

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# element

погружной блендер  
el'stick pro [EW08PW]

Поздравляем с приобретением мультифункционального блендера e!stick pro.

Использование этого блендера позволит с легкостью справляться с разнообразными кулинарными задачами по обработке продуктов, а эксплуатация доставит несомненное удовольствие.

Прежде, чем использовать прибор, внимательно прочтите инструкцию и строго следуйте приведенным рекомендациям.

#### **Широкий диапазон скоростей с плавной регулировкой**

Погружной блендер e!stick pro имеет широкий диапазон скоростей - от 4000 до 10000 оборотов в минуту. Это позволяет выбирать подходящую интенсивность работы в зависимости от ингредиента и необходимой степени измельчения. А для максимально быстрого результата есть «Турбо-режим», на котором e!stick pro развивает скорость до 13000 оборотов в минуту! Уменьшить износ двигателя и предотвратить разбрызгивание ингредиентов позволяет плавное переключение скоростей.

#### **Оптимальный набор насадок**

С набором насадок для e!stick pro вам под силу любой кулинарный «квест»! Набор состоит из двух базовых насадок для измельчения – облегченной пластиковой и основной из нержавеющей стали, венчика для взбивания, а еще – капучинатора для создания самой нежной молочной пенки.

#### **Все под рукой**

Все, что вам понадобится при работе с e!stick pro, - всегда под рукой. Мерный стакан позволит отмерить и измельчить ингредиенты в одной и той же емкости. Подставка для хранения прибора и аксессуаров – это гарантия порядка на кухне. Защитные крышки для основных насадок и чехол для ножей обеспечат безопасность. А щетка для чистки поможет быстро закончить уборку.

#### **Процессор**

Блендер e!stick pro легко превращается в компактный комбайн для измельчения и нарезки продуктов. Для этого рабочий блок прибора устанавливается на вместительную емкость для ингредиентов, а затем эта конструкция дополняется одной из двух насадок: ножа или диска. Диск – двусторонний, его лезвия позволяют делать нарезку и кружочками, и соломкой, в зависимости от того, какой стороной установлена насадка.

#### **Жерновая кофемолка**

Отдельный блок-измельчитель позволяет молоть кофе и дробить орехи, регулируя степень помола. Для кофемолки имеется специальная подставка, поэтому проблемы с хранением не возникнет.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации прибора.
- Блендер является бытовым электроприбором и предназначен для использования в домашних условиях, в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация блендера могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Не допускайте, чтобы дети играли электроприбором.
- Перед подключением блендера к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Всегда отключайте блендер от электросети, когда оставляете его без присмотра, по окончании использования, а также перед его разборкой или чисткой.
- При отключении блендера от электросети не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не касался поверхностей, способных повредить шнур.

- Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители.
- Не эксплуатируйте блендер в местах с повышенной влажностью, вблизи источников тепла, не допускайте длительного воздействия на прибор прямого солнечного света.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте блок с двигателем, сетевой шнур или его вилок в воду или иную жидкость. Не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не касайтесь во время работы движущихся частей блендера. Не допускайте попадания посторонних предметов на ножи блендера.
- Используйте блендер только для измельчения продуктов или смешивания пищевых жидкостей.
- Не обрабатывайте блендером кипящие жидкости или очень горячие продукты.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами блендера – лезвия ножей очень острые. Обратите внимание, что сразу после выключения блендера лезвия продолжают вращаться в течение нескольких секунд.
- Не промывайте насадку, не отсоединив ее от блока с электродвигателем.
- Не используйте блендер вне помещений.
- Во избежание травм и повреждения имущества используйте только оригинальные аксессуары блендера, которые входят в комплект прибора.
- Для хранения упакуйте блендер в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи блендера другому владельцу, передайте инструкцию вместе с прибором.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Электронная регулировка скорости. Обеспечивает оптимальную скорость для решения различных кулинарных задач.
2. Кнопка включения. При нажатии кнопки (I) блендер включается с заданной скоростью, которая регулируется дисковым переключателем.
3. Кнопка режима TURBO. При нажатии кнопки (II) блендер включается с максимальной скоростью.
4. Корпус блока с электродвигателем мощностью 860 Вт. Мощный двигатель позволяет с легкостью справиться с обработкой самых разных продуктов.
5. Кнопки отсоединения насадок от основного блока.
6. Съёмная насадка-блендер из нержавеющей стали увеличенного диаметра с ножами, также подходящими для дробления льда.
7. Насадка венчик. Для идеального взбивания яичных белков, яично-масляных и иных кондитерских смесей.
8. Насадка для вспенивания молока (капучинатор). Обеспечивает быстрое и эффективное вспенивание теплого или холодного молока. Идеально подходит для приготовления детских молочных коктейлей, молока для капучино, горячего шоколада и др. напитков.
9. Съёмная пластиковая насадка-блендер с ножами, также подходящими для дробления льда.
10. Стакан для смешивания объемом 1 л с ковриком, препятствующим скольжению.
11. Универсальный диск (нарезка/шинковка)

12. Подставка для аксессуаров. Поставьте туда основной корпус, съёмную насадку-блендер, венчик и капучинатор когда не используете блендер.
13. Толкатель.
14. Крышка процессора.
15. Чаша процессора с ковриком, препятствующим скольжению. Чаша объемом 1,25 л с удобным и надежным креплением корпуса блендера для измельчения любых продуктов – мяса, овощей, орехов, зелени и др.
16. Кофемолка с регулируемой степенью помола.
17. Нож-измельчитель с защитной крышкой

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

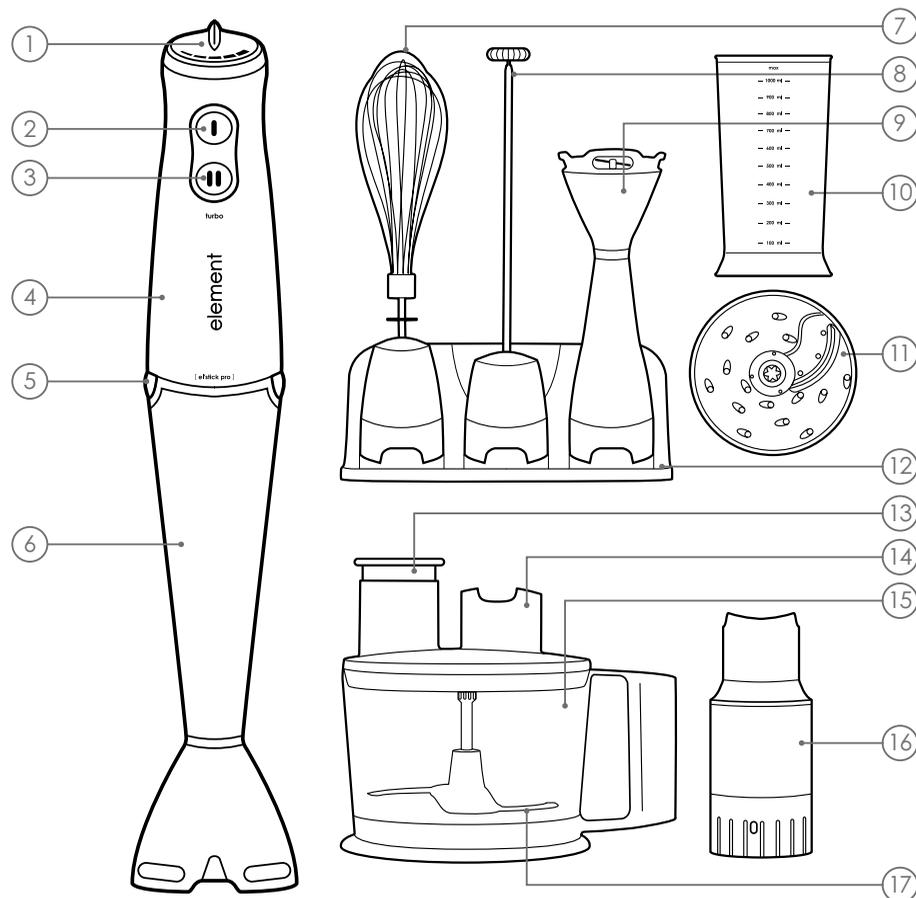
### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Перед первым использованием промойте насадки, венчик в теплой воде с моющим средством. Вытрите и высушите.

### ВНИМАНИЕ!

Перед установкой или снятием насадок убедитесь в том, что блендер отключен от электросети.

1. Присоедините насадку-блендер к блоку с электродвигателем. Блендер готов к использованию.
2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
3. Выберите оптимальную скорость при помощи дискового регулятора: наименьшая отметка на регуляторе соответствует минимальной скорости вращения, наибольшая – максимальной скорости вращения.



Погрузите насадку в емкость с продуктами, нажмите и удерживайте кнопку включения (I).

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Блендер работает только при нажатой кнопке включения.

- Для включения максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку режима TURBO (II).  
Перед включением режима TURBO отпустите кнопку включения (I).
- Для выключения блендера просто отпустите кнопку включения (I) или кнопку режима TURBO (II).
- По окончании работы отключите блендер от электросети, затем нажмите на кнопки отсоединения насадки от основного блока, снимите насадку.

#### ВНИМАНИЕ!

Не эксплуатируйте блендер без перерывов дольше 2 минут. Если вы ощущаете нагрев рукоятки блендера, сделайте перерыв в работе, чтобы корпус блендера остыл до комнатной температуры.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

При вспенивании молока используйте низкую скорость вращения. Убедитесь в том, что емкость для вспенивания достаточно большая, т.к. молоко при вспенивании увеличивается в объеме в 3-4 раза. Количество пены зависит от температуры молока и содержания в нем белка.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Насадки не следует использовать для обработки горячих жидкостей или продуктов.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОЦЕССОРА

Перед первым использованием промойте чашу процессора в теплой воде с моющим средством. Вытрите и высушите.

- Установите чашу процессора на коврик, препятствующий скольжению.
- Вставьте насадку с лезвиями из нержавеющей стали в чашу.
- Нарежьте продукты небольшими кубиками и положите в чашу. Убедитесь, что вы удалили все жесткие части продуктов (например, косточки, хрящи, скорлупу орехов и т.п.).
- Присоедините крышку процессора к блоку с электродвигателем и поверните блок до плотной фиксации крышки.
- Вставьте блок с электродвигателем в специальное отверстие на крышке (вы услышите щелчок).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- Выберите оптимальную скорость при помощи дискового регулятора: наименьшая отметка на регуляторе соответствует минимальной скорости вращения, наибольшая – максимальной скорости вращения. Нажмите и удерживайте кнопку включения (I). Во время обработки продуктов держите одной рукой блок с электродвигателем, а другой рукой придерживайте чашу.
- Для включения максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку режима TURBO (II).  
Перед включением режима TURBO отпустите кнопку включения (I).
- Для выключения блендера просто отпустите кнопку включения (I) или кнопку режима TURBO (II).

- По окончании работы отключите блендер от электросети, отсоедините блок с электродвигателем от крышки.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УНИВЕРСАЛЬНОГО ДИСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ/ШИНКОВКИ

Перед первым использованием промойте диск в теплой воде с моющим средством. Вытрите и высушите.

Универсальный диск предназначен для нарезки/шинковки овощей, например огурцов, моркови, картофеля, лука-порея и репчатого лука, а также некоторых сортов сыра. Одна сторона диска используется для нарезки, другая – для шинковки. Перейти от нарезки к шинковке и наоборот можно просто перевернув диск.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте диск для измельчения твердых ингредиентов, например, кубиков льда.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Лезвия дисков очень острые!

- Установите чашу процессора на коврик, препятствующий скольжению.
- Поместите универсальный диск на держатель насадок стороной для нарезки или шинковки вверх (в зависимости от цели использования).
- Присоедините крышку чаши к блоку с электродвигателем и поверните блок до плотной фиксации крышки.
- Вставьте блок с электродвигателем в процессор, вы услышите щелчок.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- Поместите продукты в горловину и с значительным усилием нажимайте на них толкателем.
- Выберите оптимальную скорость при помощи дискового регулятора: наименьшая отметка на регуляторе соответствует минимальной скорости вращения, наибольшая – максимальной скорости вращения. Нажмите и удерживайте кнопку включения (I).
- Для включения максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку режима TURBO (II).  
Перед включением режима TURBO отпустите кнопку включения (I).
- Для выключения блендера просто отпустите кнопку включения (I) или кнопку режима TURBO (II).
- По окончании работы отключите блендер от электросети, отсоедините блок с электродвигателем от крышки.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМОЛКИ

Перед первым использованием кофемолки удалите ёмкость для кофе и крышку, промойте в теплой воде с моющим средством. Вытрите и высушите.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не погружайте жернов в воду.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Все части кофемолки нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Заполните чашу для кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Кофемолка предназначена только для помолы целых зерен.

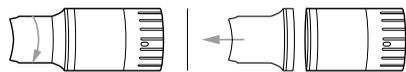
2. Вставьте крышку и защелкните замок.
3. Вставьте блок с электродвигателем в крышку.
4. Выберите нужный вам помол, поворачивая кольцо. (воспользуйтесь советами по степени помола, приведенными ниже).
5. Вставьте провод в розетку.
6. Нажмите кнопку включения.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для помола кофе используйте только первую скорость (I)

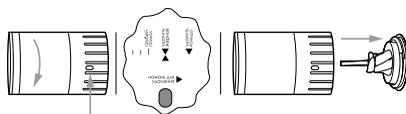
7. Через 10 секунд отпустите кнопку и проверьте степень помола. Повторите шаг 6 если требуемый помол не был достигнут.

#### Разбор кофемолки

1. Снимите мотор, нажав на кнопки отсоединения насадок.
2. Снимите крышку кофемолки повернув ее по часовой стрелке до упора.

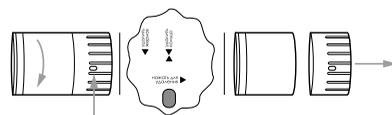


3. Удерживайте кнопку «нажать для удаления» и поверните кольцо до того, как стрелка укажет на «удалить жернов». Удалите жернов, потянув его вниз.



4. Удерживайте кнопку «нажать для удаления» и поверните кольцо до того, как стрелка

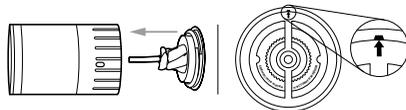
укажет на «удалить кольцо». Удалите кольцо, потянув его вниз.



#### Сборка кофемолки

Сборка кофемолки осуществляется в порядке обратном ее разборке.

1. Оденьте на кофемолку кольцо таким образом, чтобы стрелка на кольце совпала со стрелкой на ёмкости для кофе с надписью «удалить кольцо».
2. Поверните кольцо по часовой стрелке до отметки с надписью «удалите жернов». Вы услышите щелчок, значит кольцо вставлено правильно.
3. На кольце жернова есть стрелка. Вставляя жернов, убедитесь, что стрелка на кольце жернова совпадает с меткой на ёмкости для кофе. Поверните кольцо по часовой стрелки до любой отметки.



4. Закройте крышкой ёмкость для кофе. Поверните против часовой стрелки, пока (замочек) и (треугольник) не совпадут.
5. Вставьте блок с электродвигателем в крышку кофемолки.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Отметки на корпусе кофемолки никак не влияют на ее производительность или вкус кофе.
- Убедитесь, что кофемолка отключена от сети, перед тем, как ее собирать/разбирать.
- Не погружайте жернов в воду или другую жидкость.
- Кофемолку запрещено мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки абразивные вещества.

#### Чистка кофемолки

1. Снимите крышку кофемолки и удалите из ёмкости весь кофе.
2. Удалите жернов из кофемолки. Промойте ёмкость для кофе и крышку в мыльной воде. Ополосните и высушите.

#### Чистка жернова

Для чистки жернова используйте щетку, которая идет в комплекте.

#### Советы по степени помола кофе

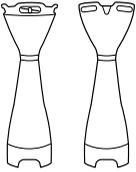
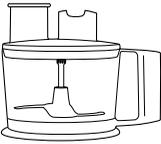
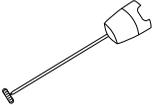
- Молотый кофе грубого помола – это кофе, частицы которого имеют размер не более 0,8 мм и достаточно крупные. Этот молотый кофе обычно используется для приготовления кофе в гейзерных кофеварках и во френч-прессах. Готовится молотый кофе грубого помола около 7-8 минут.
- Молотый кофе среднего помола чаще всех используется в приготовлении кофейных напитков разного вида. Такой вид помола

может применяться, когда Вы собираетесь сварить кофе в капельной кофеварке. Время для приготовления напитка из такого молотого кофе – 5-6 минут.

- Молотый кофе тонкого помола, предназначен для кофеварок, где есть фильтры. Время его приготовления самое минимальное – 4 минуты.
- Тонкий эспрессо помол – специальный средне-тонкий помол для кофеварок эспрессо. Требует повышенной однородности размеров частиц кофе.
- Молотый кофе сверхтонкого помола, похож на муку, только коричневого цвета. Этот вид молотого кофе предназначен для использования в турке (например, кофе по-турецки). Готовится очень быстро, поэтому требует исключительно Вашего внимания.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

В кофемолке также можно молоть сахар, черный перец или орехи. Убедитесь, что вы тщательно промыли кофемолку перед использованием там нового продукта.

Насадка	Назначение	Рекомендуемая скорость
	Аэрация (насыщение кислородом)	5
	Пюрирование	3-5
	Дробление льда	5
	Эмульгирование	3
	Рубка	4-5
	Измельчение	4-5
	Крошение	4-5
	Взбивание	4-5
	Вспенивание молока	1
	Помол кофе	1

Блюда	Дополнительные рекомендации
Молочные коктейли, смузи, фруктовые и овощные коктейли	Используйте охлажденное молоко, обрабатывайте продукты до получения нужной консистенции.
Супы, соусы, дипы, детское питание	Обрабатывайте продукты до получения нужной консистенции.
Коктейли, детские лакомства	Используйте небольшие кубики льда, добавьте в чашу ¼ объема воды.
Заправки для салатов, майонезы, соусы	Обрабатывайте продукты до получения гладкой консистенции.
Красное мясо, куриное и рыбное филе, креветки.	Используйте лезвия для измельчения.
Зелень, орехи, оливки, фрукты, овощи.	Наполняйте чашу на ½ объема для равномерного измельчения продуктов.
Панировочные сухари, кондитерская бисквитная крошка.	Обрабатывайте продукты до нужной степени измельчения. Бисквитное печенье предварительно поломайте на кусочки.
Сливки, яичные белки, легкие кондитерские смеси и кремы.	Обрабатывайте продукты до получения нужной консистенции. Погружайте венчик в продукты до начала взбивания, используйте высокую емкость, чтобы избежать выплескивания.
Охлажденное или теплое молоко, др. напитки.	Погружайте насадку в продукты до начала вспенивания, используйте высокую емкость, чтобы избежать выплескивания.
Молотое кофе, орехи, сахар.	Используйте шкалу от 1 до 23 для выбора нужной вам степени помола, от мелкого до грубого.

## РЕЦЕПТЫ

### Хумус

выход продукта – примерно 2 чашки

420г гороха нут, предварительно замоченного, без жидкости  
¼ чашки тахини  
¼ чашки лимонного сока  
1 столовая ложка воды  
¼ чашки оливкового масла  
1 зубчик чеснока, мелко нарезанного  
½ чайной ложки молотого тмина  
Соль и перец по вкусу

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу все ингредиенты. Измельчите на скорости 9 до получения гладкой консистенции.
2. По окончании приправьте солью и перцем по вкусу. Подавать в качестве дипа или пасты для бутербродов.

### Дип из дикой рукколы, чили и кешью

выход продукта – примерно 2 чашки

1 зубчик чеснока  
1 большой красный перец чили (удалить семена и нарезать кубиками)  
3 чашки листьев дикой рукколы  
½ стакана светлого оливкового масла  
2-3 чайные ложки лимонного сока  
2/3 чашки несоленых поджаренных орехов кешью  
½ стакана тертого сыра пармезан  
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу чеснок, перец чили, руколу, масло и сок. Измельчите на скорости 3 до получения гладкой консистенции. Налипшие на стенки чаши ингредиенты счищайте вниз по мере необходимости.
2. Добавьте орехи кешью и сыр. Включите режим TURBO и смешайте до гладкой консистенции. По окончании приправьте солью и перцем по вкусу.

### Спелая вишня в шоколадном муссе

6 порций

Ингредиенты:

300 мл густых сливок для взбивания  
3 яйца (отделить белки от желтков)  
200 г темного шоколада, поломанного на кусочки  
30 г сливочного масла, размягченного  
80 г спелой вишни, мелко нарезанной

1. Взбейте сливки венчиком на скорости 12 до мягких пиков. Ополосните и высушите венчик.
2. Взбейте яичные белки на скорости 12 до мягких пиков.
3. Растопите шоколад в микроволновой печи при средней мощности в течение примерно 1 минуты, размешайте. Прогрейте еще в течение 30 секунд до полного расплавления. Добавьте размягченное сливочное масло и размешайте. Тщательно смешайте с яичными желтками.
4. При помощи ложки окуните вишню по очереди в шоколадную смесь, взбитые сливки и яичные белки. Выложите в креманку. Поставьте креманку в холодильник для охлаждения.

### Сдобные оладьи на пахте

6 порций

1 стакан самоподнимающейся муки  
щепотка соли  
½ чайной ложки кондитерской соды  
¼ стакана сахарной пудры  
1 яйцо (слегка взбить)  
½ стакана пахты  
40 г сливочного масла, растопленного  
Варенье и взбитые сливки по вкусу

1. Просейте сухие ингредиенты в миску. Добавьте сахар, яйцо, пахту и масло. Тщательно смешайте все ингредиенты при помощи венчика.
2. Нагрейте сковороду на среднем огне.
3. Ложкой наливайте тесто на сковороду и обжаривайте оладьи до золотистого цвета с двух сторон.
4. Подавайте теплыми с вареньем и взбитыми сливками.

### Тесто пиццы

основа для 2 тонких или 1 толстой пиццы

2 чайные ложки (7 г) сухих дрожжей  
1 чайная ложка сахара  
¼ стакана теплой воды  
2 столовые ложки оливкового масла  
2 стакана муки  
½ чайной ложки соли

1. Смешайте в миске дрожжи, сахар и теплую воду. Накройте крышкой и оставьте в теплом месте на 5 минут. Добавьте масло.
2. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу муку, добавьте соль и

дрожжевую смесь и вымешивайте на скорости 1 до получения однородной консистенции (примерно 10-15 секунд).

3. Отключите блендер от электросети и извлеките из теста лезвия. Выложите тесто на доску и вымешивайте вручную примерно 8-10 минут, пока тесто не станет эластичным. Готовое тесто скатайте в шар и выложите в присыпанную мукой миску, накройте пленкой и оставьте в теплом месте на 20-30 минут, чтобы тесто подошло.
4. Разогрейте духовку до 240°C (или до 220°C для духовок с принудительной конвекцией).
5. Выложите тесто на присыпанную мукой доску. Для приготовления тонкой пиццы, разделите тесто на две равные части. Придайте тесту форму пиццы вручную, нажимая на шар теста сверху. Выложите основу для пиццы в смазанную растительным маслом форму для выпечки и оставьте в теплом месте на полчаса, чтобы тесто подошло еще раз.
6. Выложите на основу начинку.
7. Выпекайте в течение 10-15 минут или до подрумянивания краев пиццы.

### Шоколадное печенье

примерно 25 штук

125 г сливочного масла, размягченного  
½ чашки коричневого сахара  
½ стакана сахарной пудры  
½ чайной ложки ванильной эссенции  
1 яйцо

1 ¾ чашки самоподнимающейся муки  
¼ чайной ложки соли  
1 чашка крупной кондитерской шоколадной стружки или чипсов

1. Разогрейте духовку до 180°C (или до 160°C для духовок с принудительной конвекцией). Смажьте растительным маслом два противня для выпечки.
2. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу сливочное масло, сахар и ванильную эссенцию и вымешивайте на скорости 6 до получения однородной консистенции.
3. Отключите блендер от электросети, откройте крышку и счистите налипшее тесто со стенок чаши.
4. Добавьте яйцо и продолжите смешивание на скорости 6 еще в течение 5 секунд. Еще раз откройте крышку и счистите тесто со стенок чаши.
5. Добавьте муку и соль и продолжите смешивание до получения однородной консистенции. Выложите тесто в миску. Осторожно вмешайте шоколадную стружку и разделайте тесто на маленькие шарики одинакового размера.
6. Выложите шарики теста на противни, оставляя между ними свободное пространство, наколите каждый шарик вилкой. Выпекайте в течение 12-15 минут или до золотистого цвета. Оставьте остывать на противне.

#### Песочное тесто

1 ½ чашки муки  
125 г сливочного масла, охлажденного и нарезанного кубиками  
1 яйцо, слегка взбитое  
2-3 столовые ложки холодной воды

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу муку и масло и смешивайте до получения крошки. Добавьте яйцо и воду. Вымесите тесто до образования шара.

2. Выложите тесто на присыпанную мукой доску и еще раз мягко вымесите. Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 15 минут.

#### Томатный суп-пюре из свежих помидоров

6 порций

1 столовая ложка сливочного масла  
2 зубчика чеснока, мелко нарезанного  
2 луковицы, нарезанные  
8 крупных помидоров, очищенных от кожицы и порезанных на четвертинки  
1/3 чашки томатной пасты  
4 стакана куриного бульона  
2 столовые ложки соуса Вустерширский  
1 столовая ложка сахара  
2 чайные ложки нарезанного свежего орегано  
¼ чашки сливок  
Соль и перец по вкусу

1. Растопите сливочное масло в большой кастрюле для супа на среднем огне. Добавьте лук и чеснок и, помешивая, слегка обжарьте до мягкости.
2. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу помидоры и измельчите до получения однородного пюре. Перелейте пюре в кастрюлю.
3. Добавьте остальные ингредиенты, кроме сливок. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите в течение 10 минут. Снимите с огня и слегка остудите до теплого состояния.
4. Пюрируйте суп при помощи насадки-блендера из нержавеющей стали до получения однородной гладкой консистенции.

5. Добавьте сливки, приправьте солью и перцем по вкусу. Перед подачей подогрейте на медленном огне.

#### Суп-пюре из тыквы

4 порции

1 кг мякоти тыквы, нарезанной кубиками  
1 луковица, мелко нарезанная  
1 литр куриного бульона  
1/3 чашки сметаны или сливок по желанию  
Соль и перец по вкусу

1. Положите тыкву и лук в суповую кастрюлю, налейте бульон. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите до мягкости тыквы. Слегка остудите.
2. Пюрируйте суп при помощи насадки-блендера из нержавеющей стали до получения однородной гладкой консистенции.
3. Добавьте сливки, приправьте солью и перцем по вкусу. Перед подачей подогрейте на медленном огне.

#### Котлеты из ягнятины с лимоном и зеленью

примерно 12 штук

2 ломтика подсушенного хлеба грубого помола, нарезанного кубиками  
2 зубчика чеснока, разрезанного на половинки  
4 перышка зеленого лука, крупно порезанного  
½ стакана листьев петрушки  
½ чашки листьев мяты  
Цедра и сок 1 лимона  
550 г фарша из ягнятины или постной баранины  
1 яйцо  
Соль и перец по вкусу

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу хлебные кубики и измельчите в мелкую крошку. Выложите в миску.
2. Положите в чашу чеснок, лук, листья петрушки и мяты и лимонную цедру и мелко измельчите на скорости 6.
3. Добавьте фарш, 1 столовую ложку лимонного сока, яйцо и хлебную крошку. Приправьте солью и перцем по вкусу. Включите режим TURBO и смешайте до получения однородной консистенции.
4. Выложите полученный фарш из чаши и разделите на 12 порций, сформируйте из фарша котлеты.
5. Нагрейте сковороду на среднем огне. Смажьте сковороду растительным маслом. Выложите на сковороду котлеты и обжарьте с обеих сторон до образования румяной корочки.
6. Подавайте с салатом или используйте как начинку для гамбургеров.

#### Кукурузные оладьи

примерно 12 штук

4 свежих початка кукурузы  
1/3 чашки листьев петрушки  
1 чашка самоподнимающейся муки  
5 яиц  
4 перышка зеленого лука, мелко нарезанного  
Соль и перец по вкусу  
Сливочный сыр, копченый лосось и свежая руккола для гарнира

1. При помощи острого ножа срежьте с початков зерна кукурузы. Половину зерен выложите в большую миску.

- Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу оставшуюся половину кукурузных зерен, петрушку, муку и 3 яйца и тщательно смешайте на скорости 6.
- Выложите полученное тесто в миску с кукурузой. Добавьте зеленый лук, приправьте солью и перцем по вкусу, перемешайте.
- Отделите у оставшихся яиц белки от желтков. Взбейте белки при помощи венчика до мягких пиков. Аккуратно вмешайте взбитые белки в тесто.
- Нагрейте сковороду на среднем огне. Смажьте сковороду растительным маслом. Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и жарьте оладьи 2-3 минуты с каждой стороны или до золотистого цвета.
- Подавайте оладьи со сливочным сыром, копченым лососем и свежей рукколой.

#### **Тайские рыбные шарики** примерно 25 штук

500 филе белой морской рыбы, нарезанного кусочками (например, налим, макрель, морской окунь)  
1 чайная ложка рыбного соуса  
2 столовые ложки красной пасты карри  
50 г зеленой фасоли, мелко нарезанной  
Растительное масло для фритюра  
Сладкий соус чили и свежий лайм  
Листья кориандра, для украшения

- Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу филе рыбы, карри и рыбный соус и измельчите на максимальной скорости до получения однородной консистенции (примерно 30-40 секунд).

*ПРИМЕЧАНИЕ. Убедитесь в том, что рыба хорошо измельчена, иначе шарики будут жесткими.*

- Выложите фарш в миску и смешайте с зеленой фасолью.
- Мокрыми руками сформируйте из фарша шарики размером с грецкий орех.
- Обжарьте шарики во фритюре до золотистой корочки. Готовые шарики выкладывайте на бумажные салфетки, чтобы удалить излишек жира.
- Подавайте со сладкими соусом чили и ломтиками лайма. При подаче украсьте зеленью кориандра.

#### **Шницель в пряной панировке** 4 штуки

4 ломтика подсушенного хлеба из муки грубого помола, нарезанного кубиками  
1/3 чашки зелени петрушки  
1 столовая ложка мелко нарезанного зеленого лука  
1 столовая ложка листьев тимьяна  
2 зубчика чеснока, разрезанного на половинки  
1/4 чашки мелко натертого сыра пармезан  
Соль и перец по вкусу  
1/3 стакана муки  
2 яйца, слегка взбитых  
2 столовые ложки молока  
4 тонких шницеля из телятины  
Растительное масло для жарки

- Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу хлебные кубики и измельчите в мелкую крошку. Выложите в большую миску.

- Положите в чашу зелень и чеснок и мелко измельчите на скорости 3. Добавьте хлебную крошку и сыр. Включите режим TURBO и тщательно смешайте все ингредиенты. Приправьте солью и перцем по вкусу. Выложите приготовленную панировку на плоскую тарелку.
- В отдельной небольшой миске взбейте венчиком яйцо с молоком.
- Каждый шницель из телятины слегка обваляйте в муке, стряхните излишек муки. Затем обмакните в яичную смесь, затем в приготовленную панировку.
- Смажьте большую сковороду маслом и нагрейте на среднем огне. Выложите шницели на сковороду и обжарьте 2-3 минуты с каждой стороны или до золотистой корочки. Выложите готовые шницели на бумажные салфетки, чтобы удалить излишек масла.
- Подавайте шницели с жареным картофелем и салатом из свежих овощей.

#### **Банановый смузи** 2 порции

1 большой спелый банан, очищенный и нарезанный кружочками  
1/4 чашки натурального йогурта  
1 шарик ванильного мороженого  
1 стакан молока  
1 столовая ложка меда

- Поместите все ингредиенты в высокую чашу для смешивания.
- При помощи насадки-блендера из нержавеющей стали смешайте все ингредиенты до получения однородной пышной консистенции.

#### **Молочный коктейль к завтраку** 2 порции

1 стакан молока  
1/3 чашки ванильного йогурта  
125 г мягких свежих фруктов (клубника, малина, банан), нарезанных небольшими кусочками  
1 столовая ложка зародышей пшеницы или отрубей

- Поместите все ингредиенты в высокую чашу для смешивания.
- При помощи насадки-блендера из нержавеющей стали смешайте все ингредиенты до получения однородной пышной консистенции.

#### **Ванильно-молочный коктейль** 2 порции

1 стакан молока  
2 шарика ванильного мороженого  
1/4 чайной ложки ванильной эссенции

- Поместите все ингредиенты в высокую чашу для смешивания.
- При помощи насадки-блендера из нержавеющей стали смешайте все ингредиенты до получения однородной пышной консистенции.

#### **СОВЕТ**

Для приготовления шоколадного коктейля замените ванильное мороженое шоколадным и добавьте немного шоколадного сиропа по вкусу.

### **Горячий шоколад**

2 порции

¾ чашки теплого молока

2 столовые ложки быстрорастворимого шоколада

¼ чашки кипятка

Маленькие зефирчики для украшения, по желанию

1. Налейте молоко в высокую чашу для смешивания. При помощи насадки для вспенивания молока приготовьте молочную пену на скорости 1 (примерно 1 минута).
2. В каждую чашку положите по 1 столовой ложке быстрорастворимого шоколада, налейте кипятка и тщательно размешайте. Сверху выложите молочную пену. Подавайте с зефиром.

### **Ирландский капучино**

2 порции

¾ стакана теплого молока

2 стандартные порции кофе эспрессо

30 мл ирландского сливочного ликера

Порошок какао для украшения

1. Налейте молоко в высокую чашу для смешивания. При помощи насадки для вспенивания молока приготовьте молочную пену на скорости 1 (примерно 1 минута).
2. В каждую чашку налейте порцию капучино. Добавьте ликер. Сверху выложите молочную пену. Сверху посыпьте порошком какао.

*Приятного аппетита!*

### **ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

- Выполняйте чистку блендера сразу после каждого использования, в противном случае последующая чистка может быть затруднена.
- Перед чисткой отключите блендер от электросети и снимите насадку с блока с электродвигателем.
- Не используйте для чистки насадок абразивные чистящие средства.

#### **ВНИМАНИЕ**

*Никогда не погружайте блок с электродвигателем, а также сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другую жидкость, не мойте их под проточной водой или в посудомоечной машине.*

Для чистки блока с электродвигателем используйте влажную салфетку. После чистки вытрите эти части блендера насухо мягкой салфеткой.

#### **ВНИМАНИЕ**

*Не погружайте съемные насадки-блендера полностью в воду, т.к. вода может смыть смазку узла крепления насадки к блоку с электродвигателем.*

Рабочую зону насадок можно мыть проточной водой с мягким моющим средством. Для чистки фиксирующей зоны насадок используйте чистую влажную салфетку. После чистки вытрите все части насадки насухо мягкой салфеткой.

#### **ВНИМАНИЕ**

*Лезвия ножей очень острые, соблюдайте осторожность при обращении с ними.*

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

*В случае если лезвия затупились, обратитесь в авторизованный сервисный центр для заточки.*

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

*Для быстрого споласкивания насадок при последовательной обработке разных продуктов, просто погрузите насадку в емкость с водой и включите блендер на несколько секунд.*

#### **РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.

#### **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

Корпус блока с электродвигателем мощностью 860 Вт. – 1 шт.

Съемная насадка-блендер из нержавеющей стали увеличенного диаметра с ножами, также подходящими для дробления льда – 1 шт.

Съемная пластиковая насадка-блендер с ножами для дробления льда – 1 шт.

Крышка процессора – 1 шт.

Стакан для смешивания объемом 1 л с ковриком, препятствующим скольжению – 1 шт.

Чаша процессора с ковриком, препятствующим скольжению – 1 шт.

Нож-измельчитель с защитной крышкой – 1 шт.

Насадка для вспенивания молока (капучинатор) – 1 шт.

Насадка венчик – 1 шт.

Универсальный диск (нарезка/шинковка) – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Подставка для аксессуаров – 1 шт.

Кофемолка с регулируемой степенью помола – 1 шт.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Тип: погружной  
Электропитание: 220-240 В, 50 Гц  
Мощность: 860-900 Вт  
Скорость вращения: макс. – 13360 об/мин.  
  мин. – 4400 об/мин.  
Количество скоростей: 5 + TURBO режим

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

Электронную версию инструкции можно скачать на нашем сайте: [www.e11lement.ru](http://www.e11lement.ru)

## 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 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

## ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

### П Р И М Е Р

неделя | год    номер продукта

**4514 – 14345**

45 – сорок пятая неделя

14 – последние две цифры года

14345 – номер продукта

Дату изготовления следует читать:  
**4514 – 14345 – 45-я неделя 2014 года**

