



# BORK

# БЛЕНДЕР

SB SAN 98120 SI



## СОДЕРЖАНИЕ

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 6 Технические характеристики
- 6 Комплектация
- 7 Устройство блендера
- 9 Сборка и эксплуатация блендера
- 15 Обслуживание и чистка
- 17 Советы по использованию блендера
- 19 Руководство по устранению неполадок
- 21 Рецепты





# Поздравляем

с приобретением нового блендера BORK SB SAN 98120 SI

## В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

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

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Внимательно прочитайте все инструкции руководства.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте кабель, вилку или базу с двигателем в воду или в любую другую жидкость.
- Устанавливайте устройство только на сухую ровную поверхность.
- Во избежание травмы, пожара или поражения электротоком не используйте съемные принадлежности, не рекомендованные компанией BORK.
- Не снимайте чашу блендера с базы во время работы.
- Не помещайте руки в чашу блендера, если устройство подключено к источнику питания. Лопаткой можно пользоваться, только когда блендер выключен.
- Перед тем как снимать чашу с базы, отключите блендер от источника питания. Ножи очень острые, соблюдайте осторожность.
- Включайте блендер только при закрытой крышке.
- Используйте блендер только для приготовления еды и напитков.
- При смешивании сухих, плотных или тяжелых смесей выключайте блендер и перемешивайте ингредиенты каждые 30 секунд.
- Не смешивайте в блендере кипящие жидкости. Обязательно охладите жидкости, перед тем, как наливать их в чашу.
- При эксплуатации не оставляйте устройство без присмотра. Если во время работы устройства рядом находятся дети, необходимо проявлять особое внимание. Не позволяйте детям использовать блендер.
- Не допускайте свисания кабеля с края стола или стойки, не прокладывайте его по нагретым поверхностям, не допускайте запутывания кабеля.
- Не устанавливайте блендер вблизи источников тепла или нагревательных устройств.
- Всегда выключайте блендер, отключайте источник питания и вынимайте штепсель шнура питания из розетки, если блендер не используется и перед чисткой.
- Это устройство предназначено только для использования внутри помещений. Не используйте это устройство не по назначению.
- Кабель питания устройства имеет вилку, контакты которой должны подключаться с соблюдением полярности. Во избежание поражения электротоком включайте ее только в розетку, контакты которой имеют аналогичную полярность. Если вилка

не до конца входит в розетку, переверните ее на 180 градусов и попытайтесь снова вставить в розетку. Если вилку и в таком положении не удастся вставить в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Не изменяйте самостоятельно конструкцию вилки.

### СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ПОЧЕМУ БЛЕНДЕР BORK ЯВЛЯЕТСЯ СОВЕРШЕННЫМ УНИВЕРСАЛЬНЫМ УСТРОЙСТВОМ

Какие особенности позволяют назвать этот блендер совершенным универсальным устройством?

Применение инновационной системы ножей, обеспечивающей непрерывное движение ножей в чаше, позволило блендеру выполнять разнообразные функции пищевого процессора.

Благодаря мощному электродвигателю и долговечным деталям профессионального класса блендер BORK SB SAN 98120 SI является сверхпрочным, надежным устройством, обеспечивающим профессиональные результаты. Он превосходит по всем показателям любые аналоги, представленные на рынке.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	230—240 В
Номинальная частота:	50 Гц
Номинальная мощность:	1100—1200 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 12 месяцам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

При разработке данной инструкции нашей целью было дать Вам общие представления, опираясь на которые, Вы сможете исследовать все многообразие функций вашего прибора. Мы надеемся, что каждая страница нашего буклета — от рецептов блюд, выполненных из свежих и полезных фруктов и овощей, и до руководства по удивительно легкому обращению, чистке и техническому обслуживанию блендера — позволит Вам в течение многих лет готовить вкусную и здоровую пищу, получая от этого удовольствие.

Мы просто хотим поблагодарить вас, передать свои поздравления ... наслаждайтесь!

## УСТРОЙСТВО БЛЕНДЕРА





# Эксплуатация

## СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Перед первым использованием

Перед первым использованием блендера удалите упаковочные материалы и снимите все рекламные этикетки.

Удостоверьтесь в том, что устройство отсоединено от электросети; вилка кабеля питания должна быть вынута из розетки. Промойте крышку, внутреннюю крышку, чашу блендера и узел ножей теплой мыльной водой, одновременно протирая их мягкой тканью. Сполосните детали и высушите их. Базу протрите слегка влажной тканью и полностью высушите.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

- При первом использовании блендера Вы можете почувствовать посторонний запах, идущий от электродвигателя. Это — нормальное явление, при эксплуатации через некоторое время запах исчезнет.
- Ножи блендера очень острые. Не касайтесь их руками.



### СБОРКА

#### Шаг 1

Поставьте базу с двигателем на ровную, сухую поверхность, например, на стол. Удостоверьтесь, что база отключена от электросети; вилка кабеля питания должна быть вынута из розетки.

#### Шаг 2

Чтобы собрать блендер, установите на блок с ножами силиконовый уплотнитель. Вставьте блок с ножами в основание чаши. Поверните систему удаления ножей против часовой стрелки до упора, чтобы плотно зафиксировать блок с ножами в чаше.

## СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ



### Шаг 3

Установите чашу на базу блендера вертикально, ручку чаши блендера можно расположить с любой удобной для Вас стороны.

### Шаг 4

Поместите в чашу блендера твердые или жидкие пищевые продукты, при этом следите, чтобы уровень наполнения чаши не превышал отметки MAX. Плотно закройте чашу крышкой.

Вставьте прозрачную внутреннюю крышку в основную крышку блендера и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Для добавления масла (или иных жидких ингредиентов) во время смешивания, просто поверните внутреннюю крышку, чтобы открыть доступ к отверстиям, имеющимся во внутренней крышке. Для добавления ингредиентов во время смешивания можно также извлечь внутреннюю крышку. Для удобства обращения на внутренней крышке имеются специальные выемки для пальцев. Блендер имеет основную крышку со вспомогательным кольцом. Крышка плотно вставляется в чашу блендера и при работе блендера не смещается на своем месте. Вспомогательное кольцо на крышке позволяет легко снять ее.



### Шаг 5

Вставьте вилку кабеля питания в розетку электросети 230—240 В и включите розетку.

### Шаг 6

Нажмите кнопку Power на панели управления блендера. Включится подсветка и кнопка Power начнет мигать. На ЖК-дисплее появятся показания таймера «00».

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Не наполняйте чашу блендера выше отметки MAX. Если чаша блендера заполнена до отметки MAX, придерживайте одной рукой блендер сверху за крышку, чтобы он не сдвинулся во время работы.

**Шаг 7**

Выберите нужную скорость (с 1 по 5) — для этого нажмите соответствующую кнопку скорости. Блендер начнет работать, при этом выбранная кнопка скорости будет светиться. Кроме того, во время работы блендера будут мигать кнопки Power («Электропитание») и Stop («Остановка»). На ЖК-дисплее начнется обратный отсчет времени работы (с интервалом в 1 секунду) в течение 120 секунд.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Не обрабатывайте пищевые продукты излишне долго. Включайте блендер только на время, действительно необходимое для обработки продуктов.

**ВНИМАНИЕ!**

НИКОГДА НЕ ОБРАБАТЫВАЙТЕ В БЛЕНДЕРЕ НЕПИЩЕВЫЕ ТВЕРДЫЕ ВЕЩЕСТВА ИЛИ ЖИДКОСТИ.

**Шаг 8**

По истечении 120 секунд блендер автоматически прекратит работу, при этом выбранная кнопка скорости и кнопка Stop перестанут светиться. Кнопка Power будет мигать. Через несколько секунд на ЖК-дисплее появятся показания таймера «00».

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

• По истечении 120 секунд (2 минут) блендер автоматически остановится. Это — результат срабатывания системы безопасности в целях предотвращения изнашивания двигателя.

• Для того, чтобы остановить блендер во время работы, нажмите кнопку Stop или выбранную кнопку скорости. Кроме того, можно нажать кнопку Power, однако в этом случае устройство будет полностью выключено, подсветка кнопок на панели управления отключится.

• Скорость можно изменить и во время работы блендера, просто нажав нужную кнопку скорости. Показания таймера в этом случае не изменятся, будет продолжен отсчет до 120 секунд с момента включения блендера.

**Шаг 9**

Блендер BORK SB SAN 98120 SI имеет два автоматических режима: Ice Crush («Дробление льда») и Smoothie («Соус»). В этих режимах время смешивания и скорость регулируются автоматически для достижения оптимальных результатов. Для включения нужного режима нажмите соответствующую кнопку. Блендер начнет работать, при этом кнопка выбранного режима будет светиться. Кроме того, во время работы блендера будут мигать кнопки Power («Электропитание») и Stop («Остановка»). На ЖК-дисплее начнется обратный отсчет времени (с интервалом в 1 секунду).

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

При использовании функции SMOOTHIE смешивание ингредиентов происходит попеременно на низкой и высокой скоростях, смена скоростных режимов происходит автоматически несколько раз в течение смешивания.

Когда на ЖК-дисплее появятся показания «00», блендер автоматически прекратит работу, при этом кнопка выбранного режима работы и кнопка Stop перестанут светиться. Кнопка Power будет мигать.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

- Для того, чтобы остановить блендер во время работы, нажмите кнопку Stop или кнопку выбранного режима работы. Кроме того, можно нажать кнопку Power, однако в этом случае устройство будет полностью выключено, подсветка кнопок на панели управления отключится.
- Максимальное количество кубиков льда, которое можно поместить в блендер для дробления, — 1 стандартный лоток, используемый в холодильнике для получения льда (или 250 г).

**Шаг 10**

Используйте режим PULSE («Пульсация») для продуктов, требующих быстрой и интенсивной обработки, например, для дробления орехов. Для включения режима PULSE нажмите кнопку PULSE и удерживайте ее нажатой. Кнопка будет светиться, пока ее удерживают в нажатом состоянии. Во время использования функции PULSE на ЖК-дисплее начнется отчет времени (с интервалом в 1 секунду). Включайте режим PULSE на короткие отрезки времени, делайте так, пока не будет достигнута требуемая консистенция смеси.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Используйте функцию PULSE в тех случаях, когда требуется обработать слишком твердые или крупные куски продуктов.

**Шаг 11**

После использования выключите блендер кнопкой Power на панели управления. Затем выньте вилку кабеля питания из розетки электросети.

Всегда выключайте блендер кнопкой Power на панели управления и вынимайте вилку шнура питания из розетки. Перед переносом блендера в другое место, перед его разборкой, чисткой, хранением — удостоверьтесь в том, что двигатель и ножи полностью остановлены.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

- Во время смешивания ингредиенты могут прилипнуть к стенкам чаши. Чтобы очистить стенки чаши, сначала выключите блендер. Нажмите кнопку Power на панели управления и выньте вилку кабеля питания из розетки электросети. Снимите крышку и пластмассовой лопаткой очистите прилипшие частицы вниз в основную массу. Перед тем, как продолжить смешивание, установите крышку на место.
- Если во время работы капли жидкости просочатся на базу блендера, нажмите кнопку Power на панели управления, выключите розетку электросети и выньте вилку кабеля питания из розетки. Снимите чашу и протрите базу сухой тканью или бумажным полотенцем. Проверьте, правильно ли собрана чаша блендера.
- Никогда не помещайте в блендер во время смешивания ничего, кроме смешиваемых ингредиентов.





# Обслуживание





### РАЗБОРКА БЛЕНДЕРА ДЛЯ ЧИСТКИ, ОБСЛУЖИВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

#### Шаг 1

Удостоверьтесь в том, что блендер выключен кнопкой Power на панели управления. Затем выключите сетевую розетку и выньте из нее вилку кабеля питания.

#### Шаг 2

Снимите чашу блендера с базы — просто возьмите чашу за ручку и поднимите ее вверх.



#### Шаг 3

Снимите ножи — для этого переверните чашу блендера и поверните систему удаления ножей по часовой стрелке, затем поднимите блок с ножами вверх и снимите с основания чаши. Круглая пластмассовая накладка, прикрепленная к основанию чаши, не снимается.

#### Шаг 4

Снимите с блока ножей силиконовую прокладку.



#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Ваш блендер оснащен системой удаления ножей для легкой и быстрой чистки.

### СБОРКА ЧАШИ БЛЕНДЕРА ПОСЛЕ ЧИСТКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

#### Сборка чаши блендера после чистки

#### Шаг 1

Удостоверьтесь в том, что все детали чистые и полностью высушены.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

### Шаг 2

Чтобы собрать блендер, установите на блок с ножами силиконовый уплотнитель. Вставьте блок с ножами в основание чаши. Поверните систему удаления ножей против часовой стрелки в направлении индикатора до упора, чтобы плотно зафиксировать блок с ножами в чаше.

#### ВНИМАНИЕ!

ОБРАЩАЙТЕСЬ С НОЖАМИ БЛЕНДЕРА ОЧЕНЬ ОСТОРОЖНО — ОНИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. ПРИ НЕПРАВИЛЬНОМ ОБРАЩЕНИИ С НОЖАМИ ВОЗМОЖНЫ ТРАВМЫ.

### ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

#### Чистка базы с двигателем

- Протрите базу мягкой влажной тканью, а затем дайте ей полностью просохнуть.
- Протрите кабель питания.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Не используйте при чистке базы и деталей блендера абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхность.

#### Чистка чаши блендера, крышки, внутренней крышки и ножей

- Промойте все детали в теплой мыльной воде, одновременно протирая их мягкой тканью. Для удаления прилипших частичек продуктов используйте щетку для мытья бутылок. Сполосните детали и высушите их.

#### ПРИМЕЧАНИЕ!

Чашу блендера можно мыть в посудомоечной машине в обычном режиме. Перед мытьем необходимо снять крышку и извлечь блок с ножами. Во избежание повреждения основания чаши размещайте чашу в посудомоечной машине, перевернув чашу основанием вверх.

#### Удаление твердых отложений, трудноудаляемых пятен или запахов

Для чистки блендера после обработки продуктов с сильным запахом (например, чеснок, рыба) или некоторых овощей, которые могут оставлять трудноудаляемые пятна (например, морковь), погрузите чашу и крышки блендера на 5 минут в теплую мыльную воду с добавлением небольшого количества уксуса. Затем вымойте их теплой водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните чистой водой и просушите.

#### Хранение

Храните блендер в собранном виде в вертикальном положении. Не кладите на блендер какие-либо предметы.

#### ВНИМАНИЕ!

НОЖИ БЛЕНДЕРА ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ЛЕЗВИЯМИ БУДЬТЕ ОЧЕНЬ ОСТОРОЖНЫ. ИЗБЕГАЙТЕ ЛЮБОГО КОНТАКТА ЛЕЗВИЙ С ПАЛЬЦАМИ И РУКАМИ.

### СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

#### ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Низкие скорости (1—3) предназначены для приготовления напитков, коктейлей, либо соусов, маринадов, жидкого теста и прочих блюд, требующих легкого перемешивания.
- Высокие скорости (4—5) предназначены для приготовления супов-пюре, муссов и иных блюд, насыщенных воздухом.
- Используйте режим PULSE («Пульсация») для продуктов, требующих быстрой и интенсивной обработки, например, для дробления льда или орехов.
- Режим ICE CRUSH используйте для дробления льда. Максимальное количество кубиков льда, которое можно поместить в блендер для дробления, — 1 стандартный лоток, используемый в холодильнике для получения льда (или 250 г).
- Режим SMOOTHIE используйте для приготовления соусов, в рецептуру которых входят как жидкие, так и твердые ингредиенты.
- Чтобы добиться равномерного смешивания, нарежьте все твердые ингредиенты равными кубиками (со стороны около 2—3 см).
- Не помещайте в блендер для смешивания более 2 стаканов теплых ингредиентов. После того, как начнется процесс смешивания, и ножи начнут вращаться, Вы можете медленно добавить, если необходимо, еще 1,5 чашки ингредиентов через отверстие в крышке.

- Пюре получается более объемным, если блендер заполнен не более чем на половину от общего объема.
- Наливайте в блендер сначала жидкости, а затем кладите твердые ингредиенты, если в рецептах не указано иначе.
- Если необходимо, пластиковой или резиновой лопаткой соскребайте прилипшие частицы продуктов со стенок чаши блендера вниз, в общую массу. Это можно делать, только если блендер выключен и отключен от источника питания. Убедитесь, что лезвия остановились. Не используйте металлические инструменты, так как они могут повредить лезвия или чашу.

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При смешивании сухих, плотных или тяжелых смесей выключайте блендер и перемешивайте ингредиенты каждые 30 секунд. При смешивании обычных продуктов, например, майонеза, соусов и т. п., выключайте блендер через каждые 60 секунд. Если необходимо большее время — выключите блендер, перемешайте ингредиенты, затем продолжайте смешивание.
- Не включайте блендер без установленной и зафиксированной крышки. Для добавления ингредиентов во время смешивания, снимите внутреннюю крышку и введите ингредиенты через отверстие в крышке. Масло и жидкости добавляйте через специальные отверстия во внутренней крышке.

- Не наполняйте чашу блендера выше отметки MAX. Если чаша блендера заполнена до отметки MAX, придерживайте одной рукой блендер сверху за крышку, чтобы он не сдвинулся во время работы.
- Во время работы блендера не кладите в чашу никакие объекты кроме продуктов.
- Не храните продукты в чаше блендера.
- Так как во время смешивания воздух в чаше не циркулирует, в блендере невозможно вымесить крутое тесто или приготовить картофельное пюре.
- Не снимайте чашу с базы, пока блендер работает. Перед тем как снимать чашу с базы, отключите блендер от источника питания. Если положить в блендер больше рекомендованного объема ингредиентов, двигатель остановится. Выключите блендер, отключите его от источника питания, выньте часть продуктов и продолжите использование.
- Не помещайте в блендер горячие и кипящие ингредиенты, сначала дайте им охладиться.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА И ДАЛЬНЕЙШЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО	ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ БЛЕНДЕРА	ВРЕМЯ СМЕШИВАНИЯ
Нежирное мясо, индейка	Удалить жир и жилы, нарезать кубиками (со стороной 2 см). Использование: фарш	250 г	Скорость 2/режим Chop	10—20 сек
Рыба / морепродукты	Удалить кожу и кости, нарезать кубиками (со стороной 2 см). Использование: фарш	300 г	Скорость 2/режим Chop	10—15 сек
Сырые овощи	Очистить кожуру, нарезать кубиками (со стороной 1,5—2 см). Использование: начинка, пюре, супы	200 г	Скорость 2/режим Chop	10—30 сек
Орехи	Удалить скорлупу. Использование: торты, украшение десертных блюд, пасты	200 г	Скорость 2/режим Chop	10—30 сек
Хлеб или бисквитная крошка	Нарезать хлеб кубиками (со стороной 2 см), бисквит раскрошить. Использование: творожный пудинг	100 г	Скорость 2/режим Chop	10—30 сек
Майонез	Смешать яичные желтки с уксусом, добавить растительное масло. Использование: соусы	125 г	Скорость 1/режим Mix Скорость 3/режим Blend	10—15 сек 60 сек
Взбитые сливки	Добавить в сливки сахар и ванилин по вкусу. Использование: украшение десертных блюд	300 мл	Скорость 1/режим Mix Режим Pulse	20 сек 1—2 включения
Травы и специи	Растения целиком. Использование: пасты, соусы	1 стакан	Скорость 2/режим Chop	20—30 сек
Коктейли «Smoothie»	Молоко, свежие фрукты целиком, йогурты, мороженое. Использование: молочные коктейли, фруктовые напитки с мякотью	не более 800 мл	Скорость 3/режим Blend	20—30 сек
Свежие фрукты	Целые плоды или нарезанные кусочками. Использование: десертные соусы	250 г	Скорость 2/режим Chop	30 сек
Сушеные фрукты	Нарезанные ломтиками сушеные фрукты. Использование: фруктовый фарш	300 г	Скорость 2/режим Chop	30 сек
Лед	Дробленый. Использование: напитки, коктейли, густые напитки	Не более 1 лотка / 250 г	Режим дробления льда или Скорость 2/режим Chop	10—20 сек

### ПРИМЕЧАНИЕ!

Данная таблица приведена в качестве рекомендации.

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДКОВ

ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Электродвигатель не включается, ножи не вращаются	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, до конца ли вставлена вилка кабеля питания в розетку электросети, включена ли розетка.</li><li>• Удостоверьтесь в том, что чаша и крышка блендера правильно установлены и зафиксированы.</li><li>• Удостоверьтесь в том, что светятся кнопка «Power» и кнопка выбранной функции.</li></ul>
Пищевые продукты измельчаются неравномерно	Измельчается либо слишком большая порция продуктов, либо продукты нарезаны слишком большими кусками. Нарежьте продукты более мелкими кусками одинакового размера и обрабатывайте их меньшими порциями. Для достижения наилучшего результата пищевые продукты должны быть нарезаны на кусочки размером не более 2 см.
Пищевые продукты измельчаются слишком сильно, превращаются в водянистую массу	Слишком длительная обработка. Используйте для смешивания режим дробления льда.
Пищевые продукты прилипают к ножам и стенкам чаши	Слишком густая смесь. Добавьте немного жидкости и/или используйте более низкую скорость смешивания.

## ГАРАНТИЯ

Компания BORK гарантирует, что это устройство не содержит дефектных материалов и не имеет дефектов, возникших в процессе производства. Срок гарантии составляет один год, начиная с даты продажи, указанной на товарном чеке. Гарантия не распространяется на неисправности, возникшие из-за небрежного обращения, неправильного использования устройства, использования устройства в коммерческих или иных целях, не указанных в руководстве по эксплуатации. При изменении пользователем конструкции устройства, намеренной разборке устройства — гарантия автоматически аннулируется. Гарантия не распространяется на стеклянные детали, ножи и приводные рычаги.

Компания BORK снимает с себя всякую ответственность за любые косвенные ущербы, ставшие следствием использования устройства.

В некоторых случаях в соответствии с местным законодательством исключение ответственности за косвенные ущербы не действует.

ТОВАРНЫЙ ВИД ИЗДЕЛИЯ, А ТАКЖЕ ЕГО ПРИГОДНОСТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАРАНТИРУЮТСЯ ТАКЖЕ В ТЕЧЕНИЕ ОДНОГО ГОДА.

В соответствии с местным законодательством в некоторых случаях не разрешается ограничивать гарантию на потребительские товары.

Эта гарантия дает Вам специальные полномочия и права, вид этих прав и полномочий зависит от местного законодательства.

Если в течение гарантийного срока в устройстве будет обнаружен дефект, обратитесь в сервисный центр нашей компании.

**ДЛЯ ВОЗВРАТА УСТРОЙСТВА НЕОБХОДИМ ТОВАРНЫЙ ЧЕК.**





# Рецепты

### СОУС «ПЕСТО»

1 пучок свежих листьев базилика

2 зубчика чеснока

6 столовых ложек лимонного сока

100 г кедровых орехов

125 мл оливкового масла

60 г тертого свежего сыра «Пармезан»

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте на скорости 2 (режим «Chop») до получения однородной массы.
  2. Перелейте соус в сервировочную чашу. Перед употреблением охладите.
- Подавайте со свежими тостами.

### ПАСТА ИЗ СЫРА «РИКОТТО» С ОЛИВКАМИ

1 пучок свежих листьев кориандра, мелко нарезанных

200 г сыра «Рикотто»

200 г творога

125 мл нежирных сливок

2 чайные ложки лимонного сока

1/2 стакана тертого сыра «Пармезан»

1 столовая ложка сушеных каперсов

1/4 стакана мелко нарезанных черных оливок

1/2 стакана поджаренных кедровых орешко

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте на скорости 2 (режим «Chop») до получения однородной массы.
  2. Перелейте смесь в глубокую тарелку. Перед употреблением охладите.
- Подавайте в качестве соуса к блюдам из сырых овощей.

### МАЙОНЕЗ

#### КЛАССИЧЕСКИЙ МАЙОНЕЗ

2 яичных желтка

1 чайная ложка горчичного порошка

1 столовая ложка уксуса

125мл растительного масла

Соль и белый перец, по вкусу

1. Поместите яичные желтки, горчичный порошок, уксус, соль и перец в блендер и смешайте в течение 10—15 секунд на скорости 1 (режим Mix) до получения легкой пены.
2. Медленно влейте масло через отверстие для мерной емкости в крышке, смешивая соус на скорости 3 (режим Blend). Смешивайте, пока смесь не загустеет. Для этого требуется приблизительно 1 минута.

#### МАЛИНОВЫЙ МАЙОНЕЗ

Вместо 1 столовой ложки простого уксуса возьмите 1 столовую ложку малинового уксуса.

#### МАЙОНЕЗ С ЧЕСНОКОМ

Добавьте в смесь с яичными желтками 2 зубчика очищенного и мелко порубленного чеснока.

#### МАЙОНЕЗ С ТРАВАМИ

Добавьте в готовый майонез 1/2 стакана смеси свежих трав (например, базилик, шнитт-лук, петрушка, тмин).

### СОУС СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

3/4 стакана смеси свежих трав (петрушка, кориандр, мята, шнитт-лук, розмарин, базилик)

1 зубчик чеснока (по желанию)

2 столовые ложки оливкового масла

3 столовые ложки ароматизированного уксуса

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 1 (режим Mix). Подавайте к блюдам из баранины, курицы или рыбы.

### ОСТРЫЙ СОУС С ПЕРСИКАМИ

410 г консервированных персиков, нарезанных ломтиками

125 мл белого сухого вина

2 мелко порубленных зубчика чеснока

2 чайные ложки молотого свежего имбиря

1 маленький красный стручковый перец, нарезанный ломтиками

1 столовая ложка лимонного сока

2 столовые ложки сладкого хереса

2 столовые ложки меда

2 чайные ложки светлого соевого соуса

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 2 (режим Chop). Подавайте к блюдам из индейки или свинины.

**СОУС «СОТЕ»**

- 2 растертых зубчика чеснока
  - 1 маленькая луковичка, очищенная и мелко нарезанная
  - 2 чайные ложки арахисового масла
  - 1/2 стакана жареного арахиса
  - 1 маленький красный перец, очищенный от семян и разрезанный на половинки
  - 165 мл воды
  - 2 столовые ложки лимонного сока
  - 1 столовая ложка темного соевого соуса
  - 2 столовые ложки кокосового молока
  - 1 столовая ложка коричневого сахара
  - 1. Поместите лук и чеснок в блендер и обработайте, используя режим PULSE, до измельчения.
  - 2. Разогрейте в кастрюле арахисовое масло и обжарьте в нем смесь лука и чеснока до светло-коричневого цвета.
  - 3. Поместите остальные ингредиенты в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 3 (режим Blend). Влейте получившуюся смесь в кастрюлю с тушеным луком и чесноком и размешайте, чтобы смесь равномерно прогрелась.
- Подавайте немедленно.

**СОВЕТ:** Если соус «Соте» остынет, он может загустеть; в этом случае перед подачей на стол добавьте в соус немного теплой воды и размешайте.

**ТАЙСКАЯ ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА С ПРИПРАВой КАРРИ**

- 4 больших зеленых перца, очищенные от семян и черешков и нарезанные крупными ломтиками
  - 1 чайная ложка черного перца
  - 1 луковичка, нарезанная крупными ломтиками
  - 2 зубчика чеснока
  - 1 растение кориандра, с корнями, вымыть и нарезать
  - 1 растение лимонного сорго, очистить и нарезать тонкими ломтиками
  - 1 чайная ложка соли
  - 2 столовые ложки молотого кориандра
  - 1 чайная ложка молотого тмина
  - 2 чайные ложки сушеной приправы из креветок
  - 1 чайная ложка молотой куркумы
  - 250 мл растительного масла
  - 1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 3 (режим Blend).
- СОВЕТ:** Время от времени лопаткой счищайте смесь со стенок чаши блендера, если необходимо, добавьте немного воды.
- СОВЕТ:** Храните пасту карри в герметичном контейнере в холодильнике.
- СОВЕТ:** Лимонное сорго можно заменить 2 чайными ложками нарезанной лимонной цедры.
- СОВЕТ:** Пасту карри лучше всего подавать с индейкой. На 500 г индейки необходимо приблизительно 2 столовые ложки пасты.

**МАЛАЗИЙСКАЯ ПАСТА КАРРИ**

- 1/2 стакана семян кориандра
  - 1 столовая ложка семян тмина
  - 2 чайные ложки семян кунжута
  - 1/4 стакана молотого сушеного красного жгучего перца
  - 6 зубчиков чеснока
  - 4 чайные ложки молотого свежего имбиря
  - 5 нарезанных орехов тунг
  - 2 столовые ложки сушеных кокосовых орехов
  - 3 чайные ложки сушеной приправы из креветок
  - 2 чайные ложки приправы из тамаринда
  - 2 чайные ложки молотой куркумы
  - 4 растения лимонного сорго, нарезанные тонкими ломтиками
  - 400 мл растительного масла
  - 1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 3 (режим Blend).
- СОВЕТ:** Храните пасту карри в герметичном контейнере в холодильнике.
- СОВЕТ:** Орехи тунг, приправы из креветок и из тамаринда можно приобрести в большинстве супермаркетов или в магазинах, торгующих товарами из Азии.
- СОВЕТ:** Если орехи тунг приобрести не удалось, используйте другие орехи, например, арахис.
- СОВЕТ:** Пасту карри лучше всего подавать с рыбой или креветками. На 500 г морепродуктов или рыбы необходимо приблизительно 2 столовые ложки пасты.
- СОВЕТ:** При необходимости добавьте при смешивании столовую ложку масла или воды.

**СУП «ВОНТОН»**

**125 г нежирной свинины, очищенной от пленок и нарезанной крупными кусками**

**125 г очищенных креветок**

**Кусок имбиря длиной 2 см, очищенный от кожуры и нарезанный ломтиками**

**1 столовая ложка соевого соуса**

**1/2 чайной ложки соли**

**1 зубчик чеснока**

**1/4 чайной ложки кунжутного масла**

**16 вонтонов (квадраты из пельменного теста)**

**1 яйцо, слегка взбитое**

**1 литр куриного бульона**

**2 луковицы шалот, нарезанные ломтиками**

1. Поместите свинину, креветки, имбирь, соевый соус, соль, чеснок и кунжутное масло в блендер и обрабатывайте их, используя режим PULSE, до получения однородной массы.

2. Добавьте чайную ложку смеси в вонтон немного ниже его центра, обмакните кулинарную кисть во взбитое яйцо и смажьте внутренние края вонтона. Сверните вонтон в форме треугольника и защипните края. Смочите два края получившегося треугольника яйцом, соедините и защипните.

3. Сварите вонтоны в кипящей подсоленной воде.

4. Пока вонтоны варятся, вскипятите в кастрюле куриный бульон, уменьшите огонь и варите 2—3 минуты при слабом кипении.

5. Выньте вонтоны из кипящей воды, положите по 4 вонтона в порционные тарелки и залейте куриным бульоном. Посыпьте суп мелко нарезанным зеленым луком.

**СУП ИЗ СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ И БЕКОНА**

**1 столовая ложка масла**

**1 луковица, нарезанная ломтиками**

**4 мелко порубленных зубчика чеснока**

**2 столовые ложки молотого кориандра**

**1 чайная ложка соуса каджун**

**2 стакана размягченных зерен кукурузы**

**750 мл куриного бульона**

**250 мл молока**

**125 мл сливок**

**3 ломтика бекона, очищенного от пленок и нарезанного ломтиками**

**2 столовые ложки нарезанного зеленого лука**

1. Разогрейте масло в большой сковороде, добавьте лук, чеснок, кориандр и соус каджун.

2. Жарьте смесь на среднем огне, непрерывно помешивая — до тех пор, пока лук не размягчится. Добавьте кукурузу, бульон, молоко. Доведите до кипения, уменьшите нагрев и варите при слабом кипении в течение 30 минут.

3. Остудите смесь.

4. В отдельной сковороде поджарьте бекон до хрустящего состояния, снимите со сковороды и удалите лишний жир кулинарной бумагой.

5. Поместите остывшую смесь в блендер (разделите ее на две порции) и смешайте на скорости 5 (режим Puree) до получения однородной массы. Выложите суп в кастрюлю, добавьте сливки, бекон, зеленый лук, нагрейте на слабом огне.

Подавайте немедленно.

### СУП ИЗ ТЫКВЫ

**2 столовые ложки масла для жарки**  
**1 луковица, нарезанная кусочками**  
**2 мелко порубленных зубчика чеснока**  
**400 г тыквы, очищенной от кожуры**  
**и нарезанной кусочками**  
**1 литр куриного бульона**

1. Разогрейте масло в большой кастрюле и поджарьте лук и чеснок под крышкой в течение 5 минут.
2. Добавьте тыкву, бульон и доведите смесь до кипения.
3. Протомите смесь с закрытой крышкой на медленном огне 20 минут или до готовности тыквы.
4. Охладить смесь, разделить ее на порции и смешайте в блендере, используя скорость 5 (режим Blend) до получения однородной консистенции.
5. Перелейте суп в кастрюлю и подогрейте его, перед подачей на стол добавьте специи.

### СЛАДКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП С ПЕРЦЕМ

**1 столовая ложка масла**  
**2 зубчика чеснока**  
**2 стебля лука-порея, нарезанного**  
**ломтиками**  
**800 г консервированных томатов**  
**2 чайные ложки порошка куриного бульона**  
**1 столовая ложка томатной пасты**  
**2 чайные ложки коричневого сахара**  
**1 лавровый лист**  
**1/4 чайной ложки сушеного чабреца**  
**1 чайная ложка нарезанной свежей мяты**  
**1 чайная ложка нарезанного свежего**  
**кориандра**  
**1/4 чайной ложки молотой гвоздики**  
**Щепотка кайенского перца**  
**2 столовые ложки нарезанной свежей**  
**зелени петрушки**

1. Разогрейте масло в большой кастрюле, добавьте чеснок и лук и поджарьте на среднем огне 2—3 минуты или до размягчения лука.
2. Смешайте томаты, бульонный порошок, томатную пасту, коричневый сахар, лавровый лист, чабрец, мяту, кориандр, гвоздику и перец.

3. Добавьте смесь в кастрюлю с луком, доведите до кипения, уменьшите огонь и протомите 20 минут, не накрывая, пока жидкость не уменьшится в объеме на одну треть.
4. Остудите смесь.
5. Поместите смесь в блендер (разделите ее на две порции) и смешайте на скорости 5 (режим Puree) до получения однородной массы.
6. Разлейте суп по тарелкам, посыпьте нарезанной зеленью петрушки и подавайте немедленно.

## САЛАТЫ

### САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

500 г очищенных вареных креветок

100 г салатной смеси

100 г пророщенного гороха

1 апельсин, очищенный от кожуры  
и нарезанный ломтиками

2 киви, очищенные от кожицы и нарезанные  
ломтиками

Для малинового соуса:

125 г свежей или замороженной малины

2 столовые ложки ароматизированного  
уксуса

2 столовые ложки растительного масла

1 чайная ложка мелко нарезанной свежей  
мяты

1 столовая ложка сахара

1. Красиво разложите креветки, салатную смесь, горох, ломтики апельсина и киви на плоском блюде и охладите (если необходимо).
2. Приготовление соуса: поместите малину в блендер и смешайте на скорости 2 (режим Chop) до получения однородной массы. Протрите через сито, чтобы удалить семена. Смешайте пюре из малины с уксусом, растительным маслом, мятой и сахаром.

Полейте салат соусом, подавайте немедленно.

**СОВЕТ:** Креветки можно заменить двумя вареными лобстерами. Нарезьте мясо лобстера толстыми круглыми ломтиками толщиной приблизительно 1 см.

### САЛАТ С ЯЙЦАМИ И СОУСОМ ИЗ СВЕЖИХ ТРАВ

1 пучок листьев ночной фиалки

6 яиц, сваренных вкрутую и нарезанных  
на четвертинки

2 томата, нарезанные на четвертинки

1 авокадо, очищенный от кожуры и косточки  
и нарезанный тонкими ломтиками

12 черных оливок без косточек

Для соуса:

1 стакан нежирной сметаны

2 столовые ложки нарезанной свежей  
зелени петрушки

1 столовая ложка нарезанных листьев  
базилика

1 столовая ложка мелко нарезанного  
свежего кориандра

2 столовые ложки яблочного сока

1/4 чайной ложки молотых мускатных  
орехов

**Молотый черный перец, по вкусу**

1. На большом плоском блюде красиво разложите листья ночной фиалки, яйца, томаты, ломтики авокадо и оливки и охладите.
2. Приготовление соуса: поместите в блендер сметану, петрушку, базилик, кориандр, яблочный сок, мускатные орехи, перец по вкусу и смешайте на скорости 2 (режим Chop) до получения однородной массы. Полейте салат соусом и подавайте немедленно.

**КЛЯР ДЛЯ РЫБЫ**

- 1 яйцо
- 2/3 стакана воды
- 3/4 стакана молока
- 2 столовые ложки уксуса
- 1,5 стакана пшеничной муки

**Щепотка соли**

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на низкой скорости. Дайте тесту расстояться в течение 15 минут. Используйте получившееся тесто в качестве кляра для рыбы.

**СОВЕТ:** Все ингредиенты приведены в расчете на 1 кг рыбного филе.

**БУРГЕРЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ**

- 1 столовая ложка смеси свежей зелени трав (петрушка, кориандр или розмарин)

Мякиш одного куска хлеба

Половина маленькой луковицы, разрезанная пополам

200 г баранины, нарезанной ломтиками

1 столовая ложка мятного соуса

**Соль и перец по вкусу**

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 2 (режим Chop).
2. Разложите смесь в 3—4 бургера, накройте их крышкой и охладите в течение 20—30 минут.
3. Поджарьте бургеры на гриле или на сковороде с каждой стороны в течение 5 минут, либо до готовности.

**ТАЙСКИЕ РЫБНЫЕ ЛЕПЕШКИ**

- 1 маленькая луковица, мелко нарезанная
- 2 зубчика чеснока

2 стебля имбиря, нарезанные толстыми ломтиками

2 стручка красного жгучего перца

Кусок стебля лимонного сорго (длиной 2 см)

6 свежих листьев кафрского лимонного сорго

1/4 веточки кориандра с листьями, мелко нарезать

350 г филе белой рыбы, нарезанное кубиками

1 яйцо

2 столовые ложки воды

1 столовая ложка рыбного соуса

8 стручков зеленой фасоли, нарезанных ломтиками

**Растительное масло для жарки**

1. Поместите все ингредиенты, кроме масла, в чашу блендера.
2. Смешайте, используя режим PULSE, до получения однородной массы.
3. Выложите смесь из чаши и сделайте из получившегося теста 24 лепешки.
4. Поместите лепешки в холодильник на 30 минут.
5. Разогрейте масло на большой сковороде и обжарьте рыбные лепешки на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета (приблизительно 10 минут).

Подавайте с соусом из огурцов.

Для приготовления соуса смешайте 1/4 стакана расплавленного меда с 1 столовой ложкой лимонного сока и 1 столовой ложкой мелко нарезанных огурцов (без кожицы).

**БАРАНИНА И САЛАТ «ТАБУЛИ» В ПИТЕ**

500 г фарша из баранины

2 яйца, слегка взбитые

1 стакан сухарей из черного хлеба

1 луковица, нарезанная равными кольцами

2 столовые ложки нарезанной свежей мяты

0,5 чайной ложки молотой корицы

0,5 столовой ложки молотого кориандра

0,5 чайной ложки молотого тмина

1 маленький стручок красного жгучего перца, нарезанный ломтиками

2 столовые ложки куркумы

0,5 чайной ложки «гарам масала» (смесь жареных индийских специй)

6 лепешек пита

0,5 стакана йогурта

Для салата «Табули»:

2/3 стакана бургула (пшеница грубого помола)

2 стакана нарезанной свежей зелени петрушки

2 столовые ложки нарезанных листьев свежей мяты

1 спелый томат, нарезанный ломтиками

1 желтый спелый стручковый перец, нарезанный ломтиками

**0,25 стакана растительного масла**

**2 столовые ложки лимонного сока**

**2 мелко порубленных зубчика чеснока**

1. Поместите фарш из баранины, яйца, сухари, лук, мяту, корицу, кориандр, тмин, жгучий перец и «гарам масала» в миску.
2. Хорошо перемешайте и слепите из полученной массы маленькие сосиски. Жарьте на гриле или барбекю до готовности.
3. Приготовление соуса «Табули»: положите в миску бургул, залейте горячей водой и дайте 30 минут постоять. Слейте воду и отожмите бургул досуха.
4. Поместите бургул, петрушку, мяту, томат, перец, масло, лимонный сок и чеснок в блендер и смешайте, используя режим PULSE, до измельчения. Выложите смесь в миску, закройте крышкой и поставьте в холодильник.
5. Раскройте лепешки пита и столовой ложкой наполните лепешки салатом, сверху на каждую лепешку положите сосиску из баранины, сбрызните йогуртом. Подавайте немедленно.

**СОВЕТ:** Бургул — пшеница грубого помола, ее можно приобрести в магазинах здоровой пищи и деликатесов.

**БАРАНИНА, ПАНИРОВАННАЯ ПРИПРАВой ИЗ СЫРА «ПАРМЕЗАН» С РОЗМАРИНОМ**

**4 ломтика белого хлеба для сэндвичей (без корочек)**

**1/4 стакана тертого сыра «Пармезан»**

**2 чайные ложки свежих листьев розмарина**

**4 куска баранины (из бедренной части)**

**Пшеничная мука**

**1 яйцо, слегка взбитое**

**2 столовые ложки растительного масла**

**60 г сливочного масла**

**1 столовая ложка лимонного сока**

**2 столовые ложки сушеных каперсов**

1. Разломите ломтики хлеба на кусочки, поместите в блендер вместе с сыром и листьями розмарина и смешайте, используя режим PULSE, чтобы хлеб измельчился в крошку. Выложите получившуюся крошку на большую неглубокую тарелку.
2. Обваляйте куски мяса в муке, стряхните лишнюю муку, обмакните мясо во взбитые яйца и обваляйте в хлебной крошке.
3. В сковороде разогрейте масло, положите мясо и жарьте его до золотисто-коричневого цвета. Снимите мясо со сковороды, удалите излишки жира кулинарной бумагой и охладите.
4. Очистите сковороду от остатков масла, затем растопите в ней сливочное масло, добавьте с лимонный сок и каперсы. Обжарьте каперсы со всех сторон. Подавайте баранину с лимонным соусом.

**РЫБА ТАНДУРИ**

**Цедра и сок 1 лимона**

**125 г натурального йогурта**

**1 луковица, нарезанная на четвертинки**

**4 зубчика чеснока**

**1 чайная ложка молотого тмина**

**1 столовая ложка молотого кориандра**

**0,5 чайной ложки паприки**

**Щепотка жгучего (кайенского) перца**

**4 стейка из атлантической семги или лосося**

1. Поместите все ингредиенты (кроме рыбы) в блендер и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 2 (режим Chop).
  2. Положите стейки в неглубокое керамическое или стеклянное блюдо с крышкой. Положите на стейки полученную смесь, накройте крышкой и поставьте на 2 часа в холодильник.
  3. Поджарьте стейки на гриле или барбекю с каждой стороны в течение 3 минут, либо до готовности рыбы.
- Подавайте с рисом, ломтиками лимона и листьями салата.

**ТОРТ ИЗ БИСКВИТНОГО ПЕЧЕНЬЯ С СЫРНЫМ КРЕМОМ И МАЛИНОВЫМ ПЮРЕ**

250 г сладкого бисквитного печенья  
125 г растопленного сливочного масла  
250 г плавленого сыра, нарезанного кубиками и размягченного

400 мл сгущенного молока  
125 мл стакана сливок  
1 столовая ложка тертой лимонной цедры  
1/3 стакана лимонного сока  
1 корзинка малины, хорошо промытой

1. Поместите бисквитное печенье в блендер и измельчите до получения однородной консистенции на скорости 2 (режим Chop). Добавьте в чашу блендера масло и продолжайте смешивать до получения однородной массы.
2. Поместите бисквитную смесь в форму, смазанную жиром (используйте форму с диаметром 20 см.), и охладите.
3. Поместите в блендер плавленный сыр, сгущенное молоко, сливки, лимонную цедру и лимонный сок и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 3 (режим Blend). Полейте смесью подготовленный торт, накройте крышкой и поставьте на сутки в холодильник.
4. Поместите в блендер малину и сделайте пюре. Если требуется, немного подсластите малину сахарной пудрой.

Подавайте торт с малиновым пюре и взбитыми сливками.

**СОВЕТ:** Плавленный сыр необходимо хорошо размять при комнатной температуре.

**ЗАПЕКАНКА С ЯГОДНЫМ МУССОМ**

2 яйца  
1 стакан молока  
1 столовая ложка растопленного сливочного масла  
1 стакан пшеничной муки  
2 чайные ложки сахарной пудры  
0,25 стакана сахарной пудры  
0,25 стакана воды

220 г смеси ягод (клубника, малина, черника), промытых и очищенных

1. Налейте в чашу блендера молоко, добавьте яйца, сливочное масло, муку и сахарную пудру и смешайте до получения однородной консистенции на скорости 3 (режим Blend). Дайте тесту расстояться в течение 1 часа.
2. Налейте на разогретую сковороду 0,25 стакана жидкого теста и жарьте на среднем огне примерно 1 минуту до появления золотистой корочки, затем осторожно переверните блинчик и обжарьте его с другой стороны. Снимите блинчик со сковороды на тарелку. Выпекайте следующие блинчики, складывая их на тарелку стопкой, перекалывая пергаментной бумагой. Отложите получившиеся блинчики в сторону.

3. Приготовьте ягодную начинку: в маленькой кастрюле приготовьте сироп, подогрев сахарную пудру с водой. Добавьте ягоды и варите смесь, пока ягоды не размякнут. Охладите смесь.
  4. Поместите смесь из вареных ягод в блендер и смешайте до получения однородной массы на низкой скорости.
  5. Сложите блинчики вчетверо и выложите их слоями на жаропрочной тарелке. Полейте сверху соусом и запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200° С в течение 10—15 минут.
- Подавайте с шариками ванильного мороженого.

**СОВЕТ:** В ягодный соус можно добавить несколько капель коньяка.

**ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ**

**300 ml сгущенных или натуральных сливок**

1. Налейте в чашу блендера сливки и сбивайте на скорости 1 в течение примерно 20 секунд. Проверьте консистенцию. Если необходимо, продолжите сбивание, используя режим Pulse. Не сбивайте сливки излишне долго.

## КОКТЕЙЛИ

### МАРГАРИТА

60 мл текилы

60 мл апельсинового ликера «Cointreau»

80 мл лимонного сока

12 кубиков льда

1. Влейте в чашу блендера текилу, апельсиновый ликер, лимонный сок, добавьте кубики льда.
2. Используя скорость 2 (режим Chop) или режим приготовления льда, смешайте до получения однородной смеси, пока лед не раздробится.

подавайте в бокалах с кромкой из соли. Для этого окуните края бокала в воду, а затем обмакните в соль.

### ДАЙКИРИ

Классический рецепт

Фрукты (примерно один стакан) (см. Совет)

125 мл белого рома, водки или вишневого ликера

60 мл сахарного сиропа

1 стакан ледяных кубиков

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя скорость 2 (режим Chop) или режим приготовления льда, смешайте до получения пюре.

**СОВЕТ:** Для приготовления этого коктейля можно использовать большинство свежих фруктов и ягод. Замороженные фрукты и ягоды следует предварительно разморозить. Удалите у фруктов твердую кожуру и косточки, крупные плоды нарежьте на кусочки.

### ВЕЧЕРНИЙ АПЕРИТИВ

375 мл сотерна

2 стакана мороженых груш, очищенные от кожуры и семян, нарезанные ломтиками

1 стакан мороженых абрикосов, без косточек, нарезанные ломтиками

1 столовая ложка лимонного сока

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя скорость 2 (режим Chop) или режим приготовления льда, смешайте до получения однородной массы.

**СОВЕТ:** Сотерн — сладкое десертное вино.

**СОВЕТ:** Положите нарезанные фрукты в пластиковый пакет и заморозьте в холодильнике.

### ЛЕДЯНАЯ САНГРИЯ

250 мл охлажденного красного десертного вина

125 мл клюквенного сока или красного виноградного сока

125 мл лимонного мороженого

80 мл концентрированного апельсинового сока

0,5 стакана замороженного винограда без косточек

1 стакан консервированных слив, без сиропа

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя скорость 2 (режим Chop) или режим приготовления льда, смешайте до получения однородной массы.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ

**1** стакан охлажденного апельсинового сока  
**1** корзинка клубники, очищенной от черешков

**0,5** чайные ложки тертой апельсиновой цедры

**1** столовая ложка толочка

**2** больших шарика фруктового мороженого

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя скорость 2 (режим Chop) или режим приготовления льда, смешайте до получения однородной густой массы.
3. Налейте в два бокала, подавайте немедленно.

### ЗОЛОТОЙ САД

**1** стакан яблочного сока

**0,5** стакана густого йогурта

**3** 10 г долек мандаринов (сок слить)

**1,5** столовые ложки патоки

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Смешайте до получения однородной густой консистенции на скорости 3 (режим Blend).
3. Налейте в бокалы, подавайте немедленно.

**СОВЕТ:** Желательно использовать натуральные йогурты с живыми ацидофильными или бифидо-культурами. Они полезны для кишечника и улучшают пищеварение.

### ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

**1** стакан ананасового сока

**1** очищенный мелко нарезанный банан

**1** апельсин без кожуры, нарезанный на четвертинки

**1** стакан содовой воды

**2** столовые ложки мякоти маракуйя

1. Поместите ананасовый сок, банан и апельсин в блендер.
2. Смешайте до получения однородной консистенции на скорости 3 (режим Blend).
3. Добавьте в смесь мякоть маракуйя, содовую воду, разлейте коктейль по бокалам, подавайте немедленно.

### ФРАППЕ, СМУСИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

#### ФРАППЕ ИЗ ДЫНИ И АНАНАСА

**1** стакан нарезанной кусочками мякоти дыни

**1** стакан консервированных ананасов, без сока

**1** стакан ледяных кубиков

**Листья мяты для украшения**

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте до получения густой однородной смеси, используя скорость 2 (режим Chop) или режим приготовления льда.

Подавайте, украсив нарезанными листьями мяты.

#### ФРАППЕ ИЗ МАЛИНЫ, АПЕЛЬСИНОВ И МАРАКУЙЯ

**1** корзинка свежей малины или **2** стакана замороженной малины (предварительно разморозить)

**Сок двух апельсинов**

**Мякоть 2 плодов маракуйя**

**2** стакана ледяных кубиков

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя скорость 2 (режим Chop) или режим приготовления льда, смешайте до получения однородной массы.
3. По желанию можно подсластить коктейль, добавив мед или сахар.

## ФРАППЕ, СМУСИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### СМУСИ ИЗ МЯТНОГО ЧАЯ И ЦИТРУСОВЫХ ФРУКТОВ

250 мл крепко заваренного мятного чая, охлажденного

1 стакан лимонного или цитрусового шербета

11/2 стакана замороженных апельсиновых долек

1 стакан замороженных грейпфрутовых долек

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя скорость 2 (режим Chop), смешайте до получения однородной массы.

Подавайте немедленно.

**СОВЕТ:** Предварительно поместите дольки цитрусовых в полиэтиленовый пакет и заморозьте.

### БАНАНОВЫЙ СМУСИ

2 банана, очищенные и нарезанные ломтиками

1 стакан неароматизированного йогурта

1 стакан молока

1/3 стакана меда

1. Поместите ломтики бананов, йогурт, молоко и мед в блендер.
  2. Используя режим SMOOTHIE, смешайте до получения однородной массы.
- Подавайте немедленно.

### СМУСИ С АРАХИСОМ

500 мл молока

2 больших шарика ванильного мороженого

2 столовые ложки арахисового масла

1 столовая ложка разрыхлителя

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя низкую скорость, смешивайте ингредиенты в течение 5—10 секунд, затем смешайте на высокой скорости до получения однородной массы.

Подавайте немедленно.

### ШЕЙК

2 столовые ложки какао-порошка

1 чайная ложка порошка растворимого кофе

2 столовые ложки кипящей воды

2 столовые ложки сахара

1 яйцо

1 чайная ложка ростков пшеницы

500 мл молока

1. Растворите порошки какао и кофе в кипящей воде.
  2. Смешайте сахар, яйцо, пшеницу и молоко.
  3. Вылейте смесь в чашу блендера и смешайте на высокой скорости 3 до получения однородной пенистой массы.
- Подавайте немедленно.

### СМУСИ ИЗ МАНГО

2 плода манго, очищенные от кожуры и нарезанные ломтиками

1,5 стакана неароматизированного йогурта

1 стакан апельсинового сока

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Используя низкую скорость, смешайте до получения однородной массы.

Подавайте немедленно.

### МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С КЛУБНИКОЙ И ПЛОДАМИ МАРАКУЙЯ

1 корзинка клубники, очищенной от черешков

Мякоть 4 плодов маракуйя

500 мл холодного молока

4 шарика мороженого с маракуйя

2 столовых ложки клубничной глазури

1. Поместите клубнику в блендер.
  2. Измельчите клубнику в блендере на скорости 2 (режим Chop) до получения пюре.
  3. Добавьте половину мякоти плодов маракуйя, молоко и два шарика мороженого.
  4. Смешайте в блендере на скорости 3 (режим Blend) до получения однородной густой массы.
  5. Налейте смесь в два бокала, сверху положите оставшееся мороженое, мякоть плодов маракуйя и клубничную глазурь.
- Подавайте немедленно.

## ФРАППЕ, СМУСИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### ШОКОЛАДНЫЙ СМУСИ С КАРАМЕЛЬЮ

500 мл холодного молока

3 столовые ложки сухого молока

4 шарика ванильного мороженого

4 шарика шоколадного мороженого

4 столовые ложки карамельного соуса

Шоколадная глазурь для украшения  
(по желанию)

1. Поместите молоко, сухое молоко и ванильное мороженое в блендер и смешайте, используя режим SMOOTHIE, до получения однородной массы.
2. Разложите смесь поровну в 2 бокала, добавьте шоколадное мороженое. Полейте сверху карамельным соусом и покройте шоколадной глазурью.

**СОВЕТ:** Сделать завитки на шоколадной глазури можно при помощи ножа для чистки картофеля.

**СОВЕТ:** Молоко или мороженое можно заменить соевым молоком или диетическими молочными продуктами с пониженным содержанием жира.



