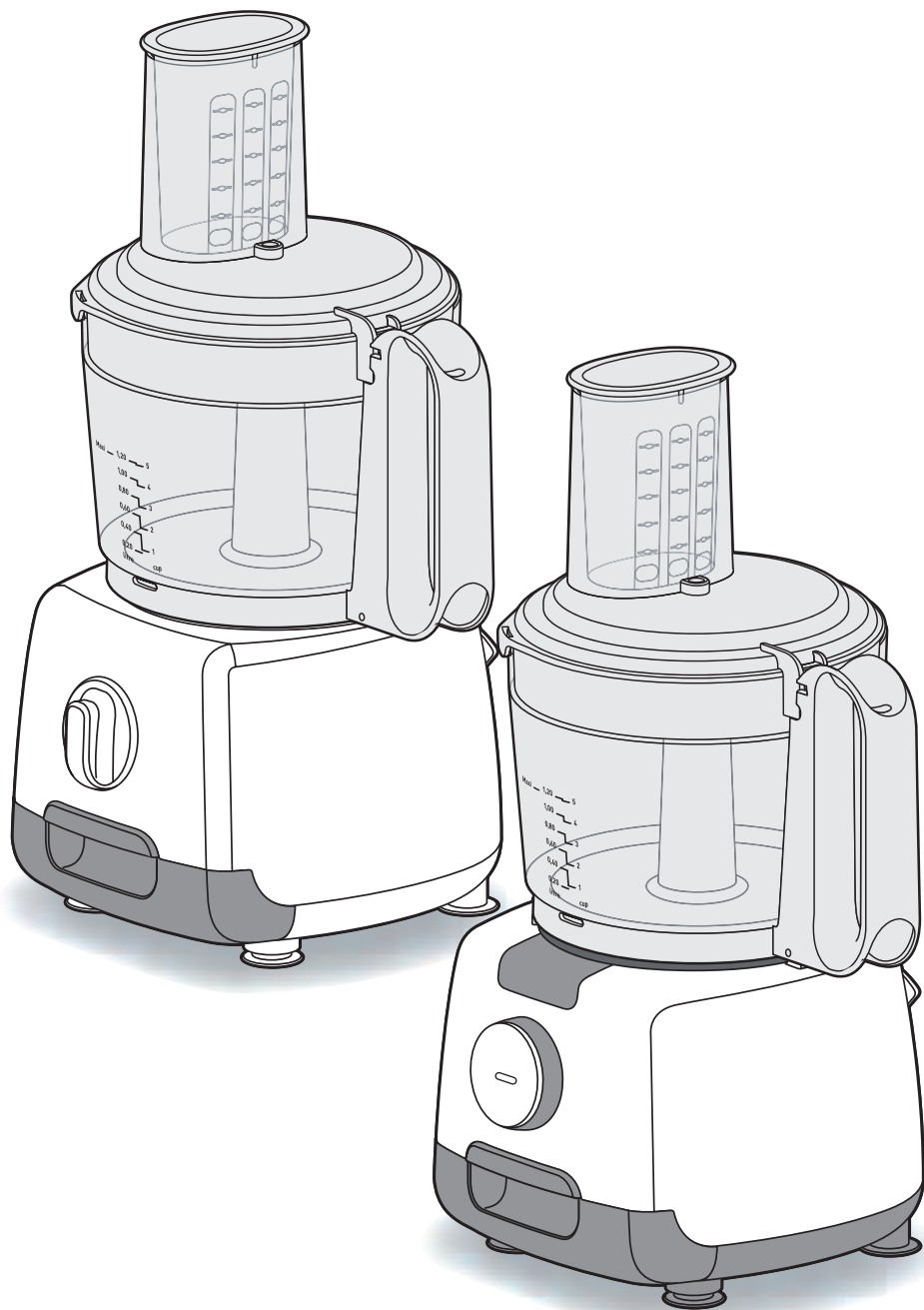


RUS	p. 5 - 12
UA	p. 13 - 20
PL	p. 21 - 28
LT	p. 29 - 36
LV	p. 37 - 44
EST	p. 45 - 52
H	p. 53 - 60
CZ	p. 61 - 68
SK	p. 69 - 76
BG	p. 77 - 84
RO	p. 85 - 92
SR	p. 93 - 100
HR	p. 101 - 108
TR	p. 109 - 116

STORE'INN



RUS

UA

PL

LT

LV

EST

H

CZ

SK

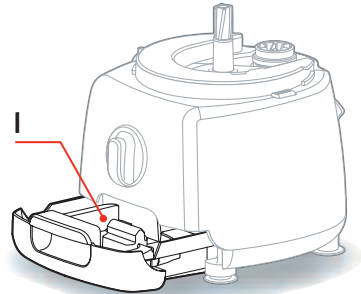
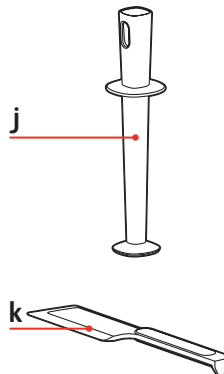
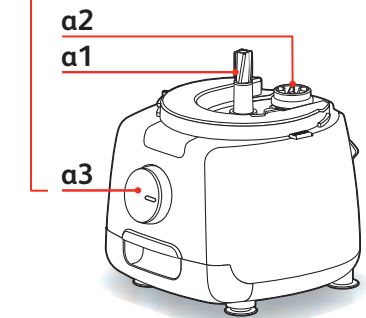
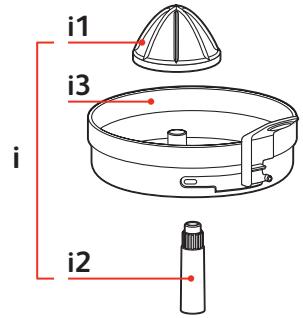
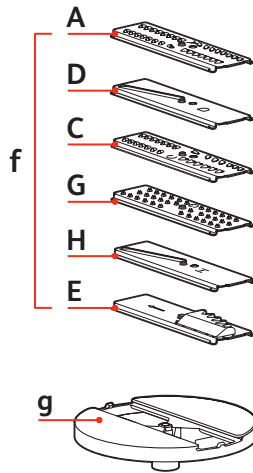
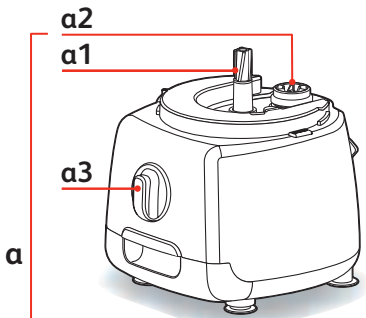
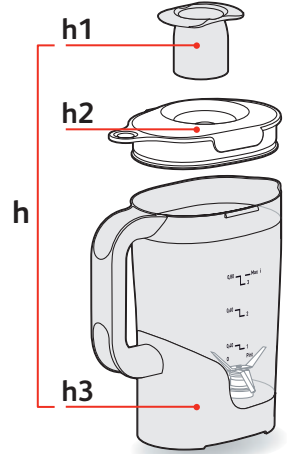
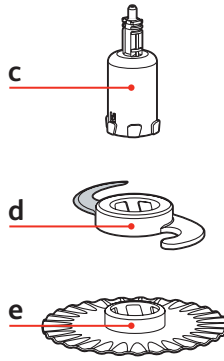
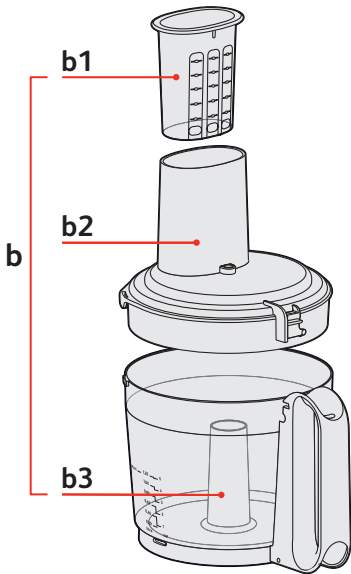
BG

RO

SR

HR

TR



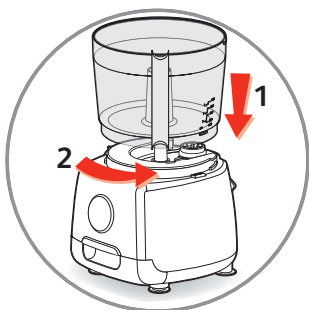


fig.1a

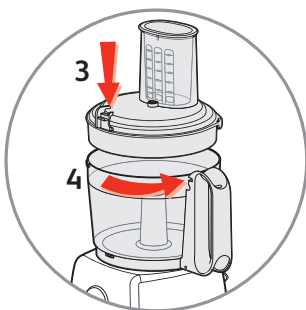


fig.1b

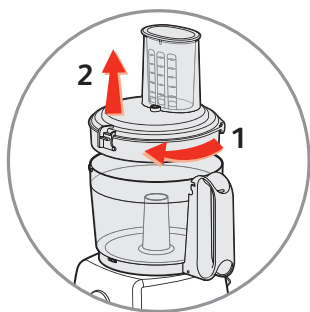


fig.2a

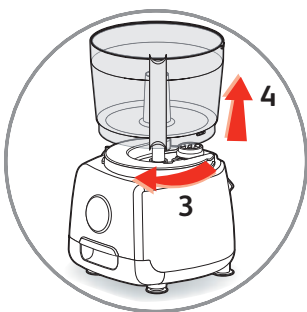


fig.2b

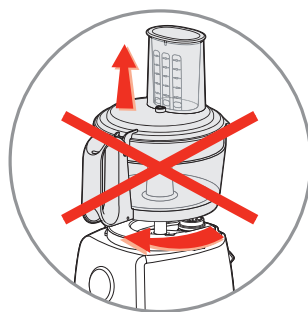


fig.2c



fig.3

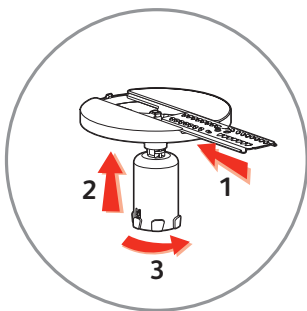


fig.4a

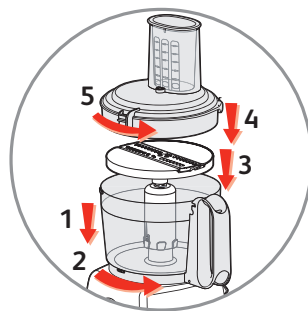


fig.4b

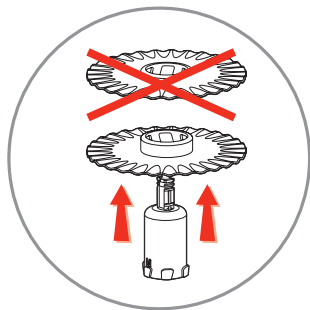


fig.5a

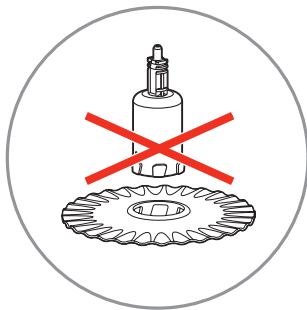


fig.5b

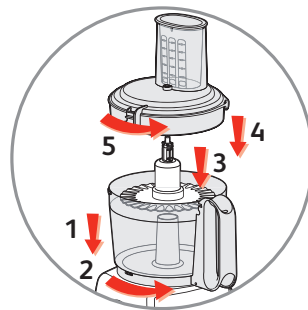


fig.5c



fig.6

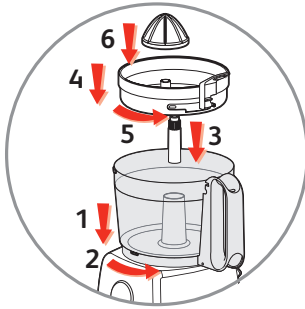


fig.7

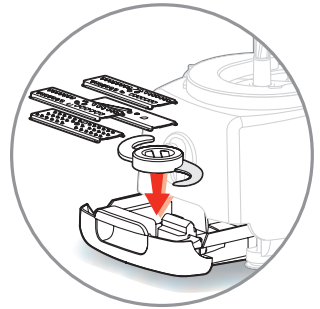


fig.8

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: производитель не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии. Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- После использования прибора (даже при перебоях в энергоснабжении), или во время ухода за ним, отключите прибор от сети.
- Если ваш прибор работает неправильно или поврежден, не пользуйтесь прибором. В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. список в сервисной книжке).
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. Во избежание любого рода опасности их замена выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего прибора, которые можно приобрести в уполномоченном сервисном центре.
- Всегда используйте толкатель для направления продуктов во входное отверстие, никогда не используйте для этого пальцы, вилку, ложку, нож или другое приспособление, кроме толкателя.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с многофункциональным ножом, ножом в чаше миксера, измельчителем и насадками овощерезки: они очень острые. Прежде чем выложить содержимое из чаши, обязательно сначала выньте многофункциональный нож (d), держа его за подающую часть (c).
- Запрещается использовать прибор вхолостую.
- Используйте чашу миксера только с предварительно установленной крышкой.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора, дождитесь полной остановки прибора, прежде чем снять аксессуары.
- Запрещается использовать чашу как обычную посуду (для замораживания, варки, стерилизации продуктов).
- Не помещайте аксессуары прибора в микроволновую печь.
- Следите за тем, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д. не свешивались над чашей для смешивания или другими включенными аксессуарами.
- Передвигая прибор, не тяните его за отделение для хранения насадок овощерезки.

- a Блок двигателя**
a1 : Выходное отверстие блока двигателя для низкой скорости
a2 : Выходное отверстие блока двигателя для высокой скорости
a3 : Переключатель режимов скорости: положение Pulse (импульсный режим): 0–1–2

- b Блок чаши мясорубки**
b1 : Толкатель–дозатор
b2 : Крышка с горловиной
b3 : Чаша
c Вал привода

Аксессуары в зависимости от модели:

- d Многофункциональный нож**
e Диск для взбивания
f Насадки для овощерезки
A : Мелкая терка
D : Нарезка мелкими ломтиками
C : Крупная терка
G : Терка для драников
H : Нарезка крупными ломтиками
E : Нарезка картофеля–фри
g Держатель режущих насадок

- h Блок чаши миксера**
h1 : Крышка–дозатор
h2 : Крышка
h3 : Чаша
i Соковыжималка для цитрусовых
i1 : Конус
i2 : Вал соковыжималки для цитрусовых
i3 : Чаша с сеткой
j Лопатка
k Пестик
l Отделение для хранения режущих насадок

Включение

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности к прибору теплой мыльной водой (смотри параграф «Очистка»). Сполосните и тщательно высушите их.
 - Установите блок двигателя (a) на устойчивую, чистую и сухую поверхность.
 - Включите прибор в сеть.
 - Положение Pulse (импульсный режим работы): несколько раз подряд поверните переключатель скоростей (a3) в положение Pulse для лучшего контроля над приготовлением некоторых блюд.
 - Непрерывный режим работы прибора: установите переключатель режимов (a3) в положение 1 или 2.
 - Остановка прибора: установите переключатель режимов (a3) в положение 0.
- Нумерация параграфов соответствует нумерации приведенных схем.

1 : Установка чаши мясорубки и крышки

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).

СБОРКА АКСЕССУАРОВ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a), при этом рукоятка чаши должна находиться немного справа.
 - Зафиксируйте чашу (b3), повернув ее для этого по часовой стрелке.
 - Установите крышку (b2) на чашу (b3). Закрепите крышку, повернув ее по часовой стрелке к рукоятке чаши.
- В обязательном порядке** следует в первую очередь зафиксировать чашу на блоке двигателя (a) и только после этого закрепить крышку (b2) на чаше (b3).

2 : Снятие чаши мясорубки и крышки

- Разблокируйте крышку, поворачивая ее по часовой стрелке, для того чтобы можно было вынуть ее из рукоятки чаши. Теперь Вы можете приподнять ее и снять.
- Разблокируйте чашу, поворачивая ее по часовой стрелке.
- Только после этого Вы можете приподнять и снять чашу с блока двигателя.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).
- Вал привода
- Многофункциональный нож (d).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Установите многофункциональный нож (d) на вал привода (c) и зафиксируйте блок на выходном отверстии блока двигателя (a1).
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (b2) и зафиксируйте ее на чаше (b3).
- Для того чтобы снять чашу и крышку: разблокируйте сначала крышку, а затем чашу.

ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО/ПЕРЕМЕШАТЬ:

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2.
- Вы можете замесить следующие максимальные количества теста:
- 1 кг плотного теста, такого как: дрожжевое тесто для белого хлеба, несладкое песочное и т.д. за 60 с.
 - 800 г дрожжевого теста для приготовления хлеба специальных видов, такого как: ржаной хлеб, хлеб из непросеянной муки, хлеб со злаками и т.д. за 60 с.
- Вы можете перемешать следующие максимальные количества теста:
- 1.2 кг легкого теста: бисквитный торт, йогуртовый пирог – от 1 минуты 30 секунд до 3 минут 30 секунд. 3 мин приблизительно
- Вы можете также перемешать до 0,5 литра блинного, вафельного теста и т.д. – от 1 минуты до 1 минуты 30 секунд.

ИЗМЕЛЬЧИТЬ

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2 или для обеспечения лучшего контроля при измельчении установите в положение Pulse.
- Вы можете измельчить до 600 г следующих продуктов:
- сырое или вареное мясо (предварительно удалите кости и жилы, нарежьте мясо кусочками);
 - сырую или уже готовую рыбу (предварительно удалите кожу и кости);
 - твердые продукты: сыр, сухофрукты, некоторые овощи (морковь, сельдерей и т.д.);
 - нежные продукты: некоторые овощи (репчатый лук, шпинат и т.д.).

ПЕРЕМЕШАТЬ С ПОМОЩЬЮ МИКСЕРА

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 2.
- Вы можете перемешать с помощью миксера до 1 л литра разных видов супа, фруктового пюре за 45 секунд.

4 : Натереть / нарезать ломтиками

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).
- Вал привода (c).
- Насадка по желанию (f) (в зависимости от модели).
- Держатель насадок (g).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Вставьте необходимую насадку (f) в держатель насадок (g), насадите ось вала привода (c) на насадку (f), зафиксируйте все вместе и установите на выходное отверстие блока двигателя (a1).
- Установите крышку (b2) и зафиксируйте ее на чаше (b3).
- Для того чтобы снять чашу и крышку: разблокируйте сначала крышку, а затем чашу.

Убедитесь, что металлическая ось привода (c) вставлена в центр крышки с горловиной (b2).

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Подавайте продукты через горловину крышки и направляйте их при помощи толкателя (b1).
- Для того чтобы нарезать продукты ломтиками и включить прибор, установите переключатель режимов

скорости (а3) в положение 1 или, для того чтобы натереть продукты, – в положение 2.

С помощью этих насадок Вы можете приготовить (в зависимости от модели):

- крупная терка (С) / мелкая терка (А): корневой сельдерей, картофель, морковь, сыр и т.д.
- нарезка крупными ломтиками (Н) / нарезка тонкими ломтиками (D): картофель, репчатый лук, огурцы, свекла, яблоки, морковь, капуста и т.д.
- нарезка картофеля–фри (Е): картофель–фри.
- Терка для драников (G): пармезан, кокосовый орех и т.д.

5 : Взбить

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши (b).
- Вал привода (с).
- Диск для взбивания (е).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (а) и зафиксируйте ее.
- Вставьте диск для взбивания (е) в правильном направлении и зафиксируйте на валу привода (с), после чего установите узел на выходном отверстии блока двигателя (а1).
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (b2) и зафиксируйте ее на чаше (b3).
- Для того чтобы снять чашу и крышку: разблокируйте сначала крышку, а затем чашу.

Для того чтобы вставить диск в правильном направлении: смотрите схему 5.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (а3) в положение 2.
- Запрещается использовать диск для взбивания для того, чтобы замесить плотное тесто или перемешать легкое тесто.

Вы можете приготовить: майонез, соусы, взбитые белки (от 1 до 6 белков), взбитые сливки (до 0,2 литра).

6 : Смешать / тщательно перемешать с помощью миксера (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок чаши миксера (h).
- Пестик (j) (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА НАСАДОК:

- Выложите ингредиенты в чашу миксера (h3), не превышая максимального уровня, указанного на чаше.
- Установите крышку (h2) с крышкой–дозатором (h1), зафиксируйте ее на чаше.
- Установите собранный блок (h) на выходном отверстии блока двигателя (а2), при этом поверните ручку чаши миксера к себе.
- Прежде чем снять чашу миксера с блока двигателя, дождитесь полной остановки комбайна.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (а3) в положение 1 или 2. Вы можете использоваться режим Pulse для обеспечения лучшего контроля перемешивания.
- Запрещается наполнять чашу миксера кипящей жидкостью.
- Запрещается использовать чашу миксера для измельчения сухих продуктов (фундук, миндаль, арахис и т.д.).
- Используйте чашу миксера только с предварительно установленной крышкой.
- При приготовлении продуктов всегда в первую очередь наливайте в чашу миксера жидкие ингредиенты и только потом добавляйте твердые ингредиенты, не превышая максимального указанного уровня:
 - 1 л для густых смесей.
 - 0,8 л для жидких смесей.
- Для того чтобы добавить продукты во время работы прибора, выньте крышку–дозатор (h1) из крышки и подавайте ингредиенты через отверстие для подачи, не превышая максимального уровня заполнения, указанного на чаше.

Максимальное время непрерывной работы: 3 мин.

Рекомендации:

- Если во время перемешивания ингредиенты прилипают к стенкам чаши, выключите прибор и отключите его от сети. Снимите блок чаши миксера с корпуса прибора. С помощью лопатки снимите ингредиенты со стенок чаши и стряхните их в чашу. Не держите руки или пальцы в чаше миксера или вблизи режущего ножа.
- С помощью пестика (j) Вы можете тщательно перемешать и утрамбовать ваши блюда в чаше миксера (в частности, самые густые). Для этого опустите пестик через центральное отверстие в крышку чаши миксера (h2). Во время работы прибора направляйте продукты в сторону ножей при помощи пестика.
- **Запрещается использовать пестик (j) без предварительно установленной крышки, в противном случае он рискует касаться ножей.**

Вы можете:

- приготовить тщательно перемешанные супы-пюре, супы-кремы, кремы, фруктовые пюре, молочные коктейли, коктейли.
- перемешать все виды жидкого теста (блинное тесто, тесто для кляра, тесто для фруктового пирога).

7 : Соковыжималка для цитрусовых (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок соковыжималки для цитрусовых (i).
- Чаша (b3).

УСТАНОВКА НАСАДКИ:

- Установите чашу (b3) на блок двигателя (a) и зафиксируйте ее.
- Установите вал привода (i2) на выходном отверстии блока двигателя (a1).
- Установите чашу с сеткой (i3) на чашу (b3) и зафиксируйте ее.
- Установите конус (i1) на горловине чаши с сеткой (i3).
- Для того чтобы снять блок соковыжималки для цитрусовых: разблокируйте чашу с сеткой (i3), затем чашу (b3), после чего Вы можете снять их с блока двигателя.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Разрежьте фрукт пополам, положите половину на конус (i1) и удерживайте ее там.
- Для включения прибора установите переключатель режимов скорости (a3) в положение 1.
- Вы можете получить до 0,6 л сока из цитрусовых, не сливая сок из чаши.
- Внимание: необходимо промывать корзину после каждых 0,2л полученного сока.

8 : Хранение аксессуаров

- Ваш комбайн оборудован встроенным отделением для хранения, куда Вы можете поместить многофункциональный нож (d), а также 4 насадки для нарезки овощей (f).
- Разложив все насадки на место, задвиньте контейнер для хранения (l) в блок двигателя (a).

9 : Мелко измельчить небольшие количества продуктов (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Блок измельчителя.

С помощью измельчителя Вы можете:

- Измельчить за несколько секунд: курагу, инжир, чернослив без косточек.
- количество / максимальная продолжительность: 50 г / 6 сек.

- Отключите прибор от источника питания.
 - Для более легкой очистки быстро сполосните принадлежности непосредственно после использования.
 - Вымойте и просушите аксессуары: их можно мыть в посудомоечной машине.
 - Налейте в чашу миксера (h3) теплой воды с добавлением нескольких капель жидкого мыла. Закройте крышку (h2) с крышкой-дозатором (h1). Сделайте несколько импульсных движений. Отключите прибор от сети. Сполосните чашу.
 - Запрещается погружать блок двигателя (a) в воду и мыть под краном. Оботрите его влажной губкой.
 - Ножи насадок очень сильно заточены. Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ними!
- Рекомендация: В случае появления на насадках цветных пятен от продуктов (морковь, апельсин), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.

Хранение

- Не храните ваш комбайн в помещении с высокой влажностью.
- Используйте отделение для хранения (l), в котором могут разместиться многофункциональный нож (d) и до 4-х насадок (f).

Что делать, если ваш прибор не работает?

- Что делать, если ваш прибор не работает:
 - проверьте, подключен ли прибор к сети.
 - проверьте, правильно ли зафиксированы насадки.
- Ваш прибор по-прежнему не работает? В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).

Утилизация материалов упаковки и прибора





- Упаковка содержит только материалы, не представляющие опасности для окружающей среды, которые могут быть переработаны в соответствии с действующими нормативами о вторичном использовании материалов.
- Для того чтобы выбросить прибор, необходимо получить информацию в соответствующей службе вашей коммуны.

Электрический или электронный прибор после окончания срока службы



Участвуйте в охране окружающей среды!

-  Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными повторно материалов.
-  По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема для его последующей обработки.

Аксессуары

- Вы можете приобрести у вашего продавца или в соответствующем сервисном центре следующие принадлежности:
 - Насадки овощерезки
 - A : Мелкая терка
 - D : Нарезка мелкими ломтиками
 - C : Крупная терка

Н : Нарезка крупными ломтиками

Г : Терка для драников

Е : Нарезка для картофеля-фри

– Измельчитель

– Чаша миксера

– Пестик

– Соковыжималка для цитрусовых

Несколько основных рецептов

Дрожжевое тесто для булки

500 г муки – 300 г теплой воды – 2 пакетика пекарских дрожжей – 10 г соли.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите муку, соль, сухие пекарские дрожжи. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и с первых секунд работы прибора влейте теплую воду через горловину в крышке. Как только тесто образует шар (приблизительно за 30 сек.), выключите комбайн. Оставьте тесто в теплом месте и дайте ему подняться до удвоения объема. Затем придайте тесту форму и выложите на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Дайте тесту подняться еще раз. Предварительно нагрейте духовку в положении термостата 8 (240°). Когда тесто удвоится в объеме, поставьте его в духовку и уменьшите температуру до положения термостата 6 (180°). Выпекайте в течение 30 минут. Во время выпекания хлеба поставьте в духовку стакан с водой, для того чтобы у хлеба образовалась корочка.

Тесто для пиццы

150 г муки – 90 г теплой воды – 2 столовых ложки оливкового масла – ½ пакетика сухих пекарских дрожжей – соль.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите муку, соль, сухие пекарские дрожжи. Включите комбайн, установив переключатель режимов скорости в положение 2, и с первых секунд работы прибора влейте теплую воду и оливковое масло через отверстие в крышке. Как только тесто образует шар (за 15–20 сек.), выключите комбайн. Оставьте тесто в теплом месте и дайте ему подняться до удвоения объема. Предварительно нагрейте духовку в положении термостата 8 (240°). Тем временем раскатайте тесто и сделайте начинку в соответствии с рецептом: томатное пюре с луком, грибы, ветчина, сыр моцарелла, и т.д. Добавьте в вашу пиццу несколько анчоусов и черных оливок, посыпьте небольшим количеством орегано и тертым швейцарским сыром, и сбрызните всю пиццу несколькими каплями оливкового масла. Выложите пиццу с начинкой на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Поставьте в духовку на 15–20 минут, наблюдая за процессом приготовления.

Несладкое песочное тесто

280 г муки – 140 г мягкого сливочного масла кусочками – 70 мл воды (50г) – щепотка соли.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите муку, соль и сливочное масло. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и через несколько секунд после начала работы прибора влейте воду через горловину в крышке. Выключите комбайн после того, когда тесто образует шар (через 25–30 секунд). Дайте тесту постоять в прохладном месте не меньше 1 часа, прежде чем раскатать и поставить выпекаться, предварительно положив начинку по вкусу.

Блинное тесто

160 г муки – 1/3 л молока – 2 яйца – ½ чайной ложки соли тонкого помола – 2 столовых ложки растительного масла – 15 г сахарного песка (по желанию) – ром (по вкусу).

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите все ингредиенты. Включите прибор на 20 секунд, установив режим скорости 1, затем на 25 секунд установите переключатель скоростей в положение 2.

В чашу миксера выложите все ингредиенты, за исключением муки. Включите комбайн, установив переключатель скорости в положение 2, и через несколько секунд постепенно добавьте муку через центральное отверстие в крышке чаши миксера, затем перемешивайте в течение 45 секунд.

Бисквитный торт

200 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 200 г мягкого сливочного масла кусочками, 200 г сахара, 4 яйца, 1 щепотка соли.

В чашу комбайна с установленным многофункциональным ножом выложите все ингредиенты. Включите прибор на 2 мин 30 с., установив режим скорости 2. Предварительно нагрейте духовку при положении термостата 6 (180°). Выложите приготовленную смесь в форму для кекса, затем готовьте в течение 1 ч.

Пирог с пряностями

200 г муки, 100 г мягкого сливочного масла кусочками, 100 г сахара, 4 яйца, 60 мл молока, 1 чайная ложка жидкого меда, 1 пакетик пекарского порошка, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка имбиря, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха, тертая цедра 1 апельсина, 1 щепотка перца.

В чашу комбайна с установленным многофункциональным ножом выложите все ингредиенты. Установите переключатель режимов скоростей в положение 2 и включите прибор на 2 мин. Выложите приготовленную смесь в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, готовьте в течение 50 минут при положении термостата 6 (180°C).

Подавать к столу в теплом или холодном виде с фруктовым пюре или мармеладом.

Шоколадный пирог

5 яиц, 200 г сахара, 3 столовых ложки муки, 200 г растопленного сливочного масла, 200 г шоколада, 1 пакет пекарского порошка, 100 мл молока.

Растопите шоколад на водяной бане с добавлением 2–х ст. ложек воды. Добавьте сливочное масло и перемешайте до полного растворения ингредиентов.

В чашу с установленным многофункциональным ножом выложите сахар и яйца, установите переключатель режимов скоростей в положение 2 и включите прибор на 45 секунд, для того чтобы взбить смесь. Не останавливая комбайн, добавьте через горловину крышки растопленный шоколад, муку, дрожжи и молоко, дайте прибору работать еще в течение 15 секунд.

Выложите приготовленную смесь в форму, предварительно смазанную маслом, готовьте приблизительно в течение 1 часа при положении термостата 5/6 (160°C).

Взбитые сливки

200 мл сильно охлажденных жидких свежих сливок, 30 г сахарной пудры.

Чашу следует хорошо охладить, для этого поставьте ее на несколько минут в холодильник.

В чашу с установленным диском для взбивания положите свежие сливки и сахарную пудру. Установите переключатель режимов скоростей в положение 2 и включите прибор на 50 секунд.

Майонез

1 желток, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка уксуса, 250 мл растительного масла, соль, перец.

В чашу с установленным диском для взбивания выложите все ингредиенты, за исключением растительного масла. Включите комбайн на 5 секунд, установив переключатель скорости в положение 2, затем, не останавливая прибор, очень медленно налейте растительное масло через горловину в крышке. Когда майонез готов, его цвет бледнеет.

Внимание: для того чтобы ваш майонез получился, используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Примечание: приготовленный майонез следует хранить в холодильнике и употребить в пищу в течение 24 часов.