

**BORK**

**INDUSTRIAL**

# КУХОННЫЙ КОМБАЙН

BORK FP EEN 9909 SI

- 6 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 7 Технические характеристики
- 8 Устройство прибора
- 10 Эксплуатация
- 34 Обслуживание и чистка
- 38 Рецепты



# Поздравляем

с приобретением нового кухонного комбайна BORK FP EEN 9909 SI

Компания BORK уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими. Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Перед началом использования устройства внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем. В ней содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и уходу за комбайном. Позаботьтесь о сохранности настоящей инструкции и, если комбайн перейдет другому хозяину, передайте инструкцию вместе с устройством.
- Перед первым использованием извлеките комбайн из упаковки и снимите с него все рекламные наклейки и этикетки. Снимите также защитную крышку с вилки сетевого шнура. Храните упаковочные материалы в местах, недоступных для детей.
- Установите комбайн на ровную и устойчивую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности. Убедитесь в том, что поверхность, на которую ставится комбайн, является чистой и сухой. При неправильной установке комбайна при работе возникает вибрация, под действием которой комбайн может сдвигаться.
- Не эксплуатируйте комбайн на металлических поверхностях, например, на металлической столешнице кухонной раковины.
- Не устанавливайте комбайн на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла.
- Обращайтесь с комбайном и его принадлежностями бережно и осторожно. Лезвия ножей и режущие кромки дисков очень острые. Храните аксессуары в местах, недоступных для детей.
- Прежде, чем использовать комбайн, убедитесь в том, что он правильно и полностью собран, в противном случае комбайн не будет работать.
- Перед перемещением, разборкой, установкой или сменой насадок, перед чисткой комбайна, а также перед тем, как убрать его на хранение, убедитесь в том, что кнопка OFF (выключено) нажата и комбайн отключен от электросети.
- Прежде, чем устанавливать систему ножей Quad®, режущие диски или насадку для замешивания теста, установите рабочую емкость на основание с электродвигателем.
- Перед началом использования убедитесь в том, что крышка рабочей емкости правильно установлена и надежно зафиксирована на своем месте.
- Перед использованием комбайна всегда полностью разматывайте его сетевой шнур.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или стойки, не прокладывайте его по нагретым поверхностям, не допускайте запутывания сетевого шнура.
- Это устройство не предназначено для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего присмотра.
- Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором.
- Не проталкивайте продукты в загрузочный желоб пальцами или другими предметами, используйте для этого только специальный толкатель.
- Избегайте любого контакта вращающихся насадок с руками или другими предметами.
- Не помещайте руки в рабочую емкость комбайна во время его работы или, если комбайн подключен к электросети. Все действия можно производить только после полной остановки двигателя и насадок. Прежде, чем снимать крышку с рабочей емкости, убедитесь в том, что кнопка OFF (выключено) нажата и комбайн отключен от электросети.
- Используйте только оригинальные съемные принадлежности, которые входят в комплект устройства.
- Не оставляйте подключенный к электросети или работающий комбайн без присмотра.

- При извлечении продуктов из рабочей емкости соблюдайте осторожность. Перед разборкой комбайна убедитесь в полной остановке электродвигателя, ножа Quad®, режущих дисков или насадки для замешивания теста. Перед тем, как снять крышку с рабочей емкости, убедитесь в том, что кнопка OFF (выключено) нажата и комбайн отключен от электросети. Чтобы извлечь обработанные продукты, сначала снимите рабочую емкость с основания, а затем аккуратно снимите рабочую насадку.
- Некоторые вязкие или густые смеси, такие как тесто, могут замедлять вращение насадок. Если это происходит, не включайте комбайн более чем на 1 минуту.
- Не обрабатывайте горячие или кипящие жидкости. Обязательно остудите жидкости, перед тем, как наливать их в рабочую емкость.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте основание с электродвигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Не перемещайте комбайн во время работы.
- Не помещайте никакие детали или принадлежности комбайна в микроволновую печь.
- Следите за тем, что уровень наполнения рабочей емкости не превышал отметки максимального уровня «МАХ» (что соответствует объему 2 л). Всегда в первую очередь помещайте в рабочую емкость сухие или густые ингредиенты, а затем добавляйте жидкость.
- Содержите кухонный комбайн в чистоте. При чистке соблюдайте рекомендации, приведенные в данном руководстве.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами во время эксплуатации и чистки комбайна.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и само устройство на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование устройства и передайте его в ближайший авторизованный сервисный центр для обследования, замены или ремонта.
- Устройство предназначено только для домашнего использования. Во избежание травм или опасных ситуаций используйте комбайн только по назначению в строгом соответствии с руководством по эксплуатации. Запрещается использование устройства в движущихся транспортных средствах и вне помещений.
- При использовании электроприборов рекомендуется, чтобы автоматический выключатель (УЗО), устанавливаемый в контуре электросети, к которому подключен электроприбор, был рассчитан на номинальный ток утечки не более 30 мА. По этому вопросу проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами или представителями уполномоченных сервисных центров компании.

### **СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	230–240 В
Номинальная частота:	~50/60 Гц
Номинальная мощность:	825–900 Вт

#### ВНИМАНИЕ!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей», установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 1 году с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кухонный комбайн	1
Руководство по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание выхода из строя автоматического выключателя, срабатывающего при фиксации рабочей емкости, не устанавливайте крышку в фиксированное рабочее положение, если комбайн не подключен к электросети.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Лезвия системы ножей Quad® и режущие кромки дисков очень острые, соблюдайте осторожность при обращении с ними. Не просовывайте пальцы или посторонние предметы в загрузочный желоб, всегда используйте для подачи продуктов только специально предназначенный для этого толкатель.

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

Большой толкатель для продуктов, предназначен для подачи продуктов в загрузочный желоб

Загрузочный желоб, предназначен для подачи продуктов в рабочую емкость

Крышка, закрывает рабочую емкость

Диск мелкого шинкования, одна сторона используется для нарезки продуктов тонкими ломтиками, а другая для нарезки продуктов тонкой соломкой

Диск крупного шинкования, одна сторона используется для нарезки продуктов толстыми ломтиками, а другая для нарезки продуктов крупной соломкой

Диск для измельчения. Диск-терка используется для мелкого измельчения продуктов

Контейнер с крышкой, предназначен для удобного и компактного хранения режущих дисков



Кнопка PULSE (режим пульсации), для включения режима пульсации – кратковременного включения максимальной мощности. Для включения режима необходимо нажать и удерживать кнопку нажатой в течение обработки продуктов, при отпускании кнопки режим пульсации отключается.

Красный световой индикатор включения, светится при подключении комбайна к электросети

Кнопка ON (включено), для включения комбайна

Кнопка OFF (выключено), для выключения комбайна

Основание с высокоэффективным двигателем с прямым приводом, с системой безопасного торможения

Нескользящие резиновые ножки, для обеспечения устойчивости и поглощения вибрации комбайна

- Малый толкатель для продуктов, предназначен для подачи продуктов в загрузочный желоб. Также служит мерной емкостью при добавлении ингредиентов.
- Силиконовый уплотнитель, обеспечивает герметичность соединения крышки и рабочей емкости
- Присоединяемый шпindel, надевается на вал двигателя и используется для фиксации системы ножей Quad®, режущих дисков, насадки для замешивания теста, рабочей емкости и крышки.
- Рабочая емкость с ручкой, 2-литровая рабочая емкость для ингредиентов фиксируется на основании с электродвигателем
- Система ножей Quad®, используется для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов
- Блокировка системы безопасного торможения, отключает работу электродвигателя при отсутствии рабочей емкости или крышки



Эргономичная форма основания, для удобства перемещения комбайна

Отсек для хранения шнура, удобная встроенная ниша в задней части корпуса для компактного хранения сетевого шнура

### Принадлежности

(на рисунке не показаны):

Насадка для замешивания теста, обеспечивает мягкое действие при смешивании вязких ингредиентов.

Дополнительная крышка для рабочей емкости, позволяет в течение непродолжительного времени хранить продукты в рабочей емкости (в кухонном шкафу или в холодильнике).

Двухсторонняя щетка для чистки, предназначена для чистки (узкий конец можно использовать для чистки труднодоступных мест системы ножей Quad®, а тупую сторону для чистки насадки для замешивания теста).

Пластмассовая лопатка, предназначена для счищения продуктов с внутренней поверхности рабочей емкости в целях более равномерной обработки ингредиентов



# Эксплуатация



### СБОРКА

Прежде, чем использовать кухонный комбайн, познакомьтесь со всеми его частями. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки; будьте осторожны при обращении с ножом Quad® и режущими дисками, поскольку лезвия и режущие кромки этих насадок очень острые. Промойте рабочую емкость, крышку и другие съемные принадлежности в теплой мыльной воде. Затем тщательно промойте чистой водой и просушите (см. раздел «Обслуживание и чистка»).



### Шаг 1

Установите основание с электродвигателем на сухую ровную поверхность. Наденьте на вал двигателя шпиндель. Поверх шпинделя установите рабочую емкость, при этом ее ручка должна быть направлена в соответствии с меткой на основании.

### Шаг 2

Поверните рабочую емкость по часовой стрелке до плотной фиксации.



### Шаг 3

Установите на шпиндель необходимую насадку – систему ножей Quad®, насадку для замешивания теста или режущий диск.

Для установки системы ножей Quad® или насадки для замешивания теста: возьмите нож или насадку за центральную пластиковую опору и наденьте на шпиндель до упора.



Для установки режущих дисков: поверните диск вверх той стороной, которую хотите использовать для обработки продуктов. Удерживая диск за гладкие кромки обеими руками, расположите его центральное отверстие над шпинделем и наденьте на шпиндель до упора.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Кухонный комбайн не включится при неправильной фиксации рабочей емкости и крышки.



### Шаг 4

Установите крышку на рабочую емкость таким образом, чтобы загрузочный желоб находился немного правее ручки емкости. Удерживая одновременно ручку рабочей емкости и загрузочный желоб, поверните крышку по часовой стрелке до совмещения с символом фиксации на ручке емкости. Фиксирующий выступ на крышке должен попасть в выемку на ручке. Теперь крышка надежно зафиксирована в рабочем положении.

### Шаг 5

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети с напряжением 230/240 В и включите розетку (если она включается).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Кухонный комбайн имеет силиконовый уплотнитель, который расположен в нише внешнего ободка крышки рабочей емкости, и обеспечивает герметичное соединение емкости и крышки. Уплотнитель является съемным и его можно мыть (см. раздел «Обслуживание и чистка»).

При подключении комбайна к электросети включится красный световой индикатор включения. Кухонный комбайн имеет кнопки ON (включено), OFF (выключено) и PULSE (режим пульсации), обеспечивающие простое управление процессом обработки продуктов.

Чтобы включить комбайн и обеспечить непрерывную работу нажмите кнопку ON (включено). Для выключения электродвигателя нажмите кнопку OFF (выключено). При необходимости кратковременной работы комбайна с максимальной мощностью нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации); при отпускании кнопки режим пульсации отключается.

### Шаг 6

После обработки продуктов обязательно подождите до тех пор, пока ножи или диск полностью остановятся, и только после этого снимайте крышку с рабочей емкости. Прежде, чем снять крышку с рабочей емкости, убедитесь в том, что кнопка OFF (выключено) нажата, а

комбайн отключен от электросети. Придерживая одновременно ручку рабочей емкости и загрузочный желоб, поверните крышку против часовой стрелки (как показано символом) и снимите ее с емкости.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Система безопасности устройства автоматически отключает комбайн в случае, если крышка не зафиксирована. Тем не менее, перед снятием крышки комбайн необходимо выключать кнопкой OFF (выключено).

### Шаг 7

Снимите рабочую емкость (прежде, чем снять рабочую насадку), поворачивая ее против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не поравняется с соответствующей меткой открывания на основании устройства. Снимите рабочую емкость со шпинделя.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Лезвия системы ножей Quad® и режущие кромки дисков очень острые, поэтому обращайтесь с ними очень осторожно.

### Шаг 8

Снятие дисков: аккуратно снимите диск, взявшись двумя руками за гладкие боковые кромки и поднимая диск вертикально над шпинделем.

Снятие системы ножей и насадки для замешивания теста: аккуратно снимите ножи Quad® или насадку для замешивания теста, взявшись за центральную пластмассовую часть и поднимая насадку вертикально над шпинделем.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Прежде, чем присоединять систему ножей, насадку для замешивания теста или режущий диск, зафиксируйте рабочую емкость на основании с электродвигателем.

Извлечение продуктов из рабочей емкости необходимо производить очень осторожно и только после того, как Вы убедитесь в том, что двигатель и рабочая насадка полностью остановились. Перед снятием крышки с рабочей емкости убедитесь в том, что кнопка OFF (выключено) нажата и комбайн отключен от электросети. После этого снимите рабочую емкость с основания, а затем, прежде чем извлекать продукты, аккуратно снимите рабочую насадку – систему ножей Quad®, насадку для замешивания теста или режущий диск.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При извлечении продуктов из рабочей емкости соблюдайте осторожность; перед разборкой комбайна убедитесь в полной остановке электродвигателя и рабочей насадки. Перед тем, как снять крышку с рабочей емкости, убедитесь в том, что кнопка OFF (выключено) нажата и комбайн отключен от электросети. Чтобы извлечь обработанные продукты, сначала снимите рабочую емкость с основания, затем аккуратно снимите рабочую насадку, и только после этого извлеките продукты.

### АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Двигатель защищен от перегрузки автоматическим выключателем, срабатывающим при перегреве. Если кухонный комбайн перегружен или работает непрерывно слишком долго, то двигатель может перегреться. В случае автоматического отключения световой индикатор подключения устройства к электросети будет продолжаться светиться. Чтобы продолжить использование комбайна, необходимо выключить его, отключить от электросети и дать остыть в течение примерно 30 минут. После того, как двигатель остынет, можно продолжить работу.

Некоторые вязкие или густые смеси, такие как тесто, могут замедлять вращение насадок. Если это происходит, не включайте комбайн более чем на 1 минуту.

Если при работе насадку заклинит, нажмите кнопку OFF (выключено), чтобы выключить двигатель, и отключите комбайн от электросети. Снимите крышку с рабочей емкости и освободите заклинившую насадку. Снова наденьте крышку и продолжите работу. Если заклинивание произойдет повторно, то, возможно, рабочая емкость перегружена. В этом случае извлеките часть продуктов из рабочей емкости и обрабатывайте их меньшими порциями.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Кухонный комбайн не будет работать без правильно установленной рабочей емкости и крышки. В том случае, если комбайн включается без правильно установленной крышки, немедленно отключите комбайн от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр BORK.

Кухонный комбайн может обрабатывать продукты различными способами – это зависит от используемых насадок.

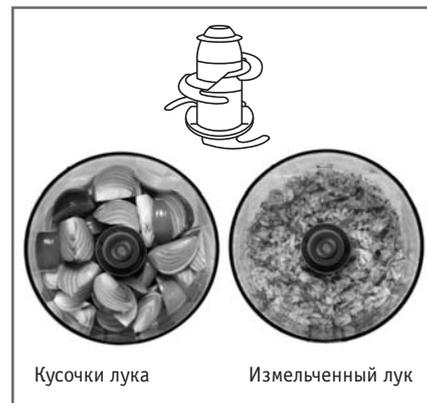
## ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ НОЖА QUAD®

Нож Quad® предназначен для измельчения сырых или вареных продуктов до получения необходимой консистенции – от крупного до мелкого измельчения. Уникальная система с четырьмя ножами позволяет значительно сократить время обработки продуктов. Результат зависит от типа продуктов и времени обработки. Обращаем Ваше внимание, что прежде, чем помещать продукты в рабочую емкость, сначала необходимо установить систему ножей Quad®.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы не подвергать продукты излишней обработке, необходимо следить за консистенцией во время смешивания. Для получения более равномерного измельчения по мере необходимости счищайте продукты со стенок емкости, используя специальную лопатку. Для этого сначала нажмите кнопку OFF (выключено), снимите крышку и счистите ингредиенты со стенок рабочей емкости.



Кусочки лука

Измельченный лук

### Сырые овощи, фрукты и вареное мясо

Порежьте продукты на равные кусочки размером 2,5 см. За один раз обрабатывайте объем не более двух чашек. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1–2 секунд, пока продукты не будут измельчены до необходимого размера и консистенции.



Кусочки говядины

Говяжий фарш

### Сырое мясо, цыпленок и рыба

Порежьте продукты на равные кусочки размером 2,5 см. Убедитесь в том, что все кости удалены. Продукты перед обработкой желательно охладить, поскольку плотные продукты обрабатываются легче. За один раз обрабатывайте объем не более двух чашек. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте продукты до полного измельчения и получения необходимого размера или консистенции.



Целый перец чили

Измельченный  
перец чили

### Чеснок, перец чили и имбирь

Чеснок разделите на дольки и очистите. Перец оставьте целиком (у мягкого перца удалите семена). Имбирь очистите и нарежьте на равные кусочки размером 2,5 см. Обрабатывайте до получения необходимой консистенции. К измельченному чесноку или перцу добавьте небольшое количество растительного масла и храните в холодильнике в плотно закрытой емкости (не более 1 недели). Смешайте имбирь с небольшим количеством хереса.

При добавлении чеснока, перца или имбиря к другим ингредиентам, добавляйте их во время обработки через загрузочный желоб.

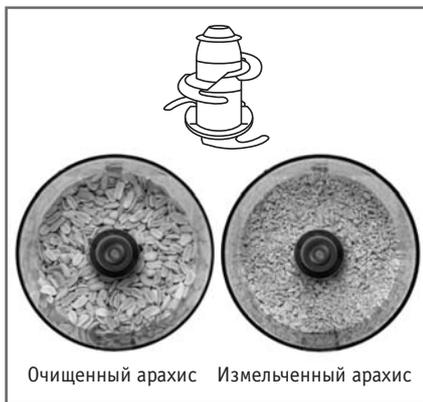


Листья базилика

Измельченный базилик

### Зелень

Зелень промойте и просушите, удалите грубые стебли. За один раз обрабатывайте объем не более четырех чашек (2 пучка). Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока продукты не будут измельчены до необходимого размера и консистенции.

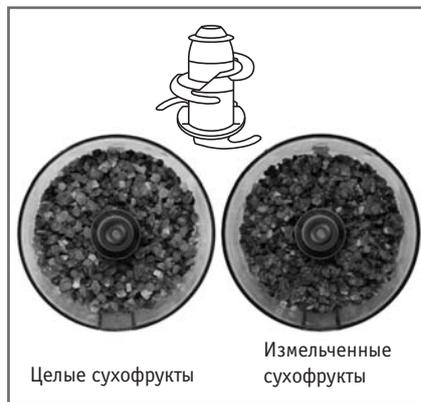


## Орехи

За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек (250 г) очищенных орехов. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока продукты не будут измельчены до необходимого размера и консистенции.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если измельченные фрукты необходимо добавить в тесто, то, прежде чем замешивать тесто, обработайте фрукты, добавляя понемногу муку (в соответствии с рецептом), чтобы избежать прилипания фруктов к ножам.



## Сухофрукты

Поскольку сушеные фрукты могут быть вязкими, поместите их предварительно минут на 10 в морозильное отделение холодильника (это позволит избежать прилипания продуктов к ножам). За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока продукты не будут измельчены до необходимого размера и консистенции.

## Цедра цитрусовых плодов

Снимите с фруктов цедру, используя приспособление для чистки овощей, и порежьте ее на равные кусочки размером 2,5 см. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек, добавив ½ чашки сахарного песка. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока продукты не будут измельчены до необходимого размера и консистенции.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Белая кожица между коркой и мякотью цитрусовых плодов обычно бывает горькой, поэтому снимайте с фруктов только верхний слой кожуры.

## Яйца, сваренные вкрутую

Сварив яйца вкрутую, дайте им остыть, затем очистите и порежьте на половинки. За один раз обрабатывайте не более 12 яиц. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока яйца не будут измельчены до необходимого размера и консистенции.

## Хлебная крошка

Накрошите черствый хлеб (свежий хлеб будет прилипать к ножам). За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока хлеб не будет измельчен до необходимого размера и консистенции.

### ПРИМЕЧАНИЕ

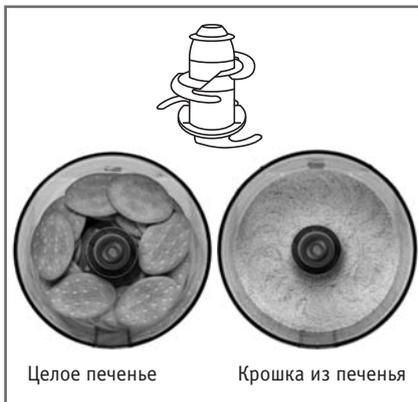
700 г нарезанного хлеба по объему равны примерно 10 чашкам. Замораживайте накрошенный хлеб порциями по 1 чашке.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При обработке нарезанного хлебного мякиша получаются мелкие крошки, а при обработке хлеба с корками получаются более крупные крошки.

## Панировочные сухари

Накрошите хлеб на кусочки и поджарьте их в духовке до золотистого цвета (чтобы они стали хрустящими). Не пережаривайте их. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока хлеб не будет измельчен до необходимого размера и консистенции.



Целое печенье

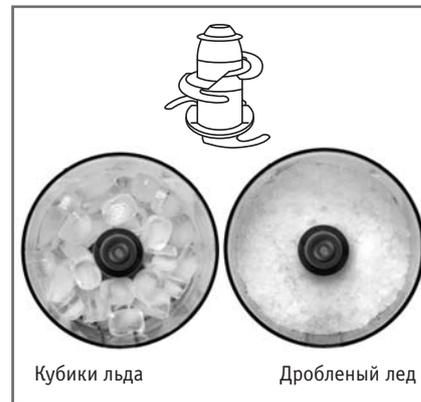
Крошка из печенья

## Крошка из печенья

Поломайте печенье на четвертинки, отмерьте необходимое количество и поместите в рабочую емкость. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока печенье не измельчится до необходимого размера и консистенции.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Сладкую или несладкую крошку из печенья можно использовать для приготовления теста для сладких или несладких пирогов.



Кубики льда

Дробленый лед

## Крошка из кекса

Порежьте кекс на небольшие кусочки, отмерьте необходимое количество и поместите в рабочую емкость. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока продукты не будут измельчены до необходимого размера и консистенции.

## Дробленый лед

Положите кубики льда в рабочую емкость, чтобы ножи были полностью закрыты. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) в течение 1-2 секунд, пока лед не будет измельчен до необходимого размера и консистенции. При приготовлении напитков и кок-

тейлей, добавляйте фруктовый сок, сироп или ликер во время обработки через загрузочный желоб.

### Яичные соусы – майонез, голландский соус и бернский соус

Поместите в рабочую емкость не менее 6 желтков яиц (или 4 целых яйца) с приправами и уксусом. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения легкой смеси, похожей по консистенции на сметану (около 2 минут).

### Майонез

Во время обработки ингредиентов добавляйте постепенно растительное масло через загрузочный желоб до получения необходимой консистенции. Не превышайте максимально допустимый уровень наполнения рабочей емкости.

### Голландский или бернский соусы

Во время обработки ингредиентов добавляйте постепенно горячее растопленное сливочное масло через загрузочный желоб до получения необходимой консистенции. Не превышайте максимально допустимый уровень наполнения рабочей емкости.

### Соусы для пудинга и пасты

Поместите ингредиенты в рабочую емкость, нажмите кнопку ON (включено) и обработайте ингредиенты до получения необходимой консистенции.



При необходимости периодически снимайте крышку и счищайте смесь с боковой поверхности рабочей емкости, используя специальную лопатку.

### ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

Для смешивания ингредиентов при приготовлении теста используйте специальную насадку, обеспечивающую более мягкое действие.

### Тесто для выпечки и булочек

Поместите муку и кусочки охлажденного сливочного масла в рабочую емкость. Не обрабатывайте за один раз объем смеси, превышающий 3 чашки/450 г муки. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) до тща-

тельного смешивания масла и муки. Затем продолжите смешивание и добавьте во время обработки через загрузочный желоб жидкость. Продолжайте смешивание до получения теста.

### Тесто для хлеба

Поместите в рабочую емкость сухие ингредиенты и сухие дрожжи. Не обрабатывайте за один раз объем смеси, превышающий 3 чашки/450 г муки. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) до тщательного смешивания ингредиентов. Если по рецепту необходимо добавить масло, то во время обработки добавляйте его через загрузочный желоб. Продолжайте смешивание до получения мягкого эластичного теста. Не обрабатывайте продукты слишком долго.

Выложите тесто на доску, присыпанную мукой, и продолжите вымешивание теста вручную в течение приблизительно 20 минут (до получения мягкого пластичного теста). Поместите тесто в большую смазанную маслом миску и поставьте в теплое место, чтобы тесто подошло (оно должно увеличиться в объеме вдвое). Затем снова выложите тесто на доску, слегка присыпанную мукой, и тщательно вымесите тесто вручную повторно. Выложите готовое тесто в форму для выпекания, дайте ему еще раз подняться в теплом месте, и затем выпекайте в духовке.

## Тесто для печенья

Поместите размягченное сливочное масло и сахар в рабочую емкость.

Нажмите кнопку ON (включено) и обработайте ингредиенты до получения смеси, похожей по консистенции на сметану. Во время обработки добавьте через загрузочный желоб яйца (по одному), тщательно вымешивая смесь после добавления каждой порции. Затем добавьте в рабочую емкость сухие ингредиенты и нажмите кнопку PULSE (режим пульсации), чтобы смешать все ингредиенты. Если необходимо, добавьте через загрузочный желоб сухофрукты, орехи и т.п. и смешайте все ингредиенты до получения однородной массы, используя режим пульсации.

## Жидкое тесто для печенья

Поместите в рабочую емкость сначала растопленные ингредиенты, а затем жидкие. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) до полного перемешивания. При необходимости периодически снимайте крышку и счищайте смесь с боковой поверхности рабочей емкости, используя специальную лопатку. Не обрабатывайте продукты слишком долго. Если необходимо, добавьте через загрузочный желоб сухофрукты, орехи и т.п. и смешайте все ингредиенты до получения однородной массы, используя режим пульсации.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ С ПОМОЩЬЮ НОЖА QUAD®

С помощью ножа Quad® из сырых и вареных продуктов можно получать пюре необходимой консистенции и готовить питание для маленьких детей.

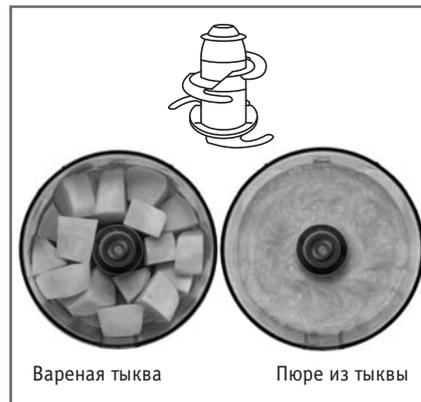
Уникальная система с четырьмя ножами позволяет значительно сократить время обработки продуктов. Обращаем Ваше внимание, что прежде, чем помещать продукты в рабочую емкость, сначала необходимо установить систему ножей Quad®.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Приготовив пюре, аккуратно снимите нож Quad® и лопаткой счистите продукты, прилипшие к ножам и стенкам рабочей емкости.

## Вареные овощи

Почистите и порежьте овощи на равные кусочки размером 2,5 см. Перед обработкой убедитесь в том, что овощи мягкие и хорошо проварены. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения пюре необходимой консистенции.



## Овощные супы-пюре

Используя тот же способ, что и при обработке вареных овощей (см. выше), постепенно добавляйте во время обработки продуктов через загрузочный желоб не более 2 чашек бульона и сливок или молока. Не превышайте максимально допустимый уровень наполнения рабочей емкости.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы после обработки овощей получить более жидкое пюре, добавьте через загрузочный желоб овощной отвар.

## Вареное мясо и паштет

Порежьте вареное мясо на равные кусочки размером 2,5 см. Для приготовления паштета из печени цыплят, печень можно не нарезать. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения пюре необходимой консистенции. Для получения пюре добавьте во время обработки продуктов через загрузочный желоб сливки.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы после обработки овощей получить более жидкое пюре, добавьте через загрузочный желоб овощной отвар.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При обработке арахиса будет получаться смесь шарообразной формы. Из 2 чашек арахиса получается 1 чашка арахисового масла. При хранении из смеси будет выделяться естественное масло, поэтому каждый раз перед использованием масло необходимо перемешивать.



## Арахисовое масло

За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек (250 г) очищенного арахиса. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте арахис до получения необходимой консистенции.

## Свежие фрукты

Почистите и порежьте фрукты равными кусочками размером 2,5 см. Убедитесь в том, что косточки и семечки удалены. Твердые или жесткие фрукты (например, яблоки и груши) перед обработкой необходимо сварить, чтобы они стали мягкими. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения пюре необходимой консистенции.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если смесь получается слишком густой, добавьте во время обработки бульон. При необходимости заморозьте смесь в формочках для льда и положите в пакетики, чтобы использовать по необходимости.

## Детское питание

Порежьте вареные продукты (мясо и/или овощи) на равные кусочки размером 2,5 см. За один раз обрабатывайте объем не более 2 чашек. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения пюре необходимой консистенции.



Растопленное масло  
и сахар

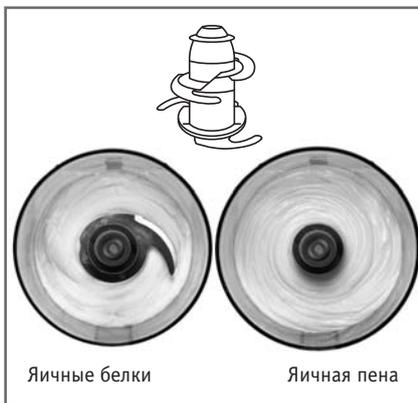
Тесто для кекса

### СМЕШИВАНИЕ И ВЗБИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ НОЖА QUAD®

При помощи ножа Quad® можно смешивать разнообразные ингредиенты, например, для приготовления кексов и теста, а также для соусов на основе яиц (майонез), взбивать яичные белки и сливки. Обращаем Ваше внимание, что прежде, чем помещать продукты в рабочую емкость, сначала необходимо установить систему ножей Quad®.

#### Кексы масляные

Поместите в рабочую емкость размягченное масло и сахар. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения смеси, похожей по консистенции на сметану.



Яичные белки

Яичная пена

Во время обработки добавьте через загрузочный желоб яйца (по одному), тщательно вымешивая смесь после добавления каждого яйца. Затем добавьте в рабочую емкость сухие ингредиенты и нажмите кнопку PULSE (режим пульсации), чтобы смешать все ингредиенты.

При необходимости периодически снимайте крышку и счищайте смесь с боковых поверхностей рабочей емкости, используя специальную лопатку. Если необходимо, добавьте через загрузочный желоб сухофрукты, орехи и т.п. и смешайте все ингредиенты до получения однородной массы, используя режим пульсации.

### Быстро смешиваемые кексы и тесто

Используйте этот способ для приготовления жидкого теста для печенья, кексов и блинчиков. Поместите все ингредиенты (начиная с жидких) в рабочую емкость, при этом не превышайте максимально допустимый уровень. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения однородной консистенции. При необходимости периодически снимайте крышку и счищайте смесь с боковых поверхностей рабочей емкости, используя специальную лопатку. Не обрабатывайте продукты слишком долго.

### Яичные белки

Убедитесь в том, что рабочая емкость и нож Quad® чистые, сухие и на них нет остатков жира. Поместите в рабочую емкость не менее 6 яиц и щепотку соли. Нажмите кнопку ON (включено) и взбивайте белки в течение приблизительно 1 минуты до получения пены. Во время взбивания добавьте 1 столовую ложку лимонного сока – он поможет стабилизировать яичную пену.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Не рекомендуется взбивать яичные белки излишне долго (например, для приготовления меренги или торта с взбитыми сливками и фруктами). Дополнительную информацию см. в разделе «Советы по обработке продуктов».

### Фруктовое мороженое

Поместите в рабочую емкость зрелые фрукты и сахарный сироп и обрабатывайте до получения однородной массы. Выложите эту смесь в пластиковое блюдо и замораживайте до начала затвердевания. Затем поместите замороженную смесь в рабочую емкость. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) до получения однородной консистенции.

Затем снова поместите смесь в морозильник. Повторите этот процесс 2-3 раза, чтобы раздробить большие кусочки льда.

Взбейте яичные белки (см. раздел «Яичные белки»). Добавьте к яичной пене замороженное фруктовое пюре. Нажмите и удерживайте кнопку PULSE (режим пульсации) до получения однородной массы. Заморозьте до готовности и подавайте.

### Молочные коктейли

Поместите в рабочую емкость молоко, необходимые специи и мороженное. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте ингредиенты до получения пенистой массы. Не превышайте максимально допустимый уровень наполнения рабочей емкости.

### Взбитые сливки

Поместите в рабочую емкость 600 мл хорошо охлажденных сливок. Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте сливки до получения необходимой консистенции.

### НАРЕЗАНИЕ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

Режущие диски предназначены для нарезания продуктов ломтиками или соломкой, а также для мелкого измельчения. Используйте одну сторону диска для шинкования, чтобы нарезать продукты толстыми или тонкими ломтиками, а другую сторону – для нарезания продуктов крупной или тонкой соломкой. Правильно устанавливайте режущий диск – нужная сторона должна быть обращена вверх.

#### Шаг 1

Установите в рабочую емкость диск для мелкого или крупного шинкования.

#### Шаг 2

Подготовьте продукты для обработки, как это описывается в приведенных ниже рецептах.

#### Шаг 3

Помещайте продукты в загрузочный желоб, как это описано для продуктов соответствующих категорий. Продукты должны входить в загрузочный желоб достаточно свободно, но не проваливаться легко вниз при проталкивании.

#### Шаг 4

Нажмите кнопку ON (включено) и обрабатывайте продукты, плавно подавая их вниз по загрузочному желобу с помощью толкателя. Никогда не прикладывайте чрезмерные усилия при проталкивании продуктов, поскольку это может повредить режущие диски. Для мягких продуктов, таких как томаты и бананы, прикладывайте небольшое усилие; среднее усилие прикладывайте при обработке картофеля и яблок; и большее усилие при нарезке сыра Пармезан или салями.

#### Шаг 5

Повторяйте этот процесс до тех пор, пока все продукты не будут порезаны или измельчены.

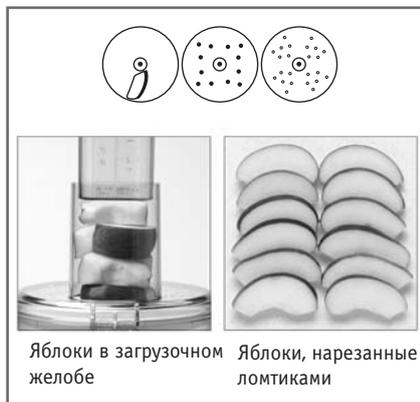
#### ПРИМЕЧАНИЕ

Для проталкивания продуктов при шинковании и измельчении используйте только специальный толкатель. Никогда не проталкивайте продукты в загрузочный желоб пальцами или лопаткой. Прежде, чем снять крышку с рабочей емкости, дождитесь полной остановки режущего диска.

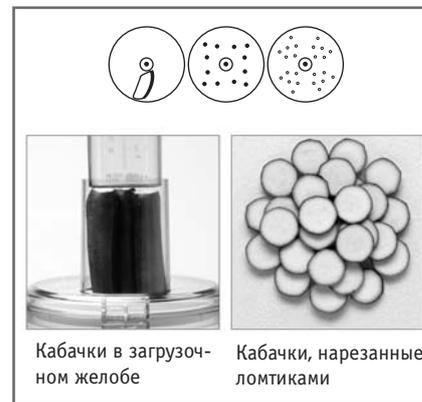


### Круглые фрукты и овощи

Подготовьте фрукты или овощи, помыв или почистив их, а также удалив косточки и семена (если необходимо). Небольшие фрукты и овощи (например, киви, мелкие томаты) подрежьте, чтобы они были примерно одной длины.



Крупные фрукты и овощи (например, яблоки) порежьте на половинки или четвертинки, чтобы они подходили по размеру к загрузочному желобу. Вставляйте их в загрузочный желоб плоской обрезанной стороной по направлению к режущему диску.



### Длинные фрукты и овощи

Подготовьте фрукты или овощи, помыв и почистив их. Нарежьте продукты, чтобы они подходили по длине к загрузочному желобу (не более 10 см). Если продукты подходят по размеру, подрежьте у них один конец, чтобы их можно было выровнять.

Вставьте продукты в загрузочный желоб вертикально, плоской обрезанной стороной по направлению к режущему диску.

Для большего удобства подачи длинных тонких овощей используйте малый толкатель.



Салат в загрузочном желобе

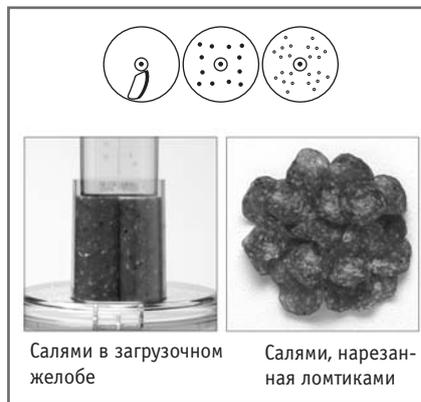
Нашинкованный салат

## Листовые овощи

Капусту промойте и стряхните воду. Порежьте на кусочки, подходящие по размеру к загрузочному желобу. Салат разберите на листья, промойте и просушите, затем плотно скрутите и вставьте вертикально в загрузочный желоб. Нашинкуйте или измельчите.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Шпинат не рекомендуется шинковать при помощи режущих дисков. Для измельчения шпината необходимо промыть, просушить, крупно нарезать и измельчить при помощи ножа Quad®.



Салями в загрузочном желобе

Салями, нарезанная ломтиками

## Сыр

Мягкие сыры, такие как Моцарелла и Бокончини, охладите до затвердевания в морозильном отделении холодильника, иначе сыр при измельчении будет налипать на диск. Твердые сыры, например, Пармезан, не должны быть засохшими, иначе можно повредить диск. Крупные сыры, такие как Моцарелла и Бокончини, нарежьте подходящими по размеру кусками и вставьте в загрузочный желоб плоской срезанной стороной по направлению к режущему диску. Если кусочки сыра имеют вид клина, вставляйте их в загрузочный желоб по два кусочка (чтобы образовать прямоугольную форму, когда один кусочек обращен вверх, а другой вниз).

## Салями

Порежьте салями на куски, подходящие по длине к загрузочному желобу (не более 10 см). Вставьте в загрузочный желоб плоской стороной к диску.

## Сырое мясо

Нарежьте мясо кусками, подходящими по размеру к загрузочному желобу, и слегка заморозьте. Рекомендуемые кусочки: филе свинины и баранины, толстые бескостные кусочки филейной части. Вставьте мясо в загрузочный желоб вертикально и нарежьте.

## Сало

Снимите с сала кожицу и порежьте на куски, подходящие по размеру к загрузочному желобу. Слегка заморозьте, иначе при обработке сало будет прилипать к диску, и насадку может заклинить. Вставьте в загрузочный желоб и измельчите.

## Шоколад

Поломайте плитку на кусочки. Охладите, чтобы кусочки стали твердыми. Вставьте в загрузочный желоб и измельчите.

Дополнительная информация о подготовке продуктов и их обработке находится в разделе «Основные способы обработки продуктов».

Конкретные рецепты приводятся в разделе «Рецепты».

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОВОЩИ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Авокадо	Пюре Использование: Гуакамоле		
Аспарагус (вареный)	Пюре Использование: соус		
Свекла	Пюре Использование: суп-пюре		Крупное или мелкое измельчение Использование: салат
Брокколи (вареная)			
Капуста		Толстые ломтики/крупная соломка Использование: гарнир	Крупное или мелкое измельчение Использование: салат
Морковь	Измельчение Использование: овощной суп	Толстые ломтики/крупная соломка Использование: гарнир	Крупное или мелкое измельчение Использование: салат
Цветная капуста (вареная) Использование: суп из цветной капусты	Пюре		
Сельдерей	Измельчение Использование: овощной суп	Толстые ломтики Использование: гарнир	
Стручковый перец	Измельчение Использование: приправа		
Баклажаны (молодые)		Толстые ломтики Использование: гарнир	

ОВОЩИ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Чеснок	Измельчение Использование: приправа		
Имбирь	Измельчение Использование: приправа		
Травы	Измельчение Использование: приправа, соус песто	Толстые ломтики Использование: овощной суп	
Лук-порей		Толстые ломтики Использование: овощной суп	
Салат латук		Толстые ломтики Использование: салат	
Грибы	Измельчение Использование: овощной суп	Толстые ломтики Использование: салат, овощной суп, грибной соус	
Грибы (вареные)	Пюре Использование: грибной суп		
Лук	Измельчение Использование: супы, соусы	Толстые ломтики Использование: салат	

Следите за тем, что уровень наполнения рабочей емкости не превышал отметки максимального уровня «MAX» (что соответствует объему 2 л). Всегда в первую очередь помещайте

в рабочую емкость сухие или густые ингредиенты, а затем добавляйте жидкость.

Чтобы избежать излишней обработки продуктов, необходимо контролировать получаемую

консистенцию. При необходимости периодически снимайте крышку и счищайте смесь с боковых поверхностей рабочей емкости, используя специальную лопатку.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОВОЩИ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Пастернак	Измельчение Использование: овощной суп		
Пастернак (вареный)	Пюре Использование: гарнир		
Горошек (вареный)	Пюре Использование: гарнир, детское питание		
Картофель (вареный)	Пюре Использование: гарнир		
Картофель (сырой)		Тонкие ломтики Использование: гратен	Крупное или мелкое измельчение Использование: фритата
Тыква			Крупное или мелкое измельчение Использование: салат
Тыква (вареная)	Пюре Использование: тыквенный суп		
Шпинат	Измельчение Использование: гарнир		
Шпинат (вареный)	Пюре Использование: соус из шпината		

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОВОЩИ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Брюква	Измельчение Использование: овощной суп		
Томаты	Измельчение Использование: сальса	Толстые ломтики Использование: Наполнитель для сэндвичей	
Кабачки		Толстые ломтики Использование: гарнир	Крупное или мелкое измельчение Использование: салат, фритата

ФРУКТЫ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Яблоки	Измельчение Использование: фруктовый салат	Толстые ломтики Использование: яблочный пирог	Крупное измельчение Использование: фруктовый фарш
Яблоки (вареные)	Пюре Использование: яблочный соус		
Бананы	Пюре Использование: детское питание	Толстые ломтики Использование: фруктовый салат	
Ягоды	Пюре Использование: десертный соус		
Цитрусовые	Измельчение Использование: фруктовый салат		

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ФРУКТЫ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Цедра цитрусовых	Измельчение Использование: фруктовый фарш		
Сухофрукты	Измельчение Использование: фруктовый фарш		
Киви	Измельчение Использование: фруктовый салат Пюре Использование: десертный соус	Толстые ломтики Использование: украшение десертов	
Манго	Измельчение Использование: фруктовый салат Пюре Использование: десертный соус		
Дыня (медовая/тайская)	Измельчение Использование: фруктовый салат Пюре Использование: десертный соус		
Груша	Измельчение Использование: фруктовый салат	Толстые ломтики Использование: пирог	
Груша (вареная)	Пюре Использование: детское питание		
Ананас	Измельчение Использование: фруктовый салат		

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ФРУКТЫ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Фрукты с косточками (косточки перед обработкой необходимо удалить): абрикос, нектарин, персик, слива	Измельчение Использование: фруктовый салат		
	Пюре Использование: десертный соус		
Клубника	Пюре Использование: десертный соус		

ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Тесто	Смешивание Использование: пирожки, блинчики	Толстые ломтики Использование: яблочный пирог	Крупное измельчение Использование: фруктовый фарш	
Хлебная крошка	Крошка Использование: посыпка, наполнение			
Крошка из печенья	Крошка Использование: посыпка			
Сыр		Тонкие ломтики/тонкая соломка Использование: украшение блюд, гарнир		Крупное или мелкое измельчение Использование: тертый сыр

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Шоколад				Крупное или мелкое измельчение Использование: десерты
Сливки	Взбивание Использование: украшение десертов			
Сливочный сыр	Смешивание Использование: соус, сливочный кекс			
Тесто			Смешивание Использование: выпечка, булочки, хлеб	
Яичные белки	Взбивание Использование: яичная пена (белки не рекомендуется взбивать излишне долго)			
Яйца, сваренные вкрутую	Измельчение Использование: наполнение для сэндвичей			
Яйца (целые или желтки)	Взбивание Использование: майонез			

ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Лед	Дробление Использование: смешиваемые напитки, коктейли			
Мясо	Измельчение/фарш Использование: котлеты, гамбургеры	Толстые/тонкие ломтики	Использование: жареные кусочки, бефстроганов	
Мясо (вареное)	Измельчение Использование: наполнитель для сэндвичей Пюре Использование: паштет, детское питание			
Мясо (деликатесы)		Толстые/тонкие ломтики Использование: сэндвичи, закуски		
Орехи	Измельчение Использование: песто Пюре Использование: арахисовое масло			

ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ	НОЖ QUAD®	ДИСК ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ	НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА	ДИСК ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Фруктовое мороженое	Смешивание Использование: десерты			
Сало				Грубое измельчение Использование: фарш

## СОВЕТЫ ПО ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

- Если необходимо измельчить фрукты для теста, то сначала обрабатывайте фрукты и постепенно добавляйте муку из количества, рекомендованного рецептом, чтобы фрукты не прилипали к ножам.
- При измельчении хлеба используйте черствый хлеб, поскольку свежий хлеб будет прилипать к ножам.
- После обработки пюре добавляйте в него жидкость.
- Во время обработки продуктов добавляйте жидкости через загрузочный желоб.
- При хранении арахисового масла, приготовленного в кухонном комбайне, из смеси будет выделяться естественное масло, поэтому каждый раз перед использованием масло необходимо перемешивать.
- При приготовлении блюд с последовательным добавлением ингредиентов не обязательно извлекать часть смеси из рабочей емкости, если только смесь не превышает максимально допустимый уровень наполнения емкости.
- При смешивании сухих (или густых) и жидких ингредиентов процесс смешивания будет проходить более равномерно, если в первую очередь в рабочую емкость помещать сухие или густые ингредиенты, а затем добавлять жидкость.
- Очень хорошо использовать пену из яичного белка для придания воздушности таким блюдам, как фруктовое мороженое. Для получения максимального эффекта в рабочую емкость рекомендуется помещать не менее 6 яиц, чтобы они закрывали нижнюю часть ножа Quad®.
- Взбивание яичных белков для торта со сливками и фруктами или для приготовления меренги требует продолжительного времени, чтобы смесь насыщалась воздухом. Обработка острыми ножами не способствует насыщению массы воздухом, поэтому взбивать яичные белки для получения крепкой пены в кухонном комбайне не рекомендуется.
- Перед шинкованием или измельчением продукты необходимо подрезать и положить в загрузочный желоб плоским концом вниз.
- Мягкие продукты перед шинкованием и измельчением рекомендуется замораживать (например, мясо) до легкого затвердевания.
- По окончании обработки нажмите кнопку OFF (выключено) и отключите кухонный комбайн от электросети.



Обслуживание

### ЧИСТКА ОСНОВАНИЯ С ДВИГАТЕЛЕМ

Протирайте основание с двигателем чистой влажной салфеткой, а затем сухой салфеткой после каждого использования.

### Чистка рабочей емкости и крышки

Промойте емкость и крышку в теплой мыльной воде, используя мягкое моющее средство. Не применяйте химически агрессивные или абразивные моющие средства, поскольку они могут повредить поверхность пластика.

### Чистка уплотнителя крышки

Кухонный комбайн имеет силиконовый уплотнитель, который расположен в нише внешнего ободка крышки рабочей емкости, и обеспечивает герметичное соединение емкости и крышки. Уплотнитель является съемным и его можно мыть. Чтобы уплотнитель действовал эффективно, он должен быть правильно установлен.

### Извлечение уплотнителя

Подденьте уплотнитель из ниши, в которой он находится, пальцами или тупым предметом, например, кончиком прилагаемой пластиковой лопатки, и аккуратно вытащите его край. После этого уплотнитель легко снять. Будьте аккуратны, не растягивайте его слишком сильно, поскольку при этом можно повредить или испортить уплотнитель. Промойте уплотнитель в теплой воде, используя мягкое моющее средство, затем ополосните чистой водой и просушите.



Рисунок 1. Силиконовый уплотнитель

### УСТАНОВКА УПЛОТНИТЕЛЯ

#### Шаг 1

Чтобы правильно вставить уплотнитель, рифленая сторона уплотнителя должна быть направлена к рабочей емкости, а гладкая сторона должна быть обращена наружу.

#### Шаг 2

Гладкая сторона уплотнителя имеет толстую и тонкую части. Убедитесь в том, что тонкая сторона уплотнителя находится над толстой частью (см. рисунок 1а).



Рисунок 1а. Силиконовый уплотнитель – более крупное изображение

#### Шаг 3

Расположив уплотнитель правильно, вставьте небольшую часть уплотнителя в выемку, из которой он был извлечен, затем, придерживая уплотнитель одной рукой, аккуратно растягивайте оставшуюся часть уплотнителя вдоль нижней кромки крышки и вставляйте его в выемку. Убедитесь в том, что силиконовый уплотнитель установлен ровно и полностью находится в выемке вдоль всего наружного ободка крышки рабочей емкости (см. рисунок 1).

**Чистка ножа Quad®, насадки для замешивания теста, режущих дисков и дополнительной крышки для хранения**  
Промойте рабочую емкость и крышки. Для отмывания остатков продуктов с ножей и дисков, а также с опоры ножей и дисков, используйте двухстороннюю щетку. Чтобы случайно не порезаться, не оставляйте систему ножей Quad® или диски в мыльной непрозрачной воде. Нож Quad®, насадку для замешивания теста, режущие диски и дополнительную крышку для хранения можно также мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Узкий конец двухсторонней щетки можно использовать для очистки труднодоступных мест ножа Quad® и насадки для замешивания теста.

### Удаление запахов и стойких пятен от продуктов

Для чистки комбайна после обработки продуктов с сильным запахом (например, чеснок) или некоторых овощей, которые могут оставлять трудноудаляемые пятна (например, морковь) на пластиковых деталях, погрузите чашу и крышки на 5 минут в воду с добавлением лимонного сока (на 2 литра воды – ½ чашки лимонного сока). Затем вымойте их теплой водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните чистой водой и тщательно просушите.

### ХРАНЕНИЕ

Убедитесь в том, что кухонный комбайн выключен и отключен от электросети.

Убедитесь в том, что все части кухонного комбайна чистые и сухие.

Установите шпindel на основание с электродвигателем, затем установите рабочую емкость на шпindel, но НЕ ПОВОРАЧИВАЙТЕ ее по часовой стрелке до фиксации. Аккуратно возьмите нож Quad® за центральную пластмассовую опору, расположите его сверху шпинделя и нажмите вниз до полной установки.

Установите крышку на рабочую емкость, но НЕ ПОВОРАЧИВАЙТЕ ее по часовой стрелке до фиксации.

Установите толкатель со вставленной в него мерной емкостью в загрузочный желоб.

Не рекомендуется хранить кухонный комбайн с зафиксированной рабочей емкостью или крышкой, поскольку при этом на рабочий и блокировочный выключатели будет прикладываться ненужное усилие.

Поместите диски в контейнер для хранения и уберите его в место, недоступное для детей. Не рекомендуется хранить диски в ящике стола вместе с другими кухонными принадлежностями.

Насадку для замешивания теста, лопатку, щетку для чистки и дополнительную крышку для хранения

можно хранить в любом удобном для Вас месте.

Храните кухонный комбайн в вертикальном положении на кухонном столе или в кухонном шкафу.

Не кладите на комбайн какие-либо предметы.

### ВНИМАНИЕ!

ОБРАБАТЫВАЮЩИЙ НОЖ QUAD® И РЕЖУЩИЕ КРОМКИ ДИСКОВ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ – СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С НИМИ.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ОСНОВАНИЕ С ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕМ, СЕТЕВОЙ ШНУР ИЛИ ЕГО ВИЛКУ В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ.

НИКОГДА НЕ ХРАНИТЕ КУХОННЫЙ КОМБАЙН С ЗАФИКСИРОВАННОЙ В РАБОЧЕМ ПОЛОЖЕНИИ КРЫШКОЙ. ЭТО БУДЕТ СОЗДАВАТЬ НЕНУЖНОЕ УСИЛИЕ НА РАБОЧИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ И НА ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ БЛОКИРОВКИ, НАХОДЯЩИЙСЯ НА ОСНОВАНИИ С ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕМ.

НЕ ПОМЕЩАЙТЕ НИКАКИЕ ДЕТАЛИ ИЛИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КОМБАЙНА В МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ.





Рецепты

### ХОММУС (ЕГИПЕТСКАЯ КУХНЯ)

Объем готового блюда – 1 ½ чашки.

**425 г консервированного зеленого горошка  
(без жидкости)**

**2 очищенных зубчика чеснока**

**2 столовые ложки поджаренных семян кунжута**

**2 столовые ложки сливок**

**2 столовые ложки лимонного сока**

**1 столовая ложка арахисового масла**

**1 чайная ложка тмина**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите все ингредиенты в рабочую емкость и обрабатывайте до получения однородной консистенции.
3. Выложите соус ложкой в сервировочную посуду, накройте и охладите.

Подавайте с лепешками из пресного теста.

### БАБАГАНУШ (ЕГИПЕТСКАЯ КУХНЯ)

Объем готового блюда – 1 ½ чашки.

**500 г баклажанов, очищенных и крупно  
порезанных**

**1 чайная ложка арахисового масла**

**1/3 чашки йогурта**

**2 очищенных зубчика чеснока**

**½ чашки свежих листьев кориандра**

**1 чайная ложка тмина**

**½ чайной ложки кунжутного масла**

**1 столовая ложка лимонного сока**

1. Поместите баклажаны одним слоем на противень и запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C в течение 30-40 минут (чтобы баклажаны стали мягкими). Остудите.
2. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
3. Поместите баклажаны и остальные ингредиенты в рабочую емкость и обрабатывайте до получения однородной массы.
4. Выложите соус ложкой в сервировочную посуду, накройте и охладите.

Подавайте с лепешками из пресного теста.

### ГУАКАМОЛЕ (МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ)

Объем готового блюда – 4 чашки.

**3 крупных авокадо, почищенных и без  
косточек**

**1 сладкая луковица, почищенная и  
разрезанная на четыре части**

**2 столовые ложки сока лайма или лимона**

**1 столовая ложка сладкого тайского соуса**

**300 мл сметаны**

**½ чашки свежих листьев кориандра (по вкусу)**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите все ингредиенты в рабочую емкость и обрабатывайте до получения однородной консистенции.
3. Выложите соус ложкой в сервировочную посуду, накройте и охладите.

Подавайте с салатом из свежих овощей и кукурузными чипсами.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### ГУСТОЙ СОУС «САЛЬСА» (МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ)

Объем готового блюда – 2 чашки.

**250 г** творожного сыра, порезанного на кубики и размягченного

**375 г (банка)** консервированной мексиканской сальсы

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите все ингредиенты в рабочую емкость и обрабатывайте до получения однородной консистенции.
3. Выложите соус ложкой в сервировочную посуду, накройте и охладите.

Подавайте с салатом из свежих овощей, крекерами или кукурузными чипсами.

### ЗАКУСКА «АНТИПАСТО» (ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ)

4–6 порций

**2 сыра** Бокончини

**125 г сыра** Пармезан

**250 г** салями

**2** небольших твердых помидора

**1** жесткая груша

**Оливки**

**Маринованные артишоки**

**Маринованные, слегка поджаренные овощи (стручковый перец, кабачки, баклажаны)**

**Листья базилика**

**Оливковое масло**

**Бальзамический уксус**

1. Положите сыры Бокончини в холодильник и дайте им затвердеть (около 30 минут).
2. Соберите кухонный комбайн, используя диск для мелкого шинкования.
3. Поместите сыр Пармезан в загрузочный желоб и нашинкуйте тонкими ломтиками, затем извлеките его из рабочей емкости и отставьте в сторону.
4. Нашинкуйте салями, затем извлеките ее из рабочей емкости и отставьте в сторону.
5. Вновь соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования.
6. Нашинкуйте помидоры, затем извлеките их из рабочей емкости и отставьте в сторону.
7. Нашинкуйте сыры Бокончини, затем извлеките их из рабочей емкости и отставьте в сторону.
8. Непосредственно перед подачей разрежьте грушу на 4 части, удалите сердцевину и нашинкуйте (если грушу нашинковать заранее, то она потеряет цвет).

Положите оливки, артишоки и поджаренные овощи в центр большой сервировочной тарелки. Положите (чередуя) ломтики Бокончини, помидоров и листья базилика на тарелку, добавьте оливкового масла и сбрызните бальзамическим уксусом. Положите салями и ломтики груши на тарелку и посыпьте сыром Пармезан.

### СЫРНЫЕ НЬОКИ (ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ)

4 порции

**500 г** картофеля, очищенного и порезанного на четыре части

**8 чашек/2 литра** куриного бульона

**1½ чашки/225 г** пшеничной муки

**½ чашки/75 г** пшеничной муки (дополнительно)

**¼ чайной ложки** Кайенского перца

**Для сырного соуса:**

**125 г** Швейцарского сыра

**90 г сыра** Пармезан

**300 мл** сливок

**½ чашки** сметаны

**2 столовые ложки** лука-резанца

**½ чашки/125 мл** белого вина

**Свежемолотый черный перец**

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы получать ровные ломтики, ознакомьтесь с разделом, в котором приводятся способы обработки различных продуктов.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

1. Сварите картофель в курином бульоне до мягкости, осушите и остудите.
2. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
3. Положите картофель в рабочую емкость. Обрабатывайте до тех пор, пока не получится однородная масса. Через загрузочный желоб постепенно добавляйте муку, чтобы получился комок теста. Выложите полученное тесто на доску, слегка присыпанную мукой, и вымесите его вручную до получения однородной массы.
4. Разделите тесто на четыре части и скатайте из каждого куса колбаски толщиной 2,5 см. Разрежьте их на кусочки длиной 2 см, чтобы приготовить ньюки. Надавите на каждый кусочек ньюки вилкой (в муке), чтобы получить плоскую лепешку.
5. Вскипятите большую кастрюлю воды. Когда вода закипит, бросьте в нее ньюки, затем уменьшите нагрев и дайте покипеть, чтобы ньюки всплыли (около 2 – 3 минут). Шумовкой выньте ньюки из воды и выложите в сервировочную тарелку. Сохраняйте ньюки теплыми, пока будете делать сырный соус.

6. Приготовление сырного соуса. Соберите кухонный комбайн, используя диск для мелкого шинкования, и нашинкуйте Швейцарский сыр. Замените диск для шинкования на диск для измельчения и натрите Пармезан. Соедините все ингредиенты соуса в кастрюльке. Нагревайте смесь, помешивая, на среднем огне, пока сыр не расплавится и соус не загустеет.

7. Полейте ньюки сырным соусом и сразу же подавайте.

Подавайте ньюки в качестве закуски или основного блюда.

### ОВОЩНАЯ ФРИТАТА (ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ)

4-6 порций

**2 средние очищенные картофелины**

**400 г очищенного сладкого картофеля**

**400 г очищенной тыквы**

**2 средние моркови, очищенные и подрезанные**

**1 лук-порей, очищенный и подрезанный**

**3 кабачка**

**150 г Швейцарского сыра**

**½ чашки/75 г самоподнимающейся муки**

**Свежемолотый черный перец (по вкусу)**

**3 яйца, слегка взбитые**

**¾ чашки/190 мл молока**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования.
2. Нарезьте картофель, сладкий картофель и тыкву на куски, подходящие по размеру к загрузочному желобу.

3. Измельчите картофель, сладкий картофель, тыкву, морковь, лук-порей и кабачок, выньте все из рабочей емкости и сложите в большую миску. Измельчите Швейцарский сыр.
4. Смешайте Швейцарский сыр и муку с измельченными овощами и, добавьте приправы по вкусу.
5. Смешайте яйца с молоком и перемешайте с овощной смесью. Вылейте смесь в смазанный жиром сотейник и запекайте в разогретой духовке при температуре 220°C в течение 20-30 минут (до образования золотистой корочки).

Подавайте овощную фритату с салатом в качестве закуски или основного блюда.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### ТЫКВЕННЫЙ СУП

Объем готового блюда – 1 ½ литра.

**1 стебель лука-порея, подрезанного и очищенного**

**2 см кусок свежего очищенного имбиря**

**1 столовая ложка сливочного или растительного масла**

**1 чайная ложка измельченного тмина**

**500 г тыквы, очищенной и порезанной кубиками**

**1 средний помидор, без кожуры и порезанный кубиками**

**3 чашки/750 г куриного бульона**

**1 1/3 чашки сметаны (для приправы)**

**Измельченный чеснок или лук-резанец (по вкусу)**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования, и нашинкуйте лук-порея и имбирь.
2. Разогрейте масло в большой кастрюле, добавьте нашинкованный лук-порея и имбирь, спассеруйте, помешивая, до мягкости. Добавьте тмин. Затем добавьте тыкву, картофель и куриный бульон, накройте и доведите до готовности овощей. Снимите с плиты и остудите.

3. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
4. Положите половину остывших ингредиентов в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной массы, затем вылейте массу из емкости. Повторите процедуру с оставшимися ингредиентами.

подавайте тыквенный суп горячим со сметаной, посыпав измельченным чесноком или луком-резанцем.

### ГОРОХОВЫЙ СУП С ВЕТЧИНОЙ

Объем готового блюда – 2 литра

**500 г зеленого луценого гороха**

**1 луковица, очищенная и разрезанная на четыре части**

**2 моркови, очищенные, подрезанные**

**1 пастернак, почищенный**

**1 столовая ложка оливкового масла**

**1 окорок на кости (около 1 кг)**

**8 чашек/2 литра воды**

1. Замочите на ночь горох в холодной воде.
2. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования, и нашинкуйте лук, морковь и пастернак.
3. Нагрейте масло в большой кастрюле, добавьте нашинкованный лук, морковь и пастернак. Спассеруйте овощи. Добавьте горох (предварительно слейте воду и подсушите горох), окорок на кости и воду. Накройте, доведите до кипения и, изредка помешивая, варите на медленном огне около 2 часов.

4. Извлеките овощи из бульона и остудите в течение приблизительно 30 минут. Выньте из кастрюли окорок и срежьте с кости мясо, кость выбросьте, а мясо нарежьте кусочками.
5. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
6. Положите половину остывших овощей в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной массы, затем выложите массу из емкости. Повторите процедуру с оставшимися ингредиентами.
7. Выложите овощную массу обратно в кастрюлю, добавьте мясо и разогрейте.

подавайте суп горячим с хрустящими белыми булочками.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

При обработке не превышайте максимально допустимый уровень наполнения рабочей емкости.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### СУП С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И КАРТОФЕЛЕМ

Объем готового блюда – 2 литра.

**2 стебля лука-порея, подрезанного и очищенного**

**2 столовые ложки/40 г масла**

**2 зубчика чеснока, очищенного и измельченного**

**570 г картофеля, очищенного и крупно порезанного**

**1 чашка/250 мл куриного бульона**

**1 чашка сметаны**

**Соль и перец по вкусу**

**Измельченный лук-резанец для приправы**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования, и нашинкуйте лук-порея.
2. Нагрейте масло в большой кастрюле, добавьте лук-порея и чеснок и тушите в течение 3-4 минут до размягчения. Добавьте картофель и бульон. Накройте крышкой, доведите до кипения и варите на медленном огне до готовности картофеля. Немного остудите.
3. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
4. Положите половину остывших ингредиентов в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной массы, затем вылейте массу из емкости. Повторите процедуру с оставшимися ингредиентами.

5. Вылейте полученную смесь обратно в кастрюлю, добавьте, помешивая, сметану, приправьте по вкусу и перед подачей разогрейте.

Подавайте суп горячим, посыпав луком-резанцем.

### ПИКАТНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП

Объем готового блюда – 1 ½ литра.

**1 кг помидоров черри, порезанных на половинки**

**2 сладкие луковичы, очищенные и порезанные на четыре части**

**2 зубчика чеснока, очищенного и измельченного**

**½ чашки листьев базилика**

**2 небольших красных перца, очищенных от семян**

**2 столовые ложки оливкового масла**

**2 чашки/500 мл куриного бульона**

**2 столовые ложки бальзамического уксуса**

**½ чашки сметаны**

**Соль и перец по вкусу**

**Листья базилика для приправы**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Помесите помидоры, лук, чеснок, листья базилика и перец в рабочую емкость. Нажмите кнопку PULSE (режим пульсации) и обрабатывайте короткими включениями до измельчения ингредиентов.

3. Нагрейте масло в большой кастрюле, добавьте измельченные ингредиенты и тушите 2-3 минуты при постоянном помешивании. Добавьте куриный бульон и уксус. Накройте, доведите до кипения и тушите с открытой крышкой в течение 30 минут. Затем слегка остудите.

4. Положите половину остывших ингредиентов в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной массы, затем вылейте массу из емкости. Повторите процедуру с оставшимися ингредиентами.

5. Вылейте полученную смесь обратно в кастрюлю, добавьте, помешивая, сметану, приправьте по вкусу и перед подачей разогрейте.

Подавайте суп горячим, приправив измельченной зеленью базилика.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

При обработке не превышайте максимально допустимый уровень наполнения рабочей емкости.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### ОВОЩНОЙ СУП

Объем готового блюда – 2 ½ литра.

**1 сладкая луковица, очищенная и разрезанная на четыре части**

**4 стебля сельдерея, очищенного и подрезанного**

**4 моркови, очищенные и подрезанные**

**2 пастернака, очищенного и подрезанного**

**3 столовые ложки/60 г масла**

**2 столовые ложки оливкового масла**

**¾ чашки чечевично-овсяной суповой смеси**

**8 чашек/2 литра куриного бульона**

**440 г почищенного и порезанного картофеля**

**Соль и перец по вкусу**

**Нарезанная зелень петрушки для приправы**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Положите лук, сельдерей, морковь и пастернак в рабочую емкость. Нажмите кнопку PULSE (режим пульсации) и обрабатывайте короткими включениями до крупного измельчения ингредиентов.

3. Нагрейте сливочное и оливковое масло в большой кастрюле, добавьте измельченные овощи и тушите 3- 4 минуты. Добавьте бульон, суповую смесь и помидоры. Накройте крышкой, доведите до кипения и варите на медленном огне до готовности овощей. Приправьте по вкусу.

Подавайте суп горячим, посыпав зеленью петрушки.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

## ТЕРРИНЕ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ (ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ)

4-6 порций

500 г копченой рыбы

2 лавровых листа

2 чайные ложки черного перца горошком

3 ломтика лимона

1 сладкая луковича, очищенная и разрезанная на четыре части

Цедра одного лимона, крупно порезанная

1 маленький острый красный перец, без семян

½ чашки зелени петрушки

2 столовые ложки поджаренных кедровых орешков

4 яйца

4 столовые ложки/80 г растопленного сливочного масла

1 чайная ложка пасты карри

1 чайная ложка измельченного тмина

1 чашка сметаны

3 чашки вареного длиннозерного риса

1. Поместите рыбу, лавровый лист, зерна перца и ломтики лимона в мелкую кастрюльку и добавьте воды (чтобы она покрывала рыбу). Закройте крышкой, доведите до кипения и готовьте на медленном огне в течение 8-10 минут (до готовности рыбы). Извлеките рыбу из бульона.

2. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.

3. Выньте из рыбы все косточки и выбросьте.
4. Положите лук, лимонную цедру, перец, имбирь и кедровые орешки в рабочую емкость. Обрабатывайте все до мелкого измельчения. Добавьте яйца, сливочное масло, пасту карри, тмин, сливки, рис и рыбу. Обрабатывайте все до полного перемешивания.
5. Разложите смесь в смазанные жиром формочки для выпекания или специальную посуду для Террине. Поставьте Террине на противень, налейте воды на противень (до половины высоты посуды для Террине) и запекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 30-40 минут (до золотисто-коричневого цвета). Выньте из духовки и охладите.

Подавайте Террине охлажденным с листовым салатом.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

## ТАЙСКИЕ РЫБНЫЕ ЛЕПЕШКИ

24 лепешки (4-6 порций)

8 зеленых бобов

1 маленькая луковича, мелко нарезанная

2 зубчика чеснока

2 стебля имбиря, нарезанные толстыми ломтиками

2 стручка красного жгучего перца

Кусок стебля лимонного сорго (длиной 2 см)

6 свежих листьев кафрского лимонного сорго

¼ веточки кориандра с листьями, мелко нарезать

350 г филе белой рыбы, нарезанное кубиками

1 яйцо

2 столовые ложки воды

1 столовая ложка рыбного соуса

Растительное масло для жарки

Для огуречного соуса:

1/3 чашки разогретого меда

1 столовая ложка сока лайма

1 столовая ложка измельченного огурца

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для мелкого шинкования.

2. Уложите бобы в загрузочный желоб и нашинкуйте. Выложите бобы из рабочей емкости.

- Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®. Поместите лук, чеснок, имбирь, перец, лимонное сорго, листья лайма и кориандра в рабочую емкость. Обработайте до состояния пасты. Добавьте рыбу, яйцо, воду и рыбный соус, и обработайте в режиме пульсации для получения однородной смеси.
- Извлеките смесь из рабочей емкости, добавьте шинкованные бобы и тщательно перемешайте. Сделайте из смеси 24 лепешки.
- Нагрейте в большой сковороде немного масла и обжарьте лепешки на среднем огне в течение 5 минут с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета.
- Смешайте ингредиенты огуречного соуса. Подавайте лепешки горячими, отдельно подайте огуречный соус.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### САТАЙ ИЗ СВИНИНЫ С АРАХИСОВЫМ СОУСОМ (ТАЙСКАЯ КУХНЯ)

4-6 порций

**3 ломтика черствого хлеба без корки**

**500 г филе цыпленка или свинины, порезанного кубиками**

**1 луковича, очищенная и разрезанная на четыре части**

**½ чашки очищенного арахиса**

**2 очищенных зубчика чеснока**

**1 пучок кориандра, крупно порезанного**

**1 яйцо**

**Кукурузная мука для панировки**

**Арахисовое масло для жарки**

**Арахисовый соус (см. рецепты).**

- Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
- Обработайте ломтики хлеба до получения крошек. Высыпьте хлебные крошки из рабочей емкости и отставьте в сторону.
- Поместите мясо, лук, арахис, чеснок и кориандр в рабочую емкость. Нажмите кнопку PULSE (режим пульсации) и обрабатывайте короткими включениями до измельчения ингредиентов.
- Во время обработки добавьте через загрузочный желоб яйцо и тщательно все перемешайте.

- Добавьте хлебные крошки и продолжите обработку в режиме пульсации до получения однородной массы. Скатайте из полученной массы 30 шариков (для получения одного шарика нужна 1 столовая ложка массы) и запанируйте в кукурузной муке.
- Нагрейте в большой сковороде немного масла и обжарьте шарики на среднем огне в течение 20 минут (время от времени переворачивая) до полной готовности и золотисто-коричневого цвета.

Подавайте горячими с рисом, отваренным на пару, и арахисовым соусом.

### ХРУСТЯЩИЙ КЛЯР ДЛЯ РЫБЫ

Кляр для приготовления 1 кг рыбного филе.

**1 яйцо**

**¾ чашки/190 мл воды**

**¾ чашки/190 мл молока**

**2 столовые ложки уксуса**

**1 ½ чашки/225 г пшеничной муки**

**½ чашки/75 г самоподнимающейся муки**

**Щепотка соли**

- Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
- Поместите ингредиенты в указанном выше порядке в рабочую емкость. Обработывайте до получения однородной консистенции.

Перед использованием смеси в качестве кляра дайте смеси расстояться в течение 15 минут.

## БУРГЕРЫ

4 порции

**750 г мяса, порезанного кубиками**

**1 луковица, очищенная и разрезанная на четыре части**

**1 очищенный зубчик чеснока**

**4 веточки петрушки**

**4 ломтика хлеба без корок**

**2 столовые ложки семян горчицы**

**¼ чашки томатного соуса**

**2 яйца**

**¼ чайной ложки сушеного орегано**

**1 чайная ложка черного молотого перца**

**¼ чайной ложки соли**

**Масло для жарки**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите все ингредиенты, за исключением масла, в рабочую емкость. Нажмите кнопку PULSE (режим пульсации) и обрабатывайте короткими включениями до равномерного измельчения и перемешивания ингредиентов. Сформируйте из полученной массы 4 бургера.
3. Разогрейте небольшое количество масла в сковороде, положите в нее бургеры и жарьте приблизительно по 5 минут с каждой стороны.

Подавайте бургеры горячими на поджаренных булочках с листиком салата и ломтиком помидора.

## МЯСО В ОСТРОМ СОУСЕ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ И ФАСОЛЬЮ (МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ)

4 порции

**150 г бекона без шкурки, крупно порезанного**

**1 сладкая луковица, очищенная и разрезанная на четыре части**

**2 зубчика чеснока, очищенного и измельченного**

**2 красных перца, без семян**

**1 столовая ложка масла**

**750 г мяса, порезанного на кубики**

**440 г (банка) красных бобов, без жидкости**

**440 г (банка) томатов без кожицы**

**1 красный острый стручковый перец, без семян, крупно порезанный**

**1 чайная ложка сушеного эстрагона**

**1/3 чашки томатного соуса**

**1 чайная ложка свежемолотого черного перца**

**2 чашки/500 мл красного вина**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите бекон, лук, чеснок и перец в рабочую емкость. Обрабатывайте все до измельчения.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

3. Нагрейте в большой сковороде масло, добавьте в нее измельченные ингредиенты и обжарьте на среднем огне.
4. Поместите мясо в рабочую емкость и приготовьте из него фарш. Добавьте фарш в сковороду, смешайте с другими ингредиентами и обжарьте до золотисто-коричневого цвета. Добавьте, помешивая, оставшиеся ингредиенты, накройте крышкой и доведите до кипения, затем убавьте огонь и готовьте до загустения.

Подавайте с печеным картофелем и салатом.

**ФАРШ ДЛЯ НАЧИНКИ С ТРАВАМИ**

16 порций

**125 г свежих грибов****1 сладкая луковица, очищенная и разрезанная на четыре части****2 веточки сельдерея, крупно порезанного****100 г ядер фисташек****4 веточки петрушки****125 г бекона без шкурки, крупно порезанного****75 г окорока, крупно порезанного****4 ломтика хлеба, раскрошенного на куски****100 г растопленного сливочного масла****2 яйца****¼ чайной ложки соли****Свежемолотый черный перец**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Положите грибы, лук, сельдерея, орехи, петрушку бекон и окорок в рабочую емкость. Обрабатывайте до крупного измельчения. Добавьте хлеб, масло, яйца, соль и перец. Обрабатывайте до перемешивания.

Полученный фарш используйте как начинку для жареного цыпленка или свинины.

**СКАРДАЛИЯ (ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ)**

4 порции

**3 большие картофелины, очищенные и разрезанные на четыре части****4 зубчика чеснока, очищенного и измельченного****1 столовая ложка/20 г сливочного масла****1 столовая ложка молока****Соль и перец по вкусу**

1. Отварите картофель до мягкости и слейте воду.
2. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
3. Поместите картофель, чеснок, масло и молоко в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной массы.

Приправьте по вкусу.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

**КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН**

4-6 порций

**100 г сыра Чеддер, измельченного****2 очищенных зубчика чеснока****700 г молодого картофеля****1 маленькая сладкая луковица, очищенная****3 столовые ложки/60 г сливочного масла, кусочками****300 мл сливок****1 чашка/250 мл молока****1 чашка панировочных сухарей (См. раздел «Основные способы обработки продуктов»)**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для измельчения, и измельчите сыр. Извлеките сыр из рабочей емкости.
2. Подавите зубчики чеснока плоской стороной ножа, чтобы получить сок. Натрите чесноком основание смазанного жиром противня.
3. Вновь соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования, и нашинкуйте картофель и лук.
4. Положите в подготовленный противень чередующимися слоями нашинкованный картофель и лук. Сверху распределите равномерно масло.
5. Смешайте тертый сыр, сливки и молоко. Вылейте смесь поверх картофеля и лука. Посыпьте панировочными сухарями.
6. Запекайте в разогретой до 210°C духовке в течение 40-45 минут (до готовности и появления золотисто-коричневого цвета).

**ШПИНАТ СО СМЕТАНОЙ**

4 порции

**1 пучок листьев шпината, крупно порезанных****¼ чашки нежирной сметаны****¼ чайной ложки измельченного мускатного ореха****Соль и перец по вкусу**

1. Ошпарьте листья шпината, чтобы они стали мягкими. Хорошенько подсушите.
2. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
3. Поместите шпинат, сметану и мускатный орех в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной консистенции. Приправьте по вкусу.

Подавайте в качестве гарнира.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ**

4 порции

**3 ливийских огурца****1 сладкая луковича, очищенная и разрезанная на четыре части****8 помидоров черри, разрезанных на четвертинки****125 г сыра Фета, порезанного кубиками****125 г каламатских оливок****1 зубчик чеснока, очищенный и порезанный ломтиками****200 г листьев салата****½ чашки/125 мл французского салатного соуса****Свежемолотый черный перец**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования.
2. Нашинкуйте огурцы и лук. Сложите все ингредиенты в блюдо для салата и перемешайте.

Подавайте салат охлажденным с поджаренным хлебом.

**САЛАТ УОЛДОРФ (АНГЛИЙСКАЯ КУХНЯ)**

4-6 порций

**3 яблока сорта Гренни Смит, разрезанные на четвертинки****½ пучка сельдерея, подрезанного****2 столовые ложки лимонного сока****100 г ядер грецких орехов****Для соуса:****3 яичных желтка****2 чайные ложки семян горчицы****¼ чайная ложка оливкового масла****2 чайные ложки измельченного чеснока****Соль и перец по вкусу**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования.
2. Нашинкуйте яблоки и сельдерея и переложите в блюдо для салата. Добавьте сок лимона и грецкие орехи.
3. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
4. Приготовление соуса. Поместите яичные желтки и горчицу в рабочую емкость. Во время обработки постепенно добавляйте через загрузочный желоб масло и обрабатывайте до получения однородной массы, похожей по консистенции на сметану. Добавьте чеснок и обрабатывайте до полного перемешивания. Приправьте по вкусу.
5. Полейте салат соусом. Подавайте охлажденным.

**САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ**

4-6 порций

**300 г белокочанной капусты, порезанной кусочками****300 г краснокочанной капусты, порезанной кусочками****2 моркови****1 сладкая луковица, очищенная и разрезанная на четыре части****1 красный стручковый перец, разрезанный на четыре части****1 зеленый стручковый перец, разрезанный на четыре части****2 веточки сельдерея****2 яблока сорта Гренни Смит, разрезанные на четыре части****Для соуса:****1 чашка майонеза****¼ чашки нежирной сметаны****1 столовая ложка семян горчицы**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования.
2. Измельчите капусту, морковь, лук и перец, затем переложите все в большое блюдо для салата.

3. Вновь соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования, и нашинкуйте сельдерей и яблоки. Выложите измельченные ингредиенты в блюдо для салата.

4. Для приготовления соуса смешайте майонез, сметану и горчицу.

Полейте салат соусом. Подавайте охлажденным.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

**МАЙОНЕЗ**

Объем готового продукта – 2 чашки.

**3 яичных желтка****2 чайные ложки дижонской горчицы****1 чайная ложка семян горчицы****1 столовая ложка белого уксуса****1 ½ чашки/375 мл оливкового масла****2 очищенных зубчика чеснока (по вкусу)**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите яичные желтки, горчицу, чеснок и уксус в рабочую емкость. Во время обработки постепенно добавляйте через загрузочный желоб масло и обрабатывайте до получения однородной массы, похожей по консистенции на сметану.

Варианты приготовления майонеза:

- Для получения жирного густого майонеза добавьте ¼ чашки сливок для взбивания.
- Для получения майонеза на основе йогурта добавьте ¼ чашки простого йогурта.
- Для получения лимонного майонеза замените уксус лимонным соком и добавьте 1 чайную ложку измельченной лимонной цедры.

**БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
БЕРНСКОГО СОУСА**

Объем готового продукта – 4 чашки.

**4 яйца**

**¼ чашки эстрагона или травяного уксуса**

**250 г сливочного масла**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите яйца в рабочую емкость.
3. В небольшой кастрюльке нагрейте до кипения уксус. Во время обработки яиц постепенно добавляйте через загрузочный желоб горячий уксус.
4. Растопите масло в небольшой кастрюльке до начала образования пузырей, но не кипятите. Постепенно добавляйте масло во время приготовления соуса через загрузочный желоб. Обрабатывайте ингредиенты до получения густой массы, похожей по консистенции на сметану.

Подавайте бернский соус к жареному мясу или барбекю.

Вариант – голландский соус:

- Замените уксус лимонным соком.

**СОУС «ПЕСТО»**

Объем готового продукта – 2 чашки.

**125 г сыра Пармезан**

**4 чашки крупно порезанных листьев базилика  
(приблизительно 2 пучка)**

**1 чашка/125 г кедровых орешков**

**4 зубчика чеснока, очищенного и  
измельченного**

**½ чашки оливкового масла**

**1 столовая ложка лимонного сока**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для измельчения.
2. Натрите сыр Пармезан и выложите его из рабочей емкости.
3. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
4. Поместите базилик, кедровые орешки, чеснок и тертый сыр в рабочую емкость. Во время обработки постепенно добавляйте через загрузочный желоб масло и лимонный сок. Все ингредиенты должны быть мелко измельчены и хорошо перемешаны.

Подавайте соус «Песто» с горячей пастой или мясом, жаренным на гриле.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

**АРАХИСОВОЕ МАСЛО**

Максимальный объем готового продукта – 1 чашка.

**2 чашки/250 г очищенного арахиса**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите арахис в рабочую емкость и обрабатывайте в течение 1-2 минут до получения однородной массы шарообразной формы.

Переложите масло ложкой в сухую, чистую посуду и храните в холодильнике (не более 2 недели).

**АРАХИСОВЫЙ СОУС**

Объем готового блюда – 1 ½ чашки.

**½ чашки арахисового масла (см. рецепты)**

**½ чашки кокосового молока**

**1/3 чашки лимонного сока**

**2 чайные ложки светлого соевого соуса**

**2 чайные ложки коричневого сахара**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
  2. Поместите все ингредиенты в рабочую емкость и обрабатывайте до полного перемешивания.
  3. Переложите смесь в небольшую кастрюльку и нагрейте. При необходимости разбавьте соус небольшим количеством воды.
- Подавайте соус к блюдам из рубленой курицы или свинины.

**ЗОЛОТИСТЫЕ БУЛОЧКИ**

12 булочек

**3½ чашек/525 г пшеничной муки****2 чайные ложки сахара****2 чайные ложки сухих дрожжей****1½ чайные ложки соли****1 столовая ложка масла****1¼ ложки/315 мл теплой воды**

1. Соберите кухонный комбайн, используя насадку для замешивания теста.
2. Поместите муку, сахар, дрожжи, соль и масло в рабочую емкость. Обрабатывайте до тех пор, пока масло не впитается в муку.
3. Во время обработки через загрузочный желоб постепенно добавляйте воду. Обрабатывайте до тех пор, пока из теста не получится комок шарообразной формы. Не обрабатывайте слишком долго.
4. Выложите полученное тесто на доску, слегка присыпанную мукой, и вымесите его вручную до получения однородной массы. Переложите тесто в большую, слегка смазанную жиром миску, накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Подождите, пока тесто увеличится в объеме вдвое (около 40 минут).

5. Снова выложите тесто на доску, слегка присыпанную мукой, и слегка вымесите его вручную. Порежьте тесто на 12 равных кусочков, затем еще раз замешайте каждый кусочек и сделайте из него шарик.
6. Выложите шарики из теста на слегка смазанный жиром противень. Накройте и дайте постоять в теплом месте, пока тесто не увеличится в объеме вдвое (около 20 минут).
7. Выпекайте в разогретой до 220°C духовке в течение 15-20 минут (до золотисто-коричневого цвета).
8. Готовые булочки снимите с противня и слегка остудите.

Подавайте теплыми.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

4-6 порций

**1 порция сладкого песочного теста (см. рецепты)**

**1 кг яблок сорта Гольден, очищенных и без сердцевин**

**2 столовые ложки лимонного сока**

**¼ чашки сахарной пудры**

**½ чайной ложки измельченной корицы**

**1 столовая ложка молока для смазывания**

**1 столовая ложка сахарной пудры (дополнительно)**

1. Раскатайте половину теста на дне сковороды с диаметром 20 см. Проколите вилкой в нескольких местах, накройте и охлаждайте в холодильнике в течение 10 минут.
2. Соберите кухонный комбайн, используя диск для крупного шинкования, и нашинкуйте яблоки.
3. Разложите яблоки поверх подготовленного теста. Сбрызните лимонным соком, посыпьте сахаром и корицей.
4. Раскатайте оставшееся тесто, чтобы покрыть нижний пласт теста. Уложите тесто поверх начинки и защипните края сверху.

5. Смажьте тесто сверху молоком при помощи кулинарной кисти и посыпьте сахарной пудрой. Сделайте 2 разреза в верхнем пласте теста кончиком острого ножа для выхода пара.

6. Выпекайте в разогретой до 200°C духовке в течение 40 минут (чтобы тесто зарумянилось).

Подавайте в теплом или холодном виде с взбитыми сливками.

Варианты начинки:

- Яблоки и кишмиш: добавьте ½ чашки кишмиша.
- Яблоки и ревень: добавьте ½ чашки вареного ревеня.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы получать ровные ломтики, ознакомьтесь с разделом «Основные способы обработки продуктов».

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### ПИРОЖКИ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

36 пирожков

**200 г топленого сала, хорошо охлажденного\***

**2 небольших яблока сорта Гренни Смит, очищенных, без сердцевин и разрезанные на четвертинки**

**750 г разных сушеных фруктов**

**¼ чашки ядер миндаля**

**½ чашки коричневого сахарного песка**

**¼ чашки смеси специй**

**2 чайные ложки измельченной цедры лимона**

**¼ чашки лимонного сока**

**¼ чашки бренди**

**1 порция сладкого песочного теста (см. рецепты)**

**1 яичный белок, слегка взбитый, для смазывания**

**1 столовая ложка сахарной пудры (дополнительно)**

1. Соберите кухонный комбайн, используя диск для измельчения.
2. Удалите пленку с топленого сала. Измельчите сало и яблоки. Выньте из рабочей емкости и отставьте в сторону.

3. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
4. Поместите сушеные фрукты и миндаль в рабочую емкость. Обрабатывайте до крупного измельчения ингредиентов. Добавьте измельченные яблоки, сало, сахар, специи, цедру лимона, лимонный сок и бренди. Обрабатывайте до получения однородной консистенции.
5. Поместите измельченную смесь в стерилизованную емкость. По возможности охлаждайте фруктовую смесь в течение 1 месяца, прежде чем ее использовать (смесь образует устойчивый запах, и будет иметь вид сиропа).
6. Раскатайте тесто на доске, присыпанной мукой, и порежьте на кусочки, чтобы они подходили к выемкам противня для выпечки. Уложите кусочки теста в выемки.
7. Поместите 1 столовую ложку фруктовой смеси на каждый в каждый кусок теста, защитите тесто сверху, смажьте сверху яичным белком и слегка посыпьте сахарной пудрой.
8. Выпекайте в разогретой до 200°C духовке в течение 15-20 минут (до образования золотистой корочки).

подавайте горячими или холодными.

\*Топленое сало можно заменить охлажденным сливочным маслом.

### ПЕРСИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

6 порций

**1 чашка белого кристаллического сахара**

**2 чашки/500 мл воды**

**250 г свежих персиков, без косточек, порезанных на четвертинки**

**6 яичных белков**

**Листья мяты для украшения**

1. Нагрейте в небольшой кастрюльке, помешивая, сахар и воду до полного растворения сахара. Отставьте в сторону и остудите.
2. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
3. Поместите персики и охлажденный сироп в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной консистенции. Переложите персиковую смесь в мелкое пластмассовое блюдо, накройте его и остудите в морозильном отделении холодильника до легкого затвердевания. Поместите застывшую смесь в рабочую емкость и снова обработайте. Повторите эти действия еще 1-2 раза, чтобы раздробить большие кристаллы льда. Закройте крышкой и поставьте смесь в холодильник.

4. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad® (нож должен быть чистым). Поместите яичные белки в чистую рабочую емкость и обрабатывайте до появления пены. Добавьте замороженную смесь и смешивайте с взбитыми яичными белками, используя кнопку PULSE, до полного перемешивания. Выложите мороженое в мелкое пластмассовое блюдо, накройте и остудите до затвердевания.

подавайте в креманках или десертных тарелочках, украсив листиками мяты.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

1 порция

**2½ чашки/375 г пшеничной муки**

**180 г охлажденного сливочного масла, порезанного кубиками**

**½ чашки сахарной пудры**

**2 столовые ложки лимонного сока**

1. Соберите кухонный комбайн, используя насадку для замешивания теста.
2. Поместите муку и масло в рабочую емкость. Обрабатывайте до тех пор, пока мука не впитает все масло.
3. Во время обработки через загрузочный желоб постепенно добавляйте сахар, затем лимонный сок и замешивайте, пока не получится комок теста шарообразной формы. Не обрабатывайте слишком долго. Если смесь получается очень сухой, добавьте во время обработки немного воды.
4. Выложите полученное тесто на доску, слегка присыпанную мукой, и кратковременно вымесите его вручную.

Переложите тесто в пакет, закройте его и храните в холодильнике, используйте по необходимости.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы получать ровные ломтики, ознакомьтесь с разделом «Основные способы обработки продуктов».

### ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

50 печений

**125 г сливочного масла**

**1 столовая ложка светлой патоки**

**2 столовые ложки кипятка**

**2 чайные ложки соды**

**1 чашка толочка**

**¾ чашки кокосовой стружки**

**1 чашка/150 г пшеничной муки**

**1 чашка сахарной пудры**

**¼ чайной ложки соли**

1. Растопите масло в небольшой кастрюльке. Влейте в него, помешивая, патоку, кипяток и положите соду.
2. Соберите кухонный комбайн, используя насадку для замешивания теста. Вылейте смесь в рабочую емкость и добавьте остальные ингредиенты. Обрабатывайте до полного смешивания.
3. Выложите тесто чайной ложкой на смазанный противень (с учетом того, что при запекании тесто будет растекаться).
4. Выпекайте в разогретой до 190°C духовке в течение 10-12 минут. Выньте противень из духовки, аккуратно сдвиньте печенье и дайте ему остыть, чтобы оно стало хрустящим.
5. Далее полностью остудите и храните в плотно закрытой емкости.

### СДОБНЫЕ ОЛАДЬИ

24-30 оладий

**1 яйцо**

**½ чашка молока**

**1 чашка/150 г самоподнимающейся муки**

**Щепотка соли**

**1 столовая ложка сахарной пудры**

**1 столовая ложка растопленного сливочного масла**

**Сливочное масло для смазывания готовых оладий**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите яйцо, молоко, муку, соль, сахар и растопленное масло в рабочую емкость. Обрабатывайте смесь до получения однородной консистенции.
3. Разогрейте в большой сковороде немного масла. Кладите тесто столовой ложкой тесто на сковороду (с учетом места, необходимого для растекания). Готовьте до появления пузырей. Переверните и готовьте с другой стороны.

подавайте горячими или холодными с маслом и джемом или со светлой патокой.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

## ОХЛАЖДЕННЫЙ ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С МАЛИНОВЫМ ПЮРЕ

6 порций

250 г сладкого печенья

125 г растопленного сливочного масла

250 г сливочного сыра, нарезанного кубиками  
и размягченного\*

400 г (банка) гущенного молока с сахаром

½ чашки/125 мл сливок

1 столовая ложка измельченной цедры лимона

1/3 чашки лимонного сока

### МАЛИНОВОЕ ПЮРЕ

1 корзиночка свежей малины

1 столовая ложка сахарной пудры, по вкусу

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поломайте печенье на четвертинки и поместите в рабочую емкость. Обрабатывайте до мелкого измельчения. Во время обработки через загрузочный желоб постепенно добавляйте растопленное масло. Обрабатывайте до получения однородной массы.
3. Выньте смесь из рабочей емкости и выложите, уплотняя, в форму с диаметром 20 см (на ¾ глубины). Накройте и охладите до застывания.

4. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad® (нож должен быть чистым).
5. Поместите сливочный сыр, гущенное молоко, сливки, цедру лимона и сок в чистую рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной массы (но не слишком долго).
6. Вылейте смесь в форму на подготовленное тесто и перед подачей охлаждайте в холодильнике не менее 24 часов.
7. Еще раз соберите кухонный комбайн, используя нож Quad® (нож должен быть чистым). Положите малину в чистую рабочую емкость. Обрабатывайте малину до получения пюре. При желании подсластите малиновое пюре сахарной пудрой.

Подавайте пирог с малиновым пюре и взбитыми сливками.

\* Подождите, пока сливочный сыр размягчится при комнатной температуре.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

## ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

24 печенья

2¼ чашки/330 г пшеничной муки

¼ чашки кукурузной муки

½ чайной ложки соды

½ чашки сахарной пудры

250 г сливочного масла, порезанного кубиками  
и размягченного

¼ чашки сахара рафинада

1. Соберите кухонный комбайн, используя насадку для замешивания теста.
2. Поместите пшеничную и кукурузную муку, соду и сахарную пудру в рабочую емкость и смешайте до получения однородной консистенции. Добавьте масло и обрабатывайте до образования комка теста шарообразной формы.
3. Выложите смесь на противень, разровняйте и разметьте на 24 части (длиной с палец). Сделайте в каждой части проколы вилкой. Посыпьте сахарной пудрой.
4. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 30-40 минут. Остудите и разрежьте на 24 порции. Храните печенье в плотно закрытой посуде.

## ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ОРЕХАМИ

24 пирожных

**90 г сливочного масла**

**125 г темного кулинарного шоколада,  
поломанного на кусочки**

**2 яйца, слегка взбитые**

**¾ чашки сахарной пудры**

**1 чайная ложка ванильной эссенции**

**¾ чашки/112 г пшеничной муки**

**¼ чайной ложки соды**

**100 г ядер грецких орехов**

1. Нагрейте масло и шоколад в кастрюльке до расплавления.
2. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
3. Поместите яйца, сахар и ванильную эссенцию в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения консистенции сметаны. Добавьте расплавленную шоколадную смесь и обработайте до получения однородной консистенции.
4. Добавьте муку и соду и тщательно вымесайте. Затем добавьте грецкие орехи и снова тщательно вымесайте.
5. Вылейте полученную смесь в смазанный жиром и проложенный пергаментной бумагой противень. Выпекайте в разогретой до 190°C духовке в течение 25-30 минут. Горячий бисквит разрежьте на 24 пирожных и оставьте в противне остывать.

## КЛУБНИЧНЫЕ БЛИНЧИКИ

8 порций

**2 яйца**

**1 чашка/250 мл молока**

**1 столовая ложка расплавленного сливочного  
масла**

**1 чашка/150 г пшеничной муки**

**2 чайные ложки сахарной пудры**

**¼ чашки сахарной пудры (дополнительно)**

**¼ чашки воды**

**1 корзиночка клубники, промытой и  
очищенной**

**2 столовые ложки бренди (по желанию)**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите яйца, молоко, масло, муку и сахар в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной массы. Дайте смеси постоять в течение 1 часа.
3. Нагрейте небольшую сковороду с тефлоновым покрытием (или специальную сковороду для блинов). Налейте ¼ чашки теста в сковороду и распределите тесто по всей поверхности. Жарьте блинчик на небольшом огне до золотистого цвета нижней поверхности (около 1 минуты). Переверните и готовьте с другой стороны. Снимите со сковороды и положите на тарелку. Продолжите печь блинчики из оставшегося теста, складывая готовые блинчики на тарелку и перекладыва-

вая их калькой или смазывая сливочным маслом, чтобы они не слипались.

4. Для приготовления клубничного соуса разогрейте воду и дополнительное количество сахарной пудры в небольшой кастрюльке до растворения пудры. Добавьте клубнику и готовьте до размягчения. Остудите смесь.
5. Вновь соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®. Положите остывшую клубничную смесь в рабочую емкость. Обрабатывайте до получения однородной консистенции. По желанию можно добавить бренди.
6. Сложите блинчики вчетверо и выложите перекрывающимися слоями на смазанный жиром противень. Залейте блинчики клубничным соусом и запекайте в разогретой до 200°C духовке в течение 10-15 минут.

Подавайте с шариками ванильного мороженого.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы получать ровные ломтики, ознакомьтесь с разделом «Основные способы обработки продуктов».

### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

## БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

8-12 пирожных

**125 г размягченного сливочного масла**

**¼ чашки сахарной пудры**

**1 чайная ложка ванильной эссенции**

**2 яйца**

**½ чашки/125 мл молока**

**2 чашки/300 г пшеничной муки**

**1 чайная ложка соды**

1. Соберите кухонный комбайн, используя нож Quad®.
2. Поместите масло, сахар и ваниль в рабочую емкость. Обрабатывайте до консистенции сметаны.
3. Во время обработки добавьте через загрузочный желоб яйца (по одному), тщательно перемешивая смесь после добавления каждого яйца.
4. Добавьте в рабочую емкость молоко и муку и тщательно смешайте в режиме пульсации (но не слишком долго).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Необходимое количество молока зависит от типа муки и может отличаться от количества, указанного в рецепте.

5. Вылейте смесь в два смазанных жиром и проложенных пергаментной бумагой противня. Запекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 25-30 минут (до готовности).

Варианты приготовления:

- Лимонный бисквит  
Добавьте в смесь сливочного масла и сахара 1 столовую ложку тертой цедры лимона.
- Шоколадный бисквит  
Добавьте в смесь сливочного масла и сахара полторы столовые ложки порошка какао.
- Кофейный бисквит  
Добавьте в смесь сливочного масла и сахара 1 столовую ложку растворимого кофе.

## СЛАДКИЕ ЛЕПЕШКИ

12-16 порций

**2 чашки/300 г самоподнимающейся муки**

**Щепотка соли**

**2 столовые ложки сливочного масла**

**¾-1 чашка молока**

**½ чашки/75 г самоподнимающейся муки (дополнительно)**

**Молоко (для смазывания лепешек)**

1. Соберите кухонный комбайн, используя насадку для замешивания теста.
2. Поместите муку, соль и масло в рабочую емкость. Обрабатывайте до тех пор, пока масло не впитается в муку.

3. Во время обработки через загрузочный желоб постепенно добавляйте молоко и обрабатывайте до тех пор, пока из теста не получится комок шарообразной формы. Не обрабатывайте слишком долго.

4. Выложите тесто на доску, присыпанную мукой, и вымесите его руками. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см.
5. Используя формочку, вырежьте из теста 12 лепешек. Остатки также смешивайте, раскатывайте и вырезайте из них лепешки.
6. Уложите вырезанные лепешки на смазанный жиром противень, и слегка смажьте сверху небольшим количеством молока.
7. Выпекайте лепешки в разогретой до 250°C духовке в течение 12-15 минут до золотисто-коричневого цвета.
8. Слегка остудите лепешки.

Поддавайте лепешки теплыми с джемом и взбитыми сливками.

Вариант приготовления:

- Лепешки с тыквой:  
Замените ½ чашки молока на ½ чашки тыквенного пюре.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

### ГОРЯЧИЕ ПАСХАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ

12 булочек

**3 чашки/450 г пшеничной муки**

**¼ чашки коричневого сахарного песка**

**2 чайные сухих дрожжей**

**1 чайная ложка измельченной корицы**

**¾ чайные ложки соли**

**3 столовые ложки/60 г размягченного сливочного масла**

**1 ¼ чашки/315 мл воды**

**¾ чашки кишмиша**

**2 столовые ложки лимонной цедры (по желанию)**

**Для украшения в виде креста:**

**¼ чашки пшеничной муки**

**1 столовая ложка воды**

**Для глазури:**

**¼ чашки сахара**

**¼ чашки/60 мл воды**

**¼ чайной ложки винного камня**

**¼ чайной ложки желатина**

**2 чайные ложки воды**

1. Соберите кухонный комбайн, используя насадку для замешивания теста.
2. Поместите муку, сахар, дрожжи, корицу, соль и масло в рабочую емкость. Обрабатывайте до тех пор, пока масло полностью не впитается в муку.

3. Во время обработки добавьте через загрузочный желоб кишмиш и лимонную цедру, затем постепенно добавьте воду. Обрабатывайте до получения комка теста шарообразной формы.
4. Выложите тесто на доску, присыпанную мукой, и вымесите тесто руками. Переложите тесто в большую, слегка смазанную жиром миску, накройте ее и поставьте в теплое место, чтобы тесто удвоилось в объеме (приблизительно на 40 минут).
5. Извлеките тесто и снова вымесите его на доске, присыпанной мукой, чтобы тесто стало мягким и эластичным. Разрежьте тесто на 12 равных кусков, затем хорошенько замесите каждый кусок и скатайте его в шарик.
6. Выложите шарики теста на смазанный жиром противень, накройте полотенцем и поставьте в теплое место, где они должны еще удвоиться в объеме (около 20 минут).
7. Чтобы сделать тесто для украшения, смешайте в небольшой миске муку и воду. Переложите тесто в кондитерский мешок и, выдавливая смесь на булочки, нарисуйте на каждой булочке крест.
8. Запекайте булочки в разогретой до 220°C духовке в течение 15-20 минут (до золотисто-коричневого цвета).

9. Чтобы приготовить глазурь смешайте в небольшой кастрюльке сахар, воду и винный камень и нагревайте смесь до полного растворения. Дайте смеси покипеть в течение 3 минут. Растворите в воде желатин и смешайте с глазурью, медленно покачивая кастрюльку, а не размешивая.
10. Слегка остудите булочки и смажьте их глазурью при помощи кулинарной кисти.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Необходимое количество молока зависит от типа муки и может отличаться от количества, указанного в рецепте.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В приведенных рецептах используются стандартные австралийские мерные чашки и ложки.

