**B1**); никогда не пытайтесь выполнить это пальцами или каким-либо другим предметом.

Защитное устройство: Прибор снабжен устройством для защиты, не позволяющим включить его в работу, пока блок центрифуги (**B**) не зафиксирован и если сосуд для сбора мякоти (**C**) не установлен на место.

Перед первым включением

- Снимите крышку (**B2**) (см. раздел “разборка”) и извлеките защитную прокладку из картона, находящуюся внутри.
- Вымойте, сполосните и высушите все детали, находящиеся в контакте с продуктами: крышку/воронку (**A**), блок центрифуги (**B**), сосуд для сбора мякоти (**C**), сосуд для сбора сока (**D**).

Для более быстрого освоения вашего прибора следуйте изложенным ниже рекомендациям по сборке и разборке блока центрифуги (**B**).

- Разборка

Ваш прибор должен быть отключен от сети.

- Извлеките толкатель (**B1**) и снимите крышку (**A**).

- ① Возьмитесь за устройство для подачи продуктов (**B3**) и поворачивайте его по направлению вращения часовой стрелки до упора.
- ② Потяните его вверх для того, чтобы снять блок центрифуги (**B**) как единое целое.
- ③ Поверните крышку (**B2**), прикладывая усилие к устройству для подачи продуктов, по направлению против вращения часовой стрелки и отделите крышку от сосуда для сбора сока (**B5**); снимите фильтр-терку (**B4**).

- Сборка

- ⑤ - Установите на блоке двигателя (F) сосуд для сбора сока (B5), фильтр-терку (B4) и крышку (B2).
- ⑥ - Возьмитесь за устройство для подачи продуктов (B3) и поверните его по направлению против часовой стрелки до упора.

- Установите крышку/воронку (A).

Замечание: Для работы центрифуги крышка (A) не обязательна.

Теперь вы можете использовать прибор в работе.

Включение в работу

- Включите аппарат в сеть.
- Убедитесь, что сосуды для сбора мякоти (C) и для сбора сока (D) правильно установлены на свои места, а крышка (C1) плотно закрыта.
- Зафиксируйте блок центрифуги (B), поворачивая его по направлению против движения часовой стрелки до упора и установите крышку (A).
- Для включения в работу переведите сетевой тумблер (G) прибора в позицию (I).
- Поместите в устройство для подачи продуктов (B3) фрукты или овощи и подавайте их в прибор с помощью толкателя (B1).
- Когда сосуд для сбора сока (D) наполнится, остановите центрифугу и опорожните его. Никогда не превышайте уровень "максимум", указанный на сосуде.
- ⑦ - Для установки сосуда на место, поставьте его на подставку (E) и заставьте его скользить по направлению к двигателю (F).
- Если сосуд для сбора мякоти (C) заполнился, остановите центрифугу и опорожните его.
- **В случае кашицеобразной мякоти** не допускайте превышения уровня на сосуде, соответствующего отметке максимум.
- **В случае более твердых отходов** вы можете использовать весь рабочий объем сосуда.
- ⑧ - Для установки сосуда на место вставьте крючки в соответствующие две щели на блоке двигателя (F) и зафиксируйте.

Замечание:

- Фрукты и овощи вводятся в прибор при работающем двигателе и их можно добавлять в процессе работы непрерывным образом.
- ⑨ - **Установка специальной воронки** для "мелких" фруктов: для облегчения подачи фруктов небольших размеров (смородина и др..) переверните крышку (A) и установите ее на устройстве для подачи продуктов (B3).

- Электронный регулятор скорости вращения (H) (в зависимости от модели)

Для получения сока наивысшего качества при максимальном выходе выбирайте, пользуясь приведенной ниже таблицей, соответствующую скорость вращения в зависимости от вида фруктов и овощей:

	Скорость
Дыня, арбуз	1
Огурцы, киви	2
Сладкий перец, помидоры, груша, персики, лук, апельсины, лимоны	3
Ананасы, морковь, яблоки, клубника, сельдерей, виноград	4

Для обработки не указанных в этой таблице фруктов или овощей и для получения наилучших результатов используйте скорости 3 или 4.

Практические рекомендации

- Фрукты и овощи перед обработкой мойте и приготавливайте:
 - снимайте кожицу с апельсинов, лимонов, грейпфрутов, дыни (без косточек), ананасов (без сердцевины), огурцов..
 - удаляйте косточки из персиков, слив, абрикосов..
 - при необходимости фрукты и овощи нарезаются на куски.
 - Для получения максимального выхода сока вводите толкатель (B1) плавно и прочищайте фильтр-терку (B4) после обработки каждых 0,5 кг помидор или винограда.
- Из ряда фруктов и овощей извлечь сок не удастся: таковы бананы, авокадо, баклажаны, инжир...
- Натуральные соки рекомендуется использовать сразу после их

приготовления. В этом случае они характеризуются наилучшим вкусом и ароматом и в них сохраняются все витамины. Если необходимо сохранить сок в течение нескольких часов, рекомендуется добавлять в него сок лимона.

Очистка

- Отключите прибор от сети.
- Дождитесь момента, когда фильтр-терка (**B4**) полностью остановится и только теперь приступайте с демонтажу блока центрифуги (**B**) (см. раздел “разборка”).
- Снимите сосуды для сбора мякоти (**C**) и для сбора сока (**D**) и опорожните их.
- **Никогда** не промывайте блок двигателя (**F**) под струей воды. Протирайте его влажной материей.
- Все детали промывайте в горячей воде с добавкой средства для мытья посуды. Все детали можно мыть в посудомоечной машине.
- Если пластмассовые детали в процессе работы от продуктов окрасились, используйте для их очистки пищевое масло.
- Перед мойкой фильтра-терки (**B4**) для удаления остатков мякоти прочищайте его с помощью гибкой щетки (**J**).
- С помощью этой же щетки прочищайте внутреннюю часть “носика” сосуда сбора для сока (**B6**).
- Высушите все детали и соберите прибор.
- **Позиция “Easy Clean” (в зависимости от модели)**
Позиция “Easy Clean” позволяет промывать фильтр-терку (**B4**) и “носик” для наливания сока (**B6**), а также удалять остатки мякоти без демонтажа блока центрифуги (**B**) либо по окончании работы, либо в процессе работы (смена обрабатываемых продуктов). Эта функция не исключает очистку деталей по окончании использования центрифуги.
- Установите регулятор скорости вращения (**H**) в позицию “Easy Clean”.
- Включите центрифугу в работу.
- Постепенно вливайте в центрифугу воду через устройство для подачи продуктов

(**B3**), но не превышайте максимальный уровень в сосудах (**C** и **D**).

- Перед дальнейшим использованием центрифуги удалите из сосудов воду.

Уход

Фильтр-терка (**B4**) является легко повреждаемым устройством. **Для того, чтобы ее не повредить обращайтесь с ней осторожно.**

Для того, чтобы не повредить фильтр-терку, заменяйте его при первых признаках износа или повреждения. Эту деталь вы можете найти в центрах по обслуживанию изделий фирмы “Moulinex” (см. сервисную книжку фирмы) При ежедневном использовании прибора рассчитывайте на необходимость замены фильтра-терки в среднем раз в 2 года.

Рецепты

Ниже в качестве примера приводится ряд рецептов при использовании центрифуги “Frutelia”.

Для приборов с электронным регулятором скорости вращения используйте рекомендуемую скорость. Эта скорость учитывает ряд рабочих условий и позволяет получить наилучшие результаты при выполнении предлагаемых рецептов.

ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

- “Оттенок персика”

Для получения 1 большого стакана коктейля поместите в центрифугу:

6 промытых ягод земляники без “хвостиков”, 4 абрикоса без косточек, два небольших персика (без косточек).

В полученный сок добавьте льда и по вкусу сахара, меда или кленового сиропа.
. Скорость 4

- “Золотая осень”

Для получения 1 большого стакана коктейля поместите в центрифугу:

1 красное или зеленое яблоко, разрезанное на 4 дольки, 1 грушу средней величины (150 г), разрезанную на 4 части, 1/4 очищенного грейпфрута.

В полученный сок добавьте лед и сразу пейте.

. Скорость 3

- “Дыня с черной смородиной”

Для получения 1 большого стакана коктейля поместите в центрифугу:

200 г мякоти дыни, 2 столовые ложки смородины без веточек.

К полученному соку добавьте лед и, при желании, 1 или 2 чайные ложки сахарного сиропа.

. Скорость 1

Овощные коктейли

- “Заход солнца”

Для получения 1 большого стакана коктейля поместите в центрифугу:

веточку сельдерея с листьями, 1 мытую и очищенную морковь, 250 г помидоров, разрезанных на 4 части.

К полученному соку добавьте лед, ломтик лимона и при желании - несколько капель соуса “tabasco”

. Скорость 4

- Томатный коктейль

Для получения 1 большого стакана коктейля поместите в центрифугу:

веточку сельдерея с листьями, 2 веточки петрушки, 6 веточек кресс-салата, 2 листка шпината, 3 листка салата-латука, небольшую отваренную и порезанную на куски красную свеклу, 1 мытую и очищенную морковь, 200 г помидоров, разрезанных на 4 части.

В полученный сок добавьте лед и при желании - ломтик лимона, несколько капель соуса “tabasco” и 2 щепотки сушеного сельдерея.

. Скорость 4

Коктейли для детей

- Клубника с молоком

На 6 стаканов:

500 г промытой и очищенной клубники, 6 столовых ложек манной крупы с сахаром, 1 литр охлажденного молока.

Обработайте клубнику в центрифуге. К полученному соку добавьте сахар и размешивайте, пока он не растворится. Разлейте смесь с сахаром в 6 стаканов и добавьте охлажденное молоко.

Клубнику можно заменить на малину или лесную землянику.

. Скорость 4

- Детское пюре из персиков

На 6 стаканов:

6 светлых и 6 желтых персиков, 6 столовых ложек кленового сиропа, 12 кубиков льда.

Промойте персики, разрежьте их на 8 частей и удалите косточки. Обработайте их с помощью центрифуги. В каждый из стаканов налейте по столовой ложке кленового сиропа и добавьте полученный сок. Перемешайте, добавьте лед и сразу подавайте на стол.

. Скорость 3

Фруктовые коктейли с алкоголем

(Помните, что избыток алкоголя вреден для здоровья).

- “Мимоза”

На одно лицо:

200 г очищенных апельсинов, 100 мл охлажденного шампанского.

Обработайте разрезанные на кусочки апельсины с помощью центрифуги с тем, чтобы получить 100 мл сока. Разлейте шампанское по бокалам и добавьте апельсиновый сок.

Осторожно перемешайте и сразу подавайте на стол.

Апельсины можно заменить на мандарины или персики.

. Скорость 3

- Пунш “киви”

На 6 персон:

500 г плодов киви, 1/2 лимона, 4 столовые ложки сиропа сахарного тростника, 300 мл белого рома, лед.

Обработайте 500 г плодов киви с помощью центрифуги с тем, чтобы получить 400 мл сока. Затем поместите в прибор половину лимона с тем, чтобы получилось 2 чайные ложки лимонного сока. Смешайте в сосуде сок киви, сок лимона, сироп сахарного тростника и белый ром. Перед тем как сервировать, поместите смесь на час в холодильник. Подавайте в стаканах со льдом.

. Скорость 2

Овощные супы

- Холодный суп с йогуртом

На 4 персоны:

500 г помидоров, 750 г моркови, 2 веточки сельдерея с листочками, 1 необработанный лимон, 1 небольшая

луковица, 1 долька чеснока, 2 йогурта, соль и перец.

Вымойте овощи и порежьте их на куски. Очистите половину лимона и нарежьте его на кубики. Очистите лук и чеснок и порежьте их.

Поместите в центрифугу в следующем порядке: помидоры, морковь, сельдерей, лимон, лук, чеснок.

Полученный сок перелейте в салатницу и добавьте туда соль и йогурт, предварительно размешанный с помощью вилки. Все тщательно перемешайте. Перед подачей на стол охладите и добавьте перец.

. Скорость 4

- Овощной суп "Гаспачо"

На 4 персоны:

750 г помидоров, 1 сладкий перец (зеленый или красный) 200 г, 1 небольшой огурец 300 г, веточка сельдерея с листочками, 1 небольшая луковица 50 г, 1 долька чеснока, 1/2 необработанного лимона, 1/2 столовой ложки винного уксуса, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г панировочных сухарей, соус "tabasco", соль и перец.

Поместить в сосуд панировочные сухари. Вымыть помидоры, перец (извлечь из него семечки и перегородки), сельдерей и нарезать их на кусочки. Нарезать огурец дольками толщиной примерно в 1 см, предварительно его вымыть. Очистить и нарезать лук и чеснок. Отрезать пол-лимона и нарезать его кубиками.

Поместить в центрифугу и обработать овощи в следующем порядке: помидоры, сельдерей, огурец, перец, чеснок, лук, лимон.

Налейте овощной сок в сосуд с сухарями. Перемешайте. Добавьте соль, уксус и соус "tabasco" и снова перемешайте. Поместите в холодильник по крайней мере на 3 часа. Перед подачей на стол добавьте масло и поперчите.

. Скорость 3

ДЕСЕРТЫ

- Мороженое из яблок или груш

На 4 персоны:

750 г яблок или груш, 500 мл сока лимона, 60 г сахарного песка.

Перемешать сок лимона и яблок, полученный с помощью центрифуги. При

этом яблоки или груши при обработке нарезаются на куски разной величины, чтобы максимально сохранить аромат фруктов.

Растворить в соке сахарный песок, перемешивая смесь с помощью лопатки. Перелить смесь в сосуд из нержавеющей стали и поместить в морозильник.

Когда смесь замерзнет, извлечь ее из холодильника и размельчить с помощью вилки так, чтобы получить замороженные фрукты в гранулах.

Подавать в стаканах или чашках. В фрукты можно добавить для запаха ваниль или немного имбиря.

. Скорость 4.

- Земляничный шербет

На 4 персоны:

750 г промытой и очищенной земляники, 1/2 лимона, 125 г сахара, 100 мл воды.

Налить воду в небольшую кастрюльку и добавить сахар.

Вскипятить сироп в течение 1 мин, снять с огня и охладить.

Обработать с помощью центрифуги ягоды и лимон и влить полученный сок в сироп. Перемешать. Перелить смесь в шербетницу и заморозить. При отсутствии шербетницы можно воспользоваться сосудом из нержавеющей стали и в процессе замораживания перемешивать смесь с помощью вилки.

. Скорость 4

- Пюре из малины

Для 4 или 6 персон:

600 г промытой и очищенной малины, 125 г сахара.

Обработать 600 г малины с помощью центрифуги и получить 300 мл сока.

Перелить сок с сахаром в горшочек из глины. Размешивать до тех пор, пока не растворится сахар. Поместить смесь в холодильник. Эта смесь может храниться в течение 24 часов.

. Скорость 4

- Желе из абрикосов

На большой сосуд:

400 г абрикосов, 200 г сахара для приготовления конфитюра.

Обработать с помощью центрифуги абрикосы, удалив из них предварительно косточки.

Поместить в кастрюлю с толстым дном сахар и пюре из абрикосов. Перемешать

с помощью лопатки. Кипятить на медленном огне в течение 4 минут, регулярно снимая пену. Перелить содержимое кастрюли в сосуд и перед подачей на стол охладить.
В желе из абрикосов можно добавить ваниль в порошке или корицу.
. Скорость 3

Опис

- A Кришка/воронка**
- B Блок соковжималки**
- V1 штовхач
- V2 кришка
- V3 трубка
- V4 колектор
- V5 носик
- C Резервуар для м'якоті**
- C1 кришка резервуара для м'якоті
- D Резервуар для соку з відмірними позначками**
- E Підставка резервуара для соку**
- F Блок двигуна**
- G Перемикач роботи/зупинки (1/0)**
- H Регулятор швидкості від 1 до 4 з положенням "Easy Clean" (легке очищення) (залежно від моделі)**
- I Місце схову електрошнура**
- J М'яка щітка**

Технічні характеристики

- Місткість резервуара для м'якоті: від 0,75 л до 1 л залежно від типу продуктів.
- Місткість резервуара для соку: 0,9 л.

Поради з техніки безпеки

- Завжди тримайте прилад подалі від дітей.
- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- Перевірте, щоб номінальна напруга приладу відповідала напрузі вашої електромережі.

Будь-яке неправильне підключення анулюватиме гарантію.

- Завжди відключайте прилад після використання або для його очищення.
- Якщо електрошнур пошкоджений, замініть його в уповноваженому сервіс-центрі "**Мулінекс**", оскільки для цього необхідні спеціальні засоби.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду і не підставляйте під проточну воду.
- Ніколи не розбирайте соковжималку, коли працює двигун.

- Для подачі продуктів у трубку завжди користуйтеся штовхачем **(B1)**, ніколи не робіть цього пальцями або іншими предметами.

Система безпеки: Цей прилад оснащений системою безпеки, яка блокує увімкнення, якщо блок соковижималки неправильно встановлений і якщо резервуар для м'якоти знаходиться не на місці.

Перед першим використанням

- Зніміть кришку **(B2)** (див. абзац "розбирання") і вийміть маленький захисний клаптик картону, що знаходиться всередині.

- Вимийте, сполосніть і висушіть деталі, що контактують з продуктами: кришку/воронку **(A)**, блок соковижималки **(B)**, резервуар для м'якоти **(C)**, резервуар для соку **(D)**.

Щоб ознайомитись із приладом, виконуйте наступні вказівки стосовно розбирання і збирання блоку соковижималки **(B)**:

- Розбирання

Ваш прилад має бути від'єднаним від електромережі.

- Зніміть штовхач **(B1)** і кришку **(A)**.

① - Візьміть трубку **(B3)** і поверніть за годинниковою стрілкою до кінця.

② - Потягніть трубку догори, щоб витягнути блок соковижималки **(B)** як одне ціле.

③ - Поверніть кришку **(B2)** за її трубку проти годинникової стрілки, від'єднайте її від колектора **(B5)** і вийміть фільтр-тертку **(B4)**.

④ -

- Збирання

⑤ - Вставте колектор **(B5)**, фільтр-тертку **(B4)** і кришку **(B2)** у блок двигуна **(F)**.

⑥ - Візьміть трубку **(B3)** і поверніть проти годинникової стрілки до кінця.

- Встановіть кришку/воронку **(A)**.

Примітка: Кришка **(A)** не є обов'язковою для роботи вашої соковижималки.

Тепер ви можете користуватись вашою соковижималкою.

Використання

- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Перевірте, щоб резервуар для м'якоти **(C)** і для соку **(D)** були на місці, кришка **(C1)** добре зачинена.

- Прикрутіть блок соковижималки **(B)**, повертаючи його проти годинникової стрілки до кінця, і встановіть кришку **(A)**.
- Щоб увімкнути, переведіть перемикач **(G)** у положення 1.

- Вводьте фрукти або овочі через трубку **(B3)** за допомогою штовхача **(B1)**.

- Коли резервуар для соку **(D)** наповниться, зупиніть соковижималку і спорожніть її. Ніколи не перевищуйте рівень "Maxi", вказаний на резервуарі.

⑦ - Щоб поставити його на місце, встановіть його на підставку **(E)** і опустіть до блоку двигуна **(F)**.

- Коли наповниться резервуар для м'якоти **(C)**, зупиніть соковижималку та спорожніть її.

- Для соковитої м'якоти не перевищуйте позначки, вказаної на резервуарі, що відповідає максимальному рівню.

- Для несоковитої м'якоти ви можете використовувати резервуар на повну місткість.

⑧ - Щоб поставити його на місце, введіть защіпки у два відповідні пази на блоку двигуна **(F)** до замикання.

Примітка:

- Фрукти або овочі слід завжди вводити під час роботи двигуна, і це можна робити неперервно протягом роботи приладу.

⑨ - Спеціальне положення воронки "маленькі фрукти": щоб легше було вводити маленькі фрукти та ягоди (смородина та ін.), поверніть і надіньте її на трубку **(B3)**.

- Електронний регулятор швидкості (Н) (залежно від моделі)

Щоб отримати сік найвищої якості з максимальною ефективністю, виберіть швидкість, яка відповідає овочам та фруктам, що обробляються:

Швидкість

Диня, кавун	1
Огірок, ківі	2
Перець, томати, груша, персик, цибуля, апельсин, лимон	3
Ананас, морква, яблуко, малина, селера, виноград	4

Для отримання найкращого результату з фруктами та овочами, не вказаними у цій таблиці, використовуйте швидкості 3 або 4.

Практичні поради

- Мийте та готуйте фрукти або овочі: зі знятою шкірою: апельсин, лимон, грейпфрут, диня (без кісточок), ананас (без серцевини), огірок та ін.
 - виймайте кісточки у персиків, слив, абрикос та ін.
 - ріжте фрукти та овочі на шматочки, якщо необхідно.
 - Для кращої ефективності повільно занурюйте штовхач (B1) та очищуйте фільтр-тертку (B4) після кожного півкілограма винограду або томатів.
- Неможливо вичавити сік з певних фруктів і овочів: бананів, авокадо, баклажанів, фіг та ін.
- Натуральні соки слід вживати негайно після їх приготування - вам дістануться всі їх смаки та вітаміни. Щоб зберегти сік протягом кількох годин, радимо додати лимонного соку.

Очищення

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Дочекайтесь повної зупинки фільтра-тертки (B4), потім зніміть блок соковижималки (B) (див. абзац "розбирання").
- Зніміть резервуари для м'якоти (C) та для соку (D) та спустоште їх.
- **Ніколи** не мийте блок двигуна (F) під водою. Протріть його вологою ганчіркою.
- Вимийте всі деталі у гарячій воді із засобом для миття посуду. Всі деталі можна мити у посудомийці.
- Щоб очистити пластикові деталі, забарвлені фруктами або овочами, використовуйте харчову олію.
- Перед миттям фільтра-тертки (B4) за допомогою м'якої щітки (J) видаліть залишки м'якоти.
- За допомогою цієї ж щітки очистіть носик (B6).
- Висушіть всі деталі і встановіть їх на місце.

- Положення "Easy Clean" (залежно від моделі)

Положення "Easy Clean" дозволяє промити фільтр-тертку (B4) і носик (B6) та видалити залишки м'якоти, не розбираючи блок соковижималки (B) як після, так і під час використання (зміна виду фруктів).

Ця функція не замінює очищення деталей після закінчення користування соковижималкою.

- Виставте регулятор швидкості (H) у положення "Easy Clean".
- Увімкніть соковижималку.
- Повільно наливайте воду у трубку (B3), не перевищуючи максимального рівня резервуарів (C і D).
- Спорожняйте резервуари і продовжуйте роботу із соковижималкою.

Догляд

Фільтр-тертка (B4) є ламкою деталлю. Уникайте будь-якого її пошкодження. Щоб уникнути будь-якого ризику руйнування фільтра-тертки, замінійте його за перших ознак зношеності або пошкодження. Їх можна придбати в уповноважених сервіс-центрах "Мулінекс" (див. брошуру "Сервіс Мулінекс"). Звичайно його слід замінювати кожні 2 роки за щоденного користування приладом.

Рецепти

Ось кілька прикладів рецептів, що допоможуть вам найкраще використати вашу соковижималку "Фрутелія".

Для моделей з електронним регулятором швидкості користуйтеся рекомендованою швидкістю. Така швидкість враховує наявність різних інгредієнтів та дозволяє досягти найкращих результатів за пропонуваними рецептами.

Коктейлі з фруктів

- Колір персика

На 1 велику склянку закладіть у вашу соковижималку:

6 вимитих полуниць без ніжок, 4 абрикоси без кісточок, 2 маленьких білих персика без кісток.

У отриманий сік додайте кубики льоду, а також цукор, мед або кленовий сироп.
. Швидкість: 4.

- Краса осені

На 1 велику склянку закладіть у вашу соковижималку:

1 червоне або зелене яблуко, порізане на чверті, 1 середню грушу (150 г), порізану на чверті, 1/4 грейпфрута, очищеного до голої м'якоті.

У отриманий сік додайте кубики льоду і одразу ж споживайте.

. Швидкість: 3.

- Диня-смородина

На 1 велику склянку закладіть у вашу соковижималку:

200 г м'якоті дині, 2 столові ложки чистих ягід смородини.

У отриманий сік додайте кубики льоду, а також 1-2 чайні ложки цукрового сиропу.

. Швидкість: 1.

Коктейлі з овочів

- Сонце, що заходить

На 1 велику склянку закладіть у вашу соковижималку у наступному порядку:

1 гілку селери з листочками, 1 вимиту почищену моркву, 250 г томатів, порізаних на чверті.

У отриманий сік додайте кубики льоду, кружечок лимона, а також кілька краплин табаско.

. Швидкість: 4.

- Томат-коктейль

На 1 велику склянку закладіть у вашу соковижималку у наступному порядку:

1 гілку селери з листочками, 2 гілочки петрушки, 6 гілочок крес-салату, 2 листочки шпинату, 3 листочки салата-латука, 1 зварений і порізаний маленький буряк, 1 вимиту почищену моркву, 200 томатів, порізаних на чверті.

У отриманий сік додайте кубики льоду, кружечок лимона, кілька краплин табаско, а також 2 пучки солі.

. Швидкість: 4.

Дитячі коктейлі

- Молоко з полуницями

На 6 склянок:

500 г митих та очищених полуниць, 6 столових ложок цукру-піску, 1 літр холодного молока.

Пропустіть полуницю через соковижималку. В отриманий сік додайте цукор та мішайте до розчинення. Розлийте полуницю з цукром у 6 склянок і залийте холодним молоком.

Полуницю можна замінити малиною або суниццями.

. Швидкість: 4.

- Маленький персик

На 6 склянок:

6 білих персиків, 6 жовтих персиків, 6 столових ложок кленового сиропу, 12 кубиків льоду.

Помийте персики, поріжте їх на вісім частин і видаліть кісточки. Пропустіть персики через соковижималку. Налийте 1 столову ложку кленового сиропу у кожен склянку і додайте отриманий сік. Перемішайте, додайте кубики льоду і одразу ж подавайте на стіл.

. Швидкість: 3.

Коктейлі з фруктів і спиртного

(Не забувайте, що надмірне споживання алкоголю не рекомендоване для вашого здоров'я)

- Мімоза

На 1 персону:

200 г апельсинів, очищених до голої м'якоті, 1 дл охолодженого шампанського.

Пропустіть 200 г порізаних на шматочки апельсинів через вашу соковижималку, щоб отримати 1 дл нектару. Налийте шампанське у бокал або фужер і додайте апельсиновий нектар.

Трохи помішайте і одразу ж подавайте до столу.

Апельсини можна замінити мандаринами або персиками.

. Швидкість: 3.

- Ківі-пунш

На 6 персон:

500 г ківі, 1/2 зеленого лимона, 4 столові ложки очеретяного сиропу з цукром, 3 дл білого рому, лід.

Пропустіть 500 г ківі через соковижималку, щоб отримати 4 дл соку. Потім закладіть половину зеленого лимона, щоб зібрати дві чайні ложечки соку. Змішайте сік ківі, зеленого лимона, очеретяний сироп з цукром з білим ромом у якомусь посуді. Поставте цю суміш у холодильник щонайменше на 1 годину, потім можна

споживати. Подавайте до столу у склянках із льодом.

. Швидкість: 2.

Супи

- Холодний суп з йогуртом

На 4 персони:

500 г томатів, 750 г моркви, 2 гілочки селери з листочками, 1 необроблений лимон, 1 маленька цибулина, 1 зуб часнику, 2 йогурту, сіль і перець.

Вимийте овочі і поріжте їх на шматочки. Очистіть половину лимона і поріжте на шматочки. Очистіть цибулю та часник і поріжте.

Закладіть у соковижималку у наступному порядку: помідори, морква, селера, лимон, цибуля, часник. Отриманий овочевий сік помістіть у салатницю і додайте туди сіль і йогурти, попередньо збиті виделкою. Добре перемішайте. Подавати охолодженим і в момент споживання приправити перцем.

. Швидкість: 4.

- Суп типу "Гаспачо"

На 4 персони:

750 г томатів, 1 перець (зелений або червоний) на 200 г, 1 маленький огірок на 300 г, 1 гілочка селери з листочками, 1 маленька цибулина на 50 г, 1 зуб часнику, 1/2 необробленого лимону, 1/2 столової ложки винного оцту, 2 столові ложки оливкового масла, 100 г хлібною м'якушки, табаско, сіль і перець.

У підходящий посуд висипте попередньо подрібнену хлібну м'якушку.

Вимийте помідори, перець (зніміть зерна та волокна), селеру - і поріжте на шматочки. Помийте огірок і поріжте на сантиметрові скибки. Очистіть та поріжте цибулю та часник. Поріжте половину лимона на маленькі кубики.

Пропустіть через соковижималку у наступному порядку: помідори, селера, огірок, перець, часник, цибуля, лимон.

Додайте сік овочів у посуд з хлібною м'якушкою. Перемішайте. Додайте сіль, оцет і табаско, тоді перемішайте знову. Поставте у холодильник щонайменше на 3 години. Перед споживанням додати масло і перець.

. Швидкість: 3.

ДЕСЕРТИ

- "Граніт" з яблук або груш

На 4 персони:

750 г яблук або груш, 0,5 дл нектару лимона, 60 г цукру-сирцю.

Додайте нектар лимона у яблучний сік, який ви отримуєте, пропускаючи через вашу соковижималку яблука (або груші), порізані на шматочки різного розміру, щоб отримати багатший аромат.

Перемішайте цукор-сирець у цьому соку до розтанання. Налийте цю суміш у нержавіючий посуд і поставте у холодильник.

Після затвердіння вийміть з холодильника та помішайте виделкою: "граніт" подається у посуді для супу. Ви можете заправити "граніт" рідкою ваніллю або кількома краплями імбирного соку.

. Швидкість: 4.

- Полуничне морозиво

На 4 персони:

750 г вимитих та очищених полуниці, 1/2 лимона, 125 г цукру-піску, 1 дл води.

Налийте воду у маленьку каструлю і додайте цукор.

Кип'ятіть сироп протягом 1 хв., потім зніміть з вогню і лишть охолоджуватись. Пропустіть через соковижималку полуниці, потім 1/2 лимона і додайте цю суміш у ваш сироп з цукру. Перемішайте. Розлийте у морозивницю і поставте у холод. Якщо у вас немає морозивниці, дайте замерзнути у нержавіючому посуді і під час охолодження перемішайте.

. Швидкість: 4.

- Малинова підливка

На 4-6 персон:

600 г вимитої та очищеної малини, 125 г цукру-піску.

Пропустіть 600 г малини через соковижималку, щоб отримати 6 дл соку. Вилийте сік малини у миску і покладіть цукор. Мішайте до розчинення цукру. Поставте у холодильник до моменту подачі до столу. Підливка зберігається 24 години.

. Швидкість: 4.

- Желе з абрикос

На 1 великий горщик:

400 г абрикос, 200 г цукру для варення.

Пропустіть 400 г абрикос без кісточок через соковижималку.

Закладіть м'якоть абрикос і цукор у каструлю з товстим дном. Перемішайте лопаткою. Кип'ятіть на слабкому вогні 4 хвилини, регулярно помішуючи. Вилийте зміст каструлі у горщик, дайте охолонути і закрийте.

До абрикосового желе можна додати 2 пучки ванільного порошку, а також кориці.

. Швидкість: 3

Бейнелеу

- A** Қақпақ /құйғыш/
- B** Центрифуганың блогы
- B1** итергіш
- B2** қақпақ
- B3** тағам жіберуші құрылғы
- B4** үккіш-сүзгі
- B5** шырын жинайтын сауыт
- B6** “шүмек” шырын құйуға
- C** Баладыры жинайтын сауыт
- C1** балдыры жинайтын сауыттың қақпағы
- D** шырынға градуирланған сауыт
- E** шырын сауытының тұғырығы
- F** Қозғалтқыштың блогы
- G** Қосу/өшіру(1/0) тумблеры
- H** Жылдамдықтың реттеуіші 1-ден 4 жайға дейін “Easy Clean” (тазартуды жеңілдететін) (моделіне қарай)
- I** электр бауды жинайтын құрылғы
- J** иілгіш-шөтке

Техникалық сипаттама

- Балдыры жинайтын сауыттың сыйымдығы - 0,75 тен 1л дейін өндейтін тағамға қарай.
- Шырын жинайтын сауыттың сыйымдығы - 0,9л.

Қауіпсіз пайдалануға кеңес

- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
 - Бұл құрал үй жұмысына арналған
 - Анықтаңыз, желістегі кернеу сіздің құралдың жұмыс кернеуіне сәйкестігін.
- Әр дұрыс қосылмаған құрал кепілдікті жояды.**
- Құралды пайдаланғаннан кейін немесе тазартар алдында желістен бөліп алыңыз.
 - Егерде құралды желіс бауы бүлінген болса, оны “Moulinex” фирманың орталығында ғана ауыстырыңыз, үйткені оған арнайы құрал керек.

- Ешқашанда, қозғалтқыштын блогын суға немесе ағынды суға салушы болмаңыз.
- Ешқашанда центрифуганы бөлшектемеңіз, электрқозғалықыш жұмыс істеп тұрған кезде үшінқұрышғыға тағам жіберд итегішті **(B1)** пайдаланыңыз; ешқашан саусақты немесе басқа затты пайдаланбаңыз.

Сақтық құрылғы: Құрал сақтық құрылғымен жабдықталған, центрифуганың **(B)** блогы бекімесе және балдыры жинайтын сауыт **(C)** орнына қойылмаса, жұмыс істемейді.

Алғашқы рет жұмысқа қосу

- Қақпақты алыңыз **(B2)** (“бөлшектеу” бөлімді қара) және ішіндегі картон төсемді алыңыз.

- Барлық бөліктерді тағаммен байланысқан жуып, шайып кептіріңіз қақпақ /құйғыш **(A)**, центрифуганың блогы **(B)**, балдыры жинайтын сауытты **(C)**, шырын жинау сауытын **(D)**.

Құралды тез пайдалану үшін жинауын және центрифуганың блогын **(B)** бөлшектеу туралы төмен берілген нұсқауды орындаңыз.

- Бөлшектеу

Сіздің құрал желістен бөлінуі керек.

- Итергішті алып **(B1)** қақпақты ашыңыз **(A)**.

- 1 - тағам жіберетін **(B3)** құрылғыны ұстап сағаттын жүру жолымен тірелгенше бұрыңыз.
- 2 - жоғары тартып, түгел центрифуганы **(B)** блогымен алға.
- 3 - тағам жіберетін құрылғыға күш салып, сағаттың жүрісіне қарсы қақпақты **(B)** бұрап, шырын жинайтын сауыттан **(B5)** бөліп алыңыз; үккіш-сүзгіні **(B4)** алыңыз.

- Құрастыру

- 5 - Қозғалтқыш блокка **(F)** шырын жинайтын сауытты **(B5)**, үккіш-сүзгіні **(B4)** және қақапақты **(B2)** орнатыңыз.
- 6 - Тағам жіберетін құрылғыны ұстап **(B3)** сағаттын жүрісіне қарсы тірелгенше бұрыңыз.

- Қақпақ/құйғышты **(A)** орнатыңыз.

Ескертпе: Центрифуганың **(A)** жұмысына қақпақ үнемі керекті емес.

Енді құралды жұмысқа пайдаланаласыз.

Жұмысқа қосу

- Аппаратты электр желіске қосыңыз.
- Анықтаңыз, балдыры жинайтын сауыт **(C)** және шырын жинайтын сауыт **(D)** орнына дұрыс қойылып, қақпағы **(C1)** тығыз жабылғаның.
- Центрифуганың **(B)** блогын сағаттың жүрісіне тірелгенше кері бұрып және қақпақты **(A)** жауып, бекітіңіз.
- Жұмысқа қосу үшін желіс тумблерді **(G)** бұрап I жайға қойыңыз.
- Тағам жіберетін құрылғыға **(B3)** көкөніс немесе жеміс салып итергішпен **(B1)** итеріңіз.
- Шырын жинайтын сауыт **(D)** толғаннан кейін, центрифуганы тоқтатып босатыңыз.

Сауыттағы, “максимум” белгіден деңгейді асырмаңыз.

- 7 - сауытты төсенішке **(E)** қойып орнына келтіріп қозғалтқышқа **(F)** қарай жылжытыңыз.

- Егерде балдыры жинайтын **(C)** сауыт толса, центрифуганы тоқтатып, босатыңыз.

- **Егерде балдыры қою болса**, онда сауыттың белгіленген максимум деңгейінен асырмаңыз.

- **Егерде қалдық өте қатты болса** онда сауыттың барлық деңгейін пайдалана аласыз.

- 8 - Сауытты орнына қою үшін ілгекті қозғалтқыш блоктың **(F)** екі кетігіне кіргізіп бекітіңіз.

Ескертпе:

- Жұмыс істеп тұрған қозғалтқышқа қарамай жемісті және көкөністі құралға үздіксіз салып тұру керек.

- 9 - Ұсақ “жемістерге арнайы” құйғышты орнатуы: кішірек жемістерді жіберуін (қарақат) және т.б. жеңілдету үшін, қақпақты **(A)** аударып тағам жіберетін **(B3)** құрылғыға орнатыңыз.

- **Электрондық айналу (H) жылдамдықтың электрондық реттеуіші (моделіне қарай).**

Максималды жоғары сапалы шырын алу үшін, төмен берілген кестеден көкөністің және желістің түріне қарай керекті айналма жылдамдықты таңдап алыңыз.

Жылдамдық

Қауын, қарбыз	1
қияр, киви	2
Тәті бұрыш, помидор, алмұрт шабдалы, пияз, апельсин, лимон	3
Ананас, сәбіз, алма, құлпынай сельдерей, жүзім	4

Кестеде берілген жеміс және көкөністі өңдеп, сапалы дәрежеге жету үшін 3 немесе 4-жылдамдықты пайдаланыңыз.

Практикалық кепілдеме

- Жемісті және көкөністі өңдеу алдында жуып, даярлаңыз:
 - . апельсин, лимон, грейпфруттың қауынның (сүйексіз), ананастың (ортасынсыз) қиярды өңдегенде қабығын алыңыз.
 - . шабдалының, өріктін, алхордың сүйегін алыңыз.
 - . керек болса көкөністі және жемісті кесектеп кесіңіз.
- Шырын максималды шығарып алу үшін итергішті **(B1)** ептеп кіргізіңіз және сүзгі-үккішті тазартып отырыңыз **(B4)** әр 05кг помидор немесе жүзімді өңдегеннен кейін.

Кейбір жеміс және көкөністен шырын шықпайды: ол банан, авокадо, баклажан, инжир.

Даярлаған таза шырынды тез пайдалану қажет. Бұл жағыдайда ол иісін, дәмін және барлық витаминді сақтайды. Егерде шырынды бір-неше сағат сақтау керек болса, онда оған лимонның шырының қосу қажет.

Тазарту

- Құралды жемістен бөліп алыңыз.
- Сүзгі-үккіш **(B4)** толық тоқтағаның күтіп центрифуганың блогын **(B)** бөлшектеуге кірісіңіз ("бөлшектеу" бөлімін қара).
- Балдыры жинайтын **(C)** және шырып жинайтын **(D)** сауытты алып босатыңыз.
- Ешқашанда қозғалтқыштың блогын **(F)** ағынды сумен жумаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.
- Барлық бөліктерді ыстық сумен ыдыс жуғышты қосып жуыңыз. Барлық бөліктерді ыдыс жуғыш машинамен жууға болады.

- Егерде пластмасс бөліктің жұмыс кезінде тағамның бояуына боялса, оны тазартуға май пайдаланыңыз.

- Сүзгі-үккішті **(B4)** жуар алдында иілгіш шөткеннің **(J)** көмегімен балдырдан тазартыңыз.

- Сол шөткенің көмегімен шырып жинайтын сауыттың **(B6)** "шүмегін" тазартыңыз.

- Барлық бөліктерді кептіріп, құралды жинаңыз.

- '**Easy Clean**' жайы (моделіне қарай)

'Easy Clean' жай сүзгі-үккішті **(B4)** және шырып құйатын **(B6)** "шүмекті" жууға болады, жұмыс кезінде (өңдейтін тағамды ауыстырғанда) немесе жұмыс біткеннен кейін центрифуганың блогын **(B)** бөлшектемен ішіндегі қалған балдырыны алуға болады.

Центрифуганы пайдаланып болғаннан кейін бөлшектерді тазартуға болады.

- Айналма жылдамдықтың реттеуішін **(H)** "Easy Clean" жайға қойыңыз.

- Центрифуганы жұмысқа қосыңыз.

- Центрифугаға тағам беретін құрылғыға **(B3)** ептен су құйыңыз, бірақ сауыттың **(C)** және **(D)** максималды деңгейінен асырмаңыз.

- Центрифуганы әрі пайдалану үшін сауыттағы суды төгіңіз.

Күту

Сүзгі-үккіш **(B4)** тез бүлінетін құрал. **Оны тез бүлдірмеу үшін абайлап пайдаланыңыз.**

Сүзгі-үккішті бүлдірмеу үшін, тозғаның бүлінгенін байқасыңыз лезде ауыстырыңыз. Бұл бөлікті сіз "Moulinex" фирманың орталығынан табаласыз (фирманың сервис кітапшасын қарап). Егерде құралды күнде пайдаланса онда сүзгі-үккішті 2 жылда бір рет ауыстыру қажет.

Рецептер

Төмен үлгі ретінде бір қатар рецептер берілген '**Frutelia**' центрифуганы пайдаланғанда.

Айналу жылдамдықтың электронды реттеуішінен құралға ұсынған жылдамдықты пайдаланыңыз. Бұл жылдамдық жұмыстың бір қатар шартын

сақтайды да берілген рецептерді жоғары сапамен орындайды.

ЖЕМІС КОКТЕЙЛІ

- “Шабдалы түрді”

1 үлкен стакан коктейль алу үшін центрифугаға салыңыз:
6 жуылған “құйрықсыз” бүлдірген 4 өрік сүйексіз, екі орташа шабдалы (сүйексіз).
Шыққан шырынға мұз және дәмді болуына, қант, бал немесе үйенкіден сироп қосыңыз.
. Жылдамдығы 4.

- “Алтын күз”

Бір үлкен стакан коктейль алу үшін центрифугаға:
1 қызыл немесе жасыл алма, 4 бөлінген, 1 орташа алмұрт (150г) 4 бөлінген, 1/4 тазартқан грейпфрут.
Шыққан шырынға мұз қосып ишіңіз.
. Жылдамды 3.

- “Қарақатпен қауын”

1 үлкен стакан көктейль алу үшін центрифугаға:
200г қауынның балдыры, 2 үлкен қасық тазартқан қарақат.
Шыққан шырынға мұз қосыңыз. 1-2 шай қасық қантан сироп қосыңыз.
. Жылдамдығы 3

Көкөніс коктейль

- “Күннің батысы”

1 үлкен стакан коктейль алу үшін центрифугаға салыңыз:
жапарағымен сельдерейді бір бұтақ, 250г. помидор 1 сәбіз жуып тазалаған 4 бөлікке бөлінген.
Шыққан шырынға мұз қосып, бір тілім лимон керек болса бір неше тамшы “Tabasco” соусты.
. Жылдамдығы 4

- Томаттан коктейль

1 үлкен стакан коктейль алу үшін центрифугаға салыңыз:
бір бұтақ жапырағымен сельдерей 2 бұтақ петрушка, 6 бұтақ кресс-салат, 2 жапырақ шпинат, 3 жапырақ салат-латука, орташа қызылша, піскен туралған. Жуып тазартқан 1 сәбіз 200г помидор, 4 бөлікке бөлінген.
Шыққан шырынға мұз керек болса лимонның бір бөлігін, қосып, бір неше “tabasco” соустан тамшы және 2 шымшым

кепкен сельдерей.

. Жылдамдығы 4

- Балаларға арналған коктейль сүтпен құлпынай.

6 стаканға:

500г жуып тазартқан құлпынай 6 үлкен қасық қантпен мани, 1-летр суыған сүт.
Құлпынайды центрифугада өңдеңіз.
Шыққан шырынға қант салып ерігенше араластырыңыз. 6 стаканға қоспаны құйып суыған сүтті қосыңыз.
Құлпынайдың орнына таңқурай немесе орман бүлдіргенді алуға болады.
. Жылдамдығы 4

- Шабдалыдан балаларға пюре

6 стаканға:

6 ақшыл және 6 сары шабдалы, 6 үлкен қасық үйенкіден сироп, 12 бөлік мұз.
Шабдалыны жуып, 8 ге бөліп кесіп сүйегін алыңыз. Центрифуганың көмегімен өңдеңіз. Әр стаканға үлкен қасық үйенкінің сиропын құйыңыз және шыққан шырынды қосыңыз. Мұз қосып араластырып үстелге беріңіз.
. Жылдамдығы 3

АЛКАГОЛЬМЕН ЖЕМІС КОКТЕЙЛІ

(алкагольдың көптігі денсаулыққа зиян келтіреді)

- “Мимоза”

Бір адамға:

200 г. тазартқан апельсин, 100 мл. суыған шампан кесектеп кескен апельсинды центрифуганың көмегімен өңдеңіз, 100 мл шырын шығарып. Шампанды бокалға құйып апельсин шырының қосыңыз.
Ептеп араластырып үстелге беріңіз.
Апельсинның орнына мандарин немесе шабдалыны пайдалануға болады.
. Жылдамдығы 3

- Пунш “киви”

6 адамға:

500 г киви, 1/2 лимон, 4 үлкен қасық қант сироп, 300 мл. ақ ром, мұз, 500 г. кивиды центрифуганың көмегімен өңдеңіз, 400г шырын алуға. Құралға жарты лимон салып 2 шай қасық лимон шырының алыңыз.
Киви, лимон шырының, қант сиропты, ақ ромды сауытқа құйып араластырыңыз. Үстелге берер алдында бір сағатқа мұздатқышқа қойыңыз. Мұз қосып беріңіз.
. Жылдамдығы 2

Көкөністен көже

- Ягуртпен суық көже

4 адамға:

500г. помидор, 750г. сәбіз, 2 бұтақ жапырағымен сельдерей, 1 өңделмеген лимон, 1 орташа пияз, 1 бөлік сарымсақ, 2 ягурт, тұз және бұрыш.

Көкөністі жуып кесектеп кесіңіз. Лимонның жартысын тазалап төртбұрыштап кесіңіз. Сарымсақты, пиязды тазалап кесу керек.

Центрифугаға келесі ретпен салу керек, помидор, сәбіз, сельдерей, лимон, пияз сарымсақ.

Шыққан шырынды салат салушыға құйын тұз, ягуртты қосып шанышқынып көмегімен араластырыңыз. Барлығын араластырып, үстелге берерде суытыңыз да бұрыш қосыңыз.

. Жылдамдығы 4

- “Гаспачо” көкөніс көжесі

4 адамға:

750г помидор, 1 тәті бұрыш (жасыл немесе қызыл) 200г 1 орташа қияр, 300г жапырағымен 1 бұтақ сельдерей, 1 орташа пияз 50г, 1 бөлік сарымсақ, 1/2 өңделмеген лимон, 1/2 үлкен қасық шарап сірке суы, 2 үлкен қасық оливка майы, 100 г. кепкен нанның үгіндісі, “tabasco” соуысы, тұз және бұрыш.

Сауытқа кепкен нанның үгіндісін салыңыз.

Помидор, бұрышты жуып (ортасын тазалап) сельдерейді бәрін тураңыз кесектеп. Қиярды 1 см қалыңдықпен жуып кесіңіз. Тазалап пиязды және сарымсақты тураңыз. Жарты лимонды да тураңыз.

Центрифугаға көкөністерді келесі ретпен салыңыз: помидор, сельдерей, қияр, бұрыш сарымсақ, пияз, лимон.

Көкөніс шырының кепкен нан салынған сауытқа құйыңыз. Араластырыңыз. Тұз, сірке суды “tabasco” соусты қосып тағы араластырыңыз. Мұздатқышқа 3 сағатқа қойыңыз. Берер алдында маймен бұрыш қосыңыз.

. Жылдамдығы 3

ДЕСЕРТ

- Балмұздақ алмадан немесе алмұрттан

4 адамға:

750г. алма немесе алмұрт, 500 мл. лимон шырыны, 60 г ұсақ қант.

Центрифуганың көмегімен алған лимоннан, алмадан шырынды араластырыңыз. Жемістің хош иісін

максималды сақтау үшін алманы немесе алмұртты өңдегенде әр түрлі кесектегі турайды. Ұсақ қантты шырынға салып ерітеді, қоспаны қалақшаның, көмегімен араластырады. Қоспаны тоттанбайтын сауытқа құйып мұздатқышқа қояды.

Қоспа қатқаннан кейін мұздатқыштан алып шанышқының көмегімен бөлу керек, еріген желіс гранулалығып алу үшін.

Стаканға немесе құлақшаға салып беру керек. Желіске хош иіс үшін ваниль немесе имбир қосуға болады.

. Жылдамдығы 4

- Бүлдіргеннен шербет

4 адамға:

750г. жуып, тазалаған бүлдірген, 1/2 лимон, 125 қант, 100 мл. су.

Суға қант қосып шағын кастрюльге күйе керек.

Сиропты 1 минут қайнатып оттан алып суыту қажет.

Центрифуганың көмегімен жидекті және лимонды өңдеп, жасалған сиропқа салу керек. Араластырыңыз қоспаны шербет жасаушыға құйып қатырыңыз. Шербет жасаушы болмаса, тоттанбайтын ыдысқа құйып қатқан кезде шанышқымен қоспаны араластырыңыз.

. Жылдамдығы 4

- Таңқурайдан пюре

4 немесе 6 адамда:

600г. жуып тазартқан таңқурай 125г. қант.

Центрифуганың көмегімен 600г таңқурайды өндеп 300 мл. шырын шығарып алыңыз.

Шырынды қантпен саз балшық ыдысқа куйыңыз. Қант ерігенше араластырыңыз.

Қоспаны мұздатқышқа қойыңыз. Бұл қоспаны 24 сағат сақтауға болады.

. Жылдамдығы 4

- Өріктен желе

Үлкен сауытқа:

400г. өрік, 200г. қант конфитюр даярлауға.

Өріктін сүйегін алып центрифуганың көмегімен өңденіз.

Түбі қалың кастрюльге қантты және өріктен пюреңі салыңыз қалақшаның көмегімен араластырыңыз.

Баяу отқа қойып 4 минут қайнатыңыз, көбігін алып отырыңыз. Кастрюльден сауытқа құйып, суытып беруге болады.

Өріктен желеге ваниль немесе корица қосуға болады.

. Жылдамдығы 3