

**L'EQUIP®**   
Life In Healthy Balance

# NutriMill

Мельница NutriMill

Руководство по эксплуатации





### ПОЗДРАВЛЯЕМ

Поздравляем вас с покупкой мельницы NutriMill от компании L'EQUIP. Данный прибор создан на основе прекрасных инженерных решений, имеет инновационный дизайн и высокое качество. Большое спасибо за то, что выбрали нашу высокоскоростную мельницу. Мы уверены, что вы будете получать удовольствие от его использования долгие годы. Ведь это L'EQUIP.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следующие меры предосторожности необходимо соблюдать при использовании электроприборов.

1. Прочтите все инструкции данного руководства.
2. Чтобы избежать поражения током, не опускайте шнур питания, вилку шнура, детали устройства или перемалывающий блок в воду или другие жидкости.
3. Будьте очень внимательны во время использования аппарата и присутствия детей.
4. Вытаскивайте вилку из розетки на время простоя аппарата, перед установкой или снятием деталей и перед чисткой.
5. Запрещается использовать устройство с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения. Верните аппарат в ближайший авторизованный сервисный центр для экспертизы, ремонта, электрической или механической регулировки.
6. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем, может стать причиной травмы.
7. Запрещается использовать устройство вне помещения.
8. Сетевой шнур не должен свисать с края стола или другой поверхности, а также контактировать с горячими поверхностями.
9. Не оставляйте прибор возле или на газовой или электрической плите и не ставьте его в духовой шкаф.
10. Не используйте прибор не по назначению.
11. Избегайте контакта с вращающимися деталями.
12. Сохраните эту инструкцию.

## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ NUTRIMILL**

1. Перед приготовлением муки убедитесь, что разделитель установлен правильно.
2. Перед приготовлением муки проверьте зерно на наличие посторонних предметов. Не используйте неочищенное зерно. Мы рекомендуем покупать зерно у надежных источников.
3. Не переполняйте емкость для зерна. Емкость для муки можно быстро освободить и продолжить помол.
4. Нельзя молоть влажное или мокрое зерно.
5. После помола всегда очищайте фильтр, вытряхивая из него остатки муки.
6. Любое обслуживание или ремонт устройства должны проводиться авторизованным сервисным центром. Информация по обслуживанию содержится в разделе гарантии на последней странице данного руководства.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ NUTRIMILL

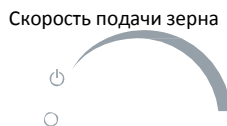
Извлеките добавочное кольцо для зерновой емкости из чаши для муки. Перемолите не менее 2 стаканов пшеницы или другого зерна, переложите муку в другую емкость и очистите чашу для муки. Это позволит избежать загрязнения муки в процессе помола. Используйте только чистое зерно. Гарантия не распространяется на повреждения, полученные из-за посторонних предметов (пластик, металл, камни или другие материалы), попавших в мельницу и повредивших мельничные головки. Правильный уход за мельницей обеспечит безупречную работу прибора в течение многих лет.

## ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ NUTRIMILL

**Верхний регулятор контролирует скорость двигателя.** Это позволяет контролировать степень помола. Для приготовления большинства типов муки скорость двигателя должна быть высокой (влево до упора). Поворачивайте регулятор вправо для более грубого помола.



Нижний регулятор включает и выключает мельницу, а также контролирует скорость подачи зерна. От скорости подачи зерна зависит тонкость помола. Поверните регулятор вправо и зерно будет подаваться быстрее, что сделает муку более грубой.



**Если вы повернете регулятор подачи зерна влево до упора, то мельница выключится.**

**Чтобы лучше понять принцип действия мельницы, следуйте некоторым простым шагам:**

1. Вытащите вилку из розетки, чтобы мотор не начал работать при настройке степени помола.
2. Емкость для зерна должна быть пустой. Загляните под крышку подачи зерна, которая расположена на дне емкости для зерна. Вам может понадобиться фонарик. Не разбирайте крышку подачи зерна.
3. Когда регулятор установлен в положение OFF зерна не проникают через отверстие.
4. Поворачивайте регулятор влево и вправо. Вы увидите, как меняется размер отверстия для подачи зерна.
5. Если вы повернете регулятор вправо, то отверстие станет шире.
6. В зависимости от размера зерна, которое вы используете, при определенной настройке регулятора зерно начнет попадать в дробильную камеру (например, ячмень и пшено начнут попадать в дробильную камеру тогда, когда регулятор находится левее, чем при помоле кукурузы или бобов, ведь они меньше по размеру).
7. Определив позицию регулятора, при которой зерно начинает подаваться в дробильную камеру, поверните регулятор еще примерно на 0,5 см.

**ПРИМЕЧАНИЕ** – при настройке самого тонкого помола (положение регулятора, при котором зерно только начинает подаваться в дробильную камеру) поток зерен может меняться – это нормально. Поверните регулятор немного правее, чтобы стабилизировать поток зерна. Положение регулятора, при котором зерно начинает поступить в дробильную камеру, зависит от размера зерен.

## КРЫШКА



ДОБАВОЧНОЕ КОЛЬЦО ДЛЯ

- ЗЕРНОВОЙ ЕМКОСТИ

Более подробную информацию можно найти в разделе, касающемся соотношению зерна и муки (см. страницу 7).

## БЛОК РАЗМАЛЫВАНИЯ



## СЕПАРАТОР



КРЫШКА ЧАШИ

ФИЛЬТР

## ЧАША ДЛЯ МУКИ



ОСНОВАНИЕ



## ВИНТ-ФИКСАТОР

- Этот фиксатор, расположенный на задней панели, соединяет устройство с основанием.



- Извлечь фиксатор можно повернув его. Извлекайте фиксатор для удобного хранения, перед очисткой или для использования одобренных дополнительных деталей вместе с мельницей.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 1. Установите разделитель

Разделитель необходим для фильтрации воздуха. Установите ручку разделителя в соответствующее углубление на крышке чаши и зафиксируйте разделитель.



2. Установите фильтр в соответствующее углубление на верхней части крышки. Этот фильтр обеспечивает приток воздуха в устройство. Чистить фильтр и углубление, в котором он находится, необходимо после каждого использования мельницы. Очистить фильтр можно вытряхивая муку, которая собирается внутри фильтра.



### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФИЛЬТР ДОЛЖЕН БЫТЬ СУХИМ

### 3. Установите крышку на чашу для муки и зафиксируйте ее.

В самом начале использования прочная резиновая прокладка на крышке может быть липкой. Если посыпать ее мелкой мукой или кукурузным крахмалом, то крышку будет легче открывать и закрывать.

### 4. Установите добавочное кольцо для зерновой емкости (хранится в чаше для муки). Перед началом помола кольцо необходимо "зафиксировать".

### 5. Заполните емкость зерном.

Чтобы знать, сколько зерна нужно засыпать в емкость, прочитайте информацию, касающуюся соотношения зерна и муки, которая расположена на следующей странице.

### 6. Воткните вилку в розетку и включите устройство.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не обязательно включать двигатель перед заполнением емкости зерном. Остановить процесс помола также можно в любое время.



### 7. Закройте крышку и позвольте устройству работать.

NutriMill спроектирована таким образом, что с закрытой крышкой процесс помола становится тише.

### 8. После завершения помола, дайте мельнице проработать еще 5 секунд.

Это позволит самоочищающейся дробильной камере очиститься от остатков муки. Похлопайте несколько раз по чаше с мукой, чтобы мука немного осела, и стряхните муку с крышки чаши. Вытащите вилку из розетки и очистите мельницу от остатков муки (протрите или воспользуйтесь щеткой).

Муку из разделителя можно использовать.

*Мы рекомендуем мыть пластиковую чашу и крышку к ней руками. Высокие температуры в посудомоечных машинах могут деформировать пластик.*

## СООТНОШЕНИЕ ЗЕРНА И МУКИ

Чтобы чаша для муки не переполнилась, необходимо знать, какое количество зерна вам понадобится.

Если чаша переполнится, то мельница может заблокироваться. В чашу помещается 21-22 стакана муки. Чтобы получить 21 стакан муки среднего помола вам понадобится 13 стаканов твердой пшеницы. Мука среднего помола лучше всего подходит для выпечки большинства видов хлеба.

Количество муки, получаемое из одного стакана зерна, зависит от типа зерна и степени помола. Чем мельче помол, тем больше муки вы получите.

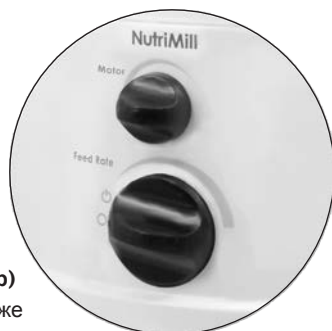
**ПРИМЕЧАНИЕ** – из мягких зерен (например овес и бобы) получается больше муки. При использовании добавочного кольца для зерновой емкости заполняйте зерновую емкость только на 2/3 или 3/4 мягкими зернами, иначе чаша для муки переполнится.

## РУКОВОДСТВО ПО СТЕПЕНИ ПОМОЛА

### Регулятор скорости двигателя (верхний регулятор)

Скорость двигателя помогает определить степень помола муки.

- Чаще всего регулятор поворачивается влево.
- Если вам нужна мука грубого помола для приготовления определенных блюд, поверните регулятор вправо.
- Для получения тяжелой муки, например для приготовления очень плотного хлеба, установите регулятор в среднее положение. Используйте регулятор, основываясь на опыте.



### Регулятор скорости подачи зерна (нижний регулятор)

Этот регулятор включает и выключает устройство, а также регулирует скорость подачи зерна в мельницу

(вы можете заглянуть под крышку подачи зерна, чтобы увидеть, как этот регулятор расширяет и сужает отверстие для подачи зерна).

- Для более мелкого помола установите регулятор в положение на 11-12 часов (большая часть зерен не будет подаваться в мельницу, если регулятор установлен дальше влево, чем положение на 10 часов).
- Для более грубого помола устанавливайте регулятор правее.
- Крупные зерна, такие как бобы, не будут подаваться в мельницу, если не установить регулятор в крайнее правое положение.
- Степень помола также зависит от зерен, которые вы используете. Мягкие зерна, такие как овес, мельются намного мельче, чем твердые зерна. Твердые сорта пшеницы мельются более крупно, чем мягкие сорта пшеницы.

## КАЧЕСТВО ПОКУПАЕМОГО ЗЕРНА

1. Узнайте источник покупаемого зерна. Покупайте зерно только у надежных продавцов. Зерно должно быть тщательно очищено и запаковано в мешки. Мы рекомендуем зерна двойной или тройной очистки.
2. От качества зерна зависит качество хлеба. Наличие в пшенице отрубей и ростков пшеницы приводит к тому, что хлеб становится очень тяжелым, а тесто плохо поддается воздействию дрожжей. Пшеница с высоким содержанием белка препятствует этому и тесто прекрасно подходит.
3. Проверьте уровень содержания влаги. Убедитесь в том, что зерно сухое. Мокрые или влажные зерна могут стать причиной блокировки мельницы.
4. Ротация и использование зерна так же важны, как и ротация и использование других скоропортящихся продуктов.

## NUTRIMILL СМОЖЕТ ПЕРЕМОЛОТЬ

- Пшеницу (твердых и мягких сортов)
- Гречневую крупу
- Луццый горох
- Попкорн
- Сорго
- Тритикале (гибрид пшеницы и ржи)
- Рожь
- Рис
- Пшено

## БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМАЛЫВАНИИ СЛЕДУЮЩИХ ПРОДУКТОВ

При перемалывании этих продуктов заполняйте зерновую емкость лишь на 2/3 или 3/4, так как из них получается больше муки.

- Сушеная чечевица
- Сушеная сладкая кукуруза
- Сушеная фасоль пинто
- Сушеная стручковая фасоль
- Сушеная золотистая фасоль
- Любые бобовые
- Сушеный нут
- Кинва
- Овсяная крупа
- Пшеница спелта
- Ячмень
- Соя
- Нут
- Полба

## НЕ ПЕРЕМАЛЫВАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОДУКТЫ

- Овсяные хлопья
- Льняное семя
- Семена подсолнечника
- Любые орехи
- Кофейные зерна
- Специи
- Плющенный или необработанный овес
- Сахар
- Сушеные фрукты
- Финики или изюм
- Семена кунжута
- Проросшие бобовые
- Пророщенные зерна
- Пророщенные семена

**Не используйте зерно, бобы и семя с большим содержанием масла или влаги. Продукты, которые сушились в домашних условиях, могут заблокировать мельницу.**



## ИНФОРМАЦИЯ О ЗЕРНЕ

**ПШЕНИЦА** – содержит 26 витаминов и минералов. Прекрасный источник витаминов Е, В и других. Пшеница содержит наибольшее количество клейковины, чем другие зерновые культуры. Клейковина придает тесту эластичность и удерживает воздушные пузырьки в дрожжах, что позволяет тесту подходить.

**ЦЕЛЬНАЯ ОВСЯНАЯ КРУПА** – овес богат высококачественным белком, кальцием, клетчаткой, ненасыщенными жирами и семью витаминами В. Очень разнообразное в применении зерно можно использовать в кашах, печеньях, хлебе, блинах и вафлях (плющенный овес молотый нельзя).

**РОЖЬ** – прекрасное дополнение к пшенице или для использования в рецептах, в которых указано, что в состав муки должна входить кукуруза или овсяные хлопья. Хлеб полностью сделанный из ржаной муки будет влажным и плотным. Из 2 частей ржи и 5 частей пшеницы получится отличный легкий хлеб. Рожь содержит меньше клейковины, чем пшеница, и молотый ее можно отдельно или вместе с другими видами зерновых.

**РИС** – содержит мало жиров и натрия и много углеводов, железо и многие витамины группы В. Рис прекрасно подходит для приготовления каш, запеканок, супов и в качестве гарнира. Хлеб из риса получается очень вкусный с текстурой пирога.

**ЯЧМЕНЬ** – прекрасное дополнение к супам, запеканкам и сдобному тесту. Прекрасно заменяет рис. Попробуйте использовать его в качестве добавки к пшеничному хлебу: 1 часть ячменя и 5 частей пшеницы. Особенно вкусным ячмень становится после того, как обжарить его на сковороде. Добавьте 2 столовые ложки масла и обжаривайте ячмень на среднем огне, пока он не станет коричневатым. ***Не перемалывайте ячмень после обжарки.***

**ПОПКОРН** – содержит меньше крахмала, чем другие виды кукурузы. Из попкорна получается прекрасный кукурузный хлеб. Его также можно использовать при приготовлении оладий и блинов, вафель, хлеба или в качестве муки для обсыпки.

**ПШЕНО** – используют в супах, пудингах, запеканках и хлебе. Аромат пшена и его вкус в хлебе схожи с ароматом и вкусом кукурузы. Идеальным сочетанием является 1 часть пшена и 5 частей пшеницы. Больше пшена сделают хлеб очень плотным и он будет отслаиваться от корочки. Верное количества пшена сделают хлеб хрустящим.

**СОЯ** – содержит самое большое количество белка среди всех овощей. Использование сои очень разнообразно. Соевое молоко, сыр тофу, заменитель мяса ТРБ, запеканки и хлеб – все это способы использования сои. Соя имеет высокую долю масла, но ее можно молотый отдельно.

**ПРИМЕЧАНИЕ** – соя, полба, кинва и пшеница спельта должны быть высушены перед помолотом.

## РЕЦЕПТЫ

### ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА, приготовленный в универсальном кухонном комбайне BOSCH

- 6 стаканов теплой воды
- 2/3 стакана растительного масла
- 2/3 стакана меда
- 2 ст. л. соли
- 2 ст. л. питьевой смеси тофу от L'EQUIP (по желанию)
- 2 ст. л. быстрых дрожжей SAF
- 2 ст. л. пшеничной клейковины от L'EQUIP
- 2 ст. л. усилителя для теста от L'EQUIP
- 20-22 стакана свежемолотой пшеничной муки

В чаше BOSCH перемешайте 7 стаканов пшеничной муки, растительное масло, мед, дрожжи, клейковину, усилитель для теста и тофу. Перемешивайте на 1 скорости до получения однородной массы. Потом добавьте еще примерно 7 стаканов муки и соль.

Перемешивайте и продолжайте добавлять муку по одному стакану до тех пор, пока тесто не станет отставать от поверхности чаши. Продолжайте месить тесто еще 6-7 минут. Тесто должно быть мягким и не без комков. Сделайте булки хлеба из теста и поместите их в формы. Дайте тесту подойти. Оно должно увеличиться в два раза. Выпекайте в течение 30 минут при температуре 350° или до тех пор, пока корочка не зарумянится (на 5-6 булок хлеба примерно по 700 г).

### ТОРТИЛЬЯ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЦЫ

Рецепт взят из книги рецептов "Дикая мука" Денис Фидлер, деревенского пекаря.

- 3-4 стакана кондитерской муки из цельной пшеницы или полбы или мука высшего сорта, 1 ч. л. морской соли
- 1/3 стакана растительного масла
- 1 стакан теплой воды

В чаше BOSCH с насадками для замешивания теста перемешайте сухие ингредиенты. Вливайте жидкие ингредиенты равномерной струей. Перемешивайте и месите тесто, добавляя муку или воду, чтобы получить однородную консистенцию, на протяжении 1-2 минут. Сделайте 12-18 шариков. Накройте их тканью и оставьте на 30 минут. Воспользуйтесь ручным или электрическим прибором для приготовления тортильи. Секретом успешной тортильи является мягкое и влажное тесто.

**ПРИМЕЧАНИЕ** – теплые тортильи со сливочным маслом, корицей и посыпанные сахаром очень вкусны.

**ПРИМЕЧАНИЕ** – тортильи прекрасно замораживаются. Используйте пакеты для заморозки, предварительно проложив листы восковой бумаги между тортильями.

## БЫСТРЫЕ ПОНЧИКИ (тесто месить не нужно)

Рецепт взят из книги рецептов "Дикая мука" Денис Фидлер, деревенского пекаря.

- 1,1 л молока
- 3/4 стакана сливочного масла
- 1/2 стакана меда
- 1 ст. л. быстрых дрожжей SAF
- 2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. свеженатертого мускатного ореха (по желанию)
- 1/4 ч. л. мускатного цвета (по желанию)
- 9 стаканов свежемолотой кондитерской муки из мягких сортов пшеницы или муки высшего сорта Montana Spring из твердых сортов пшеницы

Вначале необходимо вскипятить молоко. Добавьте масло и мед и размешивайте, пока они не растворятся. Охладите и оставьте на некоторое время. Температура смеси должна быть 115°-130°. В отдельной емкости перемешайте дрожжи, соль, мускатный орех, мускатный цвет и свежемолотую муку. Перемешайте все вместе с помощью миксера или вручную до получения однородной массы.

Накройте и поставьте в холодильник, чтобы масса затвердела или добавьте немного муки и замесите тесто пока не проявится клейковина (примерно 5 минут в миксере или 10-12 минут вручную). Раскатайте тесто толщиной 1-2 см и вырежьте пончики с помощью специальной формы или одного большого и одного маленького стакана. Накройте пищевой пленкой и дайте тесту подняться (увеличение объема в два раза). Обжаривайте во фритюре (375°) примерно 3-4 минуты с обеих сторон. Посыпьте кондитерским сахаром или полейте глазурью и посыпьте сахарной пудрой. Можно также использовать кондитерскую обсыпку.

## ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

- 2 стакана тростникового сахара в упаковке
- 2 яйца
- 1 ч. л. ванили
- 1 стакан шортенинга
- 1 3/4 стакана муки (рожь, пшеница, высший сорт и т.д.)
- 1 ч. л. соды
- 1/2 ч. л. соли
- 3 стакана плющенного овса быстрого приготовления
- 1 стакан шоколадной крошки

Перемешайте тростниковый сахар, шортенинг, яйца и ваниль в чаше BOSCH с использованием насадок для печенья. Добавьте муку, соду и соль. Вмешайте плющенный овес и шоколадную крошку. Выкладывайте чайной ложкой на смазанный жиром противень. Выпекайте в течение 8-10 минут при температуре 350°. На 5 дюжин.

## ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЦЫ И АРАХИСОВОГО МАСЛА

Рецепт взят из книги рецептов "Дикая мука" Денис Фидлер, деревенского пекаря.

- 1,5 стакана мягкого сливочного масла
- 4 стакана нерафинированного или обычного сахара
- 2,5 стакана натурального арахисового масла (несладкого или сладкого)
- 1 ст. л. ванили
- 4 больших яйца
- 5 стаканов кондитерской муки из цельной пшеницы мягких сортов
- 2 ч. л. соды
- 1 ч. л. соли (только при использовании несоленого масла)

Перемешайте кондитерскую муку, соду и соль в емкости и оставьте на некоторое время. В чаше BOSCH смешайте масло, сахара и арахисовое масло для получения кремообразной массы. Затем добавьте ванилин и яйца и продолжайте перемешивать еще 3 минуты. Добавьте к полученной массе сухие ингредиенты. Выкладывайте чайной ложкой на смазанный жиром противень.

Расстояние между печеньем должно составлять 5 см. Придавливайте печенье вилкой, покрытой мукой. Выпекайте в течение 15 минут при температуре 350°. Дайте остыть в течение 1 минуты и выложите на решетку. Примерно на 8 дюймов.

## БИСКВИТНЫЙ ТОРТ

- 12 белков от больших яиц
- 1/4 стакана кукурузного крахмала
- 2 1/4 стакана сахарной пудры
- 3/4 стакана муки из цельной пшеницы
- 1/2 ч. л. соли
- 1 ч. л. ванили или миндального экстракта
- 1,5 ч. л. винного камня

Вначале перемешайте 1 1/4 стакана сахарной пудры с пшеничной мукой и кукурузным крахмалом в небольшой емкости и оставьте на некоторое время. Отделите яичные белки, добавьте к ним соль и винный камень. Взбейте массу на высокой скорости до получения плотной консистенции. Установите на миксере медленную скорость и постепенно добавьте 1 стакан сахарной пудры и ароматических добавок. Выключите миксер и посыпьте получившуюся массу 1/3 стакана мучной смеси.

Снова осторожно перемешайте, добавляя оставшуюся мучную смесь. Мешайте только до получения однородной массы. Выложите массу в форму для бисквитного торта. Выпекайте 30-35 минут при температуре 375° или до готовности.

## РЕЦЕПТЫ ШЕФ-ПОВАРА БРЭДА

Рецепты взяты из книги рецептов "Готовим с шеф-поваром Брэдом – Это прекрасное зерно" Брэда Е. Петерсена. Все права защищены. Использовать только при получении официального разрешения.

### ТРАДИЦИОННЫЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

- 2 стакана свежемолотого попкорна
- 2 стакана свежемолотой муки с высоким содержанием клейковины
- 1/2 стакана сахара
- 1/3 стакана сухого молока
- 1/2 стакана масла канолы
- 1 ч. л. соли
- 2 ст. л. разрыхлителя
- 2 стакана воды
- 2 яйца
- 2 ст. л. свиного жира или любого другого жира

Перемешивайте все ингредиенты в чаше BOSCH в течение 2 минут. Предварительно нагрейте духовку до 400°. Поставьте большую чугунную сковороду в духовку с 2 ст. л. свиного жира.

Когда сковорода нагреется, извлеките ее из духовки и выложите в нее тесто. Поставьте сковороду в духовку и выпекайте в течение 15-20 минут.

### ПИРОГ ИЗ ЯБЛОЧНОГО МУСА В СТЕКЛЯННЫХ БАНКАХ

- 3,5 стакана муки из разного зерна (пшеница, пшено, рожь, пшеница спельта и т.д.)
- 2 стакана изюма
- 2 стакана орехов
- 1 ч. л. соли
- 2 ч. л. соды
- 2 ч. л. корицы
- 1 ч. л. гвоздики
- 2 стакана белого или коричневого сахара, из упаковки
- 1 стакан сливочного масла (мягкого)
- 1 яйцо
- 2 стакана густого яблочного мусса

Посыпьте изюм и орехи небольшим количеством муки. Оставшуюся муку смешайте с солью, содой, корицей и гвоздикой. Добавьте сахар. Перемешайте масло, постепенно добавляя в него сахара. Вбейте одно яйцо. Медленно добавляйте мучную смесь в масло и мешайте до получения однородной массы. Добавьте изюм, орехи и яблочный мусс. Смажьте стеклянные банки с широким горлом жиром и заполните их тестом наполовину. Выпекайте в течение 45 минут при температуре 350°. После того, как пирог испечется, закройте банки стерилизованными крышками, чтобы сохранить пирог до следующего использования. Пирог можно также выпекать в маленьких формах, смазанных жиром.



# BOSCH

Universal Plus

## Invented for life

Лучший кухонный комбайн в мире – прекрасный помощник для NutriMill. Оба этих устройства предлагают несравненную функциональность и качество приготовления пищи, делая процесс приготовления блюд намного интересней.

### Характеристики:

- 800 Вт
- объем чаши 7,4 л
- 4 скорости и быстрое включение
- отсек для хранения кабеля
- ножки-присоски для большей стабильности
- широкий выбор дополнительных аксессуаров
- защита двигателя от перегрузки
- гарантия 3 года на двигатель и механику



**MUZ 6 MX3**  
блендер



**MUZ 6 TS 5**  
измельчитель



**MUZ 6 MM 3**  
кухонный  
комбайн



**MUZ 6 FW4**  
мясорубка



**MUZ 6 DB2**  
насадки для  
жидкого  
теста



**MUZ 6 CP 2**  
мешалки для  
теста



**MUZ 6 ZP 1**  
соковыжималка  
для цитрусовых



**MUZ 6 ER1**  
или **MUZ 6 ER2**  
чаша из  
нержавеющей  
стали

Мельницы L`equip эксклюзивно на [www.smoothie.ru](http://www.smoothie.ru)  
(495) 925-88-12

Более подробно о гарантийных обязательствах можно узнать из гарантийного информационного листа, входящего в комплект поставки.

Для получения дополнительной информации и дополнительных услуг посетите наш сайт

**[www.lequip.com](http://www.lequip.com)**

или позвоните нам по телефону 877-267-2434

**СОХРАНИТЕ ЧЕК О ПОКУПКЕ ТОВАРА С ДАТОЙ ПОКУПКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРАВА НА ГАРАНТИЮ**

Защитная блокировка цепи: при перегрузке мельницы встроенный предохранитель срабатывает для защиты устройства от перегрева. Предохранитель расположен в нижней части устройства. Нажмите кнопку для сброса.

Если ваша мельница работает неправильно, свяжитесь с нашей сервисной службой по вышеуказанному номеру.

**ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО НАЗНАЧЕНИЯ**



**Мельницы L`equip эксклюзивно на  
[www.smoothie.ru](http://www.smoothie.ru) (495) 925-88-12**

**L'EQUIP**   
Life In Healthy Balance

**Мельница NutriMill**  
180 Вт, 500 N  
North Salt Lake, UT 84054,  
США

© 2010 Все права защищены  
Сделано в Корее