



rohaus
TECHNIEKMACHT

rohaus.com | rohaus.ru

Кухонный комбайн

Руководство пользователя

RP910S





Содержание

Введение	3
Меры безопасности Rohaus	4
Характеристики кухонного комбайна Rohaus	6
Насадки для кухонного комбайна Rohaus	8
Использование кухонного комбайна Rohaus	9
Установка/использование насадок кухонного комбайна Rohaus	10
Хранение кухонного комбайна	12
Полезные советы по применению	14
Уход и чистка	15
Рецепты	16

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

Поздравляем!

Поздравляем Вас с приобретением кухонного комбайна Rohaus.

Совмещая в себе голландские технологии, европейское проектирование, дизайн и профессионализм XXI века, этот непревзойденный бытовой прибор не просто приятен в использовании, он вызывает гордость у своего владельца. Полностью соответствуя Вашему настроению, являясь естественным выражением Вашего стиля и кулинарных навыков, прочный и мощный, но спроектированный с безупречной точностью, каждый прибор, на котором мы ставим свое имя, подчеркивает преимущества нашей технологии и улучшает качество жизни.

Мы называем это «живым техническим искусством».

Кухонный комбайн Rohaus выполнен с применением долговечных деталей из нержавеющей стали, что в купе с 3 режимами работы и набором функциональных насадок, позволяет добиться идеальных результатов измельчения.

Дополнительную информацию можно получить, посетив наш сайт www.rohaus.ru или позвонив по телефону бесплатной горячей линии Rohaus в России 8 800 707 94 94.



Меры Безопасности Rohaus

- Всегда будьте крайне осторожны при обращении с ножами и дисковыми ножами. Они очень острые, что при неправильном обращении может привести к получению травм. Всегда храните ножи и дисковые ножи в соответствующих защитных чехлах или в специальных контейнерах.
- Отключайте комбайн от сети, когда он не используется, перед установкой или снятием насадок и перед чисткой.
- Не наливайте горячие жидкости в чашу для обработки продуктов. Охладите их до комнатной температуры перед тем, как поместить в чашу комбайна.
- Всегда избегайте контакта с движущимися деталями.
- Поставьте рабочую чашу на основу комбайна перед установкой насадок.
- Все ножи и насадки следует осторожно снять перед чисткой.
- Не переполняйте комбайн.
- Не превышайте время обработки, рекомендованное в таблице по эксплуатации.
- Всегда снимайте ножи перед освобождением рабочей чаши от ее содержимого.
- Не работайте дольше 30 секунд за один раз при обработке тяжелой массы. Ни один из рецептов данного руководства не содержит подобных рецептов.

- Соблюдайте осторожность при снятии чаши с основы, освобождении чаши от содержимого или во время установки или снятия системы ножей, так как ножи очень острые.

- Максимальная загрузка должна быть не более 500 г муки и 300 г воды. Время работы при максимальной загрузке должно быть не более 2 минут 30 секунд.

Rohaus ставит в приоритет безопасность при конструировании и производстве потребительских товаров, но важно, чтобы пользователь также заботился об этом при использовании электрического прибора. Ниже перечислены меры предосторожности, которые важны для безопасного использования электрического прибора.

- Внимательно прочтите и сохраните все руководства, предоставленные с комбайном.
- Прежде чем вставить или вынуть вилку всегда отключайте питание от розетки. Вынимайте вилку из розетки, а не тяните за шнур.
- Отключите питание и отсоедините вилку, если прибор не используется, до выполнения сборки, разборки или очистки.
- Не используйте прибор с удлинителем, если данный удлинитель не был проверен и протестирован квалифицированным специалистом или техническим работником.

- Всегда используйте прибор с подключением от розетки питания с напряжением (только переменного тока), указанным на приборе.
- Использовать данный прибор не рекомендуется лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицам с недостаточным опытом или знаниями по использованию прибора, без присмотра или инструктажа от человека, ответственного за их безопасность.
- Необходимо осуществлять контроль за тем, чтобы дети не играли с данным прибором.
- Во время работы комбайна, прилегающие поверхности могут нагреваться.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не используйте комбайн для других целей, кроме использования по назначению.
- Не используйте прибор на или вблизи пламени газа, электрических элементах или на разогретой плите.
- Не размещайте комбайн на поверхности любого другого прибора.
- Не допускайте, чтобы шнур прибора свисал с края стола или его рабочей поверхности, или касался любой нагретой поверхности.

- Не используйте прибор, если был поврежден шнур или сам прибор.
- Для дополнительной защиты компания Rohaus рекомендует использовать устройство защитного отключения (УЗО) с током отключения, не превышающим 30Ма в электрической цепи подачи питания на ваши приборы.
- Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость, кроме рекомендованных.
- Работа приборов не должна регулироваться внешними таймерами или отдельными дистанционными системами управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и в схожих условиях: в кухнях персонала магазинов, офисах и иных производственных объектах; деревенских домах; для клиентов отелей, мотелей и иных жилых условиях; гостиницах типа «ночлег и завтрак».

Характеристики Кухонного Комбайна Rohaus

Рабочая крышка для безопасности комбайна

Рабочая крышка или крышка чаши обеспечивает безопасность работы прибора. Комбайн не будет работать, пока чаша, крышка или большой толкатель не будут установлены правильно и закреплены на месте.

Мощный индукционный двигатель 1400 Ватт

Цельнолитой корпус вмещает мощный двигатель 1400 Ватт. Этот двигатель идеально подходит для высоких нагрузок во время обработки продуктов, обеспечивает большую начальную мощность и в то же время сохранение высокой скорости при любой нагрузке. Двигатель кухонного комбайна Rohaus надежный, тихий, обеспечит продолжительный срок службы комбайна и имеет гарантию 10 лет.

Кнопка СТАРТ/СТОП

Для легкости использования кнопка СТАРТ/СТОП запускает и останавливает работу кухонного комбайна.

Автоматический импульсный режим (Автопульс)

Функция Автопульс (автоматический импульсный режим) – это рациональный и многофункциональный режим, обеспечивающий кратковременные пики скорости обработки продуктов на установленный период времени. Позволяет быстро измельчить продукты, не превращая их в пюре – например, приготовление хлебных или бисквитных крошек не предоставит в таком режиме никаких трудностей.

Импульсный режим

Панель управления включает в себя функцию Импульсного режима для оптимальной точности резки во время обработки продуктов.

Встроенный отсек для хранения насадок

Уникальный дизайн отсека позволяет удобно и безопасно хранить насадки внутри прибора, когда он не используется.

Нескользящая основа

Надежно сохраняет кухонный комбайн на рабочей поверхности во время использования.

Толкатели продуктов (уникальная система)

Толкатели продуктов помогают в проведении продуктов через загрузочную воронку для того, чтобы ингредиенты попадали на лезвие вертикально, что позволяет достичь наилучших результатов обработки. Три уникальных толкателя продуктов (вложенных друг в друга) включены в комплект в зависимости от размера используемой воронки и размера продуктов. Для более мелких продуктов используйте малый внутренний толкатель для получения однородной ровной нарезки. Этот толкатель также служит в качестве мерного стакана.

Экстраширокая камера подачи

Экстраширокая 140 мм камера подачи позволяет помещать большинство продуктов целиком, не разрезая их. Протолкните ингредиенты через камеру подачи к выбранным лезвиям. Дополнительные ингредиенты можно также добавлять во время других процессов обработки.

Меры предосторожности при использовании камеры подачи

Толкатель экстраширокой камеры подачи обеспечивает электроприбор свойством защитной блокировки. Двигатель не начнет работу, пока чаша и крышка не будут закреплены на месте правильно и пока не будет вставлен большой подающий толкатель.

Стержень

Приводит в движение все насадки для обработки продуктов. Стержень должен быть установлен на своем месте для работы кухонного комбайна.

Основная рабочая чаша с ручкой

Вместимость большой рабочей чаши 2 литра. Ручка рабочей чаши имеет прочную запатентованную блокировку из нержавеющей стали, которая предотвращает зацепление и накопление продуктов, обеспечивая легкость очистки.

Дополнительная малая чаша

Малая рабочая чаша идеально подходит для обработки небольшого количества ингредиентов. Данная чаша имеет объем 400 мл и подходит для нарезки орехов, при приготовлении соуса песто или для нарезки трав.

Отсек для хранения провода

Для дополнительного удобства и хранения неиспользуемая длина провода может легко убираться в основу комбайна.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

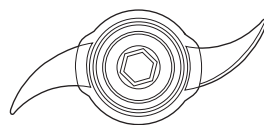
Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Мощность: 1400 Вт



Насадки Для Кухонного Комбайна Rohaus

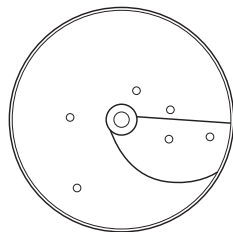
1. Универсальные S-образные ножи для нарезки

Рабочий нож с гладкими лезвиями из нержавеющей стали предназначен для рубки, измельчения, смешивания и эмульгирования продуктов. Второй малый S-образный нож подходит для малой чаши.



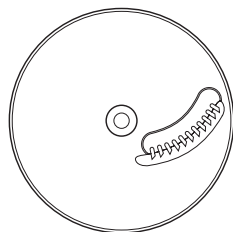
2. Насадка с регулируемой толщиной нарезки

Регулируемый нож для нарезки из нержавеющей стали позволяет нарезать продукты на ломтики разной толщины до 7 мм. Этот нож не может быть использован в малой рабочей чаше.



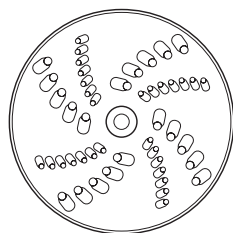
3. Насадка для нарезки соломкой (дисковый нож «Жульен»)

Насадка для нарезки соломкой (дисковый нож «Жульен») из нержавеющей стали превосходно подходит для равномерной нарезки соломкой, идеальна для салатов, нарезки картошки фри или гарниров.



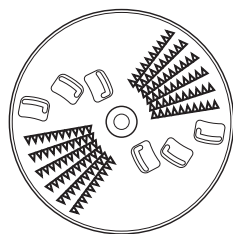
4. Двусторонний нож для нарезки ломтиками/шинковки - мелко и крупно

Идеальный контроль, двусторонние дисковые ножи для шинкования позволяют выбрать мелкий или крупный результат обработки.



5. Двусторонний диск-терка

Уникальный дисковый нож для нарезки тонкими ломтиками. Он делает аккуратные тонкие ломтики, которые отлично подходят для пармезана и картофельных чипсов. Обратная сторона идеальна для натирания твердых сыров и шоколада.



Использование Кухонного Комбайна Rohaus

- Перед использованием кухонного комбайна Rohaus ознакомьтесь со всеми деталями, снимите все рекламные и упаковочные материалы. Принимайте меры предосторожности при работе с ножами, так как ножи острые.
- Вымойте рабочую чашу, рабочую крышку и все насадки в теплой воде, используя мягкое моющее средство. Тщательно просушите каждую деталь перед использованием.
- Перед сборкой кухонного комбайна убедитесь, что шнур электропитания не подключен.

1. Установите основание двигателя на сухую ровную поверхность.

2. Установите рабочую чашу на основание двигателя, чаша установлена на основании правильно только тогда, когда ручка расположена справа, смотрите рисунок 1.

3. Поверните ручку по часовой стрелке для блокировки, как показано на графическом изображении на левой стороне основания двигателя, смотрите рисунок 2.

4. Поместите крышку на рабочую чашу. Вы заметите сплошную серую линию слева от удерживающего выступа на крышке, при установке крышки на чашу эта стрелка должна совпадать со сплошной серой линией на ручке чаши. Для блокировки поверните крышку по часовой стрелке, как показано на графическом изображении на верхней поверхности ручки, смотрите рисунок 3.

ВАЖНО

если рабочая чаша, рабочая крышка и большой толкатель будут установлены неправильно, кухонный комбайн не будет работать. Это мера обеспечения безопасности.

Использование кухонного комбайна

1. Вставьте провод электропитания в сетевую розетку 220-240 В переменного тока и включите питание «ВКЛ».

2. Используйте кнопку СТАРТ/СТОП на панели управления, нажмите на нее один раз для начала работы.

Функция импульсного режима активирована до тех пор, пока нажата кнопка «Pulse» («Импульсный режим»).

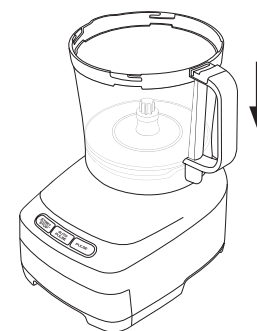


рисунок 1

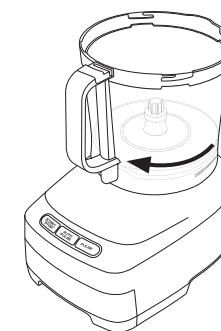


рисунок 2

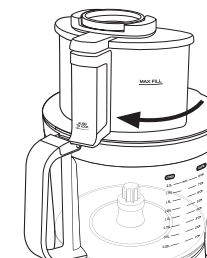


рисунок 3



Функция автоматического импульсного режима (Автопульс) будет работать в течение заранее установленного периода времени.

Дальнейшие ингредиенты можно добавлять во время работы комбайна, наливая/ добавляя их через среднюю или малую загрузочную воронку, когда толкатель (толкатели) сняты. Снятие большого толкателя остановит работу двигателя.

3. После завершения работы, нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы остановить обработку.

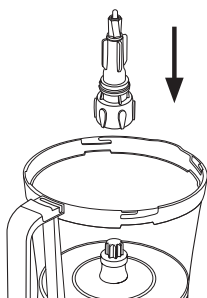
ПРИМЕЧАНИЕ: для максимального контроля загрузите воронку до включения кухонного комбайна. Всегда используйте толкатель для продуктов для более ровной нарезки продуктов, никогда не проталкивайте продукты пальцами.

ВАЖНО: кухонный комбайн оснащен защитным тепловым предохранителем, который отключит его в случае перегрузки. Если это произойдет, отключите электроприбор, и он автоматически восстановится, когда охладится.

Установка/Использование Насадок Кухонного Комбайна Rohaus

ПРИМЕЧАНИЕ: Все насадки должны быть плотно закреплены на стержне. Всегда регулируйте насадки до тех пор, пока не будете уверены, что они правильно установлены. Установка стержня

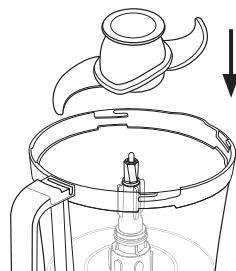
1. Поместите стержень на приводной вал, смотрите рисунок 4.



Универсальный S-образный нож

1. Установите рабочую чашу и стержень, как подробно показано на рисунках 1, 2 и 4.

2. Установите универсальный S-образный нож на стержень и крепко надавите на него, смотрите рисунок 5.



ВНИМАНИЕ: принимайте меры предосторожности, так как ножи острые. Всегда держите рабочий нож за его центральную пластмассовую часть.

3. Поместите продукты в рабочую чашу.

4. Установите рабочую крышку на рабочую чашу, смотрите рисунок 3, и поместите толкатель в загрузочную воронку.

5. Вставьте провод электропитания в сетевую розетку 220-240 В переменного тока и включите питание «ВКЛ».

6. Начните работу, используя кнопку СТАРТ/СТОП или кнопки Импульса.

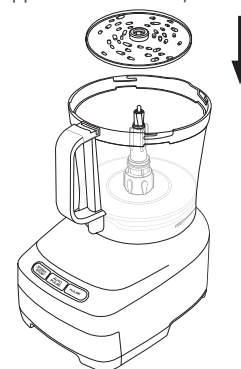
7. По окончании работы извлеките стержень и нож из рабочей чаши перед выгрузкой обработанных продуктов.

Двусторонние дисковые ножи для терки/нарезки тонкими ломтиками, шинковки и дисковый нож «Жульен» для нарезки соломкой.

1. Установите рабочую чашу и стержень, как подробно указано выше на рисунках 1, 2 и 4.

2. Выберите «двусторонний» дисковый нож, которому отдаете предпочтение – шинковка (мелкая или крупная), нарезка тонкими ломтиками/терка или специальный дисковый нож «Жульен» для нарезки соломкой.

3. Установите дисковый нож на стержень и крепко надавите на него, смотрите рисунок 6.



ВНИМАНИЕ: Соблюдайте меры предосторожности, так как ножи острые.

4. Установите рабочую крышку на рабочую чашу, как показано выше на рисунке 3, и поместите толкатель в загрузочную воронку.

5. Вставьте провод электропитания в сетевую розетку 220-240 В переменного тока и включите питание «ВКЛ».

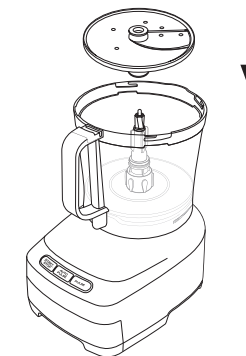
6. Начните работу, используя кнопку СТАРТ/СТОП.

7. По окончании работы извлеките стержень и нож из рабочей чаши перед выгрузкой обработанных продуктов.

Насадка с регулируемой толщиной нарезки (регулируемый нож для нарезки)

1. Установите рабочую чашу и стержень, как подробно указано выше на рисунках 1, 2 и 4.

2. Установите нож для нарезки на стержень и крепко надавите на него, смотрите рисунок 7.



ВНИМАНИЕ: Регулируемый нож для нарезки можно использовать только в большой рабочей чаше. НЕ используйте регулируемый нож для нарезки в малой чаше.

ВНИМАНИЕ: принимайте меры предосторожности, так как ножи острые.

3. Установите рабочую крышку на рабочую чашу, как показано выше на рисунке 3, и поместите толкатель в загрузочную воронку.

4. Вставьте провод электропитания в сетевую розетку 220-240 В переменного тока и включите питание «ВКЛ».

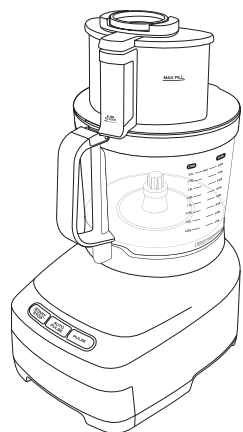
5. Начните работу, используя кнопку СТАРТ/СТОП.

6. По окончании работы извлеките стержень и нож из рабочей чаши перед выгрузкой обработанных продуктов.



Хранение Кухонного Комбайна

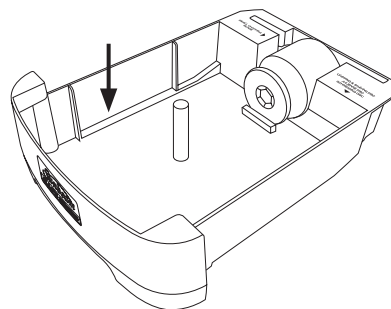
Кухонный комбайн Rohaus сконструирован таким образом, чтобы все насадки могли храниться внутри самого прибора, смотрите рисунок 8.



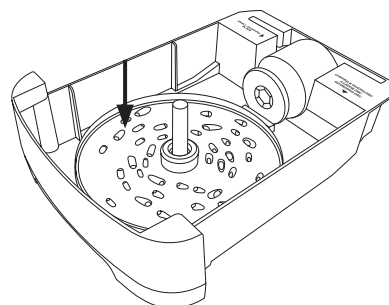
Встроенный отсек для хранения насадок
Нож «Жульен», дисковый нож «Двусторонняя шинковка», дисковый нож «Двусторонняя терка/нарезка тонкими ломтиками» хранятся в секции для хранения.

1. Секция для хранения выдвигается из основания кухонного комбайна.

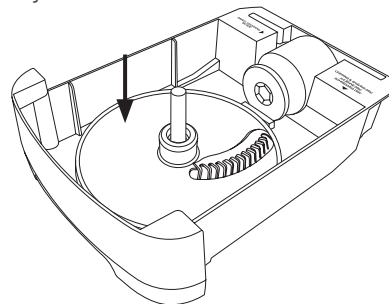
2. Поместите малый универсальный S-образный нож позади секции, как показано на рисунке



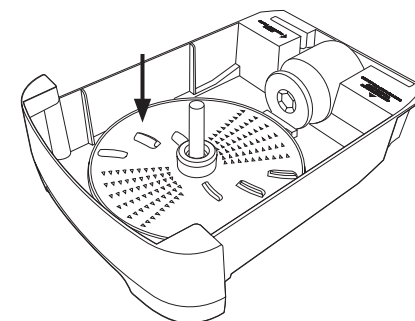
3. Поместите один из двусторонних дисковых ножей в секцию для хранения, как показано на рисунке 10.



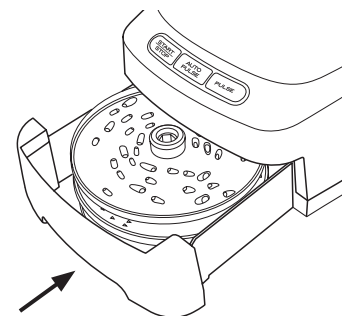
4. Поместите дисковый нож «Жульен» в секцию для хранения, как показано на рисунке 11.



5. Поместите оставшийся двусторонний дисковый нож на первый дисковый нож «Жульен», как показано на рисунке 12.



6. Закройте секцию для хранения, смотрите рисунок 13.



Хранение рабочей чаши, рисунок 14.

1. Поставьте рабочую чашу на основание кухонного комбайна.

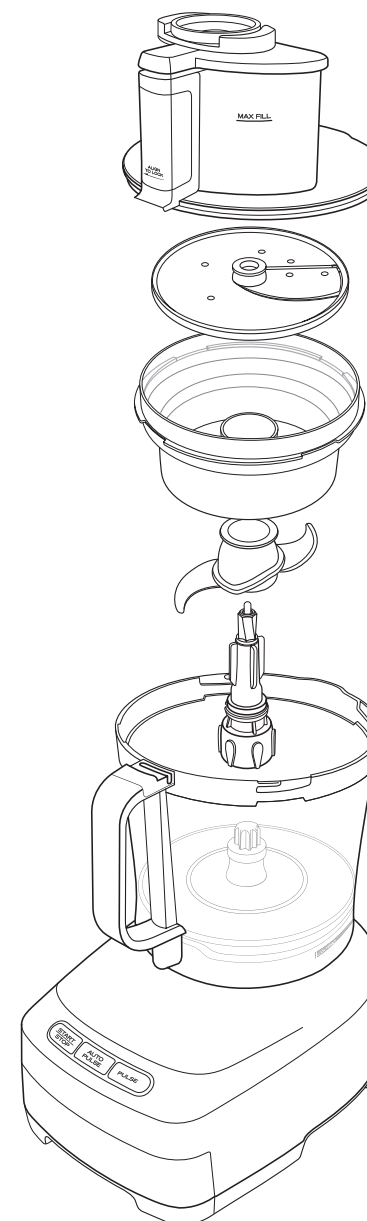
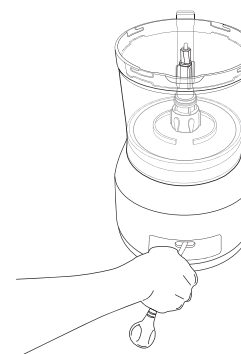
2. Установите стержень на приводной вал.

3. Установите большой S-образный нож на стержень.

4. Установите нож «Регулируемая нарезка» на стержень, а затем установите рабочую крышку на рабочую чашу.

Хранение провода

Провод электропитания можно хранить, протолкнув его в заднюю часть основания двигателя, смотрите рисунок 15.





Полезные Советы По Применению

Измельчение

Для достижения наилучших приемлемых результатов, старайтесь обрабатывать примерно одинаковые по размеру кусочки продуктов. Если вы разламываете, разрезаете или разрываете продукты на одинаковые кусочки перед началом обработки, конечный продукт будет более однородным. Наиболее приемлемые результаты достигаются, если чаша не перегружена.

Измельчение мяса

Нарежьте предварительно мясо кубиками размером примерно 2 см.

Овощи

При обработке овощей, таких как лук, очистите их и разрежьте на четыре части, крупные овощи разрежьте на восемь частей.

Смешивание

Количество продуктов, которые можно смешивать в рабочей чаше, зависит от плотности смеси.

Для достижения наилучших результатов при работе с сыром

Мягкие сыры, такие как Чеддер или Швейцарский, должны быть хорошо охлаждены перед обработкой. Для достижения наилучших результатов при нарезке твердых сыров, таких как Пармезан или Романо, используйте дисковый нож для нарезки тонкими ломтиками, сыр может быть комнатной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время терки сыра Пармезан не надавливайте сильно на толкатель продуктов.

Супы

При приготовлении супов, всегда давайте ингредиентам охладиться до комнатной температуры перед обработкой.

Добавление ингредиентов

Если по различным рецептам необходимы сухие ингредиенты, такие

как мука, добавляйте их непосредственно в рабочую чашу до начала работы. Нет необходимости просеивать ингредиенты при использовании кухонного комбайна. Жидкие ингредиенты можно добавить во время работы комбайна, наливая их через загрузочную воронку в крышке комбайна.

ПРИМЕЧАНИЕ: при обработке соусов или полужидких ингредиентов, остановите работу кухонного комбайна и снимите продукты со стенок чаши, используя специальную лопаточку.

Использование загрузочной воронки

Самое важное условие успешной нарезки ломтиками и шинковки это то, как продукты закладываются в загрузочную воронку.

При выполнении нарезки, шинковки, нарезки тонкими ломтиками или терки разрежьте все ингредиенты таким образом, чтобы их размер легко подходил для загрузочной воронки. Положите их в загрузочную воронку и, удерживая продукты неподвижно и прямо при помощи толкателя, плавно нажмите вниз, пока все ингредиенты не будут нарезаны или нашинкованы. Чем сильнее вы нажимаете, тем толще будет нарезка или шинковка. Не прилагайте чрезмерных усилий, это может вызвать поломку кухонного комбайна.

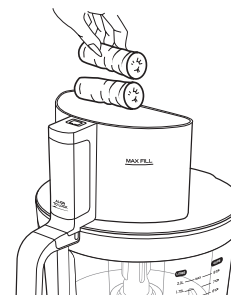
ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не проталкивайте продукты в загрузочную воронку пальцами. Всегда используйте толкатель.

Для достижения наилучших результатов при нарезке:

Загрузочная воронка должна быть всегда плотно загружена, чтобы каждый кусочек поддерживал остальные. Между толкателем и ножом всегда будет оставаться небольшая необработанная порция продукта.

Приготовление длинных ломтиков

Уложите продукты в загрузочную воронку горизонтально, смотрите рисунок 16.



Приготовление коротких ломтиков

Уложите продукты в загрузочную воронку вертикально, смотрите рисунок 17.



Толкатель продуктов

Используйте толкатель, чтобы направлять продукты через загрузочную воронку для ровной, однородной нарезки. Используйте малые толкатели для более мелких, тонких продуктов, чтобы получить наилучший результат.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед снятием рабочей крышки всегда ожидайте, пока универсальный S-образный нож или другие насадки полностью не остановятся.

ВНИМАНИЕ: Будьте крайне осторожны, так как ножи острые. Всегда держите универсальный S-образный нож за его центральную пластмассовую часть.

ВНИМАНИЕ: Регулируемый нож для нарезки можно использовать только в большой рабочей чаше. НЕ используйте регулируемый нож для нарезки в малой чаше.

УХОД И ЧИСТКА

После окончания работы извлеките шнур кухонного комбайна из сетевой розетки.

Все аксессуары и инструменты комбайна можно промыть в теплой мыльной воде, за исключением корпуса комбайна. Очищайте корпус комбайна, протирая его влажной тряпкой.

ВНИМАНИЕ: будьте предельно осторожны при обращении с металлическими ножами, так как детали очень острые.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда отключайте кухонный комбайн от сети перед чисткой.

Использование посудомоечной машины

Все пластмассовые элементы изнашиваются при длительном применении посудомоечной машины для чистки.

Мы не рекомендуем помещать любые детали кухонного комбайна в посудомоечную машину.

При использовании посудомоечной машины ставьте детали комбайна только на верхнюю полку посудомоечной машины. Не ставьте детали на нижние полки. Это может привести к искривлению пластмассовых деталей вследствие нагревания элементов посудомоечной машины.



Рецепты

Мучные изделия и тесто

Простой белый хлеб

Для приготовления 1 буханки:

- ½ стакана теплого молока
- ¼ стакана теплой воды
- 1 столовая ложка сахарной пудры
- 1 чайная ложка дрожжей
- 1 ¾ стакана просеянной муки
- 60г масла (растопленного)
- 1 чайная ложка соли

1. Смешайте в малой чаше молоко, сахар и дрожжи. Оставьте в теплом месте, пока смесь не начнет пениться.
2. Используя большую чашу с большим универсальным S-образным ножом, добавьте муку, масло, соль и дрожжевую смесь. Смешивайте, пока тесто не начнет отставать от стенок и не образуется ком.
3. Переложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и слегка замесите.
4. Поместите тесто в смазанную маслом чашу, накройте ее и оставьте в теплом месте, пока оно не увеличится в размере в два раза. Это займет приблизительно 30-40 минут.
5. Предварительно нагрейте духовку до 180°C. Немного смажьте маслом емкость для выпекания хлеба.
6. Обомните тесто и поместите его в емкость для выпекания хлеба.
7. Выпекайте 30 минут или до тех пор, пока звук при постукивании по дну буханки не станет глухим.

Тесто для пиццы

- 1/3 стакана теплого молока
- 2 чайные ложки дрожжей
- 1 чайная ложка сахарной пудры
- 2 стакана просеянной муки
- 2 чайной ложки соли
- 1 яйцо, 60г масла (растопленного)

1. Смешайте в малой чаше молоко, дрожжи и сахар. Оставьте в теплом месте, пока смесь не начнет пениться.
2. Используя большую рабочую чашу с универсальным S-образным ножом, смешайте муку, соль, яйцо и масло.
3. Добавьте дрожжевую смесь в чашу и нажмите на кнопку автоматического импульса. Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и слегка замесите до однородного состояния.
4. Поместите тесто в смазанную маслом чашу, накройте ее и оставьте в теплом месте, пока оно не увеличится в размере в два раза, приблизительно на 30-40 минут.
5. Извлеките тесто из чаши и разделите его на две части. Раскатайте из него два круга по 26 см.

Песочное тесто для выпечки

- 2 стакана просеянной муки
- 125г масла комнатной температуры
- 1 яичный желток
- 1 чайная ложка холодной воды

1. Используя большую чашу с большим универсальным S-образным ножом, смешайте муку, масло, яичный желток и воду, пока смесь не начнет отставать от стенок и не образуется ком.
2. Замесите тесто до однородной массы, придайте ему форму шара. Положите тесто в пластмассовую емкость и поставьте в холодильник на 30 минут перед использованием.

Сладкое песочное тесто для выпечки

- 2 стакана просеянной муки
- ½ стакана сахарной пудры
- 125г масла комнатной температуры
- 2 яичных желтка
- 1 чайная ложка холодной воды

1. Используя большую чашу с большим универсальным S-образным ножом, смешайте муку, сахарную пудру, масло, яичные желтки и воду, пока смесь не начнет отставать от стенок и не образуется ком.
2. Замесите тесто до однородной массы, затем придайте ему форму шара. Положите тесто в пластмассовую емкость и поставьте в холодильник на 30 минут перед использованием.

Хлеб фокатча с оливками и розмарином

Для приготовления 1 буханки:

- ½ стакана теплой воды
- 1 чайная ложка дрожжей
- 1 чайная ложка сахара
- 2 стакана просеянной муки
- 1 чайная ложка соли
- ½ стакана оливкового масла
- 1/3 стакана оливок Каламата (без косточек)
- 1 столовая ложка свежих листьев розмарина
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Смешайте в малой чаше воду, дрожжи и сахар. Оставьте в теплом месте, пока смесь не начнет пениться.
2. Используя большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом, смешайте муку и соль. Добавьте дрожжевую смесь и половину масла. Выберите режим автоматического импульса.
3. Придайте тесту форму шара и поместите его в смазанную маслом чашу, накройте. Оставьте в теплом месте, пока оно не увеличится в размере в два раза, приблизительно на 30-40 минут.
4. Немного смажьте маслом прямоугольный противень для выпекания. Предварительно нагрейте духовку до 180°C

5. Раскатайте каждую порцию теста на присыпанной мукой поверхности примерно на 1 см толщиной. Переложите на готовые противни для выпекания.
6. Накройте и дайте тесту подняться около 30 минут. Пальцами выдавите на тесте небольшие вмятины. Смажьте оставшимся маслом и посыпьте оливками, розмарином и солью. Выпекайте 30 минут или до тех пор, пока хлеб не подрумянится.

Соусы и заправки

Чимичурри

Это великолепный соус для стейков или любого запеченного мяса. Для приготовления 2 ½ стакана: 1 пучок свежей плосколистной петрушки 2 зубчика чеснока ½ красного лука ½ стакана оливкового масла ¼ стакана красного винного соуса 2 чайные ложки лимонного сока 1 чайная ложка свежего орегано Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Используя малую рабочую чашу с малым универсальным S-образным ножом, измельчите петрушку, чеснок и лук до крупных кусочков.
2. Добавьте остальные ингредиенты через маленькую воронку и измельчайте их, пока все продукты не будут мелко порезаны. Добавьте соль и перец по вкусу.
3. Храните в чистой закрытой емкости в холодильнике до 1 недели.

СОВЕТ: этот соус также отлично подходит для маринования. Замаринуйте мясо в половине количества Чимичурри, затем подавайте его с оставшимся соусом.



Дип-соус из жареной свеклы

Для приготовления 3 стаканов:

- 3 большие свеклы
- 1 зубчик чеснока
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 столовая ложка лимонного сока
- ½ чайной ложки молотого кориандра
- ½ чайной ложки молотого тмина
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Нагрейте духовку до 180°C.
2. Положите целую свеклу в середину квадратного листа фольги с чесноком и половиной оливкового масла. Соедините края фольги, формируя сверток. Поставьте его в духовку и запекайте в течение 30-40 минут или до тех пор, пока свекла не станет мягкой.
3. Когда свекла остынет, снимите кожуру и разрежьте ее пополам.
4. Положите все ингредиенты в большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом. Измельчите до однородной массы. Добавьте соль и перец по вкусу.
5. Храните в чистой закрытой емкости в холодильнике до одной недели.

Майонез

Для приготовления 2 стаканов:

- 4 яичных желтка
- 1 столовая ложка белого винного уксуса
- 2 чайных ложки дижонской горчицы
- 2 ¼ стакана растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Используя малую рабочую чашу с малым универсальным S-образным ножом, соедините яичные желтки, уксус и горчицу до полного смешивания.
2. При работающем двигателе медленно добавляйте масло. Добавьте соль и перец по вкусу.
3. Храните в чистой закрытой емкости в холодильнике до одной недели.

Варианты:

Чесночный майонез - Нагрейте духовку до 180°C. Заверните головку чеснока в фольгу. Положите в духовку и запекайте 30-40 минут или пока чеснок не станет

мягким. Очистите зубчики чеснока и добавьте их в готовый майонез. Нажмите кнопку автоматического импульса. Добавьте соль и перец по вкусу.

Соус Тартар - К готовому майонезу добавьте 4 шт. средних маринованных огурцов, ½ небольшого красного лука, ¼ стакана каперсов, ¼ стакана свежей плосколистной петрушки и 2 столовые ложки лимонного сока. Используя кнопку автоматического импульса, пропустите через один цикл. Добавьте соль и перец по вкусу.

Майонезная добавка с травами - К готовому майонезу добавьте 1 столовую ложку лимонного сока, 2 чайные ложки свежего шнитт-лука, 2 чайные ложки свежего укропа и 2 чайные ложки свежей плосколистной петрушки. Нажмите кнопку автоматического импульса. Добавьте соль и перец по вкусу.

Салаты

Салат из копченого лосося

Этот салат великолепно подойдет для вечернего перекуса.

Порции: 2

- 1 английский огурец
- 1 пучок редиса
- 1 красный лук
- ¼ стакана оливкового масла
- 2 столовые ложки свежего молотого укропа
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 1 чайная ложка меда
- 250 г копченого лосося
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Используя большую рабочую чашу с регулируемым ножом для нарезки, установленным на 3 мм, нарежьте огурец вдоль, чтобы получились длинные тонкие ломтики. Отставьте в сторону.

Сделайте то же самое с редисом и красным луком.

В большой чаше смешайте огурец, редис и красный лук.

2. В малой чаше соедините масло, укроп, лимонный сок и мед. Добавьте соль и перец по вкусу.

3. Добавьте лосося, полейте заправкой и перемешайте. Подавайте к столу.

Основные блюда/ гарниры/ супы

Вегетарианская лазанья

Для приготовления 8-10 порций:

- Оливковое масло-спрей
- 2 баклажана
- 2 больших цукини
- 2 шт. среднего сладкого картофеля (очищенный)
- 1 большой красный лук
- 1 красный стручковый перец (без семян)
- ½ стакана полусухих томатов
- ¼ стакана свежего базилика
- нарезанного
- 800 г консервированных протертых томатов
- 50 г масла
- ¼ стакана просеянной муки
- 3 стакана молока
- 200 г сыра моцарелла (тертого)
- 50 г сыра пармезан (тертого)
- 4 свежих листа лазаньи
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Нагрейте духовку до 200°C. Смажьте маслом 2 противня для выпекания при помощи масла-спрея.
2. Используя регулируемый нож для нарезки, установленный на 4 мм, разрежьте баклажаны вдоль через большую воронку, чтобы получились тонкие длинные ломтики. Сделайте то же самое с цукини, сладким картофелем и красным луком.
3. Распределите нарезанные овощи на противнях и запекайте в течение 20-25 минут или пока они не подрумянятся и не станут мягкими.
4. Используя большую рабочую чашу с универсальным S-образным ножом, смешайте перец, полусухие томаты, базилик и протертые томаты до

однородной массы. Добавьте соль и перец по вкусу.

5. Растопите масло в средней кастрюле. Помешивая, добавьте муку, чтобы получилась паста.

Медленно добавляйте молоко, постоянно помешивая, чтобы предотвратить образование комков. Готовьте, пока соус не загустеет. Снимите с огня и смешайте с моцареллой.

6. В смазанное блюдо для выпекания уложите слоями запеченные овощи, томатный соус, белый соус и листы лазаньи. Повторите. Сверху положите слой белого соуса и сыр пармезан.

7. Поставьте в духовку и запекайте 20-30 минут или пока сыр не расплавится и листы лазаньи не будут готовы.

СОВЕТ: эту лазанью можно заморозить и повторно разогреть.

Цыпленок с хрустящей корочкой с травами

Для приготовления 4-6 порций:

- 10 ломтиков белого хлеба
- 1 зубчик чеснока
- 1 столовая ложка свежего шнитт-лука
- 1 столовая ложка плосколистной петрушки
- 2 см кусочек лимонной кожуры
- 8 кусочков филе из бедра цыпленка
- 2 стакана просеянной муки
- 4 яйца (слегка взбитые)
- ¼ стакана растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Используя большую чашу с универсальным S-образным ножом, обработайте хлеб, чеснок, шнитт-лук, петрушку и лимон, пока все ингредиенты не будут мелко порезаны. Добавьте соль и перец по вкусу.
2. Обваляйте филе цыпленка в муке, яйце и смеси из хлебных крошек. Повторите еще раз. Поставьте в холодильник на 10 минут.
3. Подогрейте масло в большой сковороде на среднем огне. Выкладывайте цыпленка по частям и обжаривайте по 4-5 минут с каждой



стороны или до готовности и румяной корочки. Подавать немедленно.

СОВЕТ: этот цыпленок отлично подходит для бутербродов.

Суп из жареной тыквы и сладкого картофеля

Для приготовления 8 стаканов:

2 лука
500 г моркови (очищенной)
500 г сладкого картофеля (очищенного)
2 столовые ложки растительного масла
2 зубчика чеснока
2 чайные ложки молотого тмина
1 чайная ложка молотого кориандра
5 стаканов куриного бульона
400 г консервированного горошка (просушенного, промытого)
1 столовая ложка лимонного сока
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

1. Используя большую чашу с регулируемым ножом для нарезки, установленным на 3 мм, нарежьте лук, морковь и картофель.
2. Разогрейте масло в средней кастрюле на среднем огне. Добавьте лук, морковь, картофель и чеснок, готовьте 15 минут или пока овощи не станут мягкими.
3. Добавьте специи и готовьте еще 1-2 минуты или пока не появится аромат. Добавьте бульон и горошек и варите на медленном огне 30 минут или пока овощи не станут мягкими. Отставьте в сторону, чтобы суп остыл.
4. Используя большую чашу с большим универсальным S-образным ножом, перемешайте остывший суп частями до однородной массы. Добавьте лимон. Подогрейте суп перед подачей на стол. Добавьте соль и перец по вкусу.

Пицца с сырокопченой колбасой и базиликом

Для приготовления 2 пицц:
1 тесто для основы пиццы (раскатанное в два круга по 26 см)
1 стакан томатного соуса
200 г сыра моцарелла
2 сырокопченые колбаски

1 пучок свежего базилика
¼ стакана кедровых орехов (обжаренных)
1 зубчик чеснока
¼ стакана оливкового масла
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу.
Листики свежего базилика для украшения

1. Разогрейте духовку до 200°C. Застелите 2 противня для выпекания пергаментом. Выложите основу для пиццы на подготовленные противни.
2. Используя большую рабочую чашу с регулируемым ножом для нарезки, установленным на толщину 2 мм, нарежьте сыр моцарелла и сырокопченую колбасу.
3. Распределите томатный соус по основам для пиццы. Сверху положите сырокопченую колбасу и сыр моцарелла. Поставьте в духовку и запекайте 15-20 минут или до готовности основы и расплавления сыра.
4. В это время в малую чашу с малым универсальным S-образным ножом добавьте оставшиеся ингредиенты и нажмите на кнопку импульса до получения массы с кусочками. Добавьте соль и перец по вкусу.
5. Положите соус песто на готовые пиццы и украсьте сверху свежими листиками базилика.

Десерты

Чизкейк с белым шоколадом и малиной

Для приготовления 8-10 порций:
200 г диетического печенья
80 г масла (растопленного)
500 г сливочного сыра (комнатной температуры)
180 г белого шоколада (растопленного)
1 стакан густых сливок
¾ стакана сахарной пудры
¼ стакана кипящей воды
2 чайные ложки порошка желатина
½ стакана замороженной малины
100 г белого шоколада, 2 стакана замороженной малины (оттаявшей)

1. Застелите форму для выпечки со съемным дном пергаментом.
2. Используя большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом, смешайте печенье и масло до мелко порезанной массы. Вдавите в основание подготовленной формы.
3. Используя большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом, соедините сливки, сыр, шоколад, сливки и сахарную пудру до полного смешивания.
4. Залейте желатин горячей водой, перемешайте. Добавьте его к смеси из сливок и обработайте.
5. Вылейте получившуюся смесь в подготовленную форму и выложите замороженную малину, вдавливая ее в смесь. Поставьте в холодильник на 3 часа или пока не загустеет.
6. Используя большую рабочую чашу с ножом для нарезки тонкими ломтиками, нарежьте шоколад так, чтобы получились длинные кусочки.
7. Извлеките чизкейк из формы, когда он охладится. Сверху украсьте малиной и кусочками белого шоколада.

Блины из пахты

Для приготовления 3-4 порций:

1 стакан пахты
1 стакан блинной муки
2 столовые ложки сахарной пудры
½ чайные ложки двууглекислой соды
1 яйцо (слегка взбитое)
60 г масла (растопленного)
Масло для жарки

1. Используя большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом, добавьте все ингредиенты и смешивайте 1 минуту до получения однородного блинного теста.
2. Разогрейте масло в большой сковороде с антипригарным покрытием на среднем огне. Добавьте ¼ стакана блинного теста на сковороду и жарьте 2-3 минуты с каждой стороны или до золотистой корочки и готовности. Повторите те же действия. Подавайте блины горячими с лимонным повидлом.

Простой масляный пирог

Для приготовления 8-10 порций:
185 г масла (комнатной температуры)
1 стакан сахарной пудры
½ чайной ложки ванильной эссенции
3 яйца, 2 стакана блинной муки
¼ стакана молока

1. Нагрейте духовку до 180°C. Смажьте маслом и застелите пергаментом форму для выпечки 23 см.
2. Используя большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом, соедините масло, сахар и ваниль до полного смешивания. При необходимости снимайте смесь со стенок чаши.
3. Добавьте в смесь яйца и смешивайте до получения однородной массы. Добавьте муку и молоко и продолжайте мешать, пока не получите однородную массу.
4. Перелейте смесь в подготовленную форму. Запекайте 40-50 минут или до готовности.
5. Оставьте в форме остывать, затем переложите на решетку.

Супер влажный шоколадный пирог

Для приготовления 8-10 порций:
200 г темного шоколада
175 г масла (комнатной температуры)
¾ стакана тростникового сахара
100 г бланшированного миндаля
½ стакана какао-порошка
4 яйца
1 стакан блинной муки
100 г крошки из молочного шоколада

1. Нагрейте духовку до 160°C. Смажьте маслом и застелите пергаментом форму для выпечки 22 см.
2. Используя большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом, смешайте шоколад, масло, сахар, миндаль и какао до получения однородной массы.
3. Добавьте яйца по одному, хорошо перемешивая после каждого добавления. Добавьте оставшиеся ингредиенты и перемешивайте до получения однородной массы.
4. Перелейте смесь в подготовленную



форму и запекайте 45-45 минут или до готовности. Оставьте в форме остывать на 10 минут, затем переложите на решетку.

Печенье с шоколадной крошкой

Для приготовления 24 штук:

125 г масла (комнатной температуры)

½ стакана тростникового сахара

½ стакана сахарной пудры

½ чайной ложки ванильной эссенции

1 яйцо

1¾ стакана блинной муки

1 стакан крошек из молочного шоколада

½ стакана крошек из белого шоколада

¼ чайной ложки соли

1. Нагрейте духовку до 180°C и смажьте маслом противни для выпекания.

2. Используя большую рабочую чашу с большим универсальным S-образным ножом, соедините масло, сахар и ваниль и хорошо перемешайте. При необходимости снимайте смесь со стенок чаши.

3. Добавьте в смесь яйцо и продолжайте смешивать до получения однородной массы. Добавьте муку, шоколадные крошки и соль и перемешайте.

4. Столовой ложкой сформируйте маленькие шарики и выложите их на противень, оставляя место для подъема теста.

5. Запекайте 15 минут или до готовности.

Оставьте остывать на противне.

rohaus
TECHNIEKMACHT



Food Processor / Кухонный комбайн /
Асүйлік процессор Rohaus RP910S

For Domestic use / Для бытовых нужд /
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Producer: ATCP Group B.V., Landfort 90,
8219 AM, Lelystad, Netherlands

Изготовитель: "АТСП Груп Б.В.",
Ландфорт 90, 8219 АМ, Лелиштадт,
Нидерланды

Өндіруші: "АТСП Груп Б.В.", Ландфорт 90,
8219 АМ, Лелиштадт, Нидерланды

Импортер на территорию России и
Таможенного Союза: ООО «РОХАУС
РУС», Россия, Москва, ул. Пречистенка, д.
40/2, стр. 1, тел. 8-800-707-94-94

Ресей және Кедендік Одақ
территориясына импорттаушы:
«РОХАУС РУС» ЖШҚ, Ресей, Мәскеу
қаласы, Пречистенка көшесі, 40/2 уй, 1
кавати, тел. 8-800-707-94-94

Сделано в Китае / Разработано в
Нидерландах
Қытайда жасалған / Жобасы
Нидерландияда жасалған

Импортер на территорию России
и Таможенного Союза принимает
претензии потребителей в случаях,
предусмотренных Законом РФ «О
защите прав потребителей» 07.02.1992
N 2300-1», в отношении товара,
приобретенного на территории
Российской Федерации