

BORK

БЛЕНДЕР РУЧНОЙ

HB HCN 9960 SI

СОДЕРЖАНИЕ

5	Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
7	Устройство ручного блендера
9	Пользование ручным блендером
10	Ручной миксер
13	Измельчитель
16	Венчик
18	Кронштейн для крепления к стене
21	Обслуживание, чистка и хранение
22	Советы по приготовлению пищи
25	Рецепты приготовления блюд



Поздравляем

с приобретением нового ручного блендера HB HCN 9960 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 ГРИЛЯ И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- 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 принять перечисленные ниже меры предосторожности.
- Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте все инструкции и сохраните их для справки в будущем.
- Перед первым использованием ручного блендера удалите упаковочные материалы и снимите с него все рекламные этикетки. При эксплуатации не устанавливайте блендер ручной на краю стойки или стола. Удостоверьтесь, что поверхность, на которой установлено устройство, – сухая, ровная и чистая.
- Не устанавливайте блендер ручной вблизи газовых плит и электронагревателей, рядом с нагретыми печами.
- Если ручной блендер необходимо использовать в качестве ручного миксера для смешивания горячей пищи в кастрюле, которая стоит на включенной конфорке, то сначала снимите кастрюлю с конфорки, при этом кабель питания и корпус устройства должны находиться вдали от источников тепла. Обращаться с ручным блендером и его принадлежностями необходимо с крайней осторожностью; не забывайте,

что ножи процессора очень острые, их необходимо хранить в местах, недоступных для детей.

- Перед началом эксплуатации удостоверьтесь, что ручной блендер полностью собран. Перед присоединением к пищевому процессору любых принадлежностей удостоверьтесь, что пищевой процессор выключен (кнопка **ON/OFF** установлена в положение **OFF**), розетка электросети также выключена и вилка кабеля питания вынута из розетки. Перед эксплуатацией удостоверьтесь, что шкив миксера надежно закреплен в основании с двигателем. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект ручного блендера. Не пытайтесь использовать ручной блендер для целей, отличающихся от тех, которые перечислены в этой брошюре. Не обрабатывайте горячие или кипящие жидкости в чаше измельчителя, перед тем как наливать жидкости в чашу измельчителя, их необходимо охладить.
- Не эксплуатируйте устройство с максимальной нагрузкой дольше 1 минуты. Между каждым периодом использования делайте паузы длительностью 1 минута, в это время двигатель должен быть выключен. Никогда не смешивайте сухие, вязкие или тяжелые по весу ингредиенты дольше 30 секунд. Перед тем, как продолжить, остановите двигатель и помешайте смесь. Между каждым периодом использования делайте паузы длительностью 1 минута, в это

время двигатель должен быть выключен. Перед переносом устройства в другое место, при длительном перерыве в эксплуатации или оставлении без присмотра, перед разборкой, чисткой и хранением: удостоверьтесь, что пищевой процессор выключен (кнопка **ON/OFF** установлена в положение **OFF**), розетка электросети также выключена и вилка кабеля питания вынута из розетки. Если ножи процессора заклинило пищевыми продуктами, намотавшимися на ножи или на направляющую ножей, отпустите кнопку **ON**, выключите розетку электросети и выньте вилку кабеля питания из розетки. Для удаления пищи пользуйтесь лопаткой. Не вынимайте пищу пальцами, так как ножи очень острые.

- Для защиты от поражения электротоком не погружайте кабель, вилку или все основание с двигателем в воду или в любую другую жидкость.
- Не снимайте во время работы ручной блендер с емкости, в которой находятся ингредиенты. Перед тем, как вынимать устройство удостоверьтесь, что оно выключено и ножи перестали вращаться; это необходимо для исключения контакта с вращающимся ножом или венчиком. При эксплуатации не оставляйте ручной блендер без присмотра. Поддерживайте устройство в чистом состоянии. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в этой брошюре.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБИМЫМИ ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ.

- Перед использованием полностью размотайте кабель питания. Не допускайте свисания кабеля с края стола или прилавка, не прокладывайте его по нагретым поверхностям, не допускайте запутывания кабеля. Не допускайте, чтобы этим изделием бесконтрольно пользовались маленькие дети, престарелые или инвалиды. За детьми-подростками необходим контроль для предотвращения игр с изделием. Рекомендуется регулярно проводить осмотр изделия.
- Не пользуйтесь изделием, если кабель электропитания, вилка или само изделие имеют какие-либо повреждения. В этом случае отправьте изделие в ближайший сервисный центр компании BORK для осмотра и ремонта.
- Любое обслуживание (кроме чистки) должно производиться в сервисном центре компании BORK. Это изделие должно использоваться только внутри помещений. Не используйте это изделие не по назначению. Не используйте это устройство в движущихся наземных транспортных средствах или на кораблях. Не используйте это устройство вне помещений. Рекомендуется установить автоматический выключатель, срабатывающий по току, чтобы обеспечить дополнительную защиту при работе с электроприборами. Рекомендуется, чтобы автоматический выключатель, устанавливаемый в контуре сетевого электропитания, был рассчитан на номинальный остаточный ток не более 30 мА.
- По этому вопросу проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.

ЗНАКОМСТВО С БЛЕДЕРОМ

Долговечный двигатель мощностью 600 Вт

Управление изменением скорости

Кнопка ON (включить) с кнопкой BOOST (ускоренный режим работы)

Стильная конструкция из нержавеющей стали

Съемный шкив миксера из нержавеющей стали для упрощения чистки

Высокоэффективный нож из нержавеющей стали с направляющей

Чаша измельчителя с крышкой и ножом для измельчения



Удобный кронштейн для крепления к стене с отсеком для хранения кабеля питания



Съемные венчики для быстрого взбивания



Прозрачный кувшин для смешивания и отмеривания пищевых продуктов





Эксплуатация

ЭКСПЛУАТАЦИЯ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите упаковочный материал и рекламные этикетки. Снимите шкив миксера с корпуса с двигателем ручного блендера и вымойте шкив миксера теплой мыльной водой (чтобы снять шкив, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями). Сполосните детали и высушите их. Удостоверьтесь, что внутри шкива смесителя не осталось воды, – это необходимо, чтобы предотвратить попадание воды в корпус двигателя при сборке. Разберите и вымойте теплой водой с мылом нож измельчителя, чашу измельчителя, крышку измельчителя, венчики и кувшин; сполосните их и полностью просушите. Удостоверьтесь, что внутри крышки чаши измельчителя не осталось воды, – это необходимо, чтобы предотвратить попадание воды в корпус двигателя при сборке. Съемный шкив миксера и венчики (без пластмассового приводного механизма) можно мыть в посудомоечной машине.

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР – ЭТО СЛОЖНОЕ УСТРОЙСТВО

К корпусу с электродвигателем можно присоединить следующие принадлежности: шкив миксера из нержавеющей стали для использования устройства в качестве ручного миксера; чашу измельчителя с ножом для измельчения и крышку для использования устройства в качестве мини-измельчителя или пищевого процессора; съемные венчики для использования устройства в качестве ручной взбивалки.

ПРИМЕЧАНИЕ! Не мойте в посудомоечной машине никакие другие детали ручного блендера.

ВНИМАНИЕ! ВСЕ НОЖИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ОБРАБОТКЕ ПИЩИ – ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. ИЗБЕГАЙТЕ ЛЮБОГО КОНТАКТА НОЖЕЙ С РУКАМИ.



ДЛЯ ПРИСОЕДИНЕНИЯ ШКИВА МИКСЕРА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Возьмите шкив миксера из нержавеющей стали таким образом, чтобы ножи были обращены вниз; совместите верхнюю часть шкива миксера с соответствующим концом корпуса двигателя и вставьте его в корпус. Когда шкив миксера зафиксируется в корпусе двигателя, будет слышен щелчок (см. рис. 1). Перед тем, как присоединить шкив, всегда проверяйте, сухой ли он, не осталось ли в нем воды.



ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА В КАЧЕСТВЕ РУЧНОГО СМЕСИТЕЛЯ

Удостоверьтесь, что миксер полностью правильно собран (как указано выше).

1. Поместите пищевые продукты, подлежащие обработке в кувшин, входящий в комплект устройства (или достаточно большую миску или кастрюлю). При смешивании жидкостей и приготовлении пюре из овощей и фруктов, кувшин, имеющийся в комплекте, следует наполнять только наполовину (или менее, см. рис. 2).
2. Советы по подготовке пищевых продуктов и рецепты приготовления блюд см. на странице 18 и в разделе с рецептами.

3. Вставьте вилку в розетку электросети переменного тока напряжением 220/240 В и включите электропитание.
4. Поворачивая крышку-регулятор изменения скорости, находящуюся сверху корпуса двигателя, выберите скорость в пределах от минимальной (MIN) до максимальной (MAX).
5. Вставьте шкив миксера в кувшин настолько глубоко, насколько это возможно, и нажмите кнопку **ON**, чтобы включить миксер. Для обеспечения требуемого времени работы кнопку необходимо удерживать в нажатом состоянии.
6. Если при смешивании требуется дополнительная мощность, нажмите кнопку **BOOST**.
7. Обработайте ингредиенты в кувшине, совершая легкие движения вверх и вниз.
8. Выключите двигатель: для этого отпустите кнопку **ON**.
9. Перед тем, как вынимать миксер из кувшина, удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился.
10. После того, как обработка будет закончена, выключите розетку электросети и выньте из нее вилку кабеля питания.

ВНИМАНИЕ! НОЖ, ЗАКРЕПЛЕННЫЙ НА ШКИВЕ МИКСЕРА, ОЧЕНЬ ОСТРЫЙ, НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ ПАЛЬЦАМИ К НОЖАМ.

ПРИМЕЧАНИЕ! Когда нажата кнопка **ON**, миксер будет работать со скоростью, определяемой положением круглой крышки-регулятора управления скоростью; если нажата кнопка **BOOST** – будет использоваться максимальная скорость. Кнопкой **BOOST** можно воспользоваться в любой момент.

ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ ШКИВА МИКСЕРА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Удостоверьтесь, что кнопка включения устройства не нажата, розетка электросети выключена и вилка кабеля питания вынута из розетки. Держа корпус двигателя большим и указательным пальцем одной руки, нажмите этими пальцами на две кнопки **ЕJECT**, находящиеся по бокам корпуса двигателя (рис. 4), в это время придерживая другой рукой шкив миксера. Потяните корпус двигателя от шкива и отсоедините шкив миксера.



ПРИМЕЧАНИЕ! В ручном блендере используется управление изменением скорости. Для уменьшения скорости поворачивайте крышку-регулятор против часовой стрелки, для увеличения скорости по часовой стрелке (См. рис. 5).



Двигатель ручного блендера будет работать только тогда, когда нажаты кнопки **ON** или **BOOST** (это необходимо по требованиям техники безопасности).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА В КАЧЕСТВЕ РУЧНОГО МИКСЕРА

Ручной блендер позволяет быстро смешивать жидкости и другие пищевые продукты, поэтому есть опасность обработать их слишком сильно. При использовании шкива миксера не забывайте периодически останавливать и проверять степень обработки пищевых продуктов. Шкив миксера блендера изготовлен из нержавеющей стали и может использоваться для обработки непосредственно в кастрюле. Это значительно облегчает приготовление супов и соусов. По соображениям безопасности перед обработкой снимите кастрюлю с нагретой конфорки. Удостоверьтесь, что корпус устройства и кабель питания находятся вдалеке от источников тепла. Для приготовления пюре и смесей нарежьте пищевые продукты на кусочки одинакового размера. Это позволит получить более однородную консистенцию. Все жидкости, добавляемые в супы и пюре, должны быть теплыми, это обеспечивает более однородную консистенцию при смешивании. Во время работы миксера кувшин лучше поставить на влажную ткань. Это сделает его более устойчивым, не позволит перемещаться по столу.

Не эксплуатируйте устройство с максимальной нагрузкой дольше 1 минуты. Между каждым периодом использования делайте паузы длительностью 1 минута, в это время двигатель должен быть выключен.

Если пищевые продукты закрутились вокруг ножа или направляющей, примите следующие меры безопасности:

1. Отпустите кнопку **ON**, выключите розетку электросети и выньте вилку кабеля питания из розетки.
2. Лопаткой осторожно удалите накрутившиеся на нож пищевые продукты. Не вынимайте пищу пальцами, так как ножи очень острые.
3. После того, как пища будет удалена, а ножи очищены, снова вставьте вилку в розетку, включите ее и продолжайте пользование миксером.



ДЛЯ ПРИСОЕДИНЕНИЯ НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ, ЧАШИ МЯСОРУБКИ И КРЫШКИ
Выньте шкив миксера из корпуса двигателя (подробнее об этом см. страницу 11)

ПРИМЕЧАНИЕ! Ножи для измельчения очень острые, их необходимо держать только за верхнюю пластмассовую часть.

Установите нож на металлический штифт, имеющийся в основании чаши измельчителя (см. рис. 1). Положите пищевые продукты в чашу измельчителя. Не кладите слишком много



продуктов, не превышайте отметку **MAX** (максимальный уровень наполнения).

Установите крышку на чашу измельчителя и нажмите на нее вниз, чтобы плотно зафиксировать (см. рис. 2).

Совместите приводной конец корпуса двигателя с соответствующей частью крышки чаши измельчителя и надавите вниз, чтобы раздался щелчок, при этом корпус двигателя зафиксируется в крышке чаши измельчителя (см. рис. 3).

Перед установкой крышки чаши измельчителя удостоверьтесь, что она сухая, внутри нее не осталось воды.



ПРИМЕЧАНИЕ! Всегда устанавливайте нож для измельчения на штифт, имеющийся в чаше, **ДО ТОГО** как класть в чашу пищевые продукты. Не вынимайте нож из чаши до тех пор, пока операция по измельчению не будет завершена.



ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Советы по подготовке пищевых продуктов и рецепты приготовления блюд см. на странице 22 и в разделе с рецептами. Удостоверьтесь, что измельчитель правильно и полностью собран, как описано на предыдущей странице.

1. Вставьте вилку в розетку электросети переменного тока напряжением 220/240 В и включите электропитание.
2. Выберите скорость в пределах от MIN до MAX, используя крышку-регулятор управления изменением скорости.

3. Нажмите кнопку **ON**, чтобы включить устройство, при этом начнет вращаться нож для измельчения.
4. Если при обработке и измельчении необходима дополнительная мощность, нажмите кнопку **BOOST**.
5. После того, как обработка будет завершена, выключите двигатель – для этого отпустите кнопку **ON**, выключите розетку электросети и выньте вилку кабеля питания из розетки.

6. Отсоедините чашу измельчителя и крышку (см. инструкции справа и рис. 4). Снимите крышку с чаши измельчителя. Осторожно снимите нож для измельчения и лопаткой счистите всю налипшую пищу обратно в чашу. Лопаткой удалите пищу из чаши измельчителя.

ЧТОБЫ ОТСОЕДИНИТЬ ЧАШУ И КРЫШКУ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Удостоверьтесь, что кнопка включения устройства не нажата, розетка электросети выключена и вилка кабеля питания вынута из розетки (см. рис. 5).

Держа корпус двигателя большим и указательным пальцем одной руки, нажмите этими пальцами на две кнопки **ЕЖЕСТ**, находящиеся по бокам корпуса двигателя (рис. 4), другой рукой в это время придерживайте чашу измельчителя.

Потяните корпус двигателя от чаши и отсоедините чашу измельчителя.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА С ЧАШЕЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Не включайте ручной блендер, если чаша измельчителя пуста.

Резиновая прокладка, имеющаяся на основании ножа для измельчения, обеспечивает устойчивое положение чаши измельчителя, однако при обработке рекомендуется держать корпус двигателя одной рукой, а чашу измельчителя и крышку – другой рукой.

Если перед обработкой нарезать пищевые продукты на кусочки одинакового размера, то будет получаться более однородная консистенция. Для повышения эффективности обработки, удерживая нажатой кнопку **ON**, несколько раз в течение обработки нажмите и отпустите кнопку **BOOST**, чтобы ускорить обработку.

НЕ ОБРАБАТЫВАЙТЕ твердые пищевые продукты, например, кофейные зерна, зерна пшеницы или кусочки шоколада, так как они могут повредить нож.

НЕ ОБРАБАТЫВАЙТЕ в чаше измельчителя кипящую и горячую пищу.

НИКОГДА не вынимайте нож из чаши до окончания обработки. Ручной блендер позволяет быстро смешивать жидкости и другие пищевые продукты, поэтому есть опасность их слишком сильной обработки. Во время обработки не забывайте проверять консистенцию обрабатываемой пищи.



ЧТОБЫ ПРИСОЕДИНИТЬ ВЕНЧИКИ

Снимите шкив миксера с корпуса двигателя, как описано на странице 11. Держа пластмассовый приводной механизм, совместите открытый конец венчиков с приводным концом корпуса двигателя и вставьте в него венчики так, чтобы они с щелчком зафиксировались в корпусе двигателя (см. рис. 1).

Перед сборкой удостоверьтесь, что венчики сухие и внутри них не осталось воды.

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЗБИВАЛКИ

Советы по подготовке пищевых продуктов и рецепты приготовления блюд см. на странице 18 и в разделе с рецептами.

Удостоверьтесь, что взбивалка полностью правильно собрана (как указано выше).

1. Выложите пищевые продукты, подлежащие обработке, в достаточно большую миску или контейнер.
2. Вставьте вилку в розетку электросети переменного тока напряжением 220/240 В и включите электропитание.
3. Выберите скорость в пределах от MIN до MAX, используя крышку-регулятор управления изменением скорости.

4. Вставьте венчики в пищу и нажмите кнопку **ON**, чтобы начать процесс взбивания.
5. Если при взбивании необходима дополнительная мощность, нажмите кнопку **BOOST**.
6. Перемещайте венчики по пище, легкими движениями поднимая и опуская их, пока не будет достигнута требуемая консистенция.
7. Выключите двигатель: для этого отпустите кнопку **ON**, затем выньте венчики из миски.
8. После того, как обработка будет завершена, выключите двигатель: для этого отпустите кнопку **ON**, выключите розетку электросети и выньте из нее кабель питания.



ЧТОБЫ ОТСОЕДИНИТЬ ВЕНЧИКИ

Удостоверьтесь, что кнопка включения устройства не нажата, розетка электросети выключена и вилка кабеля питания вынута из розетки (см. рис. 2). Держа корпус двигателя большим и указательным пальцем одной руки, нажмите этими пальцами на две кнопки **EJECT**, находящиеся по бокам корпуса двигателя (рис. 4), другой рукой в это время придерживайте венчики. Потяните корпус двигателя от венчиков и отсоедините венчики.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РУЧНОГО БЛЕНДЕРА В КАЧЕСТВЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

При работе устройства не допускайте, чтобы венчики ударялись о стенки и дно посуды, в которой происходит смешивание, иначе они могут сломаться. Чтобы обеспечить доступ воздуха в взбиваемые ингредиенты, необходимо использовать глубокую и широкую посуду и легкими движениями перемещать венчики вверх и вниз через ингредиенты. Перед тем, как вынимать венчики из обрабатываемой пищи, отпустите кнопку **ON** и удостоверьтесь, что венчики остановились. Во время работы венчиков поставьте посуду, в которой производится

смешивание, на влажную ткань. Это сделает ее более устойчивой, не позволит перемещаться по столу.

Используйте свежие сливки и яйца, проводите взбивание при комнатной температуре, чтобы объем продуктов во время взбивания был более стабильным. Перед тем, как взбивать яичные белки, всегда проверяйте чистоту посуды, в которой производится смешивание, в ней не должно быть жира. При взбивании сливок с яичными белками рекомендуется использовать максимальную скорость **MAX**.

ПРИМЕЧАНИЕ! Для чистки металлического шкива венчиков можно снять с приводного механизма. Это можно сделать просто вытянув металлический шкив из приводного механизма. Для сборки вставьте его обратно, после того как он зафиксировался, будет слышен щелчок.

КРОНШТЕЙН ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ К СТЕНЕ



Кронштейн для крепления к стене можно укрепить на стене для удобного хранения ручного миксера и кабеля питания

1. Выберите подходящее место для крепления кронштейна к стене.
2. Прикрепите кронштейн к стене.
3. Проверьте, что кронштейн надежно закреплен и сможет выдержать вес устройства.

Обслуживание

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

РУЧНОЙ МИКСЕР

Перед чисткой выключите розетку электросети и выньте из нее вилку кабеля питания.

Отделите корпус двигателя от шкива миксера из нержавеющей стали. После каждого использования шкив миксера из нержавеющей стали необходимо вымыть горячей мыльной водой, сполоснуть и полностью высушить.

Не используйте губки из металлической проволоки и абразивные чистящие средства.

СПОСОБ БЫСТРОГО МЫТЬЯ: В перерывах между обработкой при присоединенном корпусе двигателя и включенной розетке электросети погрузите только шкив миксера и узел ножа в кувшин с водой, нажмите кнопку ON и удерживайте ее в нажатом состоянии в течение 5 секунд. Пища с ножа и шкива будет удалена, и это позволит Вам перейти к следующей задаче по обработке пищи.

ЧАША ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Перед чисткой выключите розетку электросети и выньте из нее вилку кабеля питания. Отсоедините корпус двигателя от крышки чаши измельчителя, затем снимите крышку и нож для измельчения с чаши измельчителя. После каждого использования чашу измельчителя, ее крышку и нож для измельчения необходимо вымыть горячей мыльной водой, сполоснуть и полностью

высушить. Не используйте губки из металлической проволоки и абразивные чистящие средства.

ВЕНЧИКИ

Перед чисткой выключите розетку электросети и выньте из нее вилку кабеля питания. Отсоедините корпус двигателя от крышки чаши измельчителя, затем снимите венчики. После каждого использования венчики необходимо вымыть горячей мыльной водой, сполоснуть и полностью высушить. Не используйте губки из металлической проволоки и абразивные чистящие средства.

КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ

Для удаления любых остатков пищи протирайте корпус двигателя и кабель питания только мягкой влажной тканью. Не используйте губки из металлической проволоки и абразивные чистящие средства. Никогда не погружайте корпус двигателя в воду или любую другую жидкость.

ВНИМАНИЕ! Съемный шкив миксера и венчики (без пластмассового приводного механизма) можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте в посудомоечной машине никакие другие детали ручного блендера. Ножи очень острые, обращайтесь с ними с крайней осторожностью.







ХРАНЕНИЕ

Перед хранением выключите розетку электросети и выньте из нее вилку кабеля питания. Удостоверьтесь, что устройство чистое и полностью сухое. Присоедините шкив миксера к корпусу с двигателем и вставьте корпус в большое отверстие в настенном кронштейне. Сверните кабель питания и вставьте его в меньшее отверстие настенного кронштейна. Положите нож для измельчения в чашу мясорубки и установите крышку чаши мясорубки. Положите венчики в кувшин. Храните ее на стеллаже или в буфете.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Вид блюда	Принадлежности	Метод /Приблизительное время
Молочные коктейли, соусы, коктейли, фруктовые муссы		Использовать холодное молоко Смешивать до получения желаемой консистенции. В течение 30 секунд использовать скорость от средней до максимальной
Супы, соусы, детское питание		Смешивать до получения однородной консистенции, в течение 30 секунд использовать скорость от средней до максимальной
Мясо, куриное филе, рыбное филе (максимальный вес 250 г, предварительно нарезать кубиками размером 2 см)		В течение 20–30 секунд использовать максимальную скорость и импульсы BOOST
Сыр (максимальный вес 200 г, предварительно нарезать кубиками размером 2 см)		В течение 20–30 секунд использовать максимальную скорость.
Морковь (максимальный вес 200 г, предварительно нарезать кубиками размером 2 см)		В течение 20–30 секунд использовать максимальную скорость.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Вид блюда	Принадлежности	Метод /Приблизительное время
Лук, травы (максимальный вес 30 г)		В течение 20 секунд использовать среднюю скорость.
Орехи (молотые) (максимальный вес 150 г)		В течение 20–30 секунд использовать скорость от средней до максимальной.
Дрожжевое тесто: пшеничная мука (максимум 260 г); вода (210 мл воды, если необходимо, количество воды можно изменить); 1–2 чайных ложки сухих дрожжей		В течение 3 секунд использовать среднюю скорость. Приблизительно 3 секунды коротко нажимать кнопку «turbo» , давая мгновенные импульсы.
Тесто с орехами: уже подготовленное тесто (260 г муки и 210 мл воды); 30 г подготовленного орехового порошка		Приблизительно 4 секунды коротко нажимать кнопку «turbo» , давая мгновенные импульсы.
Лед		В течение 20–30 секунд использовать максимальную скорость.
Сливки (максимум 400 мл): яичные белки (максимально 4 яйца); легкое масло		Использовать скорости от средней до максимальной (не использовать венчики дольше 1 минуты), перерывы между использованиями 1 минута

СУП ИЗ ТЫКВЫ И КУМЕРЫ

- 2 столовых ложки легкого оливкового масла
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 2 больших лука-порея, вымытых и тонко порезанных
- 1,5 кг тыквы, очищенной от кожуры и порезанной
- 750 г кумеры, очищенной от кожуры и порезанной
- 6 стаканов куриного бульона
- 2 чайная ложка молотого тмина
- перец по вкусу

1 стакан нежирной сметаны

1. В большой кастрюле нагрейте масло и тушите чеснок и лук-порея до прозрачно-золотистого состояния.
2. Добавьте следующие 4 ингредиента, доведите до кипения, затем уменьшите нагрев, чтобы кипение стало слабым.
3. Кипятите до тех пор, пока овощи не размякнут.
4. Снимите с конфорки, дайте немного остыть.
5. Вставьте блендер в кастрюлю и смешивайте до получения супа однородной консистенции. Добавьте остальные ингредиенты. Подайте на стол.

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СУП

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 большие испанских луковичи, порезанных ломтиками
- 2 баклажана (500 г), порезанных ломтиками
- 5 цуккини, порезанных ломтиками
- 500 г помидор, порезанных ломтиками
- 3 зубчика чеснока
- 3 красных стручковых перца (с вынутыми семенами), порезанных ломтиками
- 2 зеленых стручковых перца (с вынутыми семенами), порезанных ломтиками

1 столовая ложка пасты песто**6 стаканов куриного бульона****перец по вкусу**

1. В большой кастрюле нагрейте масло и тушите в нем лук до слегка золотистого состояния.
2. Добавьте остальные ингредиенты, доведите до кипения, затем уменьшите нагрев, чтобы кипение стало слабым.
3. Кипятите до тех пор, пока овощи не размякнут.
4. Снимите с конфорки, дайте немного остыть.
5. Вставьте блендер в кастрюлю и смешивайте до получения супа однородной консистенции. Подайте на стол.

СУП ИЗ СЛАДКИХ КОКОСОВЫХ ОРЕХОВ И ШПИНАТА

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 3 лука-порея, нарезанных тонкими ломтиками
- 1 столовая ложка красной пасты карри
- 1 чайная ложка молотого тмина
- 800 г английского шпината (нарезанного)
- 600 мл куриного бульона
- 200 г кумеры, очищенной от кожуры и порезанной
- 3 листа лайма или 1 чайная ложка тертой цедры плодов лайма

1. В большой кастрюле подогрейте масло, потушите в нем первые два ингредиента, пока они немного не размякнут.
2. Добавьте следующие два ингредиента, тушите на сильном огне в течение 1 минуты, затем добавьте остальные ингредиенты.
3. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите нагрев, чтобы кипение стало слабым.
4. Кипятите до тех пор, пока все овощи не размякнут.
5. Снимите с конфорки, дайте немного остыть.
6. Вставьте блендер в кастрюлю и смешивайте до получения супа однородной консистенции. Подайте на стол.

Кулинарные рецепты

СОУС ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА И ПОМИДОРОВ

2 столовые ложки оливкового масла

4 сушеных красных перца (очищенных, с вынутыми семенами)

1 испанская луковича, нарезанная ломтиками

3 измельченных зубчика чеснока

100 г вяленых на солнце помидоров

2 чайные ложки сладкого перца

2 маленьких красных стручковых перца

1. Положить все ингредиенты в большую миску.

2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной массы.

СОУС БЕШАМЕЛЬ (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ)

3 столовые ложки сливочного масла

3 столовые ложки муки

1,25 стакана молока

перец и соль по вкусу

1. На среднем огне растопите сливочное масло в маленькой кастрюле.

2. Помешивая, добавьте муку и тушите приблизительно 1 минуту.

3. Снимите кастрюлю с конфорки.

4. Используя блендер как миксер, смешайте все компоненты, постепенно добавляя молоко.

5. Снова поставьте кастрюлю на конфорку и, помешивая, доведите до кипения, при этом смесь загустеет.

6. По желанию – добавьте перец и соль.

Варианты:

СЫРНЫЙ СОУС

1 стакан тертого сыра чеддер

1 чайная ложка английской горчицы

СОУС С ТРАВАМИ

3 лука-шалот, нарезанных тонкими ломтиками

3 столовые ложки нарезанной зелени петрушки

1 столовая ложка красиво нарезанного укропа

ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС ДЛЯ МАКАРОН С БЕКОНОМ

15 помидоров

2 испанские луковичы, нарезанные ломтиками

3 столовые ложки оливкового масла высшего качества

2 измельченных зубчика чеснока

6 тонких ломтиков бекона, красиво нарезанных и слегка поджаренных

0,25 стакана сладкого тайского соуса чили

0,25 стакана ароматизированного уксуса

свежемолотый черный перец

1. Положить все ингредиенты в большую миску.

2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной массы.

3. Подавать горячим или холодным в качестве соуса для отварных макарон.

УКРОПНЫЙ СОУС ДЛЯ МАКАРОН С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

300 г копченого лосося

2 столовые ложки свежего укропа

1 чайная ложка лимонной цедры

300 мл сметаны

1 столовая ложка лимонного сока

200 г легкого плавленого сыра

2 чайных ложки французской горчицы

1. Положить все ингредиенты в большую миску.

2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной массы.

3. Подавать горячим или холодным в качестве соуса для отварных макарон.

МАЙОНЕЗ (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ)

1 яйцо (60 г)

0,25 чайной ложки соли

1 чайная ложка горчицы (по желанию)

0,5 чайной ложки сахара

щепотка кайенского перца

1,5 столовых ложки лимонного сока

0,75 стакана растительного масла

1. Положите первые 6 ингредиентов в среднюю миску для смешивания.

2. Введите блендер в ингредиенты и смешайте их.

3. Продолжая использовать блендер для смешивания, постепенно сбрызгивайте маслом яичную смесь; смешивать до тех пор, пока смесь не загустеет и не приобретет однородную консистенцию.

ВАРИАНТЫ МАЙОНЕЗА С РАЗЛИЧНЫМ ВКУСОМ:

2 столовых ложки свежеприготовленного песто или

2 столовых ложки вяленых помидоров, красиво нарезанных кубиками

1 столовая ложка свежего чеснока (зубчики), порезанного мелкими кусочками

или

1 чайная ложка пасты «tandoori»

1 столовая ложка манго с чатни

или

0,5 стакана кукурузного соуса

1. Смешивать в соответствии с выбранным вариантом вкуса до тех пор, пока майонез не загустеет и не приобретет однородную консистенцию.

ОСТРЫЙ СОУС ТАРТАР

300 мл яичного майонеза

2 столовых ложки сока лайма

2 маленьких красных стручковых перца,
порезанных ломтиками

1 чайная ложка цедры лайма

0,75 стакана маринованных корнишонов

2 столовые ложки свежего чеснока (зубчики),
порезанного мелкими кусочками

2 столовые ложки сушеных каперсов

1. Положите все ингредиенты в миску среднего размера.
2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной массы.
3. Подавать с морепродуктами, рыбой или мясом.

СОУС С ЦИТРУСОВЫМИ И КОРИАНДРОМ

0,75 стакана свежевыжатого апельсинового сока

2 столовые ложки сока лайма

3 столовые ложки сладкого тайского соуса чили

2 столовые ложки листьев кориандра

2 столовые ложки рисового уксуса

2 столовые ложки оливкового масла высшего
качества

1. Положите все ингредиенты в миску среднего размера.
2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной массы.
3. Подавать как соус для салата.

СОУС С ОЛИВКАМИ И ТРАВАМИ

250 г черных оливок без косточек

2 столовых ложки сладкого тайского соуса чили

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка ароматизированного уксуса

2 столовые ложки кориандра

2 лука-шалот, нарезанных ломтиками

1. Положите все ингредиенты в чашу измельчителя.
2. Установите блендер на чашу измельчителя и смешайте все ингредиенты до однородной консистенции.
3. Подавать на теплых хрустящих хлебцах.

СОУС ПЕСТО (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ)

1 стакан свежих листьев базилика

1 столовая ложка свежевыжатого лимонного сока

2 столовые ложки оливкового масла высшего
качества

2 зубчика чеснока

0,25 стакана жареных кедровых орехов

Свежемолотый черный перец

1. Положите все ингредиенты в чашу измельчителя.
2. Установите блендер на чашу измельчителя и смешайте все ингредиенты до однородной консистенции.

ОСТРЫЙ СОУС САТЭ

2 стакана очищенного арахиса (500 г)

3 столовые ложки лимонного сока

1 стакан куриного бульона

250 мл кокосового крема

0,25 стакана сладкого тайского соуса чили

0,25 стакана фруктовой приправы чатни

1 столовая ложка пасты кари Mussaman

1. Положите все ингредиенты в миску среднего размера.
2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной массы.
3. Подавать к мясу барбекю, курице или баранине.

СОУС С ОГУРЦАМИ И МЯТОЙ

600 мл густого йогурта

2 ливанских огурца (с вынутыми семенами),
порезанных ломтиками

1 чайная ложка морской соли

1 чайная ложка молотого тмина

0,33 стакана листьев мяты

1. Положите все ингредиенты в миску среднего размера.
2. Введите блендер в ингредиенты и смешивайте до получения однородной массы.
3. Подавать в дополнение к соусу кари.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

- 1 стакан холодного молока
- 2 шарика ванильного мороженого
- 0,25 чайной ложки ванильной эссенции

1. Положить все ингредиенты в кувшин.
2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной пенистой массы (приблизительно 30 секунд).

Варианты с различными вкусами

ШОКОЛАДНЫЙ

- Добавить 1 столовую ложку шоколадного сиропа или
- 0,5 столовой ложки какао и 0,5 столовой ложки солода.

КЛУБНИЧНЫЙ

- Добавить 5 свежих ягод клубники и 1 столовую ложку клубничного сиропа.

МУСС ИЗ КЛУБНИКИ

- 5 свежих ягод клубники, вымытых и очищенных
- 50 г натурального йогурта
- 1 ложечка мороженого
- 1 стакан холодного молока
- 1 столовая ложка меда

1. Положить все ингредиенты в кувшин.
2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения густой однородной массы (приблизительно 30 секунд).

ПРИМЕЧАНИЕ! Клубнику можно заменить другими фруктами (по Вашему усмотрению).

НАПИТКИ ПЕРЕД ЗАВТРАКОМ

- 0,5 стакана холодного молока
- 0,5 стакана холодного фруктового сока
- 1 яйцо (60 г)
- 1 столовая ложка меда

1. Положить все ингредиенты в кувшин.
2. Ввести блендер в ингредиенты и смешивать до получения однородной кремоподобной массы (приблизительно 30 секунд).

ХЛЕБНЫЕ РУЛЕТЫ

- 0,5 стакана (125 мл) тепловатой воды
- 1 столовая ложка растительного масла
- 200 г пшеничной муки
- 0,25 чайной ложки соли
- 0,5 чайной ложки сахара
- 0,5 чайной ложки сухих дрожжей

1. В чашу измельчителя налить воду и масло, добавить сухие ингредиенты.
2. Погрузить блендер в чашу измельчителя и обрабатывать ингредиенты до тех пор, пока тесто не приобретет форму шара (приблизительно 15 секунд). Если необходимо, приостановите обработку и для придания тесту нужной формы добавьте немного воды.
3. Выложите тесто из чаши и положите на поверхность, слегка посыпанную мукой. Замешайте тесто и сформируйте из него гладкий шар.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если требуется большее количество хлебных рулетов, процесс можно повторить.

4. Выложите тесто в стеклянную миску, слегка смазанную жиром, и поставьте в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое.

5. Выложите тесто и разрежьте его пополам. Скатайте из теста рулет и положите его на противень, слегка смазанный жиром.
6. Поставьте противень на некоторое время в теплое место, чтобы рулет по размерам увеличился примерно вдвое.
7. Выпекайте 15–45 минут в предварительно разогретой до 180°C духовке (либо до готовности – образования золотисто-коричневой корочки).

ТОРТ В ОДНОЙ МИСКЕ

1,5 стакана блинной муки

1 стакан сахарного песка или карамельной крошки

125 г сливочного масла (распущенного)

2 яйца (по 60 г), слегка взбитых

1 чайная ложка ванильного сахара

0,5 стакана молока

1. Положите муку, сахар и яйца в миску средних размеров.
2. Введите блендер в ингредиенты и взбивайте их до получения однородной массы (приблизительно 30 секунд).
3. Добавьте ванильный сахар и молоко и взбивайте мучную смесь до получения однородной массы (приблизительно 30 секунд).
4. Вылейте смесь для торта в смазанную жиром круглую форму диаметром 20 см.
5. Выпекайте 30–45 минут в предварительно разогретой до 180°C духовке (либо до готовности – образования золотисто-коричневой корочки).

Варианты с различными вкусами

ШОКОЛАДНЫЙ

Замените 0,25 стакана блинной муки на 0,25 стакана какао.

БАНАНОВЫЙ

Добавьте 0,25 стакана размятых бананов и 0,5 чайной ложки соды с ванилином и молоком.

ЛЕПЕШКИ ИЗ ВЗБИТОГО ТЕСТА

1,5 стакана пшеничной муки

щепотка соли

2 яйца (по 60 г)

1,5 стакана молока

1 столовая ложка масла

1. Положите все ингредиенты в миску среднего размера.
2. Введите блендер в ингредиенты и смешивайте их до получения однородной массы (приблизительно 40 секунд).
3. Вылейте 0,25 стакана смеси на предварительно разогретую и смазанную жиром сковороду. Жарьте до образования золотистой корочки, переверните на другую сторону, так же приготовьте и ее. Выложите лепешку из сковороды; поддерживайте сковороду горячей. Повторяйте эту процедуру, используя оставшуюся смесь.
4. Подайте лепешки, сбрызнув их лимонным соком и посыпав карамельными крошками.

ЛЕГКИЙ ШВЕЙЦАРСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

200 мл сгущенных сливок

3 яйца (по 60 г)

2 200-граммовые плитки темного шоколада Toblerone (распущенные)

1. Положите сливки в миску среднего размера.
2. Введите венчики блендер в ингредиенты и взбивайте до тех пор, пока сливки не увеличатся в объеме вдвое и станут вязкими.
3. В отдельной миске взбейте яйца до получения однородной кремоподобной массы. Медленно взбейте с охлажденным шоколадом.
4. Выложите взбитые сливки в смесь шоколада с яйцами.
5. Разлейте смесь по тарелкам, закройте их и поставьте в холодильник на несколько часов либо до следующего утра.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**ОВОЩНАЯ СМЕСЬ**

1 стакан приготовленных на пару овощей

1. Положите овощи в кувшин.
2. Ввести блендер в овощи и смешивайте до получения однородной массы (приблизительно 30 секунд).

ПРИМЕЧАНИЕ! Для того чтобы сделать смесь более жидкой (в зависимости от возраста ребенка), в нее можно добавить жидкость (например, молоко, молочную смесь или воду).

