

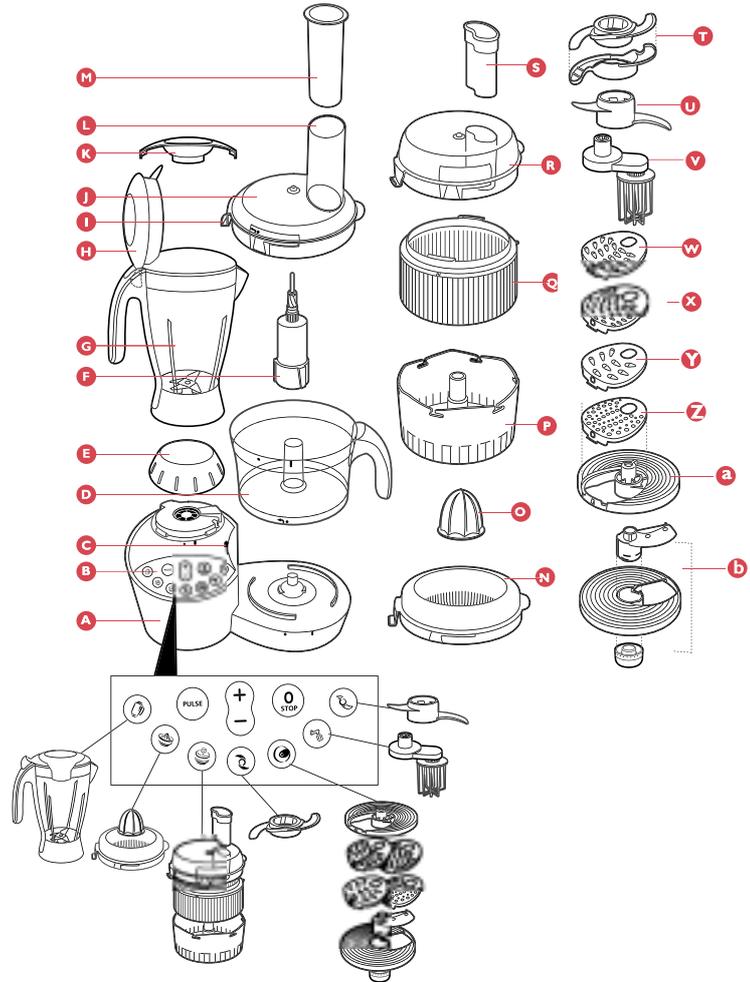
Essence HR7754



**Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Rețete și Instrucțiuni de utilizare
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Recepty & Návod k použití
Receptek & Használati utasítások
Recepti in navodila za uporabo
Рецепти та інструкції з використання
приладу**



PHILIPS



Детали и комплектующие

- A) Блок электродвигателя
- B) Программируемая панель управления
- C) Встроенная блокировка
- D) Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было пользоваться чашей)
- E) Чаша для обработки продуктов.
- F) Держатель для насадок
- G) Кувшин блендера
- H) Крышка кувшина блендера
- I) Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
- J) Крышка чаши для переработки продуктов
- K) Заглушка
- L) Загрузочный бункер
- M) Толкатель
- N) Сито соковыжималки для цитрусовых
- O) Конус соковыжималки для цитрусовых
- P) Барабан соковыжималки
- Q) Сито соковыжималки
- R) Крышка соковыжималки
- S) Толкатель соковыжималки
- T) Металлический нож + защитный колпачок
- U) Насадка-тестомешалка
- V) Баллонные сбивалки
- W) Нож-вставка для среднего измельчения
- X) Нож-вставка для мелкого измельчения
- Y) Нож-вставка для грубого измельчения
- Z) Нож-вставка для гранулирования
 - a) Рамка для ножей-вставок
 - b) Регулируемый диск для нарезки ломтиков (нож-вставка для нарезки ломтиков, патрон, установочная ручка)

Введение

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

При неожиданной остановке электродвигателя:

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 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".

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

Внимание

- ▶ Прежде чем начать пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- ▶ Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- ▶ Используйте только детали или комплектующие, произведенные или особо рекомендованные компанией «Филипс». В противном случае вы утрачиваете право на гарантию.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, штепсельной вилки или других деталей.
- ▶ В случае повреждения своего шнура 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 превышайте количества загружаемых продуктов и время их обработки, указанные в таблице.

- ▶ Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.
- ▶ 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 электроприбор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Установите крышку на чашу в правильное положение. Теперь встроенная блокировка разблокирована, и Вы можете включить электроприбор. На блок электродвигателя и на навинчивающийся колпачок нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда точка на блоке электродвигателя находится напротив точки на навинчивающемся колпачке.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Отключать прибор следует только нажатием на кнопку STOP (СТОП).

Как пользоваться электроприбором

Интеллектуальная панель управления

Данный электроприбор оборудован интеллектуальной панелью управления, обеспечивающей оптимальные параметры процесса и идеальный конечный результат. Нажатие каждой функциональной кнопки обеспечивает запрограммированный скоростной режим для достижения оптимальной обработки при использовании каждой из насадок.

Вы можете трижды поэтапно увеличивать или снижать скорость обработки, нажимая на кнопку + или - .

Если вы нажмете на кнопку импульсного режима, электроприбор будет работать с максимальной скоростью. Если вы отпустите эту кнопку, прибор перестанет работать или вновь начнет работать на установленной ранее рабочей скорости.

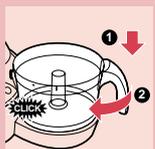
Вы можете в любой момент остановить процесс обработки, нажав на кнопку STOP.

Если Вы повторно нажмете кнопку этого же процесса в течение ближайших 40 секунд, процесс возобновится с того момента, на котором он был прерван.

- ▶ Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Вы сможете снять навинчивающийся колпачок только в том случае, когда крышка не установлена на чашу или когда чашка вместе с крышкой сняты с электроприбора.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей водопроводной воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- ▶ Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- ▶ Прежде чем обрабатывать горячие продукты, дайте им остыть (максимальная температура - 80).
- ▶ При переработке горячей жидкости или жидкости, образующей пену, не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание ее расплескивания.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Время обработки различных продуктов указано в таблице данного руководства по эксплуатации ниже.
- ▶ Уровень шума $L_c = 89$ дБ [A]

Обратите внимание на то, что вы не сможете воспользоваться чашей при одновременно установленном на электроприборе кувшине блендера.

Чаша для обработки продуктов



- 1 Установите чашу с ручкой на кухонный процессор, повернув ручку в направлении стрелки до щелчка.



- 2 Установите крышку на чашу. Поверните крышку в направлении стрелки до щелчка (для этого потребуются некоторые усилия).

Встроенная блокировка

- ▶ На блок электродвигателя, чашу и крышку нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда отметка на блоке электродвигателя расположена точно напротив отметки на навинчиваемом колпачке.



- 1 Убедитесь в том, что точка на крышке и точка 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.

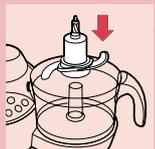
Металлический нож

- ▶ Металлический нож предназначен для измельчения, перемешивания, купаживания и приготовления пюре.



- 1 Снимите с ножа защитный колпачок.

Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



- 2 Поместите держатель для насадок в чашу и установите на него нож.

- 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 Нажмите на кнопку измельчения на панели управления.

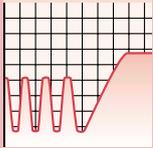
- Процесс обработки начнется с четырех импульсов, обеспечивающих равномерное

измельчение ингредиентов (например, лука или орехов)

- После этого скорость возрастет до максимальной, и обработка будет продолжаться до тех пор, пока вы не нажмете на кнопку STOP.



- ▶ Для того чтобы уменьшить скорость, нажмите на кнопку "-".
- ▶ Вы можете в любой момент остановить процесс обработки, нажав на кнопку STOP.



Полезные советы

- ▶ Измельчая лук, остановите электроприбор после четырех импульсных включений, 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, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

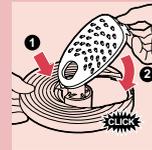
В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

- 1 Выключите прибор.

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

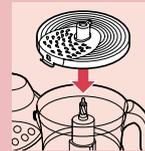
Ножи-вставки

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



- 1 Перед тем как устанавливать рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, вставьте в рамку нож-вставку.

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



- 2 Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.

- 3 Закройте чашу крышкой.

- 4 Поместите ингредиенты в загрузочный бункер, предварительно нарезав крупные куски так, чтобы они проходили в загрузочный бункер.



- 5 Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.

Если вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.

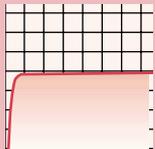


- 6** Выберите на панели управления кнопку «измельчение и нарезка ломтиками».

Скорость обработки немедленно начнет возрастать, пока не достигнет определенной величины, гарантирующей оптимальный конечный результат.



Вы можете трижды поэтапно увеличивать или снижать скорость обработки, нажимая на кнопку + или -.



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

► При измельчении мягких овощей или фруктов вы можете трижды поэтапно снижать скорость, нажимая на кнопку "-", чтобы не допустить превращения измельчаемых овощей и фруктов в 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.

Регулируемый диск для нарезки ломтиков.

С помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков вы сможете нарезать ингредиенты на ломтики любой толщины по вашему усмотрению.

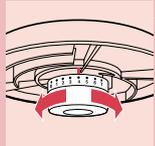
Будьте осторожны: режущие кромки нож очень острые.



- 1** Вставьте нож в верхнюю часть патрона.



- 2** Присоедините ручку с нижней стороны диска и поверните ее до совпадения линий отметок. Теперь диск заблокирован.



- 3** Поворачивая регулировочную ручку, установите нужную толщину ломтиков.



4 Установите регулируемый диск для нарезки ломтиков на держатель для насадок.

5 Закройте крышку и поместите ингредиенты в загрузочный бункер.



6 Выберите на панели управления кнопку «измельчение и нарезка ломтиками».

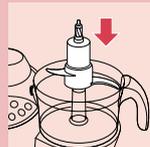
7 При необходимости медленно проталкивайте ингредиенты вниз толкателем.

Насадка-тестомешалка

Вы можете использовать насадку-тестомешалку при замешивании дрожжевого теста для хлеба и пиццы.



1 Установите тестомешалку на держатель для насадок.



2 Установите чашу для перемешивания на блок электродвигателя, повернув ручку в направлении стрелки до щелчка, и установите тестомешалку на приводной вал.

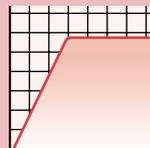
3 Поместите в чашу ингредиенты.

4 Закройте чашу крышкой.



5 Нажмите кнопку замешивания на интеллектуальной панели управления.

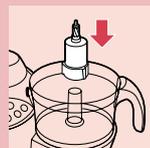
В течение 10 секунд скорость замешивания будет постепенно увеличиваться до максимального значения. Электроприбор будет продолжать работать с этой скоростью, пока вы не нажмете кнопку STOP. Вы можете трижды поэтапно снижать скорость, нажимая на кнопку -. Если при нажатии на кнопку +/- не происходит увеличение скорости, значит достигнуто ее предельно-допустимое значение.



Баллонные сбивалки

Используйте баллонные сбивалки при сбивании яиц, яичных белков, пудингов быстрого приготовления, кремов.

1 Установите чашу для перемешивания на блок электродвигателя и поверните ее влево до щелчка.



2 Поместите держатель для насадок в чашу.

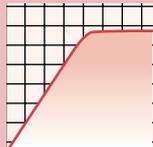


3 Установите баллонную сбивалку для перемешивания на держатель для насадок.



5 Нажмите кнопку взбивания на интеллектуальной панели управления.

В течение 15 секунд скорость сбивания будет постепенно увеличиваться до максимального значения. Электроприбор будет продолжать работать с этой скоростью, пока вы не нажмете кнопку STOP. Вы можете трижды поэтапно снижать скорость, нажимая на кнопку -.



Блендер

Блендер предназначен для:

- Смешивания жидких ингредиентов, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, коктейлей и сладкого чая.



- Смешивания мягких ингредиентов, например, предназначенных для приготовления жидкого теста для блинов или майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.

D Вы можете пользоваться электроприбором с установленным на блок электродвигателя кувшином блендера или без него. В отсутствие кувшина блендера электроприбор будет работать только в том случае, если навинчивающийся колпачок правильно навинчен на блоке электродвигателя.

1 Для того чтобы установить кувшин блендера, снимите навинчивающийся колпачок, расположенный над панелью.



2 Прочно зафиксируйте кувшин блендера на верхней поверхности блока электродвигателя, поворачивая его по стрелке. Ручка должна быть обращена влево.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

3 Поместите ингредиенты в кувшин блендера.

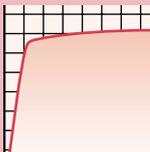
4 Закройте крышку.



5 Перед началом обработки продуктов обязательно установите на крышку блендера защитный колпак.



6 Нажмите кнопку смешивания на панели управления. Блендер начнет работать. Скорость электроприбора увеличится до максимальной. Такая скорость будет сохраняться, пока вы не нажмете кнопку STOP. В процессе смешивания вы можете трижды поэтапно увеличивать или снижать скорость, нажимая на кнопки "+" или "-".



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 лезвий (приблизительно 2 см).

- ▶ Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, 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 кувшина и обработать меньшую порцию.

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

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка для цитрусовых может применяться для всех видов цитрусовых.

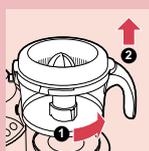
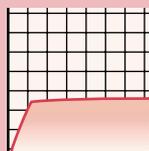
- 1** Установите чашу на блок электродвигателя и поместите сито на чашу.

- 2** Поверните сито в направлении стрелки до фиксации выступа на сите.

- 3** Установите конус на сито, слегка надавив на него.

- 4** Нажмите расположенную на панели кнопку «Выжимание цитрусовых».

Вы можете трижды поэтапно увеличивать скорость обработки, нажимая на кнопку + . Процесс начнется и продолжится до нажатия кнопки СТОП.



- 5** Сильно надавите половинкой плода на вращающуюся коническую насадку.

Полезные советы

- ▶ Время от времени прерывайте работу, чтобы удалить мякоть с сита.

В этом случае выключите электродвигатель и снимите чашу вместе с ситом и конической насадкой.

- ▶ После использования снимите чашу и принадлежности соковыжималки для цитрусовых, чтобы избежать протекания сока на электродвигатель.

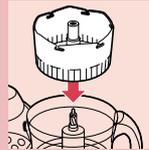
Соковыжималка

Используйте соковыжималку при приготовлении свежего сока фруктов о овощей. Мякоть, косточки и кожура будут отделены.

- 1** Установите чашу для перемешивания на блок электродвигателя.



- 2** Поместите в чашу держатель для насадок.



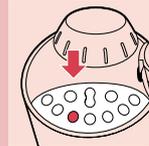
- 3** Присоедините барабан соковыжималки к держателю для насадок.



- 4** Вставьте сито для отделения мякоти в барабан соковыжималки, убедившись, что все 3 штырька совпали с метками барабана.

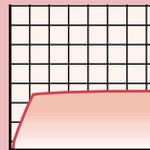


- 5** Установите крышку соковыжималки на чашу.



- 6** Нажмите на кнопку выжимания сока. Никогда не используйте принадлежности для выжимания сока при повреждении барабан или сита.

Процесс начнется с небольшой скорости и затем достигнет максимальной скорости вращения. Скорость можно уменьшать, нажимая кнопку -. Электроприбор будет выключен при нажатии кнопки СТОП.



- 7** Засыпайте фрукты или овощи в соковыжималку через загрузочный бункер.



- 8** При необходимости достаточно сильно нажимайте вниз на ингредиенты толкаелем. Держите толкатель в загрузочном бункере как можно дольше, чтобы предотвратить разбрызгивание.



- 9** Дайте электроприбору поработать еще 20 секунд для извлечения сока, оставшегося в овощах или фруктах.
- 10** Чтобы предотвратить расплескивание сока на электроприбор, снимайте чашу вместе с принадлежностями экстрактора после завершения процесса.

Полезные советы

- ▶ **Перед использованием соковыжималки:**
 - порежьте морковь, белый редис и т.д.
 - снимите кожуру с цитрусовых, ананасов, дынь и т.д.
 - выньте косточки из вишен, слив, абрикосов, персиков, и т.д.
- ▶ **Всегда выключайте электроприбор перед тем, как поместить фрукты в соковыжималку.**
- ▶ **Время от времени выключайте электроприбор, чтобы удалить мякоть с сита и из барабана соковыжималки.**
- ▶ **Не обрабатывайте за один раз большие количества пищи.**
- ▶ **Если электроприбор начинает сильно вибрировать, выключите его и удалите мякоть с сита и фильтра прежде, чем включить электроприбор снова.**

Очистка

Перед очисткой блока электродвигателя всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- ▶ **Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.**

- ▶ **Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.**

- ▶ **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 предназначен для мытья посудомоечной машине!

- ▶ **Чтобы снять крышку кувшина блендера, откройте ее и потяните вверх.** Снимайте крышку кувшина блендера только для очистки.

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

Убедитесь, что лезвия ножа, ножножевого блока блендера и ножей-вставок не вступают в 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.



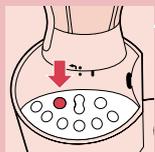
- ▶ Намотайте излишек сетевого шнура вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.

Быстрая очистка блендера



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

- 2 Закройте крышку.



- 3 Нажав на кнопку импульсного режима (Pulse), включите электроприбор на несколько секунд. (Прибор выключается, когда вы отпускаете кнопку).

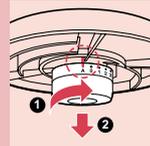
- 4 Снимите кувшин блендера с прибора и промойте его чистой водой.

Для тщательной очистки балонной мешалки:



- 1 Отсоедините шестерню от насадки-взбивалки. Вымойте шестерни и насадку-взбивалку в теплой мыльной воде или посудомоечной машине.

Для тщательной очистки регулируемого диска для нарезки ломтиков:

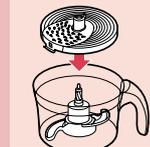


- 1 Повернув регулировочную ручку вправо, выдвиньте нож из диска.

Вы можете вымыть диск, нож и регулировочную ручку теплой мыльной водой или в посудомоечной машине.

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.

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 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.

Функции, принадлежности и операции

Функция	Принадлежность	Применение	Продолжительность обработки
		Измельчение, приготовление пюре, перемешивание	10 - 60 сек.
		Шинкование, истирание	10 - 60 сек.
		Нарезка ломтиками	10 - 60 сек.
		Замешивание, перемешивание	60 - 180 сек.
		Взбивание (сбивание), эмульгирование	30 - 180 сек.
		Купажирование, приготовление пюре	10 - 60 сек.
		Выжимание citrusовых	зависит от количества
		Выжимание соков фруктов и овощей	зависит от количества

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Решение
Электроприбор не включается.	Поверните чашу/или крышку по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что отметки на чаше и крышке расположены точно друг против друга.
Электроприбор внезапно перестал работать.	По-видимому, автоматическое устройство защитного отключения отключило прибор от сети вследствие перегрева электроприбора. 1) Выключите электроприбор (положение 0). 2) Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети. 3) Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут. 4) Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. 5) Снова включите электроприбор.
Вы нажали не ту функциональную кнопку.	Нажмите кнопку, соответствующую нужному процессу.
После повторного включения электроприбор не начинает обработку с самого начала.	Данный прибор оснащен функцией памяти. Если вы включите прибор повторно в течение 40 секунд после его отключения, процесс начнется с того этапа, на котором он был прерван. Если вы хотите начать процесс с самого начала: 1) На короткое время нажмите другую кнопку (например, кнопку импульсного режима) 2) Затем нажмите кнопку STOP 3) Нажмите кнопку нужного вам процесса, для того чтобы начать этот процесс с самого начала.
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.
При выполнении некоторых операций кнопка "+/-" не реагирует на нажатие.	Достигнуто предельно допустимое значение мощности электродвигателя, например, при замешивании теста или когда скорость достигла определенного уровня, ниже которого она не снижается.

Объемы продуктов и время обработки

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Кнопка режима обработки	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яблоки, морковь, корень сельдерея - шинкование	500 г	☉ / 🌀	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г	☉ / 🌀	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 молоко а	🌀 / 🌀	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	Кнопка режима обработки	Описание процедуры	Применение готового продукта
Панировочные сухари - измельчение	100 г	🌀 / 🌀	Используйте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, обжаренные в сухарях
Сливочные кремы - взбивание	300 г	🌀 / 🌀	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшение кондитерских изделий
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г	🌀 / 🌀	Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см.	Гарниры, супы, соусы, блюда, обжаренные в сухарях
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	☉ / 🌀	Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Соусы, пицца, блюда, обжаренные в сухарях, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	🌀 / 🌀	Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, кремы, кондитерские изделия, муссы

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Кнопка режима обработки / принудительная	Описание процедуры	Применение готового продукта
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г	🕒 / 🔄	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы
Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	500 г	🕒 / 🔄	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	🌀 / 🌀	Поместите огурец в загрузочный бункер и осторожно протолкните его вниз.	Салаты, гарниры
Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	500 г муки	🕒 / 🔄	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

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Кнопка режима обработки / принудительная	Описание процедуры	Применение готового продукта
Тесто (для пиццы) - замешивание	750 г муки	🕒 / 🔄	Используйте ту же процедуру, что и при замешивании теста. Замешивайте тесто в течение 1 минуты. Сначала поместите муку, а затем - остальные ингредиенты.	Пицца
Тесто (для кондитерских изделий из песочного теста) - замешивание	300 г муки	🕒 / 🔄	Используйте холодный маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Всыпьте в чашу муку и добавьте маргарин. Замешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым. Затем, продолжая перемешивать, добавьте холодную воду. Прекратите перемешивать, как только тесто начнет принимать форму шара. Прежде чем обрабатывать тесто дальше, дайте ему остыть.	Пирог с яблоками, печенье, открытые пироги с фруктами

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Кнопка режима обработки	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------	------------------------------

Дрожжевое тесто - замешивание	500 г муки	 / 	Сначала смешайте теплую воду с дрожжами и небольшим количеством сахара в отдельной чаше. Внесите все ингредиенты в чашу для перемешивания и замешивайте тесто, пока оно не станет гладким и не перестанет прилипать к стенкам чаши (приблизительно 1 минуту). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества
-------------------------------	------------	---	---	-----------------------

Яичные белки - сбивание	4 яичных белка	 / 	Используйте яичные белки, имеющие комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 2 яичных белков.	Пудинги, суфле, меренги
-------------------------	----------------	---	--	-------------------------

Фрукты (например, яблоки, бананы, каштаны) - приготовление пюре	500 г	 / 	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока. Для получения жидкого пюре добавьте немного жидкости.	Соусы, джемы, пудинги, детское питание
---	-------	---	--	--

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Кнопка режима обработки	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------	------------------------------

Фрукты (например, яблоки, бананы) - измельчение	500 г	 / 	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока.	Соусы, джемы, пудинги, детское питание
---	-------	---	--	--

Чеснок - измельчение	300 г	 / 	Очистите чеснок. Нажимайте на кнопку импульсного режима несколько раз, чтобы не допустить чрезмерного измельчения чеснока. Используйте порцию чеснока не менее 150 г.	Гарниры, подливы
----------------------	-------	---	---	------------------

Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 50 г	 / 	Перед измельчением вымойте и обсушите зелень.	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло
---	---------------	---	---	---

Соки (т.е. соки из яблок, моркови и т.д.) - приготовление пюре и смесей	500 г (общее количество)	 / 	Приготовление сока в соковыжималке.	Фруктовые соки
---	--------------------------	---	-------------------------------------	----------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Кнопка режима обработки / принадлежности	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--	--------------------	------------------------------

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

Постное мясо - измельчение	500 г	 / 	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Бифштексы, гамбургеры, фрикадельки
----------------------------	-------	---	---	------------------------------------

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

Молочные коктейли - смешивание	500 мл молока	 / 	Приготовьте фруктовое пюре (из бананов, клубники и т.д.) с добавлением сахара, молока и мороженого и тщательно перемешайте.	Молочные коктейли
--------------------------------	---------------	---	---	-------------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Кнопка режима обработки / принадлежности	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--	--------------------	------------------------------

Смеси для приготовления пирожных - смешивание	4 яйца	 / 	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	 / 	Для грубого измельчения пользуйтесь кнопкой импульсного режима. Если вам нужны дробленые орехи, одновременно прервите измельчение.	Салаты, пудинги, сдобный хлеб с орехами, миндальная масса
---------------------	-------	---	--	---

Репчатый лук - шинкование	500 г	 / 	Очистите лук и разрежьте каждую луковицу на 4 части. Нажмите 2 раза на кнопку импульсного режима и проверьте результат.	Салаты, готовые блюда, гарниры
---------------------------	-------	---	---	--------------------------------

Репчатый лук - нарезка кусочками	300 г	 / 	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	Кнопка режимо обработки / принадлежности	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--	--------------------	------------------------------

Птица - приготовление фарша из мяса птицы	200 г	 / 	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Рубленое мясо птицы
---	-------	---	---	---------------------

Супы - перемешивание	500 мл	 / 	Используйте вареные овощи	Супы, соусы
----------------------	--------	---	---------------------------	-------------

Взбитые сливки - взбивание	500 мл	 / 	Доставайте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл. Для приготовления требуется около 20 секунд.	Украшение блюд, кремы, мороженое
----------------------------	--------	---	---	----------------------------------

Рецепты

Кабачковая паста для сэндвичей

Ингредиенты:

- 2 кабачка
- 3 вареных яйца
- 1 небольшая луковичка
- 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 тонкого 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 луковичку на 4 части и тонко измельчите ее вместе с зубком чеснока. Отделите листья петрушки от стеблей и измельчите их.*
- ▶ *Затем перенесите нашинкованные кабачки на чистое полотенце и отожмите из них жидкость. Налейте на сковороду растительное масло, слегка обжарьте измельченный лук и чеснок и добавьте нашинкованные кабачки. Вся жидкость должна испариться. 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, приправьте их и перемешайте ножом. Подавайте на обжаренных ломтиках хлеба.

Фруктовый пирог

Ингредиенты:

- 180 г фиников
- 270 г чернослива
- 270 г чернослива
- 60 г грецких орехов
- 60 г изюма
- 60 г кишмиша
- 240 г ржаной муки
- 120 г пшеничной муки
- 120 г коричневого сахара
- 360 г жирного молока
- щепотка соли
- 1 пакет пекарского порошка

- ▶ Установите в чаше металлический нож. Поместите в чашу все ингредиенты, нажмите кнопку для измельчения и перемешивайте ингредиенты в течение 30 секунд. Если тесто налипает на крышку чаши, снимите его лопаткой. Выпекайте пирог в форме длиной 30 см в течение 40 минут при 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 чайные 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-порея регулируемым диском для нарезки ломтиков (установив его, например, в положении 3). Налейте в сковороду растительное масло и обжаривайте нарезанный ломтиками лук в течение нескольких минут. Внесите оставшиеся ингредиенты в чашу блендера и перемешивайте их до тех пор, пока не получите смесь, имеющую кремообразную консистенцию. Добавьте 1-2 столовой ложки муки, для того чтобы смесь загустела.
- ▶ Смажьте жиром форму для выпечки диаметром 24 см и равномерно покройте тестом дно и боковые стенки формы. Распределите луковую смесь на тесте и

зелейте 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 полосками. Обжарьте измельченный лук в растительном масле, пока не станет мягким. 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.*

Клубничный пирог

Ингредиенты:

- 100 г маргарина
- 100 г сахара
- 3 яичных желтка
- 240 г муки
- 100 г кокосового ореха

Начинка:

- 80 г сахара
- 2 чайные ложки лимонного сока
- 400 г сливочного сыра
- 500 г клубники

Глазурь:

- 500 г клубники
- 250 мл воды
- 120 г сахара
- 60 г кукурузного крахмала

Украшение:

- 250 г сливок

- ▶ *Нагрейте духовку до 180°C. С помощью насадки для перемешивания взбейте крем из маргарина и сахара.*
- ▶ *Добавьте при перемешивании яичный желток, затем муку и кокосовые хлопья. Поместите тесто в под духовки, сделайте на нем бороздки и наколите вилкой. Выпекайте пирог в течение 15-20 минут, пока тесто не станет светло-коричневого цвета. Дайте остыть на подставке. С помощью насадки для перемешивания перемешайте в чаше сахар, лимонный сок и сливочный сыр до воздушной консистенции. Распределите начинку на поверхности остывшего коржа. Украсьте торт ягодами клубники (нижней стороной ягоды вниз). Уберите торт в холодильник.*
- ▶ *Приготовьте глазурь. Смешайте оставшиеся ягоды клубники с водой и сахаром в кувшине блендера. Растворите крахмал в 125 мл клубничной смеси. Доведите клубничную смесь до кипения. В момент закипания влейте в нее при перемешивании растворенный кукурузный крахмал. Ложкой разлейте горячую глазурь поверх ягод клубники и*

охладите в течение двух часов. Украсьте верхушками густых взбитых сливок.

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.*

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 сухеных 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

Глазурь:

- 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 насадки для перемешивания 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. Перенесите полученную смесь на смазанную жиром форму для выпечки. Выпекайте в течение 1 часа при 160°C. В течение первых 15 минут дверца духовки должна быть немного приоткрытой.*
- ▶ *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 со 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.

Пицца

Ингредиенты для теста:

- 400 г муки
- 1/2 столовой ложки соли
- 20 г свежих дрожжей или 1,5 пакета сухих дрожжей
- 2 столовые ложки растительного масла
- 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, распределяемые поверх соуса:

- оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моцарелла, стручковый перец, тертый выдержанный сыр и оливковое масло по вкусу.

▶ *Установите в чаше насадку для замешивания теста. Внесите в чашу для перемешивания все ингредиенты и нажмите на кнопку*

замешивания. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Перенесите 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

замешивания. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Перенесите 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

маргарин или сливочное масло. Добавьте свежие или высушенные дрожжи или воду. Закройте чашу крышкой и поверните ее в направлении, указанном стрелкой до щелчка. Нажмите на кнопку замешивания теста и перемешивайте 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.

