

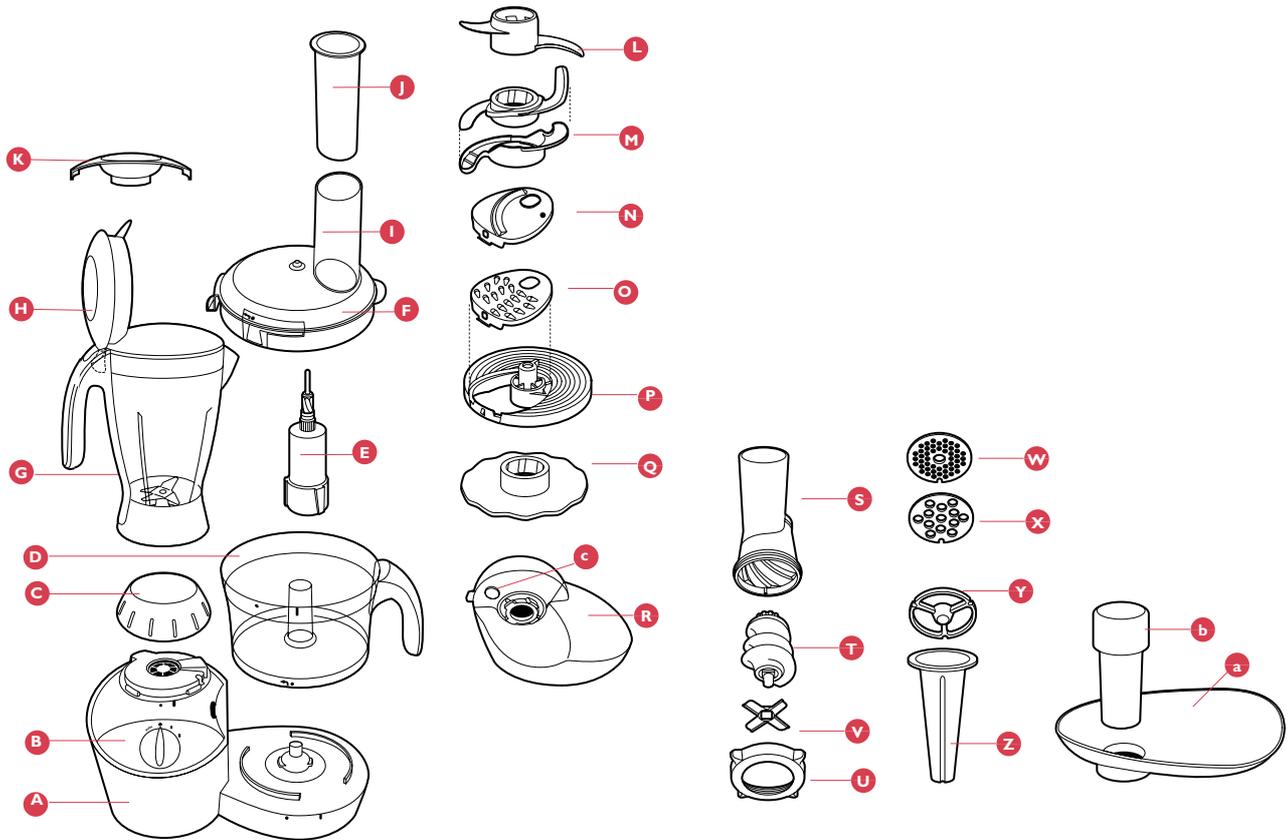
**Essence** HR7755



**Recipes & Directions for use**  
**Przepisy i instrukcja obsługi**  
**Rețete și Instrucțiuni de utilizare**  
**Рецепты и Инструкции по эксплуатации**  
**Recepty & Návod k použití**  
**Recepti in navodila za uporabo**  
**Рецепти та інструкції з використання приладу**  
**Речепти и инструкции за употреба**  
**Recepti i uputstvo za upotrebu**



**PHILIPS**



- ▶ Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при поврежденном сетевом шнуре, штепсельной вилке или других деталях.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ Не следует превышать указанные в таблице норму загрузки блендера ингредиентами, а также время приготовления.
- ▶ Не заполняйте чашу для переработки продуктов или кувшин блендера выше отметки максимального уровня, т.е. не заполняйте выше уровня верхней отметки.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо

предметом (например, лопаткой), выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Режим переработки продуктов будет действовать только в том случае, когда точка на навинчивающемся колпачке находится напротив точки на блоке электродвигателя, линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. В этом случае встроенная блокировка разблокирована, и вы можете включить электроприбор.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, установив регулятор скорости в положение 0.
- ▶ Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь только влажной тканью.
- ▶ Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- ▶ Запрещается пользоваться ножевым блоком вместе с сепаратором и рожком для приготовления колбасок.

- ▶ Не рекомендуется размалывать кости, орехи или какие-либо другие твердые продукты.
- ▶ Запрещается опускать пальцы в загрузочный бункер. Пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Прежде чем обрабатывать горячие продукты в кувшине блендера, дайте им остыть (максимальная температура 80°C/175°F).
- ▶ При переработке жидкости, образующей пену, не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание ее расплескивания.
- ▶ Количества и время приготовления продуктов указано в таблице данного руководства по эксплуатации.
- ▶ Имейте в виду, что нельзя использовать чашу для переработки продуктов, если на блок электродвигателя установлен кувшин блендера.
- ▶ Уровень шума  $L_c = 89$  дБ [A]

## Как пользоваться электроприбором

### Аварийный термовыключатель

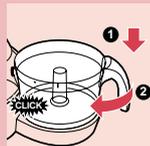
Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.

При неожиданной остановке электродвигателя:

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из электророзетки.
  - 2** Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.
  - 3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
  - 4** Включите электроприбор повторно.
- ▶ В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании "Филипс".

### Чаша для переработки продуктов

Чаша для переработки продуктов будет работать только в том случае, если на блок электродвигателя не установлен кувшин блендера, и если навинчивающийся колпачок навинчен на блоке электродвигателя таким образом, что точка на навинчивающемся колпачке находится напротив точки на блоке электродвигателя.

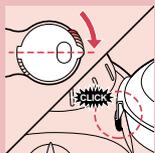


- 1** Установите чашу на кухонный процессор, повернув ручку в направлении стрелки до щелчка.
- 2** Установите крышку на чашу. Поверните крышку в направлении стрелки до

щелчка (для этого потребуется приложить некоторое усилие).

### Встроенная блокировка

На блок электродвигателя, чашу и на крышку нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда точка на чаше находится напротив точки на блоке электродвигателя.



- 1 Убедитесь в том, что линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки.

### Загрузочный бункер и толкатель



- 1 Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.

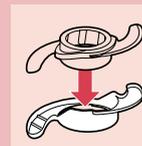


- 2 Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, не допуская выброса продуктов через загрузочный бункер.

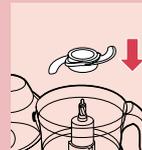
### Металлический нож

Металлический нож предназначен для измельчения, перемешивания, купажирования и приготовления пюре.

Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



- 1 Снимите с ножа защитный колпачок.



- 2 Установите рамку для ножей-вставок в чашу, а ножи-вставки установите в рамку, установленную в чашу.

- 3 Положите в чашу ингредиенты.

▶ Предварительно нарежьте крупные куски продуктов кубиками размером около 3 x 3 x 3 см. Закройте чашу крышкой.

- 4 Поместите толкатель в загрузочный бункер.



- 5 Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2).

- Процесс обработки будет продолжаться до переключения регулятора в положение 0 (выкл.).

- ▶ Для уменьшения скорости переведите регулятор скорости в положение 1.

## Введение

Данный электроприбор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает подачу электроэнергии в случае перегрева прибора.

## Общее описание

- A** Блок электродвигателя
- B** Регулятор скорости
  - P= импульсный режим
  - 0 = выкл.
  - 1 = минимальная скорость
  - 2 = максимальная скорость
- C** Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было использовать функции кухонного комбайна)
- D** Чаша для обработки продуктов
- E** Держатель для насадок
- F** Крышка чаши кухонного комбайна
- G** Кувшин блендера
- H** Крышка кувшина блендера
- I** Загрузочный бункер
- J** Толкатель
- K** Заглушка
- L** Насадка-тестомешалка
- M** Металлический нож + защитный чехол
- N** Ломтерезка для нарезки ломтиками средней толщины
- O** Терка для среднего измельчения
- P** Рамка для ножей-вставок
- Q** Диск-измельчитель
- R** Корпус редуктора мясорубки
- S** Корпус ножевого блока мясорубки

- T** Червячный вал
- U** Кольцо с резьбой
- V** Ножевой блок
- W** Диск средней степени измельчения (диаметр 4 мм)
- X** Диск предварительного измельчения (диаметр 8 мм)
- Y** Сепаратор
- Z** Рожок для приготовления колбасок
- a** Загрузочный поддон
- b** Толкатель
- c** Ручка выключения

## Внимание

Прежде чем начать пользоваться прибором, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его в качестве справочного материала.

- ▶** Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- ▶** Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании «Филипс». При использовании такой принадлежности или детали вы теряете право на гарантийное обслуживание.

**Полезные советы**

- ▶ При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерного измельчения лука.
- ▶ При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки.
- ▶ Не пользуйтесь ножом для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, мускатный орех, куркума и кубики льда. Нож может затупиться.

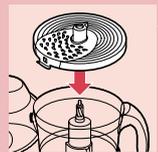
В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

- 1** Выключите прибор.
- 2** Снимите с чаши крышку.
- 3** С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

**Вставки: ломтерезка и терка**

Запрещается пользоваться ножами-вставками для обработки твердых ингредиентов например, кубиков льда.

Режущие кромки ножей-вставок очень острые  
Не прикасайтесь к ним!



- 1** Установите требуемый нож-вставку в соответствующий держатель.
- 2** Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.
- 3** Закройте чашу крышкой.
- 4** Поместите ингредиенты в загрузочный бункер.
  - ▶ *Порежьте крупные куски на кусочки такого размера, чтобы их можно было поместить в загрузочный бункер.*
- 5** Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.
  - ▶ *Если вам необходимо нарезать или натереть большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.*
- 6** Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2). Процесс обработки будет продолжаться до переключения регулятора в положение 0 (выкл.).

▶ Для уменьшения скорости переведите регулятор скорости в положение I.



**7** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в загрузочном бункере.

▶ При измельчении мягких овощей или фруктов вы можете уменьшить скорость, переведя переключатель в положение I, чтобы не допустить чрезмерного измельчения овощей и фруктов до состояния пюре.



**8** Для того, чтобы извлечь нож-вставку из рамки, возьмите рамку для ножей-вставок в руки так, чтобы ее заднее ребро было направлено в вашу сторону. Нажмите на края ножа-вставки большими пальцами, и он выпадет из рамки.

### Насадка-тестомешалка

Вы можете использовать насадку-тестомешалку при замешивании дрожжевого теста для хлеба и приготовлении смеси для кексов.



**1** Установите чашу на блок электродвигателя и установите насадку-тестомешалку на рамку для вставок, установленную в чашу.

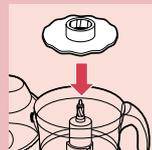
**2** Поместите ингредиенты в чашу и закройте чашу крышкой. Поместите толкатель в загрузочный бункер, чтобы избежать выброса продуктов через загрузочный бункер при замешивании.



**3** Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2). Время обработки продуктов представлено в таблице.

### Диск для перемешивания жидкостей

Вы можете пользоваться диском для эмульгирования для приготовления майонеза, взбивания сливок и сбивания яичных белков.



**1** Установите диск для эмульгирования на держатель для насадок, расположенный в чаше.

**2** Поместите ингредиенты в чашу и закройте ее крышкой.

**3** Установите регулятор скорости на минимальную скорость (положение I) для получения оптимальных результатов.

### Полезные советы

- ▶ Сбивать яичные белки лучше всего, если они имеют комнатную температуру.
- ▶ Выньте яйца из холодильника по крайней мере за полчаса до их обработки.

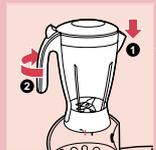
- ▶ Все ингредиенты для приготовления майонеза должны иметь комнатную температуру.
- ▶ Вы можете добавлять масло через небольшое отверстие в днище толкателя.
- ▶ Если вы собираетесь взбивать сливки, берите их прямо из холодильника. Время взбивания должно соответствовать указанному в таблице. Сливки не надо взбивать слишком долго.
- ▶ Используйте импульсный режим для лучшего контроля за приготовлением.

## Блендер

Блендер предназначен для:

- Смешивания жидких ингредиентов, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, коктейлей и сладкого чая.
- Перемешивания мягких ингредиентов для приготовления, например, жидкого теста для оладьев или майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.

- 1** Для того чтобы установить кувшин блендера, снимите навинчивающийся колпачок.
- 2** Прочно зафиксируйте кувшин блендера на верхней поверхности блока электродвигателя, поворачивая его по



стрелке. Ручка должна быть направлена влево.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

- 3** Поместите ингредиенты в кувшин блендера.
- 4** Закройте крышку.
- 5** Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2). Электроприбор будет работать, пока вы не выключите его, установив регулятор скорости в положение 0.

Время обработки продуктов представлено в таблице.

## Полезные советы

- ▶ Наливайте жидкие ингредиенты в кувшин блендера через отверстие в крышке.
- ▶ Чем дольше будет включен электродвигатель, тем более однородной будет полученная смесь.
- ▶ Прежде чем помещать в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие кусочки. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- ▶ Твердые ингредиенты, например, соевые бобы для получения соевого молока, следует перед обработкой замочить в воде.



- ▶ Для получения дробленого льда поместите кубики льда в кувшин, закройте кувшин крышкой и включите электроприбор в импульсном режиме.

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

- 1** Выключите электроприбор и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 2** Откройте крышку.  
Запрещается открывать крышку кувшина до полной остановки движущихся деталей электроприбора.
- 3** Очищайте налипшие продукты со стенок кувшина с помощью лопатки.

Удерживайте лопатку на безопасном расстоянии от режущих кромок (приблизительно 2 см).

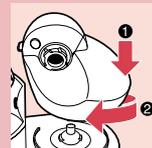
- ▶ Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, выключите электроприбор, после чего несколько раз на короткий промежуток времени включайте электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или отлить часть содержимого и обработать меньшую порцию.

- ▶ В некоторых случаях ингредиенты легче перемешать, если добавить к ним немного жидкости, например, лимонного сока, при смешивании фруктов.

## Мясорубка

Мясорубка может применяться для приготовления мясного фарша и колбасок.

Мясорубка будет работать только в том случае, если на блок электродвигателя не установлен кувшин блендера, и если навинчивающийся колпачок навинчен на блоке электродвигателя таким образом, что точка на навинчивающемся колпачке находится напротив точки на блоке электродвигателя.



- 1** Подсоедините корпус редуктора к блоку электродвигателя.

Если вы осуществили сборку правильно, вы услышите щелчок.



- 2** Вставьте червячный вал в корпус ножевого блока пластиковым концом вперед.



- 3** Установите ножевой блок на червячный вал. Режущие кромки должны быть направлены вперед.



- 4** Поместите диск средней степени измельчения или диск предварительного измельчения (в зависимости от консистенции фарша, которую вы хотите получить) на червячный вал.

Убедитесь в том, что выступ на головной части мясорубки вошел в выемку на диске для измельчения.



- 5** Закрепите кольцо с резьбой на корпусе ножевого блока, поворачивая его в направлении, указанном стрелкой, до упора.



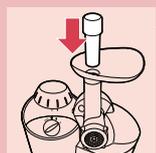
- 6** Установите загрузочный поддон на вертикальный выступ корпуса ножевого блока.

### Перемалывание мяса

- 1** Порезьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.
- 2** Удалите по возможности кости, хрящи и сухожилия.

Запрещается перемалывать замороженное мясо!

- 3** Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2).



- 4** Положите мясо в поддон. Аккуратно проталкивайте мясо толкателем в корпус ножевого блока.

▶ За минуту можно перемолоть 1,3 кг мяса. Если вы собираетесь порубить свинину, она должна быть постной, без жира и сухожилий

▶ Для мяса по-татарски рекомендуем перемолоть мясо дважды, используя диск средней степени измельчения.

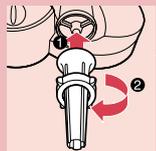
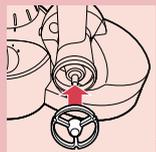
### Приготовление колбасок

- 1** Сделайте фарш.
- 2** По окончании перемалывания отсоедините прибор от сети и снимите кольцо с резьбой.
- 3** Снимите диск для измельчения.
- 4** Снимите ножевой блок.

▶ Если вы хотите готовить колбаски, оставьте червячный вал в корпусе ножевого блока.

- 5** Поместите сепаратор в корпус ножевого блока.

- 6** Установите рожек для приготовления колбасок и наверните кольцо с резьбой на корпус ножевого блока.



Прибор готов для приготовления колбасок.

### Полезные советы

- Положите оболочку для колбасок на 10 минут в теплую воду. Затем натяните влажную оболочку для колбасок на рожок. Поместите мясной фарш (приправленный) в корпус ножевого блока.
- Если оболочка прилипает к рожку, смочите ее водой.
- Для приготовления колбасок выберите скорость I.

### Очистка

Перед очисткой прибора отключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Будьте очень осторожны при очистке нож ножевого блока блендера и ножей-вставок. Режущие кромки этих деталей очень острые!

Убедитесь, что лезвия ножа, ножевого блок блендера и ножей-вставок не вступают контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.

- ▶ *Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.*



- 1** Намотайте излишек сетевого шнура вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.
- 2** Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.
- 3** Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.
- 4** Чашу, крышку чаши, толкатель и принадлежности (за исключением кувшина блендера) можно мыть также в посудомоечной машине.

Эти детали прошли испытание на устойчивость к мытью в посудомоечной машине в соответствии с DIN EN 12875. Кувшин блендера не имеет защитного покрытия для очистки в посудомоечной машине!

- 5** Чтобы снять крышку, откройте ее и потяните вверх.

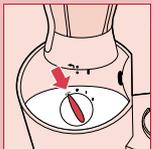
Снимайте крышку только перед очисткой прибора.

### Быстрая очистка блендера



**1** Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства.

**2** Закройте крышку.



**3** Дайте прибору поработать некоторое время, включив импульсный режим (как только вы отпустите кнопку регулятора скорости, прибор остановится).

**4** Снимите кувшин блендера и сполосните его чистой водой.

### Мясорубка

Мясо, оставшееся в корпусе ножевого блока, можно удалить из мясорубки, пропустив через нее кусок хлеба.

**1** Убедитесь, что сетевой шнур электроприбора отключен от розетки электросети.

**2** Нажмите на ручку выключения и отверните целиком корпус ножевого блока в направлении стрелки.

**3** Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.

**4** Отверните кольцо с резьбой и выньте все детали из корпуса ножевого блока.

Не рекомендуется мыть детали мясорубки посудомоечной машине!

**5** Промойте все детали, контактировавшие с мясом, в теплой мыльной воде **СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСОРУБКИ**.

**6** Ополосните их в чистой теплой воде и **СРАЗУ ЖЕ** высушите.

► Рекомендуем смазывать ножевой блок и диски для измельчения растительным маслом.

### Хранение

#### Хранение мелких принадлежностей



► Установите принадлежности (нож и рамку для ножей-вставок) на держатель для насадок и храните их в чаше. Последней всегда устанавливайте рамку для ножей-вставок.



► Намотайте сетевой шнур вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.

## Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу: [www.philips.com](http://www.philips.com) или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или в сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Устранение неисправностей

Проблема	Устранение
Прибор не включается при установке регулятора скорости в импульсный режим или в положение 1 или 2.	Поверните чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что точка на чаше находится точно напротив точки на блоке электродвигателя, а линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. Также убедитесь, что на блок электродвигателя не установлен кувшин блендера, и что навинчивающийся колпачок правильно навинчен на блок электродвигателя. Точка на навинчивающемся колпачке должна находиться точно напротив точки на блоке электродвигателя.
Электроприбор неожиданно перестал работать.	Вероятно, электроприбор был отключен автоматическим аварийным выключателем из-за перегрева. 1) Выключите прибор (положение 0) 2) Выньте вилку прибора из розетки электросети. 3) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 4) Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 5) Снова включите прибор.
Насадка для перемешивания или тестомешалка не вращаются.	Проверьте, повернули ли вы чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка.
На блок электродвигателя установлены и кувшин блендера, и чаша для переработки продуктов, но работает только блендер.	Если кувшин блендера и чаша для переработки продуктов установлены правильно, будет работать только блендер. Если вы хотите использовать чашу для переработки продуктов, отсоедините блендер и закройте монтажное отверстие, завинтив защитный колпачок.

**Принадлежности и операции**

Принадлежность	Операция	Продолжительность обработки
☞	Измельчение, приготовление пюре, перемешивание	10 - 60 сек.
☞	Замешивание теста	60 - 180 сек.
☞ ☞ ☞	Нарезка, измельчение, шинковка	10 - 60 сек.
☞	Купажирование, приготовление пюре	10 - 60 сек.
☞	измельчение	зависит от количества
☞	Смешивание, взбивание, эмульгирование	10 - 60 сек.

**Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления**

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яблоки, морковь, корень сельдерея - шинкование	500 г	☞ / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и натрите их, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г	☞ / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	750 мл	☞ / 2	Сначала залейте в кувшин блендера молоко, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешивайте в течение приблизительно 1 минуты. При необходимости повторите эту процедуру. Затем сделайте перерыв на несколько минут, для того чтобы электроприбор остыл до комнатной температуры.</	Блины, вафли

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Панировочные сухари - измельчение	100 г	2 / 2	Обрабатывайте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, жаренные в сухарях
Сливочные кремы - взбивание	300 г	0 / 2	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшения кондитерских изделий
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г	2 / 2	Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см.	Гарниры, супы, соусы, блюда, жаренные в сухарях
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	0 / 2	Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Соусы, пицца, блюда, жаренные в сухарях, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	2 / 2	Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, соусы, кондитерские изделия, пудинги, муссы
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г	2 / 2	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	500 г	2 / 2	Для приготовления грубоизмельченного пюре добавьте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной.	Блюда для детского питания
Огурцы - нарезка ломтиками	2 огурца	0 / 1	Поместите огурец в загрузочный бункер и осторожно протолкните его вниз.	Салаты, гарниры
Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	500 г муки	2 / 2	Смешайте теплую воду с дрожжами и сахаром. Добавьте муку, растительное масло, соль и замешивайте тесто в течение приблизительно 90 сек. Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб
Тесто (для пиццы) - замешивание	750 г муки	2 / 2	Выполните процедуру, аналогичную процедуре замешивания теста для выпечки хлеба. Замешивайте тесто в течение 1 минуты	Пицца

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Тесто (для кондитерских изделий из песочного теста) - замешивание	300 г муки	⅜ / 2	Используйте холодный маргарин. Нарежьте маргарин кусочками размером 2 см. Всыпьте в чашу муку и добавьте маргарин. Замешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым. Затем, продолжая замешивать тесто, добавьте холодную воду. Прекратите замешивать, как только тесто начнет принимать форму шара. Прежде чем обрабатывать тесто дальше, дайте ему остыть.	Пирог с яблоками, печенье, открытые пироги с фруктами
Дрожжевое тесто - замешивание	500 г муки	⅜ / 2	Сначала смешайте в отдельной емкости теплую воду с дрожжами и небольшим количеством сахара. Поместите все ингредиенты в чашу для перемешивания и замешивайте тесто, пока его поверхность не станет гладкой и тесто не перестанет прилипать к стенкам чаши (приблизительно 1 минуту). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яичные белки - сбивание	4 яичных белка	⊗ / 1	Используйте яичные белки, имеющие комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 2-х яичных белков.	Пудинги, суфле, меренги
Фрукты (например, яблоки, бананы) - купажирование	500 г	⊙ / 2	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока. Для получения жидкого пюре добавьте немного жидкости.	
Фрукты (например, яблоки, бананы) - измельчение	500 г	⊘ / 2	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока.	Соусы, джемы, пудинги, детское питание
Чеснок - измельчение	300 г	⊘ / 2	Очистите чеснок. Несколько раз включите импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерного измельчения чеснока. Используйте порцию чеснока не менее 150 г.	Гарниры, подливы
Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 50 г	⊘ / 2	Перед измельчением вымойте и обсушите зелень.	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------

Майонез - взбивание	3 яйца	⊗ / 1	Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 1 крупного яйца, или 2 мелких яиц, или 2 яичных желтков. Разбейте яйцо (яйца) и поместите в чашу яйцо (яйца) или желтки, влейте немного уксуса и добавляйте по каплям растительное масло.	Салаты, гарниры и соус для барбекю
---------------------	--------	-------	--	------------------------------------

Постное мясо - измельчение	1000 г	⊗ / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Биштексы, гамбургеры, фрикадельки
----------------------------	--------	-------	---	-----------------------------------

Мясо, рыба, птица (грудная часть) - измельчение	400 г	⊗ / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Биштексы, гамбургеры, фрикадельки
---	-------	-------	---	-----------------------------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------

Смеси для приготовления пирожных - смешивание	4 яйца	⊗ / 2	Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Перемешивайте размягченное масло и сахар до тех пор, пока смесь не станет однородной и пышной. Затем добавьте молоко, яйца и муку.	Различные виды выпечки
---	--------	-------	--	------------------------

Орехи - измельчение	250 г	⊗ / 2	Для грубого измельчения воспользуйтесь импульсным режимом.	Салаты, пудинги, сдобный хлеб с орехами, миндальная масса
---------------------	-------	-------	--	---

Репчатый лук - шинкование	500 г	⊗ / 2	Очистите головки репчатого лука и порежьте их на 4 части. Несколько раз используйте импульсный режим и проверяйте степень измельчения.	Салаты, готовые блюда, гарниры
---------------------------	-------	-------	--	--------------------------------

Репчатый лук - нарезка кусочками	300 г	⊗ / 1	Очистите лук и нарежьте его на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г.	Салаты, готовые блюда, гарниры
----------------------------------	-------	-------	--	--------------------------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Взбитые сливки - взбивание	500 мл	⊕ / 1	Доставайте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл. Для приготовления требуется около 2 минут.	Украшение блюд, кремы, мороженое
Молочные коктейли - смешивание	500 мл молока	⊕ / 2	Приготовьте фруктовое пюре (из бананов, клубники и т.д.) с добавлением сахара, молока и мороженого и тщательно перемешайте.	Молочный коктейль
Супы - перемешивание	500 мл	⊕ / 2	Используйте вареные овощи	Супы, соусы

## Рецепты

### Кабачковая паста для сэндвичей

Ингредиенты:

- 2 кабачка
- 3 вареных яйца
- 1 небольшая луковица
- 1 столовая ложка растительного масла
- петрушка
- 2-3 столовые ложки сметаны
- лимонный сок, соус Табаско, соль, перец, порошок карри, паприка

- ▶ *Вымойте и обсушите кабачки, нашинкуйте их ножом-вставкой для измельчения в чаше для обработки продуктов. Переложите нашинкованные кабачки на блюдо, посыпьте солью и оставьте на 15 минут, для того чтобы соль впитала в себя сок из нашинкованных кабачков. Разрежьте луковицу на 4 части и тонко измельчите ее вместе с зубком чеснока. Отделите листья петрушки от стеблей и измельчите их.*
- ▶ *Затем переложите нашинкованные кабачки на чистое полотенце и отожмите из них жидкость. Налейте на сковороду растительное масло, слегка обжарьте измельченные лук и чеснок и добавьте нашинкованные кабачки. Вся жидкость должна выпариться. Дайте обжаренным ингредиентам немного остыть. Очистите яйца и в течение нескольких секунд измельчите их в чаше для обработки продуктов. Добавьте в чашу для обработки*

*пищи остальные ингредиенты, приправы и перемешайте ножом. Подавайте на обжаренных ломтиках хлеба.*

## **Фруктовый пирог**

Ингредиенты:

- 150 г фиников
  - 225 г чернослива
  - 100 г орехов (50 г миндаля/50 г грецких орехов)
  - 50 г изюма
  - 50 г кишмиша
  - 200 г цельной ржаной муки
  - 100 г пшеничной муки
  - 100 коричневого сахара
  - щепотка соли
  - 1 пакетик пекарского порошка
  - 300 мл пахты
- ▶ Установите в чаше металлический нож. Поместите в чашу все ингредиенты и перемешивайте их в течение 30 секунд на максимальной скорости. Выпекайте пирог в форме длиной 30 см в течение 40 минут при температуре 170°C

## **Пирог с луком-пореем**

Ингредиенты для теста:

- 250 г пшеничной муки (или обойной пшеничной муки)
- щепотка соли
- 1 столовая ложка меда
- 20 г свежих дрожжей или 1/2 пакета сухеных дрожжей

- 100 г масла
- 6 столовых ложек теплой воды

Ингредиенты для начинки:

- 500 г лука-порея
  - растительное масло
  - 4 яйца
  - 500 г сметаны
  - соль, перец, 1-2 столовые ложки муки, если требуется
- ▶ Поместите все ингредиенты в чашу и замешивайте до получения теста плотной консистенции. Дайте тесту подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ Нашинкуйте лук-порей насадкой для нарезания. Налейте на сковороду немного масла и поджаривайте лук в течение нескольких минут. Поместите оставшиеся ингредиенты в кувшин блендера и взбивайте до консистенции сметаны. Добавьте 1-2 столовые ложки муки для того, чтобы смесь стала более густой.
- ▶ Смажьте жиром форму для выпечки диаметром 24 см и равномерно покройте тестом дно и боковые стенки формы. Распределите луковую смесь на тесте и залейте ее оставшимися ингредиентами. Выпекайте в предварительно нагретой духовке в течение 40 минут при температуре 180°C. Подавайте в теплом или холодном виде.

**Гуляш по-венгерски**

Ингредиенты:

- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 луковица среднего размера
- 1 чайная ложка паприки
- 400 г свинины или говядины
- 1 зеленый перец
- 1 помидор
- соль
- 200 г моркови
- 300 г картофеля
- семена тмина

- ▶ *Вымойте мясо и нарежьте его кубиками размером 2 см. Очистите лук и измельчите его в чаше для обработки продуктов металлическим ножом. Удалите сердцевину из зеленого перца и нарежьте его кольцами с помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков. Снимите кожицу с помидора, выньте зернышки и нарежьте помидор тонкими полосками. Обжарьте измельченный лук в растительном масле до мягкости. Снимите сковороду с луком с плиты и посыпьте лук паприкой, добавьте мясо и обжаривайте на сильном огне при постоянном перемешивании в течение нескольких минут. Добавьте зеленый перец, помидор и соль по вкусу, накройте сковороду и тушите при умеренном нагревании в собственном соку, пока мясо не станет почти мягким.*
- ▶ *В это время очистите и нашинкуйте*

*морковь с помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков, очистите и нарежьте кубиками картофель. Добавьте к мясу морковь и картофель и влейте холодную воду для такого количества супа, которое вы хотите получить (приблизительно 1,2 л). Приправьте щепоткой семян тмина и кипятите на медленном огне, пока все продукты не станут мягкими как масло. При необходимости добавьте соль.*

- ▶ *Подавайте горячим. В качестве гарнира вы можете использовать кольца зеленого перца и подать на отдельном блюде острый перец.*

**Кольцо с начинкой из лесных орехов**

Ингредиенты для теста:

- 500 г просеянной муки
- 75 г сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 яйцо
- 250 мл молока (при 35°C)
- 100 г размягченного масла
- 30 г свежих дрожжей (при использовании сухих дрожжей см. инструкции на упаковке).

Начинка:

- 250 г измельченных лесных орехов
- 100 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара
- 125 мл сливок

- ▶ *Нагрейте духовку до 200°C. В течение 15 секунд замешивайте тесто из молока, дрожжей и сахара с помощью тестомешалки. Добавьте муку, соль, масло и яйцо. Замешивайте тесто в течение еще двух минут. Переложите тесто в отдельную емкость, накройте его влажной тканью и дайте подняться в течение 20 минут в теплом месте.*
- ▶ *Измельчите лесные орехи металлическим ножом. Перемешайте ингредиенты начинки. Раскатайте тесто и придайте ему прямоугольную форму. Распределите по поверхности прямоугольника ореховую смесь, скатайте тесто и придайте ему форму кольца. Положите кольцо на смазанную маслом форму для выпечки с пружинным устройством. Дайте кольцу подняться в течение 20 минут. Кисточкой смажьте верхнюю поверхность кольца взбитым яичным желтком и поместите форму в центр духовки. Выпекайте 25-30 минут при 200°C.*

### **Шоколадный кекс**

Ингредиенты:

- 140 г размягченного масла
- 110 г сахарной пудры
- 140 г шоколада
- 6 яичных белков
- 6 яичных желтков
- 110 г сахара-песка
- 140 г пшеничной муки

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазирование:

- 125 мл воды
- 300 г сахара
- 250 г тертого шоколада
- взбитые сливки, по желанию

- ▶ *Нагрейте духовку до 160°C. С помощью насадки для перемешивания взбейте крем из масла и сахарной пудры. Расплавьте шоколад и добавьте его при перемешивании. Добавьте в смесь по одному яичные желтки и перемешивайте до получения кремообразной консистенции. С помощью диска для эмульгирования взбейте яичные белки с сахаром-песком до состояния густой пены. Добавьте в смесь взбитые в пену белки и осторожно перемешайте. Затем осторожно добавьте лопаткой муку. Положите полученную смесь в смазанную жиром форму для выпечки. Выпекайте в течение 1 часа при 160°C.. В течение первых 15 минут дверца духовки должна быть немного приоткрыта.*
- ▶ *Дайте кексу немного остыть, не вынимая его из формы (24 см), затем переверните на проволочную решетку для дальнейшего остывания. Разрежьте кекс в горизонтальном направлении на половины, намажьте на одну из них абрикосовый джем и снова сложите половины вместе. Нагрейте*

*оставшийся джем до сиропообразного состояния и нанесите его на поверхность кекса. Приготовьте глазурь. Вскипятите воду, добавьте в нее сахар и шоколад и кипятите при слабом нагревании. Постоянно перемешивайте до получения гладкой и пастообразной консистенции. Нанесите глазурь на кекс и дайте ей остыть. Подавайте кекс с взбитыми сливками.*

### **Суп из брокколи (на 4 персоны)**

Ингредиенты:

- 50 г выдержанного сыра Гауда.
  - 300 г вареной брокколи (стебли и соцветия).
  - Отвар от брокколи.
  - 2 нарезанных кусочками клубня отварного картофеля
  - 2 бульонных кубика
  - 2 столовые ложки сливок для взбивания
  - карри
  - соль
  - перец
  - мускатный орех
- ▶ *Натрите сыр. Приготовьте пюре из брокколи, отварного картофеля и некоторого количества отвара брокколи. Переложите приготовленное пюре и оставшийся отвар вместе с бульонными кубиками в мерную емкость и доведите объем до 750 мл. Перелейте смесь в кастрюлю и, помешивая, доведите ее до кипения. Примешайте сыр, добавьте карри, соль, перец, мускатный орех и сливки.*

### **Молочный коктейль со свежими фруктами**

Ингредиенты:

- 100 г бананов или клубники
  - 200 мл свежего молока
  - 50 г ванильного мороженого
  - сахар-песок по вкусу
- ▶ *Очистите бананы или вымойте клубнику. Нарежьте фрукты небольшими кусочками. Поместите все ингредиенты в кувшин блендера. Перемешивайте до получения однородной массы.*
- ▶ *Вы можете сами выбрать фрукты для приготовления молочного коктейля с вашими любимыми свежими фруктами.*

### **Пицца**

Ингредиенты для теста:

- 400 г муки
- 1/2 столовой ложки соли
- 20 г свежих дрожжей или 1,5 пакета сухеных дрожжей
- 2 столовые ложки кулинарного жира
- приблизительно 240 мл воды (35°C).

Для начинки пиццы:

- 300 мл консервированных протертых томатов
- 1 столовая ложка смеси итальянских трав (сухих или свежих)
- 1 луковица
- 2 зубка чеснока
- соль и перец

- сахар

Ингредиенты, которыми следует посыпать соус:

- оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моззарелла, стручковый перец, тертый выдержанный сыр и оливковое масло по вкусу.
- ▶ Установите насадку-тестомешалку в чашу. Положите в чашу для перемешивания все ингредиенты и выберите максимальную скорость (положение 2). Замешивайте тесто в течение приблизительно 90 секунд до образования гладко вымешанного шара. Переложите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ С помощью металлического ножа измельчите лук и чеснок в чаше для перемешивания и обжаривайте их до тех пор, пока они не станут прозрачными. Добавьте протертые томаты и зелень и кипятите соус на медленном огне в течение приблизительно 10 минут. Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром. Дайте соусу остыть.
- ▶ Нагрейте духовку до температуры 250°C.
- ▶ Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности и, разделив его на 2 части, придайте им форму круга. Поместите эти круги в смазанные жиром формы для выпечки. Поместите на поверхность пиццы начинку,

оставляя края свободными. Разложите поверх желаемые ингредиенты, посыпьте пиццу тертым сыром и сбрызните оливковым маслом.

- ▶ Выпекайте пиццу в течение 12-15 минут.

## Обжаренные овощи и картофель

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 50 мл молока
- 1 столовая ложка муки
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- соль и перец
- 2 крупных картофелины (приблизительно 300 г)
- 100 г моркови
- 150 г сельдерея
- 50 г семян подсолнечника или 2 столовые ложки зерен кукурузы с початка
- подсолнечное масло для жарки
- ▶ Металлическим ножом перемешайте яйцо, молоко, муку, кориандр, соль и перец.
- ▶ Нашинкуйте очищенный картофель, морковь и очищенный сельдерей с помощью ножа-вставки для измельчения и добавьте их к яичной смеси. Перемешайте вместе овощи, яичную смесь и семена подсолнечника или зерна кукурузы в чаше.
- ▶ Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте 8 плоских овощных котлет с обеих сторон до золотистого цвета. Обсушите их на кулинарной бумаге.
- ▶ Время приготовления: 3-4 минуты.

## **Хлеб (белый)**

Ингредиенты:

- 500 г хлебопекарной муки
- 15 г мягкого масла или маргарина
- 25 г свежих дрожжей или 20 г сухеных дрожжей
- 260 мл воды
- 10 г соли
- 10 г сахара

- ▶ Установите насадку-тестомешалку в чаше для перемешивания. Положите в чашу муку, соль и маргарин или сливочное масло. Добавьте свежие или сухие дрожжи и воду. Закройте чашу крышкой и поверните ее в направлении, указанном стрелкой, до щелчка. Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2) и перемешайте тесто (максимальное время, в течение которого может выполняться замешивание, см. в разделе «Объемы продуктов и время обработки»).
- ▶ Выньте тесто из чаши, перенесите его в большую емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Поднявшееся тесто раскатайте вновь и придайте ему форму шара.
- ▶ Положите тесто обратно в емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Вновь раскатайте и закатайте.
- ▶ Выложите тесто в смазанную жиром

хлебопекарную форму и оставьте еще на 45 минут. Выпекайте хлеб в нижней части предварительно нагретой духовки.

- ▶ Выпекайте хлеб при температуре около 225°C в течение приблизительно 35 минут в нижней части предварительно нагретой духовки.