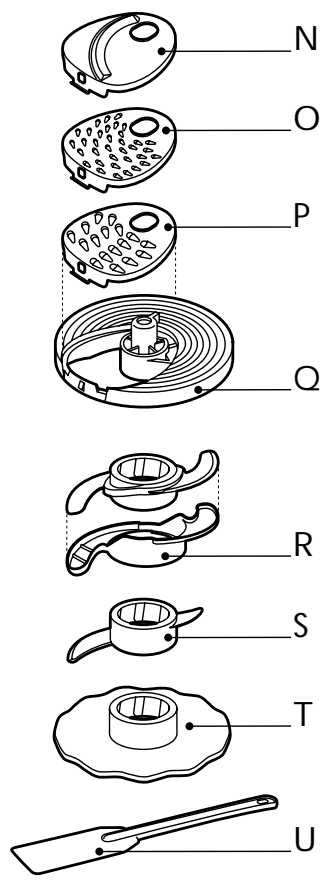
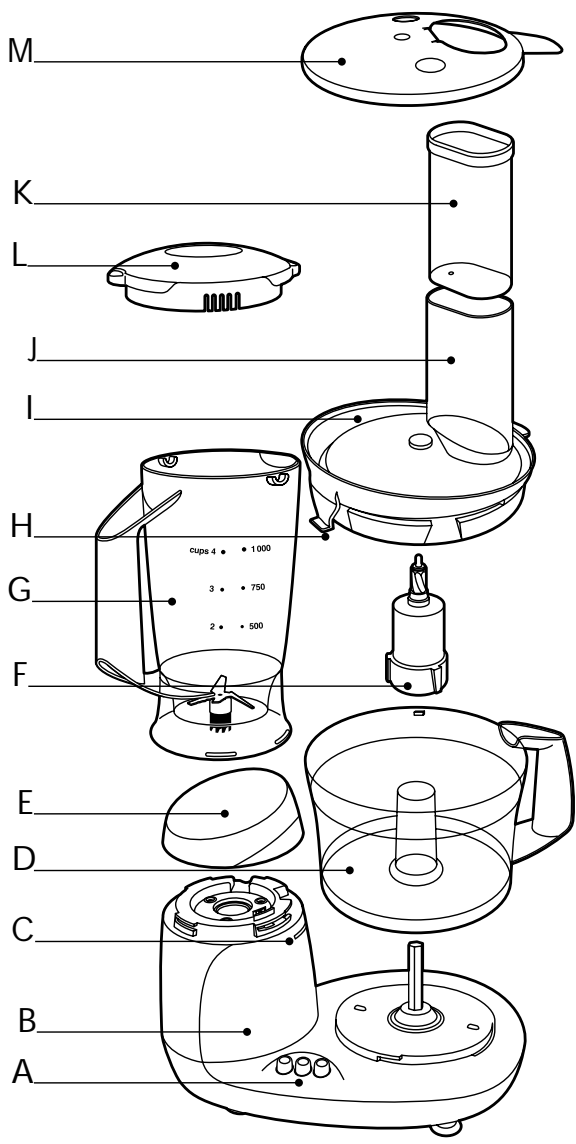


Cucina HR7638



PHILIPS



Кухненски робот: части и аксесоари

- A) Регулатор на скоростта
- B) Двигателна част
- C) Вградена блокираща система
- D) Купа
- E) Завинтваща се капачка (за затваряне на отвора за фиксиране на смесителя, когато той не се използва)
- F) Държач за приставките
- G) Капак с заключващ щифт
- H) Щифт на капака (активира и дезактивира безопасното включване)
- I) Капак на купата
- J) Захранващ улей
- K) Бутало
- L) Капак на смесителя
- M) Капак с отделение за съхраняване на режещите приставки
- N) Режеща вътрешна приставка – средна дебелина на нарязване
- O) Режеща вътрешна приставка – тънко нарязваща
- P) Вътрешна приставка – ренде (средна)
- Q) Поддържаща рамка за режещите приставки
- R) Приставка нож с предпазител
- S) Приставка за тесто
- T) Емулсионен диск
- U) Шпатула

Въведение

Уредът е оборудван с автоматична система за изключване при прегряване. Тази система автоматично прекъсва захранването с електричество, в случай на прегряване.

Ако уредът внезапно спре да работи:

- 1** Изключете щепсела от контакта.
- 2** Натиснете бутонът “PULSE/ O” за да изключите уреда.
- 3** Изчакайте уреда да се охлади за 60 минути.
- 4** Включете щепсела в електрическия контакт.
- 5** Включете отново уреда.

Ако системата за самоизключване при прегряване се активизира прекалено често, обърнете се към дилърите на Philips или към сервизен център, оторизиран от Philips.

Важно

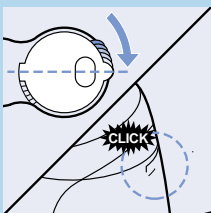
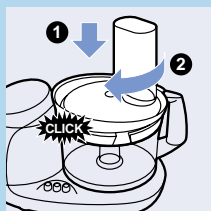
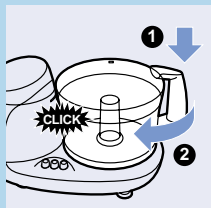
- ▶ Преди употреба на уреда, прочетете внимателно инструкциите и разгледайте илюстрациите.
- ▶ Запазете тези инструкции за бъдещи справки.
- ▶ Преди да включите уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението, отбелязано върху уреда е в съответствие с напрежението на електрическата мрежа в дома ви (110-127 V или 220-240 V).
- ▶ Никога не използвайте аксесоари или части от други производители, освен ако не са специално оторизирани от Philips. Гаранцията на уреда става невалидна, ако такива аксесоари или части са били използвани за този уред.
- ▶ Не използвайте уреда, ако захранващия кабел, щепселът или други негови части са повредени.
- ▶ Ако захранващия кабел на уреда е повреден, той трябва да се подменя само от Philips или от оторизирани от Philips сервизни центрове, за да се избегне възможността от възникване на рискови ситуации.
- ▶ Преди да използвате уреда за първи път, измийте добре частите, които директно контактуват с храната.
- ▶ Не надхвърляйте количествата продукти и времето на обработката им, които са описани в таблиците и рецептите.
- ▶ Не надвишавайте нивото на максимално допустимия обем на запълване на купата, т.е. не я пълнете повече от най-горния индикатор.
- ▶ Изключвайте уреда веднага след употреба.
- ▶ Никога не използвайте пръстите си или други предмети, напр. шпатулата, за да придвижвате продуктите по захранващия улей, в процеса на работа на уреда. За тази цел използвайте специалната приставка-бутало.

- ▶ Винаги изключвайте уреда, преди да извършвате някакви операции в смесителя, с пръсти или с помощта на други предмети, напр. с шпатулата,
- ▶ Пазете уреда от деца.
- ▶ Не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- ▶ Никога не изключвайте уреда чрез завъртане на капака му, а само с натискане на бутона PULSE / 0.
- ▶ Изключвайте уреда, преди да отделяте аксесоарите.
- ▶ Никога не потапяйте двигателната част на уреда във вода или други течности и не го изплаквайте с течаща вода. За почистването му използвайте влажна кърпа.
- ▶ При правилно сглобяване на съда на смесителя, купата и завинтващата се капачка се чува щракване.
- ▶ Преди да използвате режещата приставка, махнете предпазителя.
- ▶ Избягвайте да докосвате ОСТРИТЕ режещи ръбове на приставките, особено когато уредът е включен в контакта.
- ▶ В случай на задръстване на режещата приставка, изключете уреда от контакта, преди да отстраните блокиралите я продукти.
- ▶ Горещите продукти трябва да изстинат, преди да бъдат обработвани с уреда (максималната допустима температура е 80 °C/175 °F).
- ▶ Когато се обработват течности образуващи пяна, не трябва да се поставя повече от 1 литър в съда на смесителя, за да се избегне препълването му.

Когато и смесителя и купата са правилно сглобени , само режещият елемент се движи.

Употреба на уреда

Купа



- ▶ Ако искате да използвате купата, махнете смесителя и затворете фиксиращия му отвор със завинтващата се капачка. Всички функции на уреда, които изискват употребата на купата, могат да се изпълняват само, когато смесителят е отстранен.

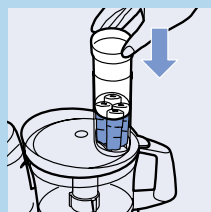
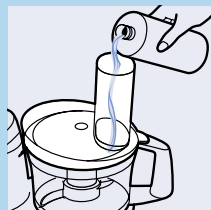
- 1 Монтирайте купата на уреда, като завъртите дръжката по посока на стрелките, докато се чуе щракване.
- 2 Поставете капачката на купата. Завъртите капачката по посока на стрелките, докато се чуе щракване (това изисква известно усилие).

Вградена блокираща система

- ▶ Двигателната част на уреда и капачката имат маркировка. Уредът функционира само, когато стрелката на двигателната част на уреда е поставена точно срещу маркировката на капачката.

- 1 Проверете дали стрелката на двигателната част на уреда е поставена точно срещу маркировката на капачката. Издадената част на капачката покрива отвора на дръжката.

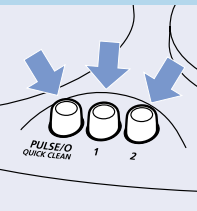
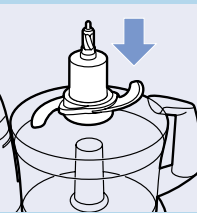
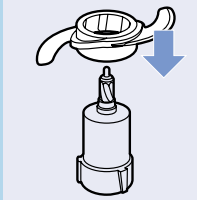
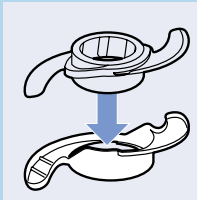
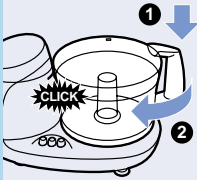
Захранващ улей и бутало



- 1 Използвайте захранващия улей, за да добавяте течни и/или твърди продукти. Използвайте буталото, за да насочвате твърдите продукти по захранващия улей.

- 2 Буталото може да се използва за затваряне на отвора на захранващия улей, за да се предотврати евентуално излизане на продуктите от захранващия улей.

Приставка - нож



▶ Приставката – нож може да се използва за раздробяване, смесване, нарязване, приготвяне на пюре и смеси за кейк.

1 Присъединете купата към двигателната част на уреда.

2 Отстранете предпазителя на приставката-нож.

Режещите краища са много остри. Избягвайте да ги докосвате.

3 Поставете приставката-нож на държача .

4 Поставете държача в купата.

5 Поставете продуктите в купата Предварително нарежете по-големите парчета на по-малки, с големина приблизително 3x3 cm.

6 Бутоните позволяват избор на подходящ режим на скорост за работа на уреда.

- ▶ *Pulse/O*: за пулсационен режим и за изключване . Ако е натиснат бутон *Pulse/O*, уредът работи при максимална скорост. Уредът спира, когато бутонът се отпусне.
- ▶ бутон 1: за нормална скорост
- ▶ бутон 2: за висока скорост.

За препоръчителните режими на работа погледнете в таблицата.

Процесът на работа на уреда трае 10-60 секунди.

Съвети:

- ▶ Уредът раздробява продуктите много бързо. Можете да използвате функцията Pulse на кратки интервали, за да предотвратите прекалено финото раздробяване.
- ▶ Когато раздробявате сирена и кашкавали (твърди) не удължавайте процеса прекалено много. Продуктите се загряват и започват да се разтопяват, превръщайки се в течна маса.
- ▶ Не използвайте приставката-нож за обработка на много твърди продукти, като кафеени зърна, индийско орехче или кубчета лед, тъй като това може да предизвика притъпяване на острието.

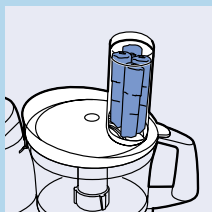
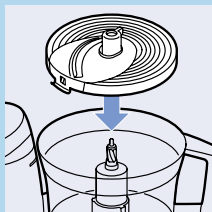
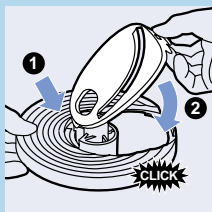
Ако продуктите се наслоят върху режещата приставка или по стените на купата:

- 1 Изключете уреда.
- 2 Махнете капака от купата.
- 3 Отстранете наслоените продукти с помощта на шпатулата.

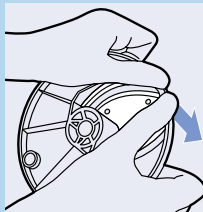
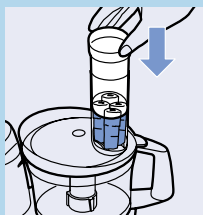
Вътрешни приставки

Режещите ръбове на вътрешни приставки са много остри. Не ги пипайте!

Не обработвайте с тях твърди продукти, напр. ледени кубчета!



- 1 Поставете избраната приставка в държача за вътрешни приставки.
- 2 Поставете държача за вътрешните приставки върху дъжача, който се поставя купата.
- 3 Затворете капака на купата.
- 4 Поставете продуктите в хранящия улей. Предварително нарежете по-големите късове на по-малки парчета, така че да съответстват по големина на отвора на хранящия улей.



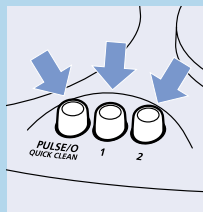
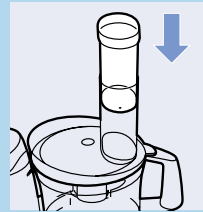
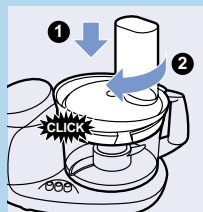
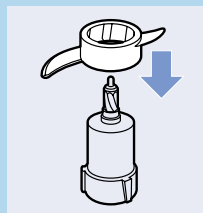
5 За да постигнете най-добри резултати при обработката на продуктите, пълнете равномерно хранявния улей.

6 Изберете подходяща скорост. За препоръчителните режими на работа, направете справка в таблицата. Продължителността на един работен цикъл, е между 10 и 60 секунди.

7 Натискайте бавно и равномерно продуктите в хранявния улей с помощта на приставката-бутало.

8 За да махнете вътрешните приставки от държача, хванете държача в ръце, с дъното обърнато към вас. Натиснете, с палци ръбовете на вътрешната приставка, докато тя изпадне от държача.

Приставка за тесто



Приставката за тесто може да се използва за приготвяне на тесто за хляб и кнедли и за получаване на смес за палачинки и кейкове.

1 Нагласете приставката за тесто върху държача

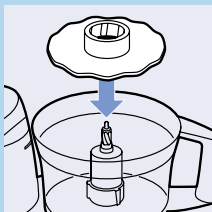
2 Сложете съставките за сместа в купата.

3 Затворете купата с капака.

4 Затворете отвора на хранявния улей с приставката-бутало.

5 Изберете подходяща скорост. За препоръчителните режими на работа, направете справка в таблицата.

Емулсионен диск



Можете да използвате тази приставка за приготвяне на майонеза, за разбиване на сметана, или яйчени белтъци.

- 1** Поставете емулсионния диск върху държача за приставки, който се поставя в купата.
- 2** Сложете съставките в купата и поставете капака върху купата.
- 3** Изберете подходяща скорост. За препоръчителните режими на работа, направете справка в таблицата.

Съвети:

- ▶ Когато искате да разбиете яйчени белтъци на пяна, проверете дали яйцата са със стайна температура.

Извадете яйцата от хладилника най-малко час и половина, преди да започнете да ги обработвате.

- ▶ Всички продукти, необходими за приготвянето на майонеза трябва да са със стайна температура.

Олиото може да бъде добавяно през малкия отвор, намиращ се на дъното на приставката-бутало.

- ▶ Ако трябва да разбивате сметана, тя трябва да бъде току-що извадена от хладилника. За препоръчителното време на приготвяне, направете справка в таблицата. Сметаната не трябва да се разбива прекалено дълго.

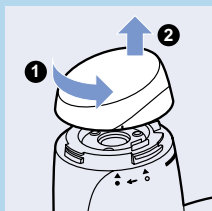
Използвайте бутона Pulse за да контролирате по-добре процеса.

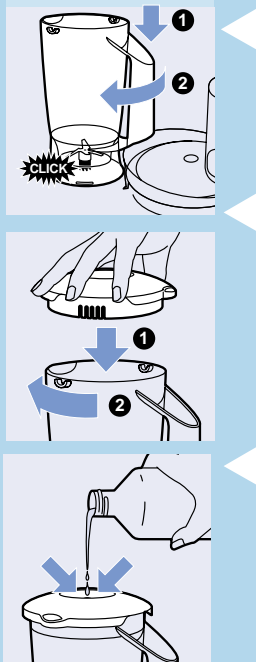
Смесител

Смесителят е предназначен за :

- Смесване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, смесване на напитки, шейкове.
- Смесване на меки продукти, напр. смес за палачинки, майонеза.
- Приготвяне на пюре от предварително сварени продукти, напр. за бебешка храна.

- 1** Отстранете завинтващата се капачка.





- 2** Монтирайте съда на смесителя във фиксиращия отвор, завъртайки го по посока на стрелките, докато се закрепи стабилно.

Не прилагайте прекалено голям натиск върху дръжката на съда.

- 3** Поставете съставките в съда на смесителя.
4 Завинтете капака на съда
5 Включете уреда и обработете продуктите. Бутоните позволяват избор на подходяща скорост на работа на уреда. За препоръчителната скорост на работа на уреда, направете справка в таблицата.

Съвети:

- ▶ Сипвайте течните съставки в смесителя през отвора на капака.
- ▶ Колкото е по-дълъг процеса на обработка на продуктите, толкова по-fino се смесват те.
- ▶ Предварително нарежете твърдите продукти на малки парчета, преди да ги сложите в смесителя. Ако искате да обработите голямо количество продукти, работете на малки порции, вместо да се опитвате да обработите цялото количество наведнъж.
- ▶ Ако се колебаете каква скорост да използвате, винаги избирайте висока скорост (бутон 2).

Ако съставките се полепят по стените на смесителя:

- 1** Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
2 Отстранете капака.

Никога не махайте капака, когато уредът е в процес на работа.

- 3** Използвайте шпатулата за да отделите продуктите от стените на съда

Дръжте шпатулата на безопасно разстояние от режещите ръбове на приставката-нож (прибл. 2 cm).

Почистване

Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да започнете да почиствате двигателната част.

- 1** Почиствайте двигателната част с влажна кърпа. Не потапяйте двигателната част във вода и не я изплаквайте с течаща вода.

- 2 Винаги почиствайте частите на уреда, които контактуват директно с хранителните продукти, веднага след употреба, с гореща вода и миещ препарат.
- Д Купата, капакът на купата, приставката-бутало и другите приставки могат да бъдат почиствани в съдомиялна машина.

Тези части са тествани за устойчивост за измиване в съдомиялна машина, в съответствие с DIN ENV 12875.

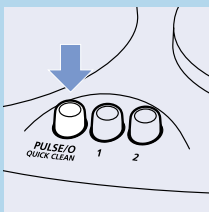
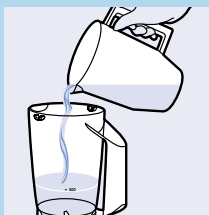
Капакът с отделениято за съхранение на приставките и съдът на смесителя не са устойчиви на почистване в съдомиялна машина, съгласно стандарта DIN ENV 12875.

Почиствайте приставката-нож, режещия елемент на смесителя и вътрешните приставките много внимателно. Режещите им ръбове са много остри!

Не допускайте режещите ръбове на приставката-нож, режещия елемент на смесителя и вътрешните приставките да контактуват с твърди предмети. Това може да предизвика притъпяването им.

Някои продукти могат да предизвикат потъмняване на повърхността на аксесоарите, което не оказва отрицателен ефект върху работата им и обикновено се премахва след известно време.

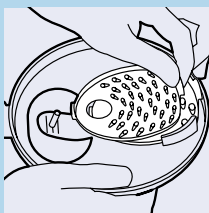
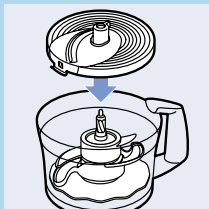
Бързо почистване на смесителя



- 1 Сипете хладка вода (не повече от 0.5 литра) и малко количество миещ препарат в съда на смесителя.
- 2 Поставете капака.
- 3 Натиснете Pulse бутона и оставете уреда да работи за няколко секунди. (Уредът спира да работи, щом отпуснете бутона.)
- 4 Отделете съда на смесителя и го изплакнете с чиста вода.

Съхранение

Компактно прибиране



- ▶ Подредете приставките (емулсионния диск, насоката за тесто, държача на вътрешните приставки) върху държача и ги поставете в купата. Винаги поставяйте най-отгоре държача на вътрешните приставки.
- ▶ Две вътрешни приставки могат да се поставят в отделението за прибиране на приставки на капака на купата, както е показано от вътрешната страна на капака. Вътрешните приставки трябва да се плъзнат в капака, а не да се натискат.
- ▶ Поставете капака с отделението за прибиране на вътрешните приставки върху прозрачния капак на купата.
- ▶ Навийте захранващия кабел около предвидената част на гърба на уреда.

Информация и сервиз

При възникване на проблеми при експлоатация, или за допълнителна информация, можете да посетите интернет страницата на Philips, на адрес www.philips.com или да се обърнете към дилърите или сервизните центрове, оторизирани от Philips.

Количества и време на обработка

СЪСТАВКИ & Резултат	Мах. количеството	Скорост/ Приставка	Приготвяне	Приложение
Смес за палачинки - разбиване	250 ml мляко	2 / ☞	Първо сипете млякото в смесителя и след това прибавете сухите продукти. Смесвайте продуктите припл. 1 минута. Ако е необходимо, повторете процедурата 2 пъти.	Палачинки, вафли
Галета - раздробяване	100 g	2 / ☞	Използвайте сух, хрупкав хляб.	Панирани ястия, различни огретени.
Маслен крем - разбиване	300 g	2 / ☞	Използвайте меко масло, за получаване на лек крем.	Десерти, глазури
Зеленчуци (моркови, ряпа)- раздробяване	350 g	2 / ☞☞☞	Предварително нарежете зеленчуците на парчета, с големина съответстваща на отвора на хранящия улей. Напълнете хранящия улей с парчетата и ги настържете, натискайки ги леко с приставката-бутало.	Гарниране, сурови зеленчуци, настъргани салати, солени кейкове, сосове.
Зеленчуци (праз лук, моркови, целена) – нарязване на кръгчета	350 g	2 / P / ☞☞	Напълнете хранящия улей с парчета зеленчуци и внимателно ги притиснете надолу с приставката-бутало.	салати
Сирена ("Пармезан") - раздробяване	200 g	2 / ☞	Използвайте парче "Пармезан" без кората и го нарежете предварително на парченца, с размери приблизително 3x3 cm.	Гарниране на супи, сосове, печени ястия
Сирена (холандско сирене "Gouda")	200 g	2 / ☞☞☞	Нарежете сиренето на парчета, с големина съответстваща на отвора на хранящия улей. Натиснете парчетата леко надолу, по хранящия улей, с приставката-бутало.	Сосове, пица, печени ястия, фондъ
Шоколад - раздробяване	200 g	2 / ☞	Използвайте твърд, чист шоколад. Разчупете го на парчета с големина 2 cm.	Гарниране, сосове, паста, пудинги, мусове

Грах, зелен фасул (сварени) - пюре	250 g	2 / ☞	Използвайте предварително сварен грах или зелен фасул. Ако е необходимо, добавете малко течност за да подобрите консистенцията на сместа.	Пюрета, супи
Зеленчуци с месо (сварени)	300 g	2 / ☞ ☞	За да получите по-грубо пюре, добавете малко количество течност. За по-фино пюре, добавяйте вода, докато сместа стане достатъчно гладка.	Бebешка и детска храна
Краставици – нарязване на кръгчета	1 краставица	1 / ☺	Сложете краставицата в захранващия улей и внимателно я натиснете с буталото.	Салати, гарнитюри
Тесто (за хляб)- замесване	350 g брашно	2 / ☞	Смесете гореща вода с мая и захар. Добавете брашно, олио, сол и обработвайте с уреда приблизително 90 секунди. Оставете тестото да втаса за 30 минути.	Хляб
Тесто (за пица)- замесване	400 g брашно	2 / ☞	Следвайте същата процедура, както при замесване на тесто за хляб. Обработвайте тестото с уреда приблизително 1 минута. Първо сложете брашното, а после другите съставки.	Пица
Тесто (за сладкиши)- замесване	200 g брашно	2 / ☞	Използвайте охладен маргарин, нарязан на парчета, с големина 2 cm. Сложете всички съставки в купата и ги обработвайте, докато тестото стане на топка. Изчакайте тестото да се охлади, преди да работите с него.	Ябълков пай, бисквити, плодови питеи.
Тесто (за сладки, пай)- замесване	200 g брашно	2 / ☞	Използвайте охладен маргарин и студена вода. Сложете брашното в купата и добавете маргарина, нарязан на парчета, с големина 2 cm. Обработете продуктите, при висока скорост, докато тестото стане ронливо и след това добавете студената вода, докато смесвате. Спрете да обработвате, когато тестото стане на топка. Изчакайте тестото да се охлади, преди да работите с него.	плодови питеи, пай, бисквити
Тесто (с мая) - замесване	300 g брашно	2 / ☞	Първо смесете маята, топло мляко и захар в отделен съд. Сложете всички съставки в купата на уреда и обработвайте, докато тестото стане гладко и престане да се полепва па стените на купата (прибл. 1 мин). Оставете тестото да втаса за 30 минути.	Хляб

Яйчени белтъци – разбиване на пяна	4 яйчени белтъка	2 / ☉	Използвайте белтъци със стайна температура. Забележка: Използвайте поне 2 белтъка.	Пудинг, суфле, целувки
Плодове (напр. ябълки, банани) – раздробяване / пюре	500 g	P / ☉	Съвет: Прибавете малко лимонов сок, за да предотвратите потъмняването на плодовете. Прибавете малко течност, за да получите по-гладко пюре.	Пудинги, бебешки храни
Чесън - раздробяване	300 g	P / ☉	Обелете чесъна. Натиснете няколко пъти бутона Pulse, за да предотвратите прекалено финото раздробяване. Използвайте поне 150 g чесън.	Гарниране, сосове

Рецепти

Супа броколи (4 порции)

- 50 g узряло холандско сирене "Gouda"
- 300 g сварено броколи (стебло и цвят), бульонът, получен при варенето на броколите, 2 варени картофа на парчета, 2 кубчета бульон, 2 супени лъжици сметана (неразбита)
- кърри, пипер, индийско орехче
- ▶ *Настържете сиренето. Пасирайте броколите, картофите и малко количество от бульона, в който са сварени броколите.*
- ▶ *Поставете полученото пюре и двете кубчета бульон в мерителен съд и го допълнете до 750 ml. Изсипете супата в тенджерата и оставете да заври, като разбърквате непрекъснато. Поръсете със настърганото сирене, подправете с кърри, сол, пипер и индийско орехче и добавете сметаната.*

Плодов сладкиш

- 3 яйца, 135 g маргарин (мек), 135 g захар, 255 g брашно
- 10 g бакпулвер, 150 g стафиди, 150 g захаросани плодове
- ▶ *Накиснете захаросаните плодове и стафидите в плодов чай за 2 часа. Поставете приставката-нож в купата. Нарежете маргарина на кубчета с големина около 2x3 cm. Сложете всички продукти, с изключение на плодовете и стафидите в купата и ги смесете добре, като използвате скорост на работа 2. Добавете плодовете и стафидите и при скорост на работа 1, ги разпределете равномерно в тестото. Изпечете сладкиша при температура 180 °C, за 30- 40 минути.*

Картофено пюре

- 750 g сварени картофи, приблизително 250 ml горещо мляко (90°C)
- 1 супена лъжица масло, сол

- Първо разбъркайте картофите, след това добавете млякото, солта и маслото. Използвайте режим на работа на уреда 1, в продължение на приблизително 30 секунди, за да не стане лепкаво пюрето.

Майонеза

- 2 яйчени жълтъка или 1 голямо яйце
- 1 супена лъжица горчица, 1 супена лъжица оцет, 200 ml олио
- Всички съставки трябва да са със стайна температура.
- ▶ *Поставете емулсионния диск в купата. Поставете яйчените. Включете на режим 1 или 2. Сипвайте бавно олиото върху емулсионния диск, през захранващия улей. Можете да използвате отвора, намиращ се в приставката-бутало за да прибавяте олиото. Съвет: за сос тартар, прибавете магданоз, малки краставички и твърдо сварени яйца. Съвет: за сос коктейл, прибавете 50 ml сметана, малко уиски, 3 супени лъжици доматино пюре, капка джинджифилов сироп за 100 ml майонеза.*

Млечен шейк

- 175 ml мляко, 10 g захар, половин банан или
- приблизително 65 g друг пресен плод, 50 g ванилов сладолед
- ▶ *Размесвайте съставките до получаване на смес с пяна.*

Пица

- 400 g брашно, ½ супена лъжица сол, 20 g мая /1.5 пакетче суха мая
- приблизително 240 ml вода (35° C) За плънката:
- 300 ml обелени домати (консерва)
- 1 супена лъжица италиански подправки (сухи или пресни)
- 1 глава лук, 2 глави чесън, сол и пипер, захар
- Продукти за гарниране: маслини, салам, артишок, гъби, аншоа, сирене "Моцарела", чушки, настъргано зряло сирене и зехтин, на вкус.
- ▶ *Поставете приставката за тесто в купата. Поставете всички продукти в купата и изберете скорост 2. Обработвайте продуктите, приблизително 1 минута, докато се оформи гладка топка. Дръжте уреда с едната си ръка, за да не се мести по работния плот. Сложете тестото в отделен съд, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втаса за 30 минути.*
- ▶ *Използвайте приставката-нож, за да нарежете лука и чесъна. Запържете лука и чесъна, докато станат прозрачни.*
- ▶ *Прибавете обелените домати и подправките и съгъстете соса, в продължение на 10 минути. Подправете на вкус със сол, пипер и захар. Оставете сосът да изстине. Загрейте фурната да 250°С.*
- ▶ *Разточете тестото върху набрашнена повърхност и оформете 2 блатата. Поставете ги в намаслена тава. Разпределете плънката отгоре, като оставите свободни ръбовете. Поръсете предпочитаните продукти и настърган кашкавал и капнете малко зехтин. Печете пиците 12-15 минути.*

Огретен с картофи и тиквички

- 375 g картофи, щипка сол
- 1 тиквичка (приблизително 250 g), 1 глава чесън, счуқан
- приблизително 40 g масло + масло за намазване на тавата
- 2 супени лъжици италиански или селски подправки
- 1 голямо яйце, 75 ml сметана, 75 ml мляко, пипер
- 70 g полуузряло сирене
- ▶ Обелете и измийте картофите. Поставете вътрешната режеша приставка в държача за вътрешни приставки и го поставете в купата. Нарежете на филийки картофите и тиквичката, като използвате скорост 1. Сварете, до полуготово състояние, нарязаните картофи във гореща подсолена вода. Поставете картофите в цедка и ги изцедете добре. Поставете 20 g от маслото и счуқания чесън в сгорещен тиган. Изпържете половината от филиите от нарязаната тиквичка за 3 минути, като ги обръщате равномерно. Поръсете ги с 1 супена лъжица от подправките. Изпържете и останалите филийки от тиквичката по същия начин и ги поръсете с останалата част от подправките.
- ▶ Оставете изпържените филийки от тиквичката да се изцедят върху домакинска хартия. Намажете с масло тавичка за печене с нисък борд и наредете керемидообразно филийките картофи и тиквички. Разбийте яйцето, сметаната и млякото с приставката нож, при скорост 2. Добавете сол и пипер на вкус и изсипете сметна върху картофите и тиквичките в тавичката.
- ▶ Сменете нарязващата вътрешна приставка с вътрешната приставка-ренде, настържете сиренето, използвайки скорост 2 и го поръсете отгоре. Поставете тавичката в средната част на загрята фурна (200 ° C) и го запечете за 15, до порозовяване.

Мус от съомга (3-4 порции)

- 1 консерва съомга (220 g), 2 листа желатин, няколко стръка лук
- щипка сол, щипка лют червен пипер, половин супена лъжица лимонов сок, 125 ml сметана, 1 малка глава лук, крез за гарниране
- ▶ Накиснете желатина в достатъчно количество вода.
- ▶ Раздробете стръковете лук и главата лук, като използвате пулсационния режим (бутон P).
- ▶ Отстранете кожата и костите на съомгата.
- ▶ Добавете сол, лют червен пипер, лимонов сок, съомгата и течността от консервата към раздробения лук и ги направете на пюре, като превключите уреда на режим на работа 2.
- ▶ Поставете пюре то в купата.
- ▶ Сгорещете малко количество вода и разтворете в нея желатина. Смесете, разбърквайки, желатина с пюре то от съомга.
- ▶ Поставете емулсионния диск и разбийте сметаната в продължение на приблизително 15 секунди, като използвате пулсационния режим на работа на уреда.

- ▶ *Разпределете разбитата сметана в пюрето от съомга с дървена лъжица. Обърнете муса в чиния, покрийте го и го изстудете в хладилник за няколко часа. Гарнирайте муса с крез.*

Пастет за сандвичи

- 2 малки нарязани моркова, 2-3 нарязани малки краставички
- 75 g нарязан карфиол, 75 g нарязан целина
- зелени подправки (магданоз, копър, тарагон, нарязани стебла целина), 100 g майонеза, сол, пипер
- ▶ *Раздробете морковите, краставиците, карфиола, зелените подправки и целината добре. Внимателно смесете с майонезата и подправете на вкус с сол и пипер.*

Испанска зелена салата

- 1 малка червена зелка, 2 глави червен лук, 1 връзка копър, 1 ябълка, сок от един портокал и 2 супени лъжици червен винен оцет
- 1 супена лъжица горчица
- ▶ *Смесете сока, горчицата и оцета. Нарезете на филийки зелето, лука, копъра и ябълката, при скорост на работа 1.*
- ▶ *Разбъркайте всички продукти в купа за салата.*

Пандишпанов сладкиш

- 4 яйца, 30 ml вода (35⁰ C), 1 щипка сол, 150 g захар, 1 пак. ванилия
- 150 g пресято брашно, 3 g бакпулвер
- ▶ *Разбийте яйцата и водата в продължение приблизително на 2 минути. Постепенно прибавете захарта, ванилията и солта и разбийте още приблизително 1 минута. Консистенцията на сместа трябва да е такава, че тя да се влачи, когато повдигате част от нея с лъжица. Разпределете брашното и бакпулвера с шпатулата. Изпечете в предварително загрята фурна, при температура 170⁰ C, приблизително за 30-35 минути. Съвет: Можете да намажете сладкиша с маслен крем с различни аромати или просто с разбита сметана и пресни плодове.*

Цазики (салата от краставици, 2-3 порции)

- 1 краставица, 200 ml йогурт
- 1 супена лъжица зехтин
- 2 глави чесън, щипка сол, 1 супена лъжица ситно нарязан копър
- няколко листа мента
- ▶ *Обелете краставицата и я настържете при режим на работа на уреда 1. Поставете я в сито и я оставете да се изцеди добре.*
- ▶ *Смесете останалите продукти с краставицата, без листата от мента. Изстудете за 1 час в затворен съд, в хладилник. Преди сервиране, поръсете отгоре с листата от мента.*