



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE®

Home

MUFFIN MAKER ПЕЧКА ДЛЯ КЕКСОВ



“Vitesse France S.A.R.L” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-311

En

Dear Customer!

You have made an excellent decision. Vitesse® "Nouveau" home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device. Symbols in these Instructions for Use Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

SPECIAL SAFETY NOTES

WARNING: Danger of burns!

- During operation the temperature of the exposed surface may be very hot.
- Do not touch the hot parts of the device. If necessary, you should use an oven cloth and hold the device only by the handle or the recessed grip.
- Do not operate the device with an external timer or separate remote control system.
- Place the device on a non-slip, heat resistant and easy-to-clean surface!
- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around.
- Do not move the device when it is working.
- Beware of any steam coming out of the sides of the device during the baking process and when opening the baking surfaces. Danger of burns!
- For this reason you should never use the device near or below curtains and other combustible materials!
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device.
- Allow the device to cool down before cleaning it and putting it away.

SCHEME OF THE UNIT



1. Power light (red)
2. Heating / ready light indicator (green)
3. Lid
4. Handle
5. Plates with non-stick coating

USING THE UNIT

START-UP THE UNIT

Non-stick coating

Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time. Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see „Using the unit“).

NOTE:

Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

Remove the mains plug from the socket and allow the device to cool down. Then wipe it down with a damp cloth.

We recommend that you do not eat the first seven muffins that are baked.

NOTE:

Depending on the fat content of the baking mixture you should lightly grease the muffin pans in the device.

1. Please unwind the lead completely.
2. Electrical connection Insert the plug in a duly installed 230V/50Hz protective contact socket. The red mains control lamp lights up.
3. Keep the baking surfaces closed while heating. When the green control lamp lights up the baking temperature has been reached.
4. Open the device. Place approx. 1 level tablespoon of mixture into each section of the lower baking surface. Please ensure that you measure in the quantity of dough correctly, as excess dough runs over the edges and soils the device.
5. Close the lid.

NOTE:

- The green control lamp switches on and off during baking in order to maintain the baking temperature. This does not give any indication that the baking process is finished.
 - The baking time depends on your individual taste. The longer the muffins remain in the device, the greater the degree of browning. Please note the information contained in the recipe.
6. Open the device after approximately 14 minutes or a few minutes before the muffins are ready according to the recipe. Check the result. If the muffins have already turned brown or risen, they are ready and can be removed.
 7. Unfold the lid completely and remove the mains plug from the socket.
 8. Take the muffins carefully out of the pans. Please use a heat-resistant wooden or plastic spoon. Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.
 9. Lightly grease the baking surfaces again as required after each baking process.
 10. The baking surfaces must always be kept closed during pauses in the baking.

SWITCHING OFF

If you would like to interrupt operation or switch the device off, remove the plug from the socket. The red control lamp goes off.

Mains Cable Take-up Device

The mains cable can be wound up on the base.

CLEANING & MAINTENANCE

AVVISO:

- Always remove the mains lead before cleaning!
- Wait until the machine has cooled down completely.
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Brush off the crumbs or residues from the baking surfaces and the edges.
- The entire device should only be cleaned with a slightly damp cloth.



TECHNICAL DATA

Model: VS-311

Power consumption: 1400 W

Power supply: 220-240 V, 50/60 Hz

Protection class: I

Subject to technical changes without prior notice!

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilization of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Recipe for approx. 25 to 30 Chocolate Muffins

Ingredients:

100 g of full-milk chocolate

300 g of flour

2 teaspoons of baking powder

1 teaspoon of bicarbonate of soda

1 pinch of salt

2 eggs, 150 g of margarine

80 g of sugar, 250 ml of milk.

Preparation:

1. Coarsely grate the chocolate.
2. Mix the flour, baking powder, bicarbonate of soda, salt and chocolate in a bowl.
3. Stir eggs, margarine, sugar and milk together in a different bowl. Add flour mixture and stir in.
4. Preheat the muffin maker.
5. Fill the dough into the pans and bake for approximately 14 minutes.

NOTE:

The bicarbonate of soda used as the raising agent makes the muffin dough looser and ensures that the muffins rise quickly. Bicarbonate of soda can also be replaced by baking powder (add a little more), although then the dough is not quite so loose and is slightly smaller. Bicarbonate of soda can be obtained from any good food market.

Ru

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации электрического чайника и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если чайник перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочитайте данное руководство, ярлыки, наклейки и коробку, прежде чем приступить к эксплуатации прибора. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

При передаче прибора другому пользователю передайте данное руководство вместе с ним.

- Прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Держите прибор на безопасном расстоянии от источников тепла, прямых солнечных лучей.
- Берегите прибор от влажности. Никогда не помещайте прибор в воду или любую иную жидкость! Не касайтесь прибора мокрыми руками. Если на прибор попала влага немедленно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор от электросети, прежде чем приступить к чистке прибора или поместить его на хранение.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур! Аккуратно возьмите за вилку и достаньте ее из розетки.
- Каждый раз перед подключением прибора к электросети убедитесь, что прибор и сетевой шнур с вилкой не повреждены. При обнаружении повреждений ни в коем случае не подключайте прибор к электросети.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту или в сервисный центр.
- Используйте при эксплуатации прибора только оригинальные аксессуары, идущие в комплекте с прибором.
- Не используйте запасные части и комплектующие от других устройств. В случае необходимости замены комплектующих обратитесь к производителю или в специализированный сервисный центр.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Всегда отключайте прибор от сети, если надолго выходите из комнаты.
- Храните прибор, комплектующие и упаковку (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) вне досягаемости детей. Не позволяйте детям играть с прибором и

упаковкой!

- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, зрительными и умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, за исключением тех случаев, когда они должным образом проинструктированы или находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ: опасность ожога!

- Корпус прибора может сильно нагреваться во время эксплуатации. Если вы чувствуете, что корпус сильно нагрелся, воспользуйтесь прихватками.
- Не прикасайтесь к внутренним пластинам с антипригарным покрытием во время эксплуатации прибора!
- Открывайте крышку работающего прибора только за ручку.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

- Не управляйте прибором, используя внешний таймер или систему дистанционного управления.
- Разместите прибор на нескользящей, термостойкой поверхности, удобной для чистки.
- Во избежание возгорания не ставьте прибор непосредственно под нагревающимися поверхностями или на полки шкафов. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно места.
- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Во время выпечки может наблюдаться небольшой выход пара с разных сторон прибора. Будьте аккуратны во избежание ожога!
- Никогда не используйте прибор вблизи занавесок или иных легковоспламеняющихся материалов.
- Убедитесь, что сетевой кабель не касается горячих частей прибора.
- Дайте устройству полностью остыть перед чисткой или помещением на хранение.

СХЕМА ПРИБОРА



1. Световой индикатор работы (красный)
2. Световой индикатор нагрева / готовности (зеленый)
3. Крышка
4. Ручка для открытия крышки
5. Выемки для кексов (пластины) с антипригарным покрытием

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Печка для кексов ViTESSE® предназначена для приготовления всевозможных кексов, маффинов, пончиков, небольших запеченных закусок. Вы также можете экспериментировать и приготовить в печке ViTESSE®, например, поджаристые фрикадельки для супа!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте прибор из коробки. Освободите прибор от упаковки, снимите все наклейки и ярлыки.
2. Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
3. Откройте крышку прибора.
4. Слегка смажьте внутренние пластины, выемки для кексов маслом или жиром.
5. Закройте крышку и включите прибор в сеть.
6. Оставьте включенный прибор на 10 минут. Не открывайте крышку!
ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении может появиться легкий запах дыма, сопровождающий выгорание заводской смазки. Это временное явление и не является поломкой или дефектом. Через некоторое время запах исчезнет.
7. Откройте крышку и заполните емкости для кексов небольшим количеством теста (по 1 столовой ложке без горки на каждую емкость).
8. Закройте крышку и подождите 10 минут.
9. Откройте крышку и аккуратно достаньте все 7 кексов, стараясь не повредить антипригарное покрытие.
ВНИМАНИЕ: не употребляйте в пищу первую партию кексов.
10. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
11. Протрите внутренние пластины влажной тканью, а затем вытрите насухо.
12. Прибор готов к первому использованию!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Прежде чем подключить прибор к сети подготовьте тесто или те продукты, которые хотите запечь. Вы можете воспользоваться одним из рецептов, приведенных в конце данного буклета или воспользоваться своим рецептом.

1. Слегка смажьте емкости для кексов небольшим количеством масла или жира.
ПРИМЕЧАНИЕ: количество масла для смазывания зависит от его количества в тесте. Если Вы приготовили тесто с большим содержанием масла, то можете отказаться от дополнительного смазывания пластин.
2. Вставьте вилку сетевого шнура с розетку электросети. При этом загорятся световые индикаторы на крышке прибора: красный световой индикатор работы и зеленый световой индикатор нагрева.
ВНИМАНИЕ: не подключайте прибор к сети, если ее параметры не соответствуют указанным на приборе.
3. Дождитесь, пока погаснет зеленый световой индикатор нагрева это означает, что достигнута температура, необходимая для приготовления. Не открывайте крышку во время нагрева прибора!
4. Откройте крышку прибора, держась за ручку.

5. В каждую ячейку положите по 1 столовой ложке теста (без верха) в каждую выемку. Убедитесь, что вы дозируете тесто правильно, и оно не выходит за верхний край ячейки. Избыток теста отрицательным образом скажется на внешнем виде готовой выпечки.
6. Закройте крышку.
ВНИМАНИЕ: Зеленый световой индикатор нагрева периодически включается и выключается в процессе выпечки. Это не является свидетельством того, что выпечка готова и говорит только о работе термостата, отвечающего за оптимальный нагрев и экономию электроэнергии.
7. Откройте крышку прибора примерно через 14 минут за несколько минут до готовности кексов согласно вашему рецепту. Проверьте результат. Если кексы уже подрумянились и поднялись они готовы.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время выпечки зависит от ваших индивидуальных вкусовых предпочтений. Чем более длительное время выпечка находится в печке, тем более поджаристой она будет.
8. Достаньте кексы из ячеек, используя для этого деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности.
ВНИМАНИЕ: Во избежание порчи антипригарного покрытия не используйте острые или твердые предметы, ножи или вилки, чтобы достать кексы из ячеек. Никогда не разрезайте кексы в ячейках!
9. После удаления партии из 7 кексов вы можете продолжить выпечку кексов, вновь обратившись к пункту 5 данного раздела. При необходимости слегка смажьте ячейки перед каждой новой партией кексов.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы хотите сделать паузу в приготовлении, держите крышку прибора закрытой.
10. Если вы желаете завершить процесс приготовления, отсоедините прибор от электросети, аккуратно потянув за вилку сетевого шнура. Красный световой индикатор работы при этом погаснет.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

Для продления срока службы Вашего прибора проводите процедуру чистки после каждого использования прибора.

1. Отключите прибор от сети, потянув за вилку сетевого шнура.
ВНИМАНИЕ: Обращайтесь с сетевым шнуром аккуратно! Не перегибайте его!
2. Полностью откройте крышку прибора, и оставьте до полного остывания прибора.

3. Если в ячейках остались остатки продуктов аккуратно удалите, используя силиконовую или пластиковую кухонную лопаточку. Вы можете перевернуть прибор, чтобы вытряхнуть из ячеек оставшиеся крошки.
ВНИМАНИЕ: Не используйте жесткие щетки, абразивные средства или агрессивные химические вещества для чистки прибора!
4. Протрите внутренние пластины и сам прибор влажной мягкой тканью. Затем вытрите насухо.
ВНИМАНИЕ: Ни при каких обстоятельствах не погружайте прибор в воду!
5. Аккуратно намотайте сетевой шнур на базу.
6. Поместите прибор на хранение на устойчивую ровную поверхность в недоступное для детей место.

! *Примечание: По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы сможете сохранить окружающую среду.*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: VS-311
 Мощность: 1400 Вт
 Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц
 Класс защиты: 1

! *Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.*

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.

Рецепты

КОРОЛЕВСКИЕ КЕКСЫ

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла
- 125 г сахарного песка
- 1 ч. ложка разрыхлителя для теста
- 125 г муки
- 2 яйца
- 2 ст. ложки молока
- ванилин или ванильный сахар

Приготовление:

1. Дать маслу размягчиться при комнатной температуре. Растереть размягченное масло с сахаром.
2. Включить миксер и начать взбивать масло с сахаром (1-2 скорость).
3. Продолжая взбивать, добавить яйца, молоко с ванилином (ванильным сахаром).
4. Добавить муку в 2 приема, последнюю порцию смешать с разрыхлителем для теста.
5. Продолжать взбивать на низкой скорости до образования однородного теста.
6. Разогрейте печку для кексов.
7. Заполните внутренние ячейки и выпекайте около 15 минут.

МАФФИНЫ С МАЛИНОВЫМ ДЖЕМОМ

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла
- 125 г сахарного песка
- 1 ч. ложка разрыхлителя для теста
- 125 г муки
- 2 яйца
- 2 ст. ложки молока
- ванилин или ванильный сахар
- 200 г густого малинового джема или конфитюра

Приготовление:

1. Приготовить тесто для «Королевских кексов» (см. рецепт №1).
2. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
3. Положите в каждую ячейку по 1 чайной ложке теста. Закройте крышку и выпекайте 1-2 минуты.
4. Откройте крышку. Тесто должно немножко пропечься по краям, а в центре остаться жидким. В центр каждого маффина положите по ½ чайной ложки малинового джема. Сверху положите еще немного теста до верхней границы ячейки.
5. Выпекайте маффины в печке до полной готовности (10-15 минут).

ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Ингредиенты:

- 100 г молочного шоколада
- 300 г муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя для теста
- 2 яйца
- 150 г маргарина
- 80 г сахара
- 250 мл молока
- щепотка соли
- взбитые сливки

Приготовление:

1. Натрите шоколад на крупной терке.
2. Смешайте муку, разрыхлитель для теста, соль и шоколад.
3. В отдельной посуде перемещайте яйца, маргарин, сахар и молоко. Соедините с шоколадной смесью и хорошо перемещайте.
4. Разогрейте печку для кексов.
5. Заполните внутренние ячейки и выпекайте около 14 минут.
6. Готовые маффины украсьте взбитыми сливками и сразу подавайте к столу.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ МИНИ-КЕЙКИ ИЗ ТВОРОГА

Ингредиенты:

- 200 г печенья "сахарного"
- 90 г сливочного масла (растопленного)
- 60 г кокосовой стружки
- 300 г творога
- 200 г сметаны
- 3 яйца
- сок и цедра 1 апельсина
- 8 ст.л. сахара
- пакетик ванильного сахара
- щепотка соли

Приготовление:

1. Приготовьте основу для кейков, измельчив печенье в крошку и смешав его с кокосовой стружкой и растопленным маслом.
2. Снимите с апельсина цедру (используйте для этого мелкую терку), а затем выдавите сок.
3. Творог взбейте блендером или протрите через сито. Добавьте в творог сахар, ванильный сахар, яйца, 2/3 цедры и весь сок. Взбейте смесь до однородной массы.
4. Сметану немного взбейте отдельно, а затем добавьте к остальным ингредиентам.
5. Откройте крышку печки для кексов VITESSE и положите по ½ чайной ложки основы для кейков в каждую ячейку. Хорошо утрамбуйте. Закройте крышку.
6. Включите печку в сеть и дождитесь, пока погаснет зеленый световой индикатор.
7. Положите по 1-2 чайные ложки творожной смеси в каждую ячейку поверх основы для кейков.
8. Выпекайте кейки до готовности. Проверяйте степень готовности кейков, иногда приоткрывая крышку.

МАФФИНЫ С ШОКОЛАДНЫМ «СЕРДЦЕМ»

Ингредиенты:

- 250 г муки
- 100 г сахара
- 2 ч. ложки разрыхлителя для теста
- 1 яйцо
- 150 мл молока
- 100 г растопленного сливочного масла
- 100 г молочного шоколада
- щепотка соли

Приготовление:

1. Смешайте сахар, муку и разрыхлитель для теста.
2. Отдельно смешайте яйцо, молоко и масло. Соедините смесь с сухой смесью и тщательно перемешайте до получения однородного теста.
3. Шоколад поломайте на небольшие кусочки размером примерно 1x1 см.
4. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
5. Положите в каждую ячейку по 1 чайной ложке теста. Закройте крышку и выпекайте 1-2 минуты.
6. Откройте крышку. Тесто должно немножко пропечься по краям, а в центр остаться жидким. В центр каждого маффина положите по 1 кусочку шоколада. Сверху положите еще немного теста до верхней границы ячейки.
7. Выпекайте маффины в печке до полной готовности (10-15 минут).

МАФФИНЫ С ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты:

- 400 г муки
- 1 ст. л. разрыхлителя для теста
- 5 ст. ложек сахара
- 2 яйца
- 50 г сливочного масла
- 1 ст. ложка ванилина
- 1 ч. ложка корицы
- щепотка соли
- 3 яблока

Приготовление:

1. Добавьте в муку разрыхлитель, ванилин, перемешайте и просейте через сито.
2. Яблоки очистите от кожуры и семечек. Натрите на терке или измельчите в блендере.
3. Взбейте яйца, добавьте к ним предварительно растопленное сливочное масло, сахар, соль, корицу и измельченные яблоки. Тщательно перемешайте.
4. Насыпьте муку в отдельную емкость для вымешивания, в центре муки сделайте углубление и вылейте туда яблочно-яичную смесь. Тщательно перемешайте до получения однородной массы.
5. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
6. Выпекайте маффины до готовности около 15 минут.

ЛИМОННЫЕ КЕКСЫ

Ингредиенты:

- 400 г муки
- 1 ст. ложка разрыхлителя для теста
- 2 яйца
- 50 г сливочного масла
- 5 ст. ложек сахара
- 250 г сметаны
- 2 крупных лимона
- щепотка соли

Приготовление:

1. Разрыхлитель теста добавить в муку и просеять через ситечко.
2. Снять цедру с одного лимона, воспользовавшись мелкой теркой. Затем очистить лимон от кожуры и семечек и натереть на мелкой терке или измельчить в блендере. Из второго лимона только выжать сок.
3. Венчиком взбить яйца, добавить растопленное масло, сметану, сахар, соль, выжатый лимонный сок, цедру лимона и измельченный лимон.
4. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
5. Выпекайте кексы до готовности (около 15 минут). Проверяйте степень готовности кексов, иногда приоткрывая крышку.

МОРКОВНЫЕ МАФФИНЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

Ингредиенты

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| - 250 г муки | - 50 г грецкого ореха |
| - 1 ст. ложка разрыхлителя для теста | - 50 г изюма |
| - 1 ч. ложка корицы | - 100 г сливочного сыра |
| - ½ ч. ложки мускатного ореха | - ½ ч. ложки ванилина |
| - 4 яйца | - 6 ст. ложек сахара |
| - 2 ст. ложки оливкового масла | - щепотка соли |
| - 200 г моркови | |

Приготовление:

1. Замочите изюм на 10 минут в горячей воде.
2. Смешайте муку, разрыхлитель, соль, корицу, тертый мускатный орех и 3 ст. ложки сахара.
3. Отдельно взбейте 3 яйца и оливковое масло.
4. На мелкой терке натрите морковь, измельчите грецкие орехи. Соедините морковь, грецкие орехи, изюм, яйца с маслом и смесь сухих ингредиентов и тщательно перемешайте.
5. Отдельно смешайте сливочный сыр, яичный желток, оставшиеся 3 ст. ложки сахара и ванилин.
6. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
7. Заполните ячейки тестом на ¾ высоты. Сверху каждого маффина положите по 1 ч. ложке сырной смеси.
8. Выпекайте маффины до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

ТЫКВЕННЫЕ КЕКСЫ

Ингредиенты

- 125 г тыквы
- 1 яйцо
- 85 г сахарной пудры
- 100 мл кокосового молока
- 30 мл оливкового масла
- 200 г муки
- 1 ½ ч. ложки разрыхлителя для теста
- щепотка соли

Приготовление:

1. Перемешайте муку и разрыхлитель, затем просейте через сито.
2. Очистите тыкву от кожуры, порежьте на мелкие кубики. Слегка припустите тыкву с небольшим количеством воды до мягкости, а затем измельчите блендером до пюреобразного состояния.
3. Взбейте яйца до появления пены.
4. Добавьте к яйцам сахар и соль. Тщательно перемешать до полного растворения сахара и соли.
5. Последовательно перемешайте кокосовое молоко, оливковое масло и тыкву.
6. Прodelайте углубление в центре просеянной муки, вылейте туда тыквенно-яичную смесь и тщательно перемешайте.
7. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
8. Выпекайте кексы до готовности в течение 10-15 минут.

МАФФИНЫ С СЫРОМ «ЧЕДДЕР»

Ингредиенты

- | | |
|-------------------------------------|--|
| - 300 г муки | - 1 яйцо |
| - 1 ст. ложка сахара | - 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина |
| - ¼ ч. ложки пищевой соды | - 80 мл молока |
| - ½ ч. ложки разрыхлителя для теста | - щепотка соли |
| - 100 г сыра «Чеддер» | |

Приготовление:

1. Просейте муку через сито и перемешайте с сахаром, солью, содой и разрыхлителем.
2. Сыр натрите на крупной терке или нарежьте небольшими кубиками (сторона около 0,5 мм). Смешайте с сухой смесью.
3. Растопите сливочное масло (или маргарин) и добавьте в миску к остальным ингредиентам. Перемешайте.
4. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.
5. Добавьте к смеси молоко комнатной температуры и тщательно вымесите тесто. Оно должно получиться довольно жидким, как тесто для блинов.
6. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
7. Ячейки для кексов заполняйте на ¾ высоты, поскольку тесто поднимется.
8. Выпекайте маффины до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

МАФФИНЫ С ЛИСИЧКАМИ И КУРАГОЙ

Ингредиенты

- 100 г лисичек
- 4 шт. кураги
- 1/3 стакана муки
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- ½ стакана молока
- ½ ч. ложки разрыхлителя для теста
- 2 ст. ложки кедровых орешков
- щепотка соли

Приготовление:

1. Лисички и курагу тщательно вымойте, обсушите и измельчите.
2. Смешайте муку, соль и разрыхлитель в большой емкости. Добавьте лисички и курагу.
3. Взбейте яйцо и добавьте его к грибной смеси. Затем влейте молоко и растопленное сливочное масло. Тщательно перемешайте. В результате должно получиться густое тесто.
4. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
5. Ячейки для кексов заполняйте на ¾ высоты, поскольку тесто поднимется.
6. Выпекайте маффины до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.
7. Подавайте теплыми, разрезав пополам и положив в каждый маффин по кусочку сливочного масла.

МАФФИНЫ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты:

- 100 г ветчины
- 100 г твердого сыра
- 150 мл молока
- 100 г сливочного масла
- 3 яйца
- 250-300 г муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя для теста
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте сыр и ветчину маленькими кубиками.
2. Яйца взбейте с солью и перцем. Добавьте молоко и перемешайте.
3. Затем добавьте размягченное сливочное масло, ветчину и сыр. Тщательно перемешайте.
4. Положите муку и разрыхлитель. Замесите не крутое тесто.
5. Разогрейте печку для кексов ViTESSE.
6. Ячейки для кексов заполняйте на $\frac{3}{4}$ высоты, поскольку тесто поднимется.
7. Выпекайте маффины до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

МАФФИНЫ С ТУНЦОМ

Ингредиенты:

- 100 г консервированного тунца
- 2 яйца
- 200 мл натурального йогурта
- 20 г маслин без косточек (некрупных)
- 4 ст. ложки муки
- несколько веточек свежей петрушки
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды
- щепотка соли

Приготовление:

1. Из консервированного тунца слить жидкость. Тунца размять (если тунец с костями аккуратно удалить все кости!)
2. Измельчить зелень петрушки.
3. В отдельной емкости взбить яйца. Затем добавить йогурт, тунца, зелень, соду и муку. Замесить тесто.
4. Разогрейте печку для кексов ViTESSE.
5. Ячейки для кексов заполняйте на $\frac{3}{4}$ высоты. Сверху каждого маффина положите по маслине.
6. Выпекайте маффины до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

АНГЛИЙСКИЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты

- 400 мл молока
- 1 яйцо
- 40 г сливочного масла
- 7 г сухих дрожжей
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара
- 4 стакана муки
- $\frac{1}{4}$ стакана воды

Приготовление:

1. Молоко и воду слегка подогрейте.
2. Смешайте в небольшой миске дрожжи, сахар, 1 ч. ложку муки и воду до однородной консистенции. Накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 10 минут (пока не забродит).
3. В отдельную емкость всыпьте оставшуюся муку и соль. Сделайте в центре углубление и влейте в него молоко, слегка взбитое яйцо, растопленное сливочное масло и дрожжевую смесь.
4. Присыпьте рабочую поверхность мукой и выместите мягкое однородное тесто.
5. Сформируйте из теста шар и положите в большую, слегка смазанную растительным маслом миску. Накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1,5 часа (пока тесто хорошо не поднимется).
6. Вновь выместите поднявшееся тесто.
7. Разогрейте печку для кексов ViTESSE.
8. Формируйте небольшие шарики из теста и положите в ячейки для кексов.
9. Выпекайте булочки примерно 10-15 минут.
10. Чтобы придать булочкам аппетитный румяный вид, после выпекания слегка смажьте сверху крепким сладким чаем.

МЕДОВЫЕ КЕКСЫ

Ингредиенты:

- 75 г меда
- 50 г сахара
- 50 г маргарина
- 100 г муки
- 25 г грецких орехов
- 25 г миндаля
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевая соды
- 1 яйцо

Приготовление:

1. Растопите мед, сахарный песок и маргарин на слабом огне, не доводя до кипения.
2. Измельчите миндальные и грецкие орехи. Яйцо взбейте.
3. Всыпьте в растопленную смесь муку, соду, измельченные орехи, влейте взбитое яйцо. Тщательно перемешайте.
4. Разогрейте печку для кексов ViTESSE.
5. Выпекайте кексы до готовности (10-15 минут).
6. Дайте кексам чуть остыть под сухим чистым полотном.

ЧЕРНИЧНО-ЛИМОННЫЕ МАФФИНЫ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- ½ стакана растительного масла (без запаха)
- ½ ч. ложки ванильной эссенции (или ванильного порошка)
- 2 стакана муки
- ½ ч. ложки соли
- 1 ч. ложка разрыхлителя для теста
- цедра одного лимона
- 1 стакан сметаны
- 1 стакан черники (или голубики)

Приготовление:

1. Взбейте яйца, постепенно добавляя сахар. Продолжая взбивать, тоненькой струйкой влейте масло и добавьте ванилин.
2. В другой посуде соедините муку, соль и разрыхлитель для теста. Все хорошо перемешайте.
3. В смесь сухих ингредиентов положите сметану, а затем яичную смесь. Аккуратно вмешайте ягоды.
4. Разогрейте печку для кексов ViTESSE.
5. Выпекайте кексы до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

ОСТРЫЕ КУКУРУЗНЫЕ КЕКСЫ

Ингредиенты

- 200 г консервированной кукурузы
- 250 г блинной муки
- 1 свежий красный перец чили
- 1 ч. ложка молотого кориандра
- 2 яйца
- 250 мл молока
- 75 г сливочного масла

Приготовление:

1. Слейте из консервированной кукурузы всю жидкость. Зерна кукурузы измельчите в блендере.
2. Перец чили очистите от семян и мелко нарежьте.
3. Блинную муку просейте и смешайте в отдельной емкости с измельченным чили и кориандром.
4. Взбейте яйца с молоком и добавьте растопленное масло.
5. Соедините все смеси с кукурузным пюре и тщательно перемешайте.
6. Разогрейте печку для кексов ViTESSE.
7. Выпекайте кексы до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

ЛАВАНДОВЫЕ МАФФИНЫ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ

Ингредиенты

- 300 г муки
- 100 г сливочного масла
- 1 стакан сахара
- 2 яйца
- 300 мл молока
- 1 пакетик ванилина
- ½ ч. ложки лимонной кислоты
- ½ ч. ложки соды
- 5 долек шоколада
- горсть миндаля
- 2-3 ст. ложки сухих лепестков лаванды

Приготовление:

1. Растопите масло, добавьте сахар и взбейте. Влейте молоко, продолжая взбивать, по одному добавьте яйца.
2. Измельчите миндаль и растопите шоколад на водяной бане. Соедините яичную смесь с орехами и шоколадом.
3. Отдельно смешайте муку, соду, лимонную кислоту и ванилин. Соедините с жидкой смесью.
4. Положите сухую лаванду и тщательно перемешайте.
5. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
6. Выпекайте кексы до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

МАФФИНЫ НА КЕФИРЕ**Ингредиенты**

- 1 стакан кефира
- 100 г сахара
- 1 яйцо
- 150 г муки
- 2 ст. ложки растительного масла
- ванилин или ванильный сахар
- 1 ч. ложка разрыхлителя для теста
- щепотка корицы (или мускатного ореха)

Приготовление:

1. Смешайте муку, ванилин, разрыхлитель, сахар и корицу (мускатный орех).
2. Отдельно взбейте кефир с растительным маслом и яйцом.
3. Соедините обе смеси и размешайте до растворения комочков.
4. Разогрейте печку для кексов VITESSE.
5. Ячейки для кексов заполняйте на $\frac{3}{4}$ высоты.
6. Выпекайте маффины до готовности (10-15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ТЕФТЕЛКИ**Ингредиенты:**

- 300 г мясного фарша
- 1 яйцо
- зелень (петрушка, укроп)
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. Пропустите фарш через мясорубку несколько раз, чтобы он стал очень нежным.
2. Взбейте яйца и вмешайте их в фарш.
3. Добавьте соль, специи, мелко нарубленную зелень. Тщательно перемешайте.
4. Разогрейте печку для кексов VITESSE и смажьте ячейки небольшим количеством масла или жира.
5. Заполните ячейки для кексов мясным фаршем.
6. Выпекайте тефтели до готовности (около 15 минут). Проверяйте степень готовности, иногда приоткрывая крышку.
7. Готовые тефтельки можно положить в суп или подавать как отдельное блюдо с томатным или сырным соусом.