

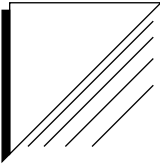
Essence HR7752

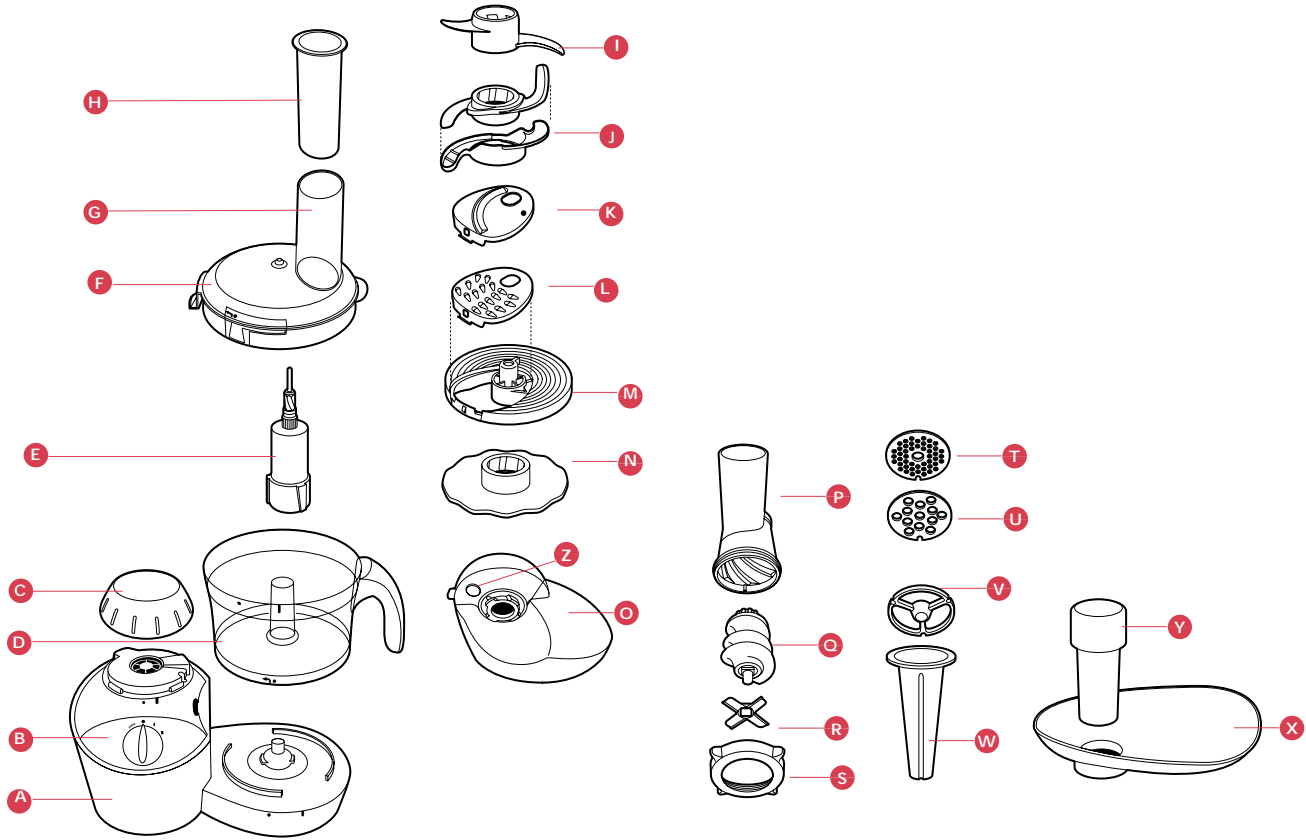


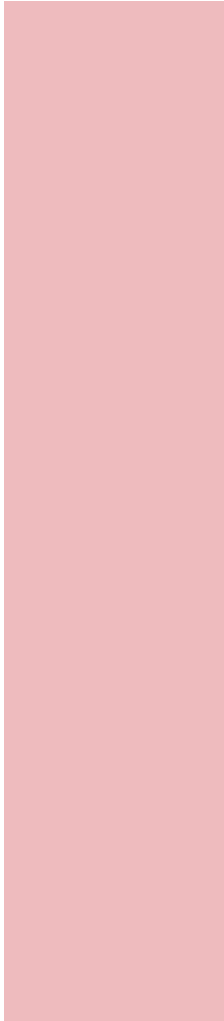
Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Rețete și Instrucțiuni de utilizare
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Recepty & Návod k použití
Recepti in navodila za uporabo
Рецепти та інструкції з використання
приладу



PHILIPS







ENGLISH 6

POLSKI 22

ROMÂNĂ 38

РУССКИЙ 54

ČESKY 73

MAGYAR 88

SLOVENSKY 104

УКРАЇНСЬКИЙ 120

Parts and accessories

- A** Motor unit
- B** Speed control
P = Pulse
0 = Off
1 = Lowest speed
2 = Highest speed
- C** Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- D** Food processing bowl
- E** Tool holder
- F** Lid of food processing bowl
- G** Feed tube
- H** Pusher
- I** Kneading hook
- J** Metal blade + protective cover
- K** Slicing insert medium
- L** Shredding insert medium
- M** Insert holder
- N** Emulsifying disc
- O** Gear housing meat mincer
- P** Cutter housing meat mincer
- Q** Wormshaft
- R** Cutter unit
- S** Screw ring
- T** Medium grinding disc, 4 mm dia.
- U** Coarse grinding disc, 8 mm dia.
- V** Separator
- W** Sausage horn
- X** Tray
- Y** Pusher
- Z** Release lever

Introduction

This appliance is equipped with an automatic thermal cut-out system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the socket.
- 2** Turn the knob to position 0 to switch the appliance off.
- 3** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 4** Put the mains plug in the socket.
- 5** Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic thermal cut-out system is activated too often.

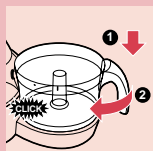
CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn the appliance on.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Always switch the appliance off by switching to speed setting 0.
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Never use the cutter unit in combination with the separator and sausage horn.
- ▶ Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- ▶ Never reach into the tray. Always use the pusher.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ For application times, please refer to the tables further in these instructions for use.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.

Using the appliance

Food processing bowl



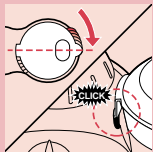
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



- 2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this requires some force).

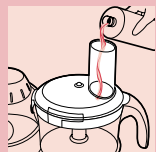
Built-in safety lock

The motor unit, the bowl and the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the dot on the motor unit is placed directly opposite the dot on the bowl.

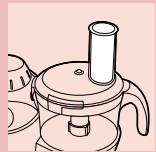


- 1 Make sure that the line on the lid and the line on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



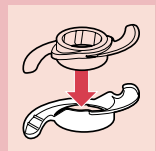
- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



- 2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

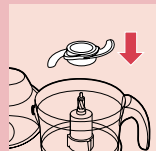
Metal blade

- The metal blade can be used for chopping, mixing, blending and pureeing.



- 1 Remove the protective cover from the blade.

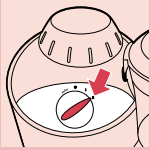
The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them!



- 2 Put the tool holder in the bowl and the blade on the tool holder that stands in the bowl.

- 3 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.

- 4 Put the pusher in the feed tube.



- 5 Select the maximum speed (position 2) on the speed control.
- The process will continue until switched to position 0 (off).

- Switch to position 1 to decrease the speed.

Tips

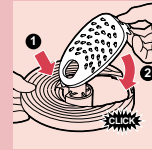
- If you chop onions, use the pulse function several times to prevent them from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1 Turn the appliance off.
- 2 Remove the lid from the bowl.
- 3 Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

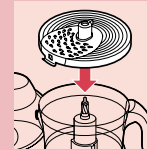
Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.



- 1 Put the selected insert in the insert holder before you place it onto the toolholder.

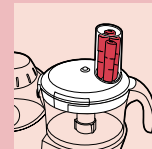
Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!



- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.

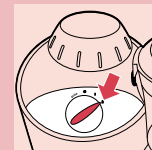
- 3 Put the lid on the bowl.

- 4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.



- 5 Fill the feed tube evenly for the best results.

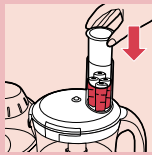
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.



- 6 For shredding and slicing, select the maximum speed (position 2) on the speed control.

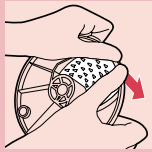
The process will continue until switched to position 0 (off).

- Switch to position 1 to decrease the speed.



7 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feed tube.

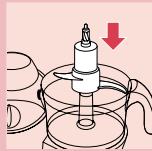
▶ If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed to position 1, to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.



8 To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

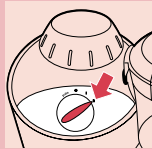
Kneading hook

The kneading hook can be used for kneading bread dough and for mixing batters and cake mixtures.



1 Put the bowl on the motor unit and place the kneading accessory onto the driving shaft.

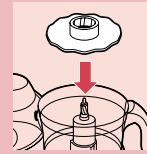
2 Put the ingredients in the bowl and fasten the lid onto the bowl. Place the pusher in the feed tube to prevent ingredients from splattering during the kneading process.



3 Select the maximum speed (position 2) on the speed control.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg whites.



1 Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.

2 Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.

3 Select the minimum speed (position 1) to obtain optimal results.

Tips

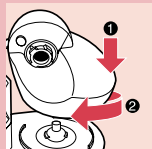
- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.
- ▶ Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.
- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature.

Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.

Meat mincer

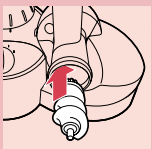
The meat mincer can be used for mincing meat and making sausages.



1 Attach the gear housing to the motor unit. You will hear a click when you have assembled these accessories correctly.



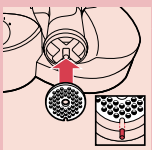
2 Attach the cutter housing onto the motor unit.



3 Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

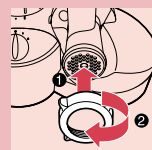


4 Place the cutter unit onto the worm shaft. The cutting edges should be at the front.

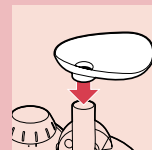


5 Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft.

Make sure the notches of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.



6 Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.



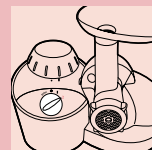
7 Place the tray on the upright part of the cutter housing.

Mincing meat

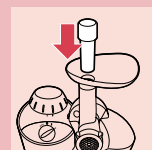
1 Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips.

2 Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible.

Never use frozen meat!



3 Select speed setting 2 for mincing meat



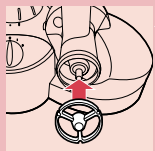
4 Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

► You can mince 1.3 kg meat per minute. (Use lean pork without fat and sinews).

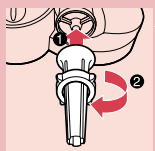
► For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.

Making sausages

- 1 Mince the meat.
 - 2 Unplug the appliance and remove the screw ring after you have finished mincing.
 - 3 Remove the grinding disc.
 - 4 Remove the cutter unit.
- ▶ Leave the worm shaft in the cutter housing when you are going to make sausages.
- 5 Place the separator in the cutter housing.



- 6 Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.



The appliance is now ready for making sausages.

Tips

- ▶ Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing.
- ▶ If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.
- ▶ Use speed setting 1 to make sausages.

Cleaning

Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

- 1 Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
 - 2 Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- ▶ The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be cleaned in a dishwasher.

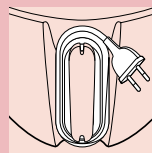
These parts have been tested for dishwasher resistance based on DIN EN 12875.

Clean the metal blade, and the inserts very carefully. Their cutting edges are very sharp!

Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

- ▶ Wind the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance.



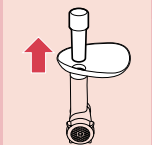
Cleaning of meat mincer

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

- 1** Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket.
- 2** Press the release lever and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow.
- 3** Remove the pusher and the tray.
- 4** Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing.

Do not clean the parts in the dishwasher!

- 5** Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water IMMEDIATELY AFTER USE.
 - 6** Rinse them with clear hot water and dry them IMMEDIATELY.
- We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.








Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.





Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance doesn't switch on.	Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.
The appliance has suddenly stopped running.	The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Switch the appliance off (position 0). 2) Unplug the appliance. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.
The kneading or mixing accessory doesn't turn.	Check if you have really turned the bowl and the lid clockwise as far as the point where you hear a click.
Both the blender jar and the food processing bowl are attached, but only the blender works.	If both the blender and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food-processing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.

Accessories and applications

Accessory	Application	Application times
	Chopping, pureeing, mixing	10 - 60 sec.
	Kneading	60 - 180 sec.
	Slicing, shredding,	10 - 60 sec.
	Whisking, whipping, emulsifying	10 - 60 sec.
	Mincing	

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/Speed	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - shredding	500g	 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Apples, carrots, celeriac - slicing	500g	 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Bread crumbs - chopping	100g	 / 2	Use dry, crispy bread.	Breadcrumb dishes, au gratin dishes
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	 / 2	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	 / 2	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues
Chocolate - chopping	200g	 / 2	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/s	Procedure	Applications
Cooked peas, beans - pureeing	250g	🔪 / 2	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	500g	🔪 / 2	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	2 cucumbers	🍷 / 1	Put the cucumber in the tube and press it down carefully.	Salads, garnishing
Dough (for bread) - kneading	500g flour	🔪 / 2	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	750g flour	🔪 / 2	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute.	Pizza
Dough (shortcrust pastry) - kneading	300g flour	🔪 / 2	Use cold margarine, cut the margarine into 2 cm cubes. put the flour in the bowl and add the margarine. Mix until the dough has become crumbly. Then add cold water while mixing. Stop as soon as the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/s	Procedure	Applications
Dough (yeast) - kneading	500g flour	🔪 / 2	First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - whisking	4 egg whites	🍷 / 1	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Puddings, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping	500g	🔪 / 2	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Sauces, jams, puddings, baby food
Garlic - chopping	300g	🔪 / 2	Peel the garlic. Press the pulse button several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 50g	🔪 / 2	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	🍷 / 1	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meats (lean, streaky) - mincing	1000g	🍷 / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips.	Steaks tartar, hamburgers, meat balls

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	⌘ / 2	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	⌘ / 2	Use the pulse button for coarse chopping. Stop the process if you want a coarse result.	Salads, puddings, nut bread, almond paste
Onions - chopping	500g	⌘ / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Stop the process after 2 pulses to check the result.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	Ⓢ / 1	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Whipping cream - whipping	500ml	Ⓢ / 1	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: the whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Courgette Sandwich Spread

Ingredients:

- 2 courgettes
- 3 cooked eggs
- 1 small onion
- 1 tbs. vegetable oil
- parsley
- 2-3 tbs. sour cream
- lemon juice, Tabasco sauce, salt, pepper, curry-powder, paprika

- ▶ *Wash and dry the courgettes and shred them with the fine shredding insert in the food-processing bowl. Transfer the shredded courgette to a dish, sprinkle salt on it and leave for about 15 minutes so that the salt extracts the liquid from the shredded courgette. Cut the onion in 4 pieces and chop them fine together with the garlic clove. Remove parsley leaves from the stalks and chop them.*
- ▶ *Then put the shredded courgette on a clean towel and press the liquid out. Pour some oil into a pan and fry the chopped onions and garlic lightly, add the shredded courgettes. All liquids should evaporate from the ingredients. Allow the fried ingredients to cool down for a while. Peel the eggs and chop them in the food processing bowl for a few seconds. Add the other ingredients to the food processing bowl, season them and mix them with the blade. Serve on toasted white bread.*

Fruit cake

Ingredients:

- 180 g dates
- 270 g prunes
- 60 g almonds
- 60 g walnut
- 60 g raisins
- 60 g sultanas
- 240 g rye full grain flour
- 120 g wheat flour
- 120 g brown crystal sugar
- pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 360 g butter milk

- ▶ *Put the metal blade into the bowl. Put all in the ingredients into the bowl and mix them for 30 seconds at max. speed. Bake the fruit cake in a 30 cm long baking tin for 40 minutes at 170°C.*

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

- 250g wheat flour (or wholemeal wheat flour)
- pinch of salt
- 1 tbs honey
- 20g fresh yeast or 1/2 sachet of dry yeast
- 100g butter
- 6 tbs lukewarm water

Ingredients for the filling:

- 500g leeks
- vegetable oil
- 4 eggs
- 500g sour cream
- salt, pepper, 1-2 tbs. of flour if needed

- ▶ *Put all the ingredients in the bowl and knead into a consistent dough. Let the dough rise for about 30min.*
- ▶ *Slice the leeks with the slicing insert. Put some oil in a pan and fry the sliced leeks for a few minutes. Put the rest of the ingredients in the blender jar and let the blender run until you have reached a creamy consistency. Add 1-2 tbsp of flour to thicken the mixture.*
- ▶ *Grease a baking tin with a diameter of 24cm and cover the bottom and sides evenly with dough. Spread the leek mixture onto the dough and pour the rest of the ingredients over it. Bake in a preheated oven for about 40min at 180°C. Can be served warm or cold.*

Hungarian-style goulash

Ingredients:

- 1 tbsp oil
- 1 medium onion
- 1 tsp paprika
- 400 g beef or pork
- 1 green pepper
- 1 tomato
- salt
- 200 g carrots
- 300 g potatoes
- caraway seeds

- ▶ *Wash the meat and cut it into 2 cm cubes. Peel the onion and chop it in the food processing bowl using the metal blade. Core the green pepper and slice it into rings using the slicing insert. Peel the tomato, remove the pips and cut it into thin strips.*

Fry the chopped onion in the oil until soft. Remove from the heat and sprinkle the paprika over the onion, add the meat and fry over a high heat for a few minutes while stirring constantly. Add the green pepper, the tomato and salt to taste, cover the pan and braise in its own juice over a moderate heat until almost tender.

- ▶ *Meanwhile, peel and slice the carrots using the slicing insert and peel and dice the potatoes. Add them to the meat and pour enough cold water for the amount of soup you want to make (approx. 1,2 litres). Season with a pinch of caraway seeds and simmer until everything is soft as butter, adding more salt if necessary.*
- ▶ *Serve hot. You could add a garnish of green pepper rings and serve sharp cherry paprika on a separate plate.*

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

- 500 g sieved flour
- 75 g sugar
- 1 tsp. salt
- 1 egg
- 250 ml milk (at 35°C)
- 100 g butter, softened
- 30 g fresh yeast (for dry yeast, read the instructions on the package)

Filling:

- 250 g chopped hazelnuts
- 100 g sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
- 125 ml cream

- ▶ *Heat oven to 200°C. Mix milk, yeast and sugar in the bowl for 15 seconds using the kneading tool. Add flour, salt, butter and egg. Knead the dough mixture for 2 minutes. Put the dough into a separate bowl and cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a lukewarm place for 20 minutes.*
- ▶ *Chop the hazelnuts using the metal blade. Mix ingredients for the filling. Roll the dough out into a rectangular shape. Spread it with the hazelnut mixture, then roll it up into a ring. Put the ring in a buttered spring-release tin. Let the ring rise for 20 minutes. Brush some whipped egg yolk onto the top and place the tin on a rack in the centre of the oven. Bake for 25 - 30 minutes at 200°C.*

Chocolate cake

Ingredients:

- 140 g butter, softened
- 110 g icing sugar
- 140 g chocolate
- 6 egg whites
- 6 egg yolks
- 110 g granulated sugar
- 140 g wheat flour

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

- 125 ml water
- 300 g sugar
- 250 g grated chocolate
- whipped cream, if desired

- ▶ Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the metal blade. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to the mixture and mix until creamy. Whip the egg white with the granulated sugar until stiff and foamy using the metal blade. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture into the greased baking tin. Bake for one hour at 160°C. The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.
- ▶ Allow the cake to cool for a while in the baking tin (24 cm), then turn it onto a wire rack to cool further. Cut the cake horizontally in half, spread one half with apricot jam and put the two halves together again. Heat the rest of the jam until syrupy and spread it over the top of the cake. Prepare the icing. Boil water, add sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until it has a smooth and of spreadable consistency. Put the icing on the cake and allow it to cool. Serve the cake with some whipped cream.

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

- 50g mature Gouda cheese
- 300g cooked broccoli (stalks and florets)
- cooking liquid of the broccoli
- 2 boiled potatoes in pieces
- 2 stock cubes
- 2 tbsp whipping cream
- curry
- salt
- pepper
- nutmeg

- ▶ Shred the cheese. Puree the broccoli with the boiled potatoes and some of the cooking liquid of the broccoli. Put the broccoli puree and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and fill it up to 750ml. Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.

Pizza

Ingredients for the dough:

- 400g flour
- 1/2 tsp salt
- 20g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast
- 2 tbsp of cooking oil
- approx. 240ml water (35°C)

For the topping:

- 300ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- 1 onion
- 2 cloves garlic
- salt and pepper
- sugar

Ingredients to be spread on the sauce:

- olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- ▶ Place the kneading hook in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select the maximum speed (position 2). Knead the dough for approx. 90 seconds until a smooth ball has formed. Put

the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.

- ▶ *Chop the onions and garlic with the metal blade in the food processing bowl and fry them in a pan until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer for about 10 minutes. Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough shapes on a greased baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- ▶ *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Vegetable and potato fry

Ingredients:

- 1 egg
 - 50 cc milk
 - 1 tbsp flour
 - 1 tsp coriander
 - salt and pepper
 - 2 large potatoes (about 300 g)
 - 100 g winter carrots
 - 150 g celery
 - 50 g sunflower seeds or 2 tbsp corn from the cob
 - oil to fry
- ▶ *Using the metal blade, mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper.*

- ▶ *Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the coarse shredding insert and add to the egg mixture. Stir the vegetables, the egg mixture and the sunflower seeds or corn from the cob together in a bowl.*
- ▶ *Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.*
- ▶ *Cooking time: 3-4 minutes.*

Bread (white)

Ingredients:

- 500 g bread flour
 - 15 g soft butter or margarine
 - 25 g fresh yeast or 20 g dried yeast
 - 260 ml water
 - 10 g salt
 - 10 g sugar
- ▶ *Assemble the kneading hook in the bowl. Put flour, salt and margarine or butter in the bowl. Add the fresh or dried yeast and the water. Put the lid on the bowl and turn it into the direction of the arrow until you hear a click. Select the maximum speed (position 2) and mix the dough (for the maximum kneading time see the chapter Quantities and preparation times).*
- ▶ *Remove the dough from the bowl, put it in a large bowl, cover with a damp tea towel and allow to rise in a warm place for 20 minutes. After rising, flatten the dough again, and shape into a ball.*
- ▶ *Return the dough to the bowl, cover with the damp cloth and leave it to rise for another*

20 minutes. Flatten it again, and roll it up.

- ▶ *Place the dough in a greased baking tin, and leave it to rise for another 45 minutes. Bake the bread in the lower part of a pre-heated oven.*
- ▶ *Bake the bread at about 225°C in the lower part of a pre-heated oven in about 35 minutes.*

Części i akcesoria

- A** Część silnikowa
- B** Regulator obrotów
P = praca pulsacyjna
1 = najniższe obroty
0 = wyłączone
2 = najwyższe obroty
- C** Nakrętka (musi być zamontowana, by można było używać miski malaksera)
- D** Miska malaksera
- E** Uchwyt na akcesoria
- F** Pokrywa miski malaksera
- G** Lej wyspowy
- H** Popychacz
- I** Mieszak
- J** Metalowe ostrze + osłonka zabezpieczająca
- K** Wkładka tnąca na plastry
- L** Wkładka średnio ścierająca
- M** Uchwyt wkładek
- N** Tarcza emulgująca
- O** Przekładnia maszynki do mięsa
- P** Część tnąca maszynki do mięsa
- Q** Ślimak
- R** Nożyk
- S** Pierścień
- T** Tarcza średnio ścierająca, na wiórki o średnicy 4 mm
- U** Tarcza grubo ścierająca, na wiórki o średnicy 8 mm
- V** Separator
- W** Lejek do kiełbas
- X** Taca
- Y** Popychacz
- Z** Dźwignia zwalniająca

Wstęp

Urządzenie to zostało wyposażone w automatyczny termiczny system odcinający dopływ prądu. W przypadku przegrzania system ten automatycznie odcina dopływ prądu do urządzenia.

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma:

- 1** Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- 2** Przetaw pokrętko na pozycję 0, by wyłączyć urządzenie.
- 3** Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
- 4** Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.
- 5** Włącz ponownie urządzenie.

Skontaktuj się ze sklepem lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy Philips, jeśli automatyczny termiczny system odcinający dopływ prądu włącza się zbyt często.

UWAGA: W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji, urządzenie to nie może być podłączone do wyłącznika czasowego.

Ważne

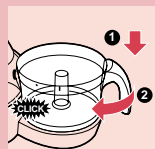
- ▶ Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi i zapoznaj się z poniższymi rysunkami.
- ▶ Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
- ▶ Zanim podłączysz urządzenie, sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- ▶ Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów lub takich, których nie zaleca firma Philips. Używanie takich akcesoriów lub części zamiennych spowoduje unieważnienie gwarancji.
- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- ▶ Jeśli przewód urządzenia ulegnie uszkodzeniu, musi być wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips. Pozwoli to uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej ilości produktów ani czasu ich obróbki podanych w tabeli.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce, to znaczy nie przekraczaj górnej linii podziałki.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wyspowym palcami lub innymi przedmiotami (np. łypatką).

- ▶ W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Miskę przykrywaj pokrywką tylko w odpowiedniej pozycji. Wbudowany zamek bezpieczeństwa zostanie wówczas odblokowany i tylko wtedy będzie można włączyć urządzenie.
- ▶ Wyłączaj urządzenie przez odłączeniem każdego akcesorium.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie, przestawiając regulator obrotów na pozycję 0.
- ▶ Przed zdjęciem pokrywy z urządzenia odczekaj, aż wszystkie części ruchome się zatrzymają.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie sputkuj jej bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- ▶ Przed każdym użyciem zdejmuj z ostrza osłonkę zabezpieczającą.
- ▶ Nigdy nie używaj nożyka w połączeniu z separatorem i różkiem do kiełbas.
- ▶ Nie miel kości, orzechów lub innych twardych składników.
- ▶ Nigdy nie wkładaj palców do tacy. Zawsze używaj popychacza.
- ▶ Odczekaj, aż gorące składniki ostygną, zanim poddasz je obróbce (maksymalna temperatura 80°C/175°F).

- ▶ Czas stosowania poszczególnych funkcji znajdziesz w tabelach w dalszej części niniejszej instrukcji obsługi.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.

Użycie urządzenia

Miska malaksera



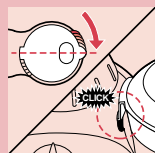
- 1** Zamontuj miskę na malakserze, przekręcając uchwyt w kierunku wskazanym strzałką, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



- 2** Umieść pokrywkę na misce. Przekręć pokrywkę w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie (wymaga to użycia nieco siły).

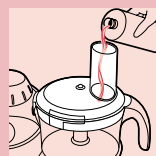
Wbudowany zamek bezpieczeństwa

Na części silnikowej, misce oraz pokrywce znajdują się specjalne oznaczenia. Urządzenie będzie działało tylko wtedy, jeśli znak na części silnikowej będzie znajdował się dokładnie naprzeciwko znaku na nakrętkę.

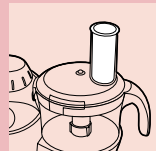


- 1** Upewnij się, czy linia na pokrywce oraz linia na misce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. Wybrzuszenie pokrywki dopasowuje się do kształtu uchwytu.

Lej wyspowy i popychacz



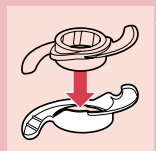
- 1** Lej wyspowy służy do dodawania płynnych i stałych składników. Do przepychania stałych składników przez lej wyspowy służy popychacz.



- 2** Można także używać popychacza jako zatyczki w celu zapobieżenia wypadaniu produktów z leja.

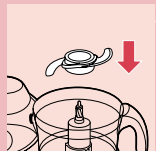
Metalowe ostrze

- ▶ Metalowe ostrze służy do rozdrabniania, miksowania, mieszania i ucierania.



- 1** Zdejmij osłonkę zabezpieczającą z ostrza.

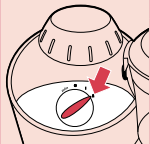
Krawędzie ostrza są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



- 2** Umieść uchwyt na akcesoria w misce, a następnie na nim zamontuj ostrze.

- 3** Włóż składniki do miski. Duże kawałki pokrój na mniejsze o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm. Załóż pokrywkę na miskę.

- 4** Włóż popychacz do leja wyspowego.



5 Wybierz maksymalną prędkość (pozycja 2) na regulatorze obrotów.

- Urządzenie będzie działało aż do momentu przestawienia na pozycję 0 (wyłączone).

▶ Aby zmniejszyć obroty, przestaw regulator na pozycję 1.

Porady

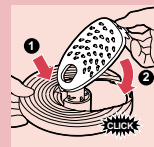
- ▶ Jeśli rozdrabniasz cebulę, używaj funkcji pracy pulsacyjnej - dzięki temu unikniesz zbyt drobnego posiekania cebuli.
- ▶ Uważaj, by urządzenie nie działało zbyt długo podczas rozdrabniania sera (żółtego). Wówczas bowiem ser rozgrzewa się za bardzo i zaczyna się topić i kleić.
- ▶ Nie używaj ostrza do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu. Ostrze może się stępić.

Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do ścianek miski:

- 1 Wyłącz urządzenie.
- 2 Zdejmij pokrywkę z miski.
- 3 Łopatką usuń rozdrobnione składniki z ostrza i ścianek miski.

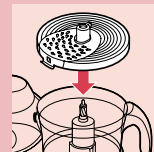
Wkładki

Nigdy nie próbuj rozdrabniać wkładkami takich twardych produktów, jak kostki lodu.



- 1 Umieść wybraną wkładkę w uchwycie przed zamocowaniem jej na uchwycie na akcesoria.

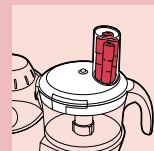
Krawędzie tnące są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



- 2 Umieść uchwyt wkładki w uchwycie na akcesoria, który znajduje się w misce.

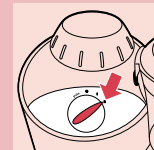
- 3 Załóż pokrywkę na miskę.

- 4 Włóż składniki do leja wyspowego. Wcześniej potnij produkty na kostki, które mieszczą się w leju.



- 5 Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełniaj lej wyspowy równomiernie.

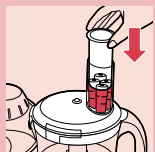
Jeśli masz do rozdrobnienia duże ilości składników, poddawaj jednorazowo obróbce małe porcje i opróżniaj miskę regularnie.



- 6 Do ścierania i cięcia na plastry wybierz na regulatorze obrotów maksymalną prędkość (pozycja 2).

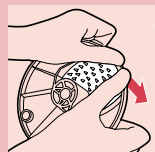
Urządzenie będzie działało aż do momentu przestawienia na pozycję 0 (wyłączone).

- ▶ Aby zmniejszyć prędkość, przestaw regulator na pozycję 1.



7 Popychaczem lekko popchnij produkty znajdujące się w leju wyspowym.

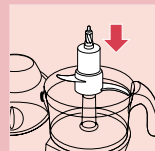
▶ Gdy ścierasz miękkie warzywa lub owoce, możesz zmniejszyć prędkość, przestawiając regulator na pozycję 1. Dzięki temu rozdrabniane warzywa i owoce nie zamieniają się w papkę.



8 Aby wyjąć wkładkę z uchwytu, weź w ręce uchwyt, tylną częścią skierowaną do siebie. Przyciśnij brzegi wkładki kciukami tak, aby wkładka wypadła z uchwytu.

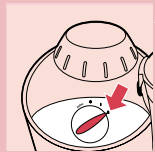
Mieszak

Końcówka ta służy do wyrabiania ciasta drożdżowego lub przyrządzania rzadkich ciast.



1 Ustaw miskę na części silnikowej i zamontuj mieszak na wałku napędowym.

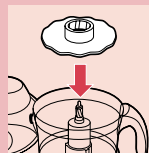
2 Włóż składniki do miski i przykryj miskę pokrywką. Umieść popychacz w leju wyspowym, by zapobiec rozchlapywaniu składników podczas mieszania.



3 Wybierz maksymalną prędkość (pozycja 2) na regulatorze obrotów.

Tarcza emulgująca

Tarcza emulgująca służy do przyrządzania majonezu, ubijania śmietany i piany z białek.



1 Załóż tarczę emulgującą na uchwyt na akcesoria znajdujący się w misce.

2 Włóż składniki do miski i przykryj miskę pokrywką.

3 Ustaw minimalną prędkość (pozycja 1), by uzyskać najlepsze rezultaty.

Porady

▶ Jeśli zamierzasz ubić pianę z białek, upewnij się, czy jajka mają temperaturę pokojową.

▶ Wyjmij jajka z lodówki co najmniej pół godziny przed ubijaniem.

▶ Wszystkie składniki przeznaczone do przyrządzania majonezu powinny mieć temperaturę pokojową.

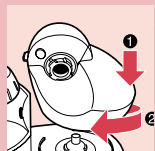
Olej można dodawać przez mały otwór na spodzie popychacza.

▶ Jeśli zamierzasz ubijać śmietanę, śmietana musi być wyjęta prosto z lodówki. Należy przestrzegać czasu obróbki podanego w

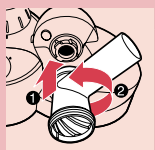
tabeli. Nie należy ubijać śmietany zbyt długo. Aby lepiej kontrolować proces obróbki, używaj funkcji pulsacyjnej.

Maszynka do mięsa

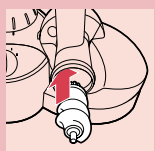
Maszynkę do mięsa można wykorzystywać do mielenia mięsa i robienia kielbas.



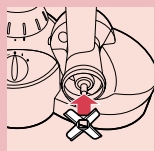
- 1** Do silnika dołącz przekładnię.
Gdy poprawnie zainstalujesz akcesoria, usłyszysz kliknięcie.



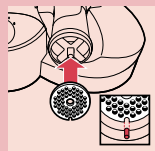
- 2** Dołącz obudowę części rozdrabniającej maszynki do części silnikowej.



- 3** Do części tnącej maszynki włóż ślimak, od strony końcówki z tworzywa sztucznego.

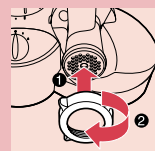


- 4** Na ślimaku umieść nożyk. Krawędzie tnące powinny znaleźć się z przodu.

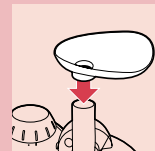


- 5** Umieść na ślimaku tarczę średnio lub grubo ścierającą (zależnie od wymaganej konsystencji).

Sprawdź, czy w nacięcia w tarczy ścierającej wsunięte są występy głowicy maszynki.



- 6** Zamocuj pierścień na maszynie obracając nim w kierunku wskazanym strzałką.



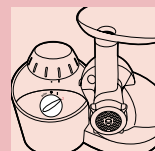
- 7** Na górnej części maszynki umieść tacę.

Mielenie mięsa

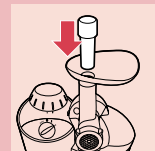
- 1** Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm.

- 2** Usuń możliwie wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.

Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa!



- 3** Do mielenia mięsa wybierz prędkość 2.



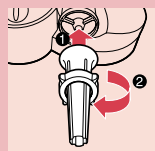
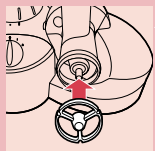
- 4** Włóż mięso do tacy. Stopniowe wsuwanie mięsa do maszynki wykonuj używając popychacza.

Możesz zemleć 1,3 kg mięsa na minutę.
(Używaj chudej wieprzowiny bez tłuszczu i ścięgien.)

- Aby zemleć mięso na befszytk tatarski dwukrotnie zmiel mięso na tarczy średnio ścierającej.

Robienie kielbas

- 1 Zmiel mięso.
 - 2 Po zmieleniu mięsa wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i odkręć pierścień.
 - 3 Wyjmij tarczę ścierającą.
 - 4 Wyjmij nożyk.
- ▶ Jeśli chcesz robić kielbasy, pozostaw ślimak w maszynie.
- 5 Umieść separator w maszynie.
 - 6 Załóż na maszynkę lejek do kielbas i dokręć pierścień.



Urządzenie jest teraz gotowe do robienia kielbas.

Porady

- ▶ Ostonkę (jelito) na kielbasy włóż na 10 minut do ciepłej wody. Następnie nasuń mokrą ostonkę (jelito) na lejek do kielbas. Wepchnij (przyprawione) mielone mięso do maszyny.
- ▶ Jeśli ostonka przyklei się do lejka do kielbas, zwilż ją wodą.
- ▶ Przy robieniu kielbas ustaw prędkość na wartości I.

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia części silnikowej zawsze wyłączaj urządzenie z sieci.

- 1 Wytrzyj część silnikową wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani jej nie sflukuj.
- 2 Zawsze bezpośrednio po zakończeniu obróbki myj części, które kontaktują się z żywnością. Myj je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.

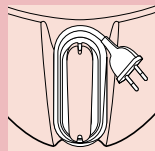
- ▶ Miskę, pokrywkę miski, popychacz oraz akcesoria można myć w zmywarce.

Części te zostały poddane testom wytrzymałościowym na zmywanie w zmywarce na podstawie DIN EN 12875.

Bardzo uważaj przy myciu metalowych oraz nakładek. Krawędzietnące są bardzo ostre!

Upewnij się, czy krawędzie tnące ostrzy oraz wkładek nie stykają się z twardymi przedmiotami. Mogą one spowodować stępienie ostrzy. Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.

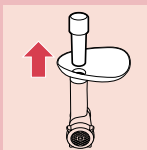
- ▶ Przewód sieciowy zwiń wokół uchwytów umieszczonych na tylnej ścianie urządzenia.



Czyszczenie maszynki do mięsa

Mięso pozostałe wewnątrz maszynki do mięsa można usunąć od wewnątrz urządzenia przepuszczając przez nią kromkę chleba.

- 1** Przed umyciem urządzenia **wyłącz** je i **wyjmij** wtyczkę z gniazdka ściennego.
- 2** Wciśnij dźwignię zwalniającą i **obróć** całą maszynkę do mięsa w kierunku wskazanym strzałką.
- 3** Wyjmij popychacz i tacę.
- 4** Odkręć pierścień i **wyjmij** z maszynki wszystkie części.



Nie myj części maszynki w zmywarce do naczyń!

- 5** Wszystkie części wchodzące w kontakt z mięsem **umyj** w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń **NATYCHMIAST PO UŻYCIU**.
 - 6** Oplucz je **czystą gorącą wodą** i **NATYCHMIAST** je osusz.
- Radzimy **naoliwić** nóż i tarcze tnące niewielką ilością oleju roślinnego.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz informacji lub jeśli masz jakiś problem skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta (numer telefonu znajdziesz w Karcie Gwarancyjnej) lub też najbliższym punktem serwisowym sprzętu AGD, autoryzowanym przez firmę Philips (patrz: wykaz w Karcie Gwarancyjnej).

Co robić w razie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie chce się włączyć.	Przekręć miskę lub pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Upewnij się, że oznaczenia na misce i na pokrywce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie.
Urządzenie nagle zatrzymało się.	Prawdopodobnie z powodu przegrzania urządzenia automatyczny system termiczny odciął dopływ prądu. 1) Wyłącz urządzenie (pozycja 0). 2) Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. 3) Pozwól urządzeniu wystygnąć przez godzinę. 4) Włóż wtyczkę do gniazdka. 5) Włącz urządzenie ponownie.
Akcesoria do wyrabiania ciasta lub do mieszania nie obracają się	Sprawdź, czy dobrze przekreśliłeś/aś miskę i pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu kliknięcia.
Zarówno dzbanek blendera, jak i miska malaksera są podłączone do urządzenia, ale pracuje tylko blender.	Jeśli zarówno blender, jak i miska malaksera są zamontowane prawidłowo, działać będzie tylko blender. Jeśli chcesz używać miski, odłącz blender, a przeznaczony na jego podłączenie otwór zaślep nakrętką.

Akcesoria i proces obróbki

Akcesoria	Zastosowanie	Czas obróbki
⌘	Rozdrabnianie, ucieranie, miksowanie	10 - 60 sekund
⌘	Wyrabianie ciasta	60 - 180 sekund.
⌘	Slicing, shredding	10 - 60 sekund
⌘	Mielenie mięsa	W zależności od ilości.
⌘	Ubijanie, emulgowanie	10 - 60 sekund

Ilości produktów i czas obróbki

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Jabłka, marchew, seler - ścieranie	500g	⌘ / 2	Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i tnij warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Salatki, surówki
Jabłka, marchew, seler - cięcie na plastry	500g	⌘ / 2	Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i tnij warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Salatki, surówki
Bułka tarta - rozdrabnianie	100g	⌘ / 2	Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki
Krem maślany (creme au beurre) - ubijanie	300g	⌘ / 2	Aby uzyskać lekki krem, użyj miękkiego masła	Desery, polewy
Ser (parmezan) - rozdrabnianie	200g	⌘ / 2	Użyj sera bez skórki i potnij go na kawałki o wielkości ok. 3cm x 3cm.	Przystrajanie dań, zupy, sosy, zapiekanki
Ser (gouda) - ścieranie	200g	Proces ścierania / ⌘	Potnij ser na kawałki, które mieszczą się do leja wysypowego. Przyciśnij delikatnie popychaczem.	Sosy, pizza, zapiekanki, fondue

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Czekolada - rozdrabnianie	200g	2 / 2	Użyj twardej czekolady bez dodatków. Połam czekoladę na dwucentymetrowe kawałki.	Przystrajanie dań, sosy, wypieki, puddingi, musy.
Gotowany groszek, fasola - ucieranie	250g	2 / 2	Użyj gotowanego groszku lub fasoli. W razie potrzeby, dodaj nieco płynu, aby poprawić konsystencję masy.	Puree, zupy
Gotowane warzywa i mięso - ucieranie	500g	2 / 2	Aby uzyskać gęste puree dodaj niewielką ilość płynu. Aby uzyskać delikatne puree, dodawaj płynu, aż masa będzie zupełnie gładka.	Potrawy dla dzieci i niemowląt.
Ogórek - krojenie w plastry	2 ogórki	1 / 1	Włóż ogórek do leja wyspowego i delikatnie przyciśnij.	Salatki, przystrajanie dań
Ciasto (na chleb) - wyrabianie	500 g mąki	2 / 2	Wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami i cukrem. Dodaj mąkę, olej i sól. Wyrabiaj ciasto przez ok. 90 sekund. Odstaw do wyrośnięcia na 30 minut.	Chleb
Ciasto (na pizzę) - wyrabianie	1000 g mąki	2 / 2	Postępuj tak samo jak przy cieście na chleb. Wyrabiaj ciasto przez minutę.	Pizza

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Ciasto (kruche) - wyrabianie	300 g mąki	2 / 2	Użyj zimnej margaryny, potnij ją na dwucentymetrowe kawałki. Wsyp mąkę do miski i dodaj margarynę. Mieszaj, aż ciasto stanie się kruche. Dodaj zimną wodę, ciągle mieszając. Przystań mieszać, gdy tylko ciasto zacznie formować się w kulę. Przed dalszą obróbką odczekaj, aż ciasto ostygnie.	Szarlotka, herbatniki, placki z owocami
Ciasto (drożdżowe) - wyrabianie	500 g mąki	2 / 2	Najpierw w osobnej misce wymieszaj drożdże, ciepłą wodę i trochę cukru. Włóż wszystkie składniki do miski malaksery i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i nie będzie przyklejać się do ścianek naczynia (około minuty). Zostaw ciasto do wyrośnięcia na pół godziny.	Placek drożdżowy
Piana z białek - ubijanie	4 białka	1 / 1	Użyj jajek o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej 2 jajka.	Pudding, suflet, beza
Owoce (np. jabłka, banany) - rozdrabnianie	500g	2 / 2	Wskazówka: dodaj trochę soku z cytryny, aby zapobiec ciemnieniu owoców.	Sosy, dżemy, puddingi, pokarm dla niemowląt

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Czosnek - siekanie	300g	🌀 / 2	Obierz czosnek. Aby uniknąć posiekania czosnku za drobno zawsze używaj funkcji pulsacyjnej. Weź co najmniej 150g czosnku.	Przystrajanie dań, dipy
Zioła (np. pietruszka) - siekanie	Weź co najmniej 50 g	🌀 / 2	Przed posiekaniem umyj i osusz zioła.	Sosy, zupy, przystrajanie dań, masło ziołowe
Majonez - emulgowanie	3 jajka	🌀 / 1	Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Uwaga: weź co najmniej jedno duże jajko, dwa małe jajka lub dwa żółtka. Umieść jajko z odrobiną octu winnego w misce i stopniowo dodawaj olej po kropelce.	Salatki, przystrajanie dań, sosy barbecue
Mięso (chude) - mielenie	1000g	🌀 / 2	Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm.	Stek tatarski, hamburgery, pulpety
Masy (do ciast) - miksowanie	4 jajka	🌀 / 2	Składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Mieszaj miękkie masło z cukrem, aż powstanie gładka i lekka masa. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciastka.

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Orzechy - rozdrabnianie	250g	🌀 / 2	Użyj przycisku funkcji pulsacyjnej, jeśli chcesz posiekać orzechy grubiej. Jeśli zadawała się uzyskany stopień rozdrobnienia, wciśnij przycisk STOP.	Salatki, puddingi, chleb z orzechami, pasta migdałowa.
Cebula - siekanie	500g	🌀 / 2	Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Po dwóch cyklach pulsacyjnych sprawdź rezultat.	Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie
Cebula - krojenie w plastry	300g	🌀 / 1	Obierz cebulę i potnij ją na kawałki, które zmieszczą się do leja wyspowego. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli.	Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie
Bitą śmietaną - ubijanie	500ml	🌀 / 1	Weź śmietaną prosto z lodówki. Uwaga: użyj co najmniej 125ml śmietany. Po ok. 20 sekundach bita śmietana jest gotowa.	Przystrajanie potraw, kremy, mieszanki z lodami.

Przepisy

Kanapkowa pasta z cukinii

Składniki:

- 2 cukinie
- 3 gotowane jajka
- 1 mała cebula
- 1 łyżka stołowa oleju roślinnego
- pietruszka
- 2-3 łyżki stołowe kwaśnej śmietany
- sok z cytryny, sos tabasco, sól, pieprz, proszek curry, mielona papryka

- ▶ *Cukinię umyj i wysusz, a następnie rozdrobnij ją w misce malaksera za pomocą wkładki drobno ścierającej. Przelóż rozdrobnioną cukinię do naczynia, posyp solą i zostaw na około 15 minut, aby puściła sok. Przekrój cebulę na ćwiartki i rozdrobnij ją wraz z czosnkiem. Posiekaj też liście pietruszki (bez łodyg).*
- ▶ *Przelóż rozdrobnioną cukinię na czystą ścierekę i wyciśnij sok. Do rondla wlej odrobinę oleju, podsmaż posiekaną cebulę i czosnek, następnie dodaj cukinię. Podgrzewaj do chwili, aż odparuje cały sok. Odstaw na chwilę do ostygnięcia. Obierz jajka i przez kilka sekund rozdrabniaj je w misce malaksera. Do miski włóż pozostałe składniki, przypraw je i wymieszaj za pomocą ostrza. Podawaj na opiekanych kromkach białego chleba.*

Ciasto z owocami

Składniki:

- 150 g daktyli
- 225 g śliwek suszonych

- 100 g orzechów (50 g migdałów i 50 g orzechów włoskich)
- 50 g rodzynek
- 50 g sułtanek
- 200 g pełnoziarnistej mąki żytniej
- 100 g mąki pszennej
- 100 g brązowego cukru
- szczypta soli
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 300 g maślanek

- ▶ *Zamontuj w misce metalowe ostrze. Wrzuc do miski wszystkie składniki i miksuj przez 30 sekund na maksymalnych obrotach. Ciasto piecz w 30-centymetrowej brytfannie przez 40 minut w temperaturze 170°C.*

Quiche z pora

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki pszennej (lub razowej mąki pszennej)
- szczypta soli
- 1 łyżka stołowa miodu
- 20 g świeżych drożdży lub 1/2 paczki drożdży suszonych
- 100 g masła
- 6 łyżek stołowych letniej wody

Składniki na farsz:

- 500 g pora
- olej roślinny
- 4 jajka
- 500 g kwaśniej śmietany

- sól, pieprz, w zależności od potrzeb 1-2 łyżki mąki
- ▶ Wrzuć wszystkie składniki do miski i wyrabiaj do chwili, gdy osiągną kosystencję ciasta. Pozostaw je na pół godziny do wyrośnięcia.
- ▶ Potnij pora za pomocą nakładki tnącej na plastry. Do rondla wlej nieco oleju i przez kilka minut podsmażaj posiekanego pora. Resztę składników wrzuć do blendera i miksuj, aż składniki będą miały kremową konsystencję. Dla zagęszczenia dodaj 1-2 łyżki stołowe mąki.
- ▶ Posmaruj tłuszczem brytfannę do pieczenia o średnicy 24 cm, a następnie na spodzie i ściankach rozprowadź równomiernie ciasto. Nałóż farsz na ciasto, dorzucając pozostałe składniki. Piecz w rozgrzanym piekarniku około 40 minut w temperaturze 180°C. Może być podawane na zimno lub gorąco.

Gulasz po węgiersku

Składniki:

- 1 łyżka oleju
- 1 średnia cebula
- 1 łyżeczka papryki
- 400 g wołowiny lub wieprzowiny
- 1 zielona papryka
- 1 pomidor
- sól
- 200 g marchwi
- 300 g ziemniaków
- kminek

- ▶ Umyj mięso i pokrój na 2-centymetrowe kawałki. Obierz cebulę i posiekaj ją w misce malaksera przy użyciu metalowego ostrza. Wydrąż paprykę i pokrój ją w pierścienie, używając nakładki tnącej na plastry. Obierz pomidora, wykrój pestki i pokrój w cienkie paseczki. Podsmaż na oleju posiekaną cebulę, aż będzie miękka. Zdejmij z ognia i posyp papryką w proszku, dodaj mięso i ciągle mieszając smaż przez kilka minut na dużym ogniu. Dodaj pokrojoną paprykę, pomidora i sól do smaku, przykryj rondel i duś we własnym sosie na średnim ogniu aż do miękkości.
- ▶ Tymczasem obierz marchew i pokrój ją za pomocą nasadki tnącej na plastry, obierz także ziemniaki i pokrój je w kostkę. Dodaj je do mięsa i wlej tyle zimnej wody, ile chcesz uzyskać zupy (około 1,2 litra). Dopraw kminkiem i - dodając soli, jeśli to konieczne - duś do chwili, aż wszystko będzie miękkie jak masło.
- ▶ Podawaj na gorąco. Możesz przystroić krążkami papryki, a na oddzielnym talerzu podawać ostrą czerwoną paprykę.

Rolada z orzechami laskowymi

Składniki na ciasto:

- 500 g przesianej mąki
- 75 g cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko
- 250 ml mleka (35°C)
- 100 g miękkiego masła
- 30 g świeżych drożdży (jeśli używasz drożdży suszonych, stosuj się do instrukcji na opakowaniu)

Nadzienie:

- 250 g posiekanych orzechów laskowych
- 100 g cukru
- 2 torebki cukru waniliowego
- 125 ml śmietany

- ▶ *Nagrzewaj piekarnik do 200°C. Mleko, drożdże i cukier mieszaj w misce przez 15 sekund, wykorzystując końcówkę do wyrabiania ciasta. Dodaj mąkę, sól, masło i jajko. Wyrabiaj ciasto przez 2 minuty. Przelóż ciasto do innej miski, przykryj wilgotną ścierką i postaw na 20 minut w ciepłym miejscu, by wyrosło.*
- ▶ *Posiekaj orzechy laskowe, używając metalowego ostrza. Wymieszaj składniki na nadzienie. Rozwałkuj ciasto w prostokątny kształt. Nałóż masę z orzechów laskowych, a następnie zroluj. Włóż do wysmarowanej masłem formy do pieczenia. Odstaw, by ciasto porosło jeszcze 20 minut. Górą część posmaruj żółtkiem, a następnie wsuń blachę na ruszt umieszczony pośrodku piekarnika. Piecz 25 - 30 minut w temperaturze 200°C.*

Ciasto czekoladowe

Składniki:

- 140 g miękkiego masła
- 110 g cukru lukrowego
- 140 g czekolady
- białko z 6 jajek
- 6 żółtek
- 110 g cukru pudru
- 140 g mąki pszennej

Nadzienie:

- 200 g dżemu morelowego

Polewa:

- 125 ml wody
- 300 g cukru
- 250 g utartej czekolady
- ewentualnie bita śmietana

- ▶ *Rozgrzewaj piekarnik do temperatury 160°C. Wymieszaj masło z cukrem glazurowym, wykorzystując metalowe ostrze. Rozpuść i dodaj czekoladę. Następnie dodaj żółtka - jedno po drugim - i mieszaj do momentu, aż masa będzie miała kremową konsystencję. Metalowym ostrzem ubij na sztywno białka z cukrem pudrem. Do masy dodaj pianę z białek i delikatnie wymieszaj. Łopatką włącz mąkę. Przelóż ciasto do natłuszczonej blachy do pieczenia. Piecz przez godzinę w temperaturze 160°C. Przez pierwsze 15 minut drzwiczki piekarnika powinny być nieco uchylone.*
- ▶ *Pozwól ciastu nieco ostygnąć na blasze do pieczenia (24 cm), a następnie przewróć je na drucianą kratkę do dalszego wystudzenia. Przekrój ciasto w poziomie na połowę, na jedną część nałóż dżem morelowy, a następnie złącz ponownie obydwie połowy. Resztę dżemu rozgrzej, a gdy stanie się płynny, polej nim całe ciasto. Przygotuj glazurę. Zagotuj wodę, dodaj cukier i czekoladę i gotuj na małym ogniu. Ciągłe mieszaj, aż masa będzie na tyle gładka, że da się rozsmarować na cieście. Nałóż polewę na ciasto i poczekaj do wystygnięcia. Podawaj z odrobiną bitej śmietany.*

Zupa z brokułów (dla 4 osób)

Składniki:

- 50 g dojrzalego sera Gouda
- 300 g gotowanych brokułów (todygi i kwiaty)
- wywar z gotowania brokułów
- 2 gotowane pokrojone ziemniaki
- 2 kostki rosółowe
- 2 łyżki stołowe bitej śmietany
- curry
- sól
- pieprz
- gałka muszkatołowa

- ▶ *Rozdrobnij ser. Utrzyj brokuły z gotowanymi ziemniakami i odrobiną wywaru z gotowania brokułów. Przelej masę brokułową, pozostały wywar oraz kostki rosółowe do pojemnika z podziałką i dopełnij go do objętości 750 ml. Przelej zupę do rondla i zagotuj, ciągle mieszając. Dodaj ser i dopraw curry, solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową, a następnie dodaj śmietanę.*

Pizza

Składniki na ciasto:

- 400g mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 20 g świeżych drożdży lub półtorej paczki suszonych
- 2 łyżki stołowe oleju
- około 240 ml wody (35°C)

Sos:

- 300 ml przetartych pomidorów (z puszki)
- 1 łyżeczka włoskiej mieszanki ziołowej (suszonej lub świeżej)

- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- sól i pieprz
- cukier

Składniki do dodania na sos:

- oliwki, salami, karczochy, pieczarki, anchovies, ser mozzarella, papryka, dojrzwały ser (starty), ewentualnie oliwa z oliwek

- ▶ *Zamontuj mieszak w misce. Umieść wszystkie składniki w misce i włącz urządzenie, ustawiając najwyższe obroty (pozycja 2). Wyrabiaj ciasto przez około 90 sekund, aż uformuje się gładka kula. Przełóż ciasto do innego pojemnika. Pozostaw przykryte wilgotną ściereczką do wyrośnięcia na 30 minut.*
- ▶ *Za pomocą metalowego ostrza posiekaj w misce malaksera cebulę wraz z czosnkiem, a następnie podsmażaj je w rondlu do chwili, aż będą szkliste. Dodaj przetarte pomidory oraz zioła i duś je przez około 10 minut. Dodaj sól, pieprz i cukier do smaku. Zostaw sos do ostygnięcia.*
- ▶ *Rozgrzej piekarnik do 250°C.*
- ▶ *Na powierzchni posypanej uprzednio mąką rozwałkuj ciasto na dwa okrągłe placki. Ułóż je na natłuszczonej brytfannie. Polej sosem. Zostaw wolne miejsce na brzegach pizzy. Ułóż dowolne dodatki, zetrzyj trochę sera i pokrop oliwą.*
- ▶ *Włóż do piecyka i piecz przez 12-15 minut.*

Placki warzywno-ziemniaczane

Składniki:

- 1 jajko
 - 50 ml mleka
 - 1 łyżka stołowa mąki
 - 1 łyżeczka kolendry
 - sól i pieprz
 - 2 duże ziemniaki (około 300 g)
 - 100 g marchwi
 - 150 g selera
 - 50 g ziaren słonecznika lub 2 łyżki stołowe otrąb
 - olej do smażenia
- ▶ Przy użyciu metalowego ostrza wymieszaj jajko, mleko, mąkę, kolendrę, a także sól i pieprz.
 - ▶ Rozdrobnij za pomocą nakładki grubo ścierającej obrane ziemniaki, oskrobaną marchew i umyty seler, a następnie dodaj do jajka rozmieszanego z mlekiem i przyprawami. Wymieszaj razem w misce warzywa, mleko z jajkiem oraz nasiona słonecznika lub otręby.
 - ▶ Rozgrzej olej na patelni i usmaż 8 placków po obu stronach na złotobrzązowy kolor. Odsącz z tłuszczu na papierowym ręczniku.
 - ▶ Czas smażenia: 3-4 minuty.

Chleb (biały)

Składniki:

- 500 g mąki chlebowej
- 15 g miękkiego masła lub margaryny
- 25 g świeżych drożdży lub 20 g suszonych
- 260 ml wody
- 10 g soli
- 10 g cukru

- ▶ W misce zamontuj mieszak. Wsyp do miski mąkę, dodaj sól, margarynę lub masło. Dodaj świeże lub suszone drożdże oraz wodę. Przykryj miskę pokrywką i obróć ją w kierunku wskazywanym przez strzałkę, aż usłyszysz kliknięcie. Wybierz najwyższe obroty (pozycja 2) i mieszaj ciasto (maksymalny czas wyrabiania znajdziesz w rozdziale "Ilość składników i czas przygotowania").
- ▶ Przełóż ciasto do większej miski, przykryj wilgotną ścierką i na 20 minut pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ugnieć ciasto, a następnie uformuj z niego kulę.
- ▶ Ponownie włóż ciasto do miski, przykryj wilgotną ścierką i pozwól wyrosnąć przez kolejne 20 minut. Ugnieć je ponownie i zroluj.
- ▶ Włóż ciasto do natłuszczonej brytfanny i pozwól rosnąć przez następne 45 minut. Piecz chleb, ustawiając brytfannę w dolnej części nagrzanego piekarnika.
- ▶ Chleb wypiekaj w temperaturze 225°C. w dolnej części nagrzanego piekarnika przez około 35 minut.

Componente și accesorii

- A** Bloc motor
- B** Reglaj viteză
P = Impuls
0 = Oprire
1 = Viteză minimă
2 = Viteză maximă
- C** Dop filetat (trebuie poziționat pentru a putea folosi funcțiile bolului)
- D** Bol pentru prepararea alimentelor
- E** Ax central
- F** Capac bol pentru prepararea alimentelor
- G** Tub de alimentare
- H** Dispozitiv de împingere
- I** Cârlig de frământare
- J** Cuțit + dispozitiv de protecție
- K** Disc feliere medie
- L** Disc radere medie
- M** Ax discuri
- N** Disc de emulsionare
- O** Carcasă angrenaj pentru tocător de carne
- P** Carcasă ansamblu cuțit pentru tocător de carne
- Q** Ax al melcului
- R** Ansamblu cuțit
- S** Inel Filetat
- T** Disc tocare medie, 4 mm dia.
- U** Disc tocare mare, 8 mm dia.
- V** Sită
- W** Pâlnie pentru cârnați
- X** Tavă
- Y** Dispozitiv de împingere
- Z** Mâner de declanșare

Introducere

Acest aparat este echipat cu o siguranță termică automată. Acest sistem va opri automat alimentarea cu curent a aparatului în cazul supraîncălzirii.

Dacă aparatul se oprește brusc:

- 1** Scoateți ștecherul din priză.
- 2** Comutați butonul pe poziția 0 pentru a opri aparatul.
- 3** Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute.
- 4** Introduceți ștecherul în priză.
- 5** Porniți din nou aparatul.

Vă rugăm să contactați furnizorul Philips sau un centru Philips autorizat dacă siguranța termică automată se declanșează prea des.

ATENȚIE: Pentru a evita situațiile nedorite datorate resetării greșite a siguranței termice, nu conectați aparatul la un întrerupător comandat de un ceas electronic.

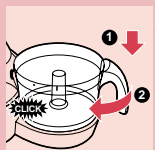
Important

- ▶ Citiți instrucțiunile de utilizare și consultați imaginile înainte de a începe să folosiți aparatul.
- ▶ Păstrați instrucțiunile pentru consultări ulterioare.
- ▶ Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale înainte de a conecta aparatul.
- ▶ Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de către firma Philips. În caz contrar, garanția nu mai va fi valabilă.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul sau alte componente sunt deteriorate.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de Philips sau un centru service autorizat Philips, pentru a evita situațiile nedorite.
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- ▶ Nu depășiți cantitățile și duratele de preparare indicate în tabel.
- ▶ Nu depășiți cantitatea maximă indicată pe bol, adică nu umpleți bolul peste gradația cea mai înaltă.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu împingeți ingredientele cu degetele sau cu alt obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți dispozitivul special de împingere.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

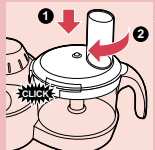
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Așezați capacul pe bol în poziția corectă. Dispozitivul de siguranță încorporat va fi deblocat și veți putea porni aparatul. Atât blocul motor cât și dopul filetat au fost marcate cu repere. Aparatul va funcționa doar dacă reperul de pe blocul motor va coincide cu cel de pe dopul filetat.
- ▶ Opriți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Opriți întotdeauna aparatul comutând butonul pe poziția 0.
- ▶ Așteptați până ce părțile mobile se opresc înainte de a scoate capacul.
- ▶ Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța blocul motor.
- ▶ Îndepărtați învelişul protector de pe cuțit înainte de utilizare.
- ▶ Nu folosiți niciodată ansamblul cuțitului împreună cu sita și pâlnia pentru cârnați.
- ▶ Nu încercați să tocați oase, nuci sau alte alimente dure.
- ▶ Nu introduceți degetele în tavă. Folosiți mereu dispozitivul de împingere.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Pentru durata aplicațiilor, consultați tabelul de mai jos din acest manual de utilizare.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.

Utilizarea aparatului

Bol pentru prepararea alimentelor



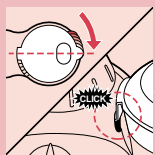
- 1 Montați bolul pe robot răsucind de mâner în direcția săgeții până auziți clic.



- 2 Puneți capacul deasupra bolului. Răsuciți capacul în direcția săgeții până ce auziți clic (acest lucru necesită puțin efort).

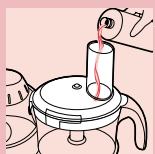
Dispozitiv de siguranță încorporat

Blocul motor, bolul și capacul sunt inscripționate cu niște repere. Aparatul va funcționa doar dacă reperul de pe blocul motor este așezat exact în sensul opus semnului de pe bol.

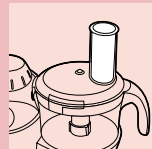


- 1 Asigurați-vă că semnul de pe capac și cel de pe bol sunt în sens invers unul față de celălalt. Proeminența capacul va coincide cu forma mânerului.

Tub de alimentare și dispozitiv de împingere



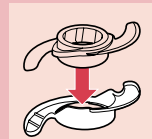
- 1 Folosiți tubul de alimentare pentru a adăuga lichide și/sau alte ingrediente solide. Folosiți dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele solide pe tubul de alimentare.



- 2 Puteți, de asemenea, folosi tubul de alimentare pentru a evita ca ingredientele să dea pe-afară.

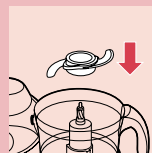
Cuțit metalic

- ▶ Cuțitul metalic poate fi folosit pentru tocare, mixare, amestecare și pasare.



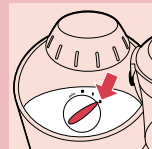
- 1 Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit.

Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți!



- 2 Puneți axul central în bol și cuțitul pe ax.

- 3 Puneți ingredientele în bol. Tăiați bucățile mari de alimente în cubulețe de 3 cm. Puneți capacul deasupra bolului.



- 4 Puneți dispozitivul de împingere în tubul de alimentare.

- 5 Selecționați viteza maximă (poziția 2) a reglajului vitezelor.

- Operația va continua până comutați pe poziția 0 (oprire).

- ▶ Comutați pe poziția 1 pentru a micșora viteza.

Sugestii

- ▶ Dacă tocați ceapă, folosiți funcția impuls pentru a preveni tocarea prea mărunță.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți brânză/cașcaval. Brânza sau cașcavalul se încălzesc și încep să se topească, făcând cocoloașe.
- ▶ Nu folosiți cuțitul pentru tocarea ingredientelor foarte dure cum ar fi boabe de cafea, șofran, miez de nucă și cuburi de gheață, întrucât ați putea toci cuțitul.

Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul vasului:

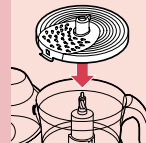
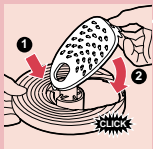
- 1** Opriti aparatul.
- 2** Scoateți capacul de pe bol.
- 3** Dezlipiți ingredientele de pe cuțit sau de pe pereții bolului cu ajutorul spatulei.

Discuri

Nu procesați niciodată ingrediente dure, cum ar fi cuburile de gheață, cu discurile.

- 1** Puneți discul selectat pe portdisc înainte de a-l poziționa pe axul central.

Marginile discurilor sunt foarte ascuțite! Evitați să le atingeți.



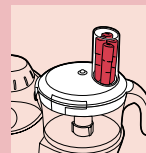
- 2** Așezați portdiscul peste axul central din bol.

- 3** Puneți capacul peste bol.

- 4** Puneți ingredientele în tubul de alimentare. Tăiați alimentele mari în bucăți mai mici care să intre în tubul de alimentare.

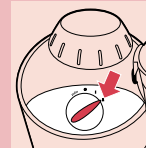
- 5** Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.

Când trebuie să procesați cantități mari de alimente, procesați pe rând cantități mici și goliți regulat bolul.



- 6** Pentru radere și feliere, selecționați viteza maximă (poziția 2) a reglajului vitezelor.

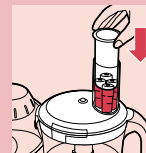
Operația va continua până comutați pe poziția 0 (oprire).



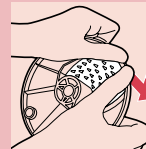
- ▶ Comutați pe poziția 1 pentru a micșora viteza.

- 7** Împingeți ușor ingredientele cu dispozitivul de împingere pe tubul de umplere.

- ▶ Dacă radeți legume sau fructe moi, puteți micșora viteza pe poziția 1 pentru a evita transformarea legumelor sau a fructelor rase în piure.

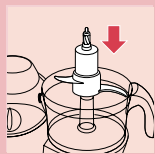


- 8** Pentru a scoate discul de pe portdisc, luați portdiscul în mână și împingeți cu buricele degetelor discul, până ce acesta iese de pe portdisc.



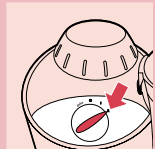
Cârlig de frământare

Cârligul de frământare poate fi folosit pentru frământarea aluatului de pâine sau a aluaturilor de prăjituri.



1 Puneți bolul pe blocul motor și introduceți accesoriul de frământare pe arborele motor.

2 Puneți ingredientele în bol și fixați capacul pe bol. Poziționați dispozitivul de împingere în tubul de alimentare pentru a preveni stropirea din timpul frământării.

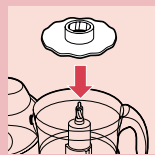


3 Selecționați viteza maximă (poziția 2) a reglajului vitezelor.

Consultați tabelul pentru a vedea perioadele de preparare recomandate.

Disc de emulsionare

Puteți folosi discul de emulsionare pentru a prepara maioneză, pentru a bate frișcă sau a bate albușuri de ouă.



1 Puneți discul de emulsionare pe axul central din bol.

2 Puneți ingredientele în bol și închideți capacul.

3 Pentru a obține rezultate optime, selecționați viteza minimă (poziția 1).

Sugestii

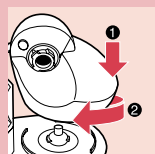
- ▶ Când doriți să bateți ouă, aveți grijă ca acestea să fie la temperatura camerei.
- ▶ Scoateți ingredientele din frigider cu cel puțin o jumătate de oră înainte de a le folosi.
- ▶ Pentru prepararea maionezei, toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Uleiul poate fi turnat prin orificiul din dispozitivul de împingere.

- ▶ Dacă intenționați să faceți frișcă bătută, luați smântâna direct din frigider. Vă rugăm să consultați tabelul pentru durata de preparare. Frișca nu trebuie bătută prea mult timp.

Folosiți funcția impuls pentru a avea mai mult control asupra procesului de preparare.

Tocător de carne

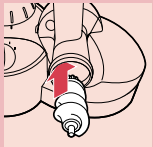


Tocătorul de carne poate fi folosit pentru tocarea cărnii sau prepararea cârnaților.

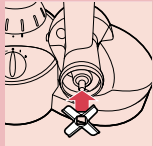
1 Montați carcasa angrejului pe blocul motor. Dacă accesoriile sunt montate corect veți auzi un clic.



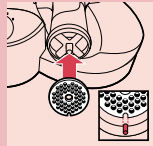
2 Montați portcuțul pe blocul motor.



- 3** Introduceți axul melcului în carcasa ansamblului cuțitului, cu capătul de plastic înainte.

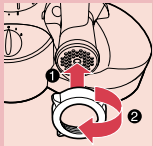


- 4** Poziționați ansamblul cuțitului pe axul melcului. Marginile tranșante trebuie poziționate în față.

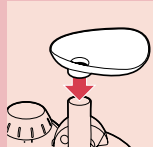


- 5** Poziționați discul de tocare medie sau mare (în funcție de consistența dorită) pe axul melcului.

Aveți grijă să fixați șanțurile discului de tocare pe capătul tocătorului.



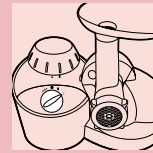
- 6** Înșurubați inelul filetat în direcția săgeții pe carcasa cuțitului până se fixează.



- 7** Poziționați tava în partea superioară a carcasei cuțitului.

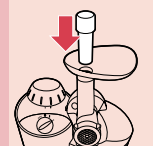
Tocarea cărnii

- 1** Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm lățime.



- 2** Scoateți oasele, cartilagiile sau zgârciurile atât cât se poate.
Nu tocați carne înghețată!

- 2** Selectați viteza 2 pentru tocarea cărnii



- 4** Introduceți carnea în tavă.

- Puteți toca 1,3 kg de carne pe minut.
(Folosiți carne de porc slabă).

- Pentru bifețec tartar, tocați carnea cu discul de tocare medie de două ori.

Prepararea cărnaților

- 1** Tocați carnea.

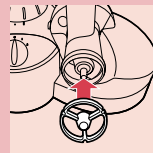
- 2** Scoateți aparatul din priză și scoateți inelul filetat după ce ați terminat de tocat.

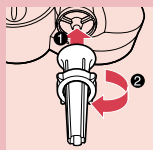
- 3** Scoateți discul de tocare.

- 4** Demontați cuțitul.

- Lăsați melcul în carcasa cuțitului dacă doriți să preparați cărnați.

- 5** Montați sita în carcasa cuțitului.





- 6** Poziționați pâlnia pentru cârnați pe carcasa cuțitului și înșurubați inelul filetat.

Aparatul este pregătit pentru prepararea cârnaților.

Sugestii

- ▶ Puneți membrana pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Apoi culisați-o pe pâlnie. Împingeți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului.
- ▶ Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.
- ▶ Folosiți viteza I pentru prepararea cârnaților.

Curățare

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a începe curățarea blocului motor.

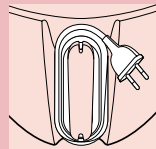
- 1** Curățați blocul motor cu o cârpă umedă. Nu introduceți blocul motor în apă și nici nu-l clătiți.
- 2** Curățați întotdeauna componentele care au venit în contact cu alimentele cu apă caldă și detergent de vase, imediat după folosire.
- ▶ Bolul, capacul bolului, dispozitivul de împingere și accesoriile (cu excepția vasului blenderului) pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

Aceste componente au fost testate pentru rezistență la spălatură în mașina de spălat vase conform normelor DIN EN 12875.

Curățați cuțitul metalic, unitatea cuțitului din blender și discurile cu foarte mare grijă. Lamele sunt foarte ascuțite!

Aveți grijă ca marginile ascuțite ale cuțitelor și discurilor să nu vină în contact cu obiecte dure. Există riscul tocirii acestora.

Anumite ingrediente pot cauza decolorarea suprafeței accesoriilor. Acest lucru nu afectează accesoriile. Decolorarea dispare de obicei după un anumit timp.

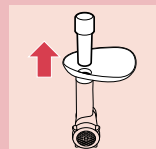


- ▶ **Înfășurați (surplusul) de cablu în jurul înfășurătorului din spatele aparatului.**

Curățarea tocătorului de carne

Carnea rămasă în interiorul aparatului poate fi îndepărtată tocând o felie de pâine.

- 1** Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și scoateți ștecherul din priză.
- 2** Apăsăți mânerul de declanșare și răsuciți toată carcasa cuțitului în direcția săgeții.
- 3** Scoateți dispozitivul de împingere și tava.



- 4** Deșurubați inelul filetat și scoateți toate accesoriile din carcasa cuțitului.

Nu spălați aceste accesorii în mașina de spălat vase!

- 5** Spălați toate accesoriile care au venit în contact cu carnea, cu apă caldă și detergent de vase **IMEDIAT DUPĂ UTILIZARE.**

- 6** Clătiți-le cu apă curată fierbinte și uscați-le **IMEDIAT.**

► **Vă recomandăm să ungeți ansamblul cuțitului și discurile de tocare cu puțin ulei vegetal.**






Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau aveți alte nelămuriri, vizitați-ne pe site-ul web Philips la www.philips.com sau contactați Departamentul Clienți Philips din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în pliantul de garanție internațională). Dacă nu există un astfel de centru în țara dumneavoastră, apelați la furnizorul Philips sau contactați Departamentul Service Philips pentru Aparată Electrocasnice și de Îngrijire Personală BV.

Ghid de depanare

Problemă	Soluție
Aparatul nu pornește.	Răsuciți bolul/sau capacul în sensul acelor de ceasornic până auziți clic. Asigurați-vă că reperele de pe bol și cele de pe capac coincid.
Aparatul s-a oprit brusc.	Sistemul termic de oprire automată a întrerupt furnizarea curentului în cazul supraîncălzirii. 1) Opriti aparatul (poziție 0). 2) Scoateți ștecherul din priză. 3) Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute. 4) Introduceți ștecherul în priză. 5) Pomiți din nou aparatul.
Accesorii de frământare sau de mixare nu se învârt.	Verificați dacă ați înșurubat bolul și capacul până auzit clic.
Atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor nu funcționează decât blenderul.	Dacă atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor au fost montate corect, doar blenderul va funcționa. Dacă doriți să folosiți bolul pentru prepararea alimentelor, demontați blenderul și închideți orificiul cu ajutorul dopului filetat.

Accesorii și aplicații

Accesoriu	Aplicație	Durata aplicației
	Tocare, pasare, mixare	10 - 60 sec.
	Frământare	60 - 180 sec.
	Feliere, radere	10 - 60 sec.
	Batere, emulsionare	10 - 60 sec.
	Tocare	

Cantități și perioade de preparare

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Acces oriu/vi teză	Procedură	Aplicații
Mere, morcovi, țelină - radere	500g	2 / 2	Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor dispozitivul de împingere.	Salate, legume crude
Mere, morcovi, țelină - feliere	500g	2 / 2	Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor dispozitivul de împingere.	Salate, legume crude
Pesmet - mărunțire	100g	2 / 2	Folosiți pâine uscată, crocantă.	Preparate pané, gratinate
Cașcaval (Parmezan) - radere	200g	2 / 2	Folosiți o bucată de Parmezan decojit și tăiați-o în bucățele de aprox. 3 x 3 cm.	Garnituri, supe, sosuri, mâncăruri gratinate
Brânză (Gouda) - radere	200g	2 / 2	Tăiați brânza în bucățele ce pot intra în tubul de alimentare. Apăsați cu grijă dispozitivul de împingere.	Sosuri, pizza, mâncăruri gratinate
Ciocolată - radere	200g	2 / 2	Folosiți ciocolată menajeră tare. Rupeți-o în bucăți de 2 cm.	Ornamentări, siropuri, produse de patiserie, budinci, spume

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Acces oriu/vi teză	Procedură	Aplicații
Mazăre sau fasole fierte - pasare	250g	2 / 2	Folosiți mazăre și fasole gătită. Dacă este necesar; adăugați puțin lichid pentru a da o anumită consistență pastei.	Piureuri, supe
Carne și legume gătite - pasare	500g	2 / 2	Pentru un piure mai consistent, nu adăugați mult lichid. Pentru un piure moale, adăugați lichid până ce acesta capătă consistența dorită.	Mâncare de bebeluși și copii
Castraveți - feliere	2 castraveți	2 / 1	Puneți castravețele în tubul de alimentare și apăsați-l ușor.	Salate, garnituri
Cocă (pentru pâine) - frământare	500 g făină	2 / 2	Amestecați apă caldă cu drojdie și zahăr. Adăugați făină, ulei și sare și frământați coca timp de aprox. 90 secunde. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine
Aluat (de pizza) - frământare	1 kg făină	2 / 2	Urmați aceeași procedură ca pentru coca de pâine. Frământați timp de 1 minut.	Pizza

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Acces oriu/viteză	Procedură	Aplicații
Aluat (fraged) - frământare	300g făină	2 / 2	Folosii margarină rece, tăiată cubulețe de 2 cm. Puneți făina în bol și adăugați margarina. Mixați la viteză cea mai înaltă până ce aluatul devine fărâmișos, apoi adăugați apă rece în timp ce mixați. Opriti frământarea imediat ce aluatul începe să capete forma unei mingi. Lăsați aluatul să se răcească înainte de a continua prepararea.	Plăcinte de mere, biscuiți dulci, tarte cu fructe
Cocă (drojdie) - frământare	500 g făină	2 / 2	Amestecați mai întâi drojdia, apa călduță și puțin zahăr într-un vas separat. Puneți toate ingredientele în bolul robotului și frământați coca până ce se omogenizează și nu mai rămâne lipită pe pereții vasului (durează aprox. 1 minut). Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine specială
Albușuri - batere	4 albușuri	3 / 1	Folosii albușuri păstrate la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin 2 albușuri.	Budinci, suflouri, meringues
Fructe (de ex. mere, banane) - tocare	500g	2 / 2	Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu se oxideze.	Sosuri, gemuri, budinci, mâncare pentru bebeluși

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Acces oriu/viteză	Procedură	Aplicații
Usturoi - pisare	300g	2 / 2	Curățați usturoiul. Apăsăți de câteva ori butonul impuls pentru a evita pisarea prea fină a usturoiului. Folosiți cel puțin 150 g.	Garnituri, sosuri
Verdeță (pătrunjel) - tocare	Min. 50g	2 / 2	Spălați și uscați verdețta înainte de a o toca.	Sosuri, supe, garnituri, unt cu verdeță
Maioneză - emulsionare	3 ouă	3 / 1	Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin un ou mare, două ouă mici sau două gălbenușuri de ou. Puneți oul și puțin oțet în vas și adăugați ulei câte puțin.	Salate, sosuri pentru garnituri și friptură
Carnă (slabă, împănată) - tocare	1000g	3 / 2	Mai întâi îndepărtați zgârciurile sau oasele. Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm lățime..	Biftec tartar, hamburger, chiftelute
Aluaturi (prăjituri) - mixare	4 ouă	2 / 2	Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Mixați untul moale cu zahărul până ce compoziția devine onctuoasă. Apoi adăugați laptele, ouăle și făina.	Diverse prăjituri.

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Acces oriu/vi teză	Procedură	Aplicații
Nuci - tocare	250g	🔗 / 2	Folosiți butonul impuls pentru o tocare mai mare. Opriți repede procesul de tocare dacă nu doriți o tocare mărunță.	Salate, budinci, pastă de migdale, cornuri cu nucă
Cepe - tocare	500g	🔗 / 2	Curățați cepele și tăiați-le în patru. Opriți procesul de tocare după 2 impulsuri pentru a verifica rezultatul.	Salate, mâncare gătită, soté-uri, garnituri
Cepe -feliere	300g	🕒 / 1	Curățați cepele și tăiați-le în bucăți care să încapă pe tubul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100g.	Salate, mâncare gătită, soté-uri, garnituri
Frișcă bătută - batere	500ml	🕒 / 1	Folosiți smântână proaspăt scoasă din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125ml de smântână. Frișca bătută este gata după aprox. 20 de secunde.	Garnituri, frișcă, preparate pe bază de înghețată

Rețete

Pastă de dovlecei pentru tartine

Ingrediente:

- 2 dovlecei
- 3 ouă fierte
- 1 ceapă mică
- 1 lingură ulei vegetal
- pătrunjel
- 2-3 linguri smântână
- suc de lămâie, sos Tabasco, sare, piper, curry, ardei paprika

- ▶ *Spălați și ștergeți dovleceii, apoi radeți-i cu ajutorul discului de radere fină în bolul de preparare a alimentelor. Puneți dovleceii rași într-o farfurie, presărați sare și lăsați aproximativ 15 minute ca sarea să absoarbă zeama din dovleceii rași. Tăiați ceapa în 4 și tocați-o mărunț împreună cu usturoiul. Curățați pătrunjelul și tocați-l.*
- ▶ *Puneți apoi dovlecelul ras pe un șervet curat și stoarceți zeama din el. Puneți puțin ulei într-o cratiță și căliți ceapa tocată și usturoiul, adăugați apoi dovleceii. Lăsați să se evapore zeama din ingrediente. Lăsați apoi ingredientele să se răcească puțin. Decojiți ouăle și tocați-le în bolul pentru prepararea alimentelor timp de câteva secunde. Adăugați celelalte ingrediente în bol, condimentați și mixați totul cu cuțitul. A se servi pe pâine albă prăjită.*

Prăjitură cu fructe

Ingrediente:

- 150 g curmale
- 225 g prune
- 100 g nuci (50 g migdale/50 g alune)
- 50 g struguri
- 50 g sultanine (un fel de stafide fără sâmbure)
- 200 g făină de secară
- 100 g făină de grâu
- 120 g zahăr nerafinat
- un vârf de cuțit sare
- 1 pliculeț praf de copt
- 300 g zer

- ▶ *Introduceți cuțitul în bol. Puneți ingredientele în bol și mixați ingredientele 30 de secunde. Coaceți prăjitura într-o tavă de copt cu o lungime de 30 cm timp de 40 de minute la 170°C.*

Quiche de praz

Ingrediente pentru cocă:

- 250 g făină de grâu (sau făină de grâu completă)
- un vârf de cuțit sare
- 1 lingură miere
- 20 g drojdie proaspătă sau 1/2 plic de drojdie uscată
- 100g unt
- 6 linguri apă călduță

Ingrediente pentru umplutură:

- 500 g praz
- ulei vegetal
- 4 ouă

- 500 g smântână
- sare, piper; 1-2 linguri făină, dacă e necesar

- ▶ *Puneți toate ingredientele într-un bol și frământați până obțineți o cocă consistentă. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.*
- ▶ *Tăiați prazul rondele cu ajutorul discului de feliere. Puneți puțin ulei într-o tigaie și căliți prazul câteva minute. Puneți restul ingredientelor în vasul blenderului și lăsați blenderul să funcționeze până ce amestecul se omogenizează. Adăugați 1-2 linguri de făină pentru a îngroșa compoziția.*
- ▶ *Ungeți o tavă de copt cu diametrul de 24 cm și întindeți bine coca pe fundul și pe marginea tăvii. Întindeți compoziția cu praz deasupra aluatului și turnați restul ingredientelor peste compoziție. Coaceți în cuptorul încins timp de 40 de minute la 180°C. Poate fi servit rece sau cald.*

Gulaș unguresc

Ingrediente:

- 1 lingură ulei
- 1 ceapă mijlocie
- 1 linguriță paprika
- 400 g carne de vită sau porc
- 1 ardei iute
- 1 roșie
- sare
- 200 g morcovi
- 300 g cartofi
- chimen

- ▶ *Spălați carnea și tăiați-o în cubulețe de 2 cm. Curățați ceapa și tocați-o în bolul pentru*

prepararea alimentelor cu ajutorul cuțitului. Curățați ardeiul de semințe și tăiați-l rondele folosind discul de feliere. Curățați roșia de coajă, scoateți sămburii și tăiați-o feliuțe. Căliți ceapa în ulei până se înmoaie. Luați-o de pe aragaz și presărați paprika, adăugați carnea și lăsați să se prăjească la foc iute câteva minute, amestecând continuu. Adăugați ardeiul iute, roșia și sare după gust, acoperiți tigaia și lăsați să fiarbă înăbușit la foc potrivit până se fragezește.

- ▶ Între timp, curățați morcovii și tăiați-i felii cu ajutorul discului de feliere, apoi curățați și tăiați cartofii cubulețe. Adăugați-i peste carne și turnați o cantitate de apă suficientă pentru supă pe care doriți s-o preparați (aprox. 1,2 litri). Condimentați cu un vârf de cuțit de chimen și lăsați să fiarbă la foc mic până se fragezește, adăugând puțină sare.
- ▶ A se servi fierbinte. Puteți garnisi cu rondele de ardei iute și puteți servi ardei iute roșu pe o farfurie separată.

Colac cu alune

Ingrediente pentru aluat:

- 500 g făină cernută
- 75 g zahăr
- 1 linguriță sare
- 1 ou
- 250 ml lapte (la 35°C)
- 100 g unt, moale
- 30 g drojdie proaspătă (pentru drojdia uscată, citiți instrucțiunile de pe ambalaj)

Umplutură:

- 250 g alune măcinate

- 100 g zahăr
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 125 ml frișcă

- ▶ Încălziți cuptorul la 200°C. Mixați laptele, drojdia și zahărul într-un bol timp de 15 secunde cu ajutorul accesoriului de frământare. Adăugați făina, sarea, untul și oul. Frământați coca 2 minute. Puneți coca într-un bol separat și acoperiți-o cu o cârpă umedă. Lăsați coca să crească la loc călduț timp de 20 de minute.
- ▶ Tocați alunele cu cuțitul. Mixați ingredientele pentru umplutură. Întindeți coca cu făcălețul, în formă dreptunghiulară. Întindeți deasupra crema de alune, apoi rulați coca în formă de colac. Puneți colacul într-o tavă unsă cu unt. Lăsați colacul să crească timp de 20 de minute. Ungeți colacul cu gălbenuș de ou și poziționați tava pe un grătar în centrul cuptorului. Coaceți 25-30 de minute la 200°C.

Tort de ciocolată

Ingrediente:

- 140 g unt, moale
- 110 g zahăr glazurat
- 140 g ciocolată
- 6 albușuri
- 6 gălbenușuri
- 110 g zahăr tos
- 140 g făină de grâu

Umplutură:

- 200 g gem de caise

Glazură:

- 125 ml apă
- 300 g zahăr
- 250 g ciocolată rasă
- frișcă bătută, opțional

- ▶ *Încălziți cuptorul la 160°C. Omogenizați untul cu zahărul glazurat cu ajutorul cuțitului metalic. Topiți ciocolata și încorporați-o. Adăugați gălbenușurile unul câte unul în compoziție și amestecați până ce obțineți o cremă onctuoasă. Bateți cu ajutorul cuțitului albușul cu zahărul tos până se întărește spuma de albuș. Adăugați spuma de albuș peste cremă încorporând-o treptat. Încorporați apoi făina cu o spatulă. Puneți aluatul într-o tavă unsă cu unt. Lăsați-o la copt o oră la 160°C. Lăsați ușa cuptorului întredeschisă primele 15 minute.*
- ▶ *Lăsați prăjitura să se răcească puțin în tavă (24 cm), apoi răsturnați-o pe un grătar pentru a se răci complet. Taiati prăjitura în două pe orizontală, ungeți jumătate cu jern de caise și acoperți-o cu cealaltă jumătate. Încălziți restul gemului până devine siropos și ungeți prăjitura. Preparați glazura. Fierbeți apă, adăugați zahăr și ciocolată și fierbeți la foc mic. Amestecați continuu până ce capătă o consistență omogenă, ușor de întins. Puneți glazura peste prăjitură și lăsați-o să se răcească. A se servi cu frișcă bătută.*

Supă de broccoli (pentru 4 persoane)

Ingrediente:

- 50 g brânză Gouda
- 300 g broccoli fiert
- supa în care a fiert broccoli

- 2 cartofi fierți cubulețe
 - condimente pentru ciorbă tip vegeta
 - 2 linguri smântână
 - curry
 - sare
 - piper
 - miez de nucă
- ▶ *Radeți brânza. Faceți un piure din broccoli, cartofii fierți și puțin din supa în care a fiert broccoli. Puneți piureul de broccoli, restul supei și condimentele tip vegeta într-un vas gradat și turnați 750 ml. Vărsați supa într-o tigaie și fierbeți-o amestecând continuu. Încorporați brânza și condimentați cu curry, sare, piper și miez de nucă, adăugând la sfârșit smântâna.*

Pizza

Ingrediente pentru cocă:

- 400g făină
- 1/2 linguriță sare
- 20 g drojdie proaspătă sau 1,5 plic drojdie uscată
- 2 linguri ulei pentru gătit
- aprox. 240 ml apă (35°C)

Pentru topping:

- 300ml pastă de tomate (la conservă)
- 1 linguriță verdeață amestecată (uscată și proaspătă)
- 1 ceapă
- 2 căței de usturoi
- sare și piper
- zahăr

Ingrediente de presărat peste sos:

- măslina, salam, ciuperci, anșoa, mozzarella, ardei, cașcaval ras și ulei de măsline după gust.

- ▶ *Introduceți cârligul de frământat în bol. Puneți toate ingredientele în bolul de mixare și selecționați viteza maximă (poziția 2). Frământați coca aproximativ 1 minut până capătă forma unei mingi. Puneți coca într-un alt castron, acoperiți-o cu o cârpă umedă și lăsați-o la crescut timp de 30 de minute.*
- ▶ *Tocați ceapa și usturoiul cu cuțitul metalic în bolul de preparare, apoi căliți ceapa într-o tigaie. Adăugați roșiile și verdeța, și lăsați să fiarbă la foc mic timp de 10 minute. Condimentați după gust cu sare, piper și zahăr. Lăsați sosul să se răcească.*
- ▶ *Încălziți cuptorul la 250°C.*
- ▶ *Întindeți coca pe masa de lucru pe care ați presărat făina și întindeți coca în două foi rotunde. Puneți cele două foi de cocă pe tava unsă. Turnați toppingurile pe blatul de pizza și adăugați câteva picături de ulei de măsline.*
- ▶ *Coaceți pizza 12-15 minute.*

Legume și cartofi soté

Ingrediente:

- 1 ou
- 50 cl lapte
- 1 lingură făină
- 1 linguriță coriandru
- sare și piper
- 2 cartofi mari (aprox. 300 g)
- 100 g morcovi

- 150 g țelină
 - 50 g semințe de floarea soarelui
 - ulei pentru prăjit
- ▶ *Mixați oul, laptele, făina, coriandrul, sarea și piperul folosind cuțitul.*
 - ▶ *Radeți cartofii curățați de coajă, morcovii și țelina spălată cu ajutorul discului de radere mare și apoi adăugați compoziția pe bază de ou. Amestecați legumele, compoziția cu ou și semințele de floarea soarelui în bol.*
 - ▶ *Încălziți ulei într-o tigaie și prăjiți 8 chifteluțe plate pe ambele părți până se rumenesc. Lăsați să se scurgă pe o bucată de hârtie de bucătărie.*
 - ▶ *Durata de prăjire: 3-4 minute.*

Pâine (albă)

Ingrediente:

- 500 g făină
 - 15 g unt sau margarină moale
 - 25 g drojdie proaspătă sau 20 g drojdie uscată
 - 260 ml apă
 - 10 g sare
 - 10 g zahăr
- ▶ *Montați cârligele de frământare în bolul de mixare. Puneți făina, sarea și margarina sau untul în bol. Adăugați drojdia proaspătă sau uscată și apa. Puneți capacul deasupra bolului și răsuciți-l în direcția săgeții până auziți clic. Selecționați viteza maximă (poziția 2) și frământați coca (pentru durata maximă de frământare, consultați capitolul Cantități și durate de preparare).*

- ▶ Scoateți coca din bol, puneți-o într-un castron mare, acoperiți-o cu un prosop umed de bucătărie și lăsați-o să crească la loc cald timp de 20 de minute. După ce a crescut, aplatizați coca cu mâna, apoi frământați-o în formă de minge.
- ▶ Răsturnați din nou coca în castron, acoperiți-o cu un prosop umed și lăsați-o la crescut încă 20 de minute. Aplatizați-o din nou, apoi întindeți-o cu făcălețul.
- ▶ Întindeți coca într-o tavă unsă, și lăsați-o la crescut încă 45 de minute. Coaceți pâinea în partea de jos a cuptorului încins.
- ▶ Coaceți pâinea la aproximativ 225°C în partea de jos a cuptorului încins timp de 35 de minute.

Детали и комплектующие

- A** Блок электродвигателя
- B** Регулятор скорости
P = импульсный режим
0 = Выкл.
1 = Минимальная скорость
2 = Максимальная скорость
- C** Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было пользоваться чашей)
- D** Чаша для обработки продуктов
- E** Держатель для насадок
- F** Крышка чаши для переработки продуктов
- G** Загрузочный бункер
- H** Толкатель
- I** Насадка-тестомешалка
- J** Металлический нож + защитный чехол
- K** Ломтерезка для нарезки ломтиками средней толщины
- L** Терка для средней степени измельчения
- M** Рамка для ножей-вставок
- N** Диск-измельчитель
- O** Корпус редуктора мясорубки
- P** Корпус ножевого блока мясорубки
- Q** Червячный вал
- R** Ножевой блок
- S** Копыцо с резьбой
- T** Диск средней степени измельчения (диаметр 4 мм)
- U** Диск предварительного измельчения (диаметр 8 мм)
- V** Сепаратор
- W** Рожок для приготовления колбасок
- X** Загрузочный поддон

- Y** Толкатель
- Z** Ручка выключения

Введение

Данный электроприбор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает подачу электроэнергии в случае перегрева прибора.

При неожиданной остановке электродвигателя:

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 2** Для выключения электроприбора переведите кнопку выключателя в положение 0.
- 3** Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.
- 4** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 5** Включите электроприбор повторно.

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании "Филипс".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.

Внимание

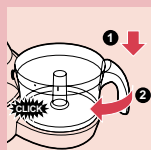
- ▶ Прежде чем начать пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- ▶ Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- ▶ Используйте только детали или комплектующие, произведенные или особо рекомендованные компанией «Филипс». В противном случае вы утрачиваете право на гарантию.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, штепсельной вилки или других деталей.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его следует заменить в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», чтобы избежать опасности при эксплуатации прибора.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ Не превышайте количества загружаемых продуктов и время их обработки, указанные в таблице.
- ▶ Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.

- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Храните электроприбор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Установите крышку на чашу в правильное положение. Теперь встроенная блокировка разблокирована и вы можете включить электроприбор.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, устанавливая переключатель скорости в положение 0.
- ▶ Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей водопроводной воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- ▶ Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- ▶ Запрещается пользоваться ножевым блоком вместе с сепаратором и рожком для приготовления колбасок.

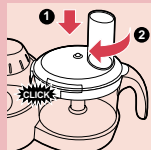
- ▶ Не рекомендуется размалывать кости, орехи или какие-либо другие твердые продукты.
- ▶ Запрещается проталкивать мясо в отверстие загрузочного лотка вручную. Пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Прежде чем обрабатывать горячие продукты, дайте им остыть (максимальная температура - 80
- ▶ Время обработки различных продуктов указано в таблице данного руководства по эксплуатации ниже.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Как пользоваться электроприбором

Чаша для обработки продуктов



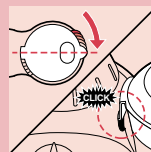
- 1** Установите чашу на кухонный процессор, повернув ручку в направлении стрелки до щелчка.



- 2** Установите крышку на чашу. Поверните крышку в направлении стрелки до щелчка (для этого потребуются приложить некоторое усилие).

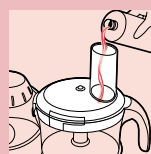
Встроенная блокировка

На блок электродвигателя, чашу и крышку нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда отметка на блоке электродвигателя расположена точно напротив отметки на навинчивающемся колпачке.

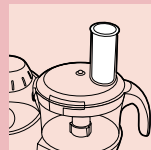


- 1** Убедитесь в том, что линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки.

Загрузочный бункер и толкатель



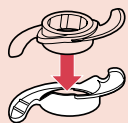
- 1** Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.



- 2** Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, не допуская выброса продуктов через загрузочный бункер.

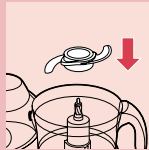
Металлический нож

- ▶ Металлический нож предназначен для измельчения, перемешивания, купажирования и приготовления пюре.



- 1 Снимите с ножа защитный колпачок.

Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



- 2 Установите рамку для ножей-вставок в чашу, а ножи-вставки в рамку, установленную в чашу.

- 3 Положите в чашу ингредиенты. Предварительно нарежьте крупные куски продуктов кубиками размером около 3 x 3 x 3 см. Закройте чашу крышкой.

- 4 Поместите толкатель в загрузочный бункер.

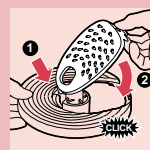
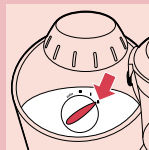
- 5 Установите регулятор скорости в положение 2 (максимальная скорость).

- Процесс обработки будет продолжаться до переключения регулятора в положение 0 (выкл.).

- ▶ Для уменьшения скорости переведите регулятор скорости в положение 1.

Полезные советы

- ▶ При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерного измельчения лука.
- ▶ При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки.



- ▶ Не пользуйтесь ножом для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

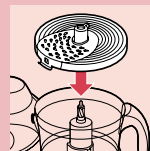
- 1 Выключите прибор.
- 2 Снимите с чаши крышку.
- 3 С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

Ножи-вставки

Запрещается пользоваться ножами-вставками для обработки твердых ингредиентов например, кубиков льда.

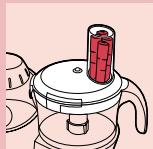
- 1 Перед тем как устанавливать рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, вставьте в рамку нож-вставку.

Режущие кромки ножей-вставок очень острые. Не прикасайтесь к ним!



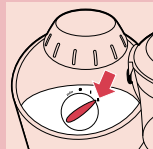
- 2 Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.

- 3** Закройте чашу крышкой.
- 4** Поместите ингредиенты в загрузочный бункер, предварительно нарезав крупные куски так, чтобы они проходили в загрузочный бункер.



- 5** Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.

Если вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.

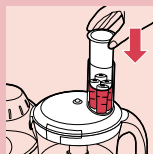


- 6** Для измельчения и нарезки установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2).

Процесс обработки будет продолжаться до переключения регулятора в положение 0 (выкл.).

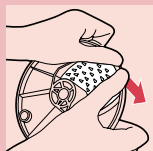
- ▶ Для уменьшения скорости переведите переключатель в положение 1.

- 7** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в загрузочном бункере.



- ▶ При измельчении мягких овощей или фруктов вы можете уменьшить скорость, переведя переключатель в положение 1,

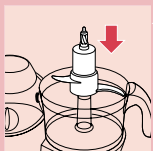
чтобы не допустить чрезмерного измельчения овощей и фруктов до состояния пюре.



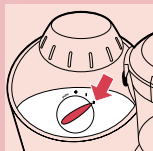
- 8** Для того, чтобы извлечь нож-вставку из рамки, возьмите рамку для ножей-вставок в руки так, чтобы ее заднее ребро было направлено в вашу сторону. Нажмите на края ножа-вставки большими пальцами, и он выпадет из рамки.

Насадка-тестомешалка

Насадка-тестомешалка может использоваться для замешивания теста для выпечки хлеба, для приготовления взбитого жидкого теста и смесей для кекса.



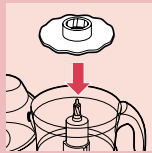
- 1** Установите чашу на блок электродвигателя, установите насадку-тестомешалку на приводной вал.
- 2** Поместите ингредиенты в чашу и закройте чашу крышкой. Поместите толкатель в загрузочный бункер, чтобы избежать разбрызгивания продуктов при замешивании.



- 3** Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2).

Диск для эмульгирования

Вы можете пользоваться диском для эмульгирования для приготовления майонеза, взбивания сливок и сбивания яичных белков.



- 1** Установите диск для эмульгирования на держатель для насадок, расположенный в чаше.
- 2** Поместите ингредиенты в чашу и закройте ее крышкой.
- 3** Для достижения оптимальных результатов выберите минимальную скорость (положение 1).

Полезные советы

- ▶ Сбивать яичные белки лучше всего, если они имеют комнатную температуру.
- ▶ Выньте яйца из холодильника по крайней мере за полчаса до их обработки.
- ▶ Все ингредиенты для приготовления майонеза должны иметь комнатную температуру.

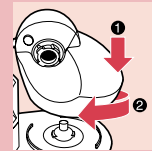
Вы можете добавлять масло через небольшое отверстие в днище толкателя.

- ▶ Если вы собираетесь взбивать сливки, берите их прямо из холодильника. Время взбивания должно соответствовать указанному в таблице. Сливки не надо взбивать слишком долго.

Используйте импульсный режим для большего контроля за приготовлением.

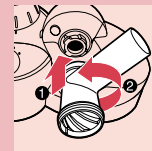
Мясорубка

Мясорубка может применяться для приготовления мясного фарша и колбасок.

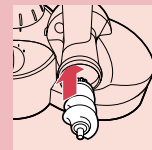


- 1** Подсоедините корпус редуктора к блоку электродвигателя.

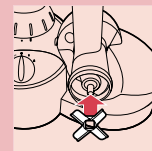
Если вы осуществили сборку правильно, вы услышите щелчок.



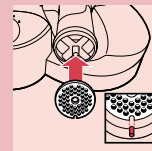
- 2** Установите ножевой отсек на блок электродвигателя.



- 3** Вставьте червячный вал в корпус ножевого блока пластиковым концом вперед.

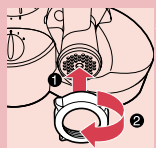


- 4** Установите ножевой блок на червячный вал. Режущие кромки должны находиться впереди.

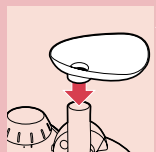


- 5** Поместите диск средней степени измельчения или диск предварительного измельчения (в зависимости от консистенции фарша, которую вы хотите получить) на червячный вал.

Убедитесь в том, что выступы на головной части мясорубки вошли в выемки на диске для измельчения.



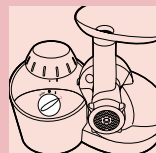
- 6** Поворачивайте кольцо с резьбой в направлении, указанном стрелкой в корпусе ножевого блока, до упора.



- 7** Установите загрузочный поддон на вертикальный выступ корпуса ножевого блока.

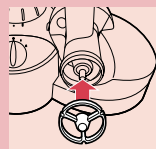
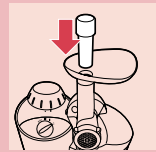
Перемалывание мяса

- 1** Порежьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.
- 2** Удалите по возможности кости, хрящи и сухожилия.



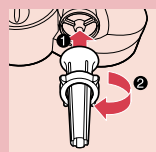
Запрещается перемалывать замороженное мясо!

- 3** Для перемалывания мяса выберите скорость 2
- 4** Положите мясо в поддон. Аккуратно проталкивайте мясо толкателем в корпус ножевого блока.
- ▶ За минуту можно перемолоть 1,3 кг мяса. (Свинина должна быть постной, без жира и сухожилий).
 - ▶ Для мяса по-татарски рекомендуем перемолоть мясо дважды, используя диск средней степени измельчения.



Приготовление колбасок

- 1** Сделайте фарш.
- 2** По окончании перемалывания отсоедините прибор от сети и снимите кольцо с резьбой.
- 3** Снимите диск для измельчения.
- 4** Снимите ножевой блок.
- ▶ Если вы хотите готовить колбаски, оставьте червячный вал в корпусе ножевого блока.
- 5** Поместите сепаратор в корпус ножевого блока.
- 6** Установите рожок для приготовления колбасок и наверните кольцо с резьбой на корпус ножевого блока.



Прибор готов для приготовления колбасок.

Полезные советы

- ▶ Положите оболочку для колбасок на 10 минут в теплую воду. Затем натяните влажную оболочку для колбасок на рожок. Поместите мясной фарш (приправленный) в корпус ножевого блока.
- ▶ Если оболочка прилипает к рожку, смочите ее водой.
- ▶ Для приготовления колбасок выберите скорость 1.

Очистка

Перед очисткой блока электродвигателя всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- 1** Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.
- 2** Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.

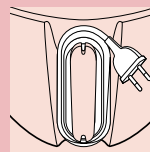
▶ Чашу, крышку чаши, толкатель и принадлежности можно мыть также в посудомоечной машине.

Эти детали прошли испытание на устойчивость к мытью в посудомоечной машине в соответствии с DIN EN 12875.

Будьте очень осторожны при очистке ножового блока блендера и ножей-вставок. Режущие кромки этих деталей очень острые!

Убедитесь, что лезвия ножа, ножевого блока блендера и ножей-вставок не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.

Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом



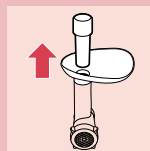
не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

- ▶ Намотайте излишек сетевого шнура вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.

Очистка мясорубки

Мясо, оставшееся в корпусе ножевого блока, можно удалить из мясорубки, пропустив через нее кусок хлеба.

- 1** Перед очисткой прибора отключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 2** Нажмите на ручку выключения и отверните целиком корпус ножевого блока в направлении стрелки.
- 3** Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.
- 4** Отверните кольцо с резьбой и выньте все детали из корпуса ножевого блока.



Не рекомендуется мыть детали мясорубки посудомоечной машине!

- 5** Промойте все детали, контактировавшие с мясом, в теплой мыльной воде **СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСОРУБКИ.**
- 6** Ополосните их в чистой теплой воде и **СРАЗУ ЖЕ** высушите.
- Рекомендуем смазывать ножевой блок и диски для измельчения растительным маслом.

Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу: www.philips.com или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или в сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Решение
Электроприбор не включается.	Поверните чашу/или крышку по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что отметки на чаше и крышке расположены точно друг против друга.
Электроприбор неожиданно перестал работать.	По-видимому, автоматическое устройство защитного отключения отключило прибор от сети вследствие перегрева электроприбора. 1) Выключите электроприбор (положение 0). 2) Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети. 3) Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут. 4) Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. 5) Снова включите электроприбор.
Насадка для перемешивания или тестомешалка не вращаются.	Проверьте, повернули ли вы чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка.
Установлены и кувшин блендера, и чаша для переработки продуктов, но работает только блендер.	Если кувшин блендера и чаша для переработки продуктов установлены правильно, будет работать только блендер. Если вы хотите использовать чашу для переработки продуктов, отсоедините блендер и закройте монтажное отверстие, завинтив защитный колпачок.

Функции, принадлежности и операции

Принадлежность	Операция	Продолжительность обработки
	Измельчение, приготовление пюре, перемешивание	10 - 60 сек.
	Замешивание теста	60 - 180 сек.
	Slicing, shredding	10 - 60 сек.
	Перемалывание мяса	зависит от количества
	Смешивание, взбивание, эмульгирование	10 - 60 сек.

Объемы продуктов и время обработки

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яблоки, морковь, корень сельдерея - шинкование	500 г	2 / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г	2 / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Панировочные сухари - измельчение	100 г	2 / 2	Используйте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, блюда, обжаренные в сухарях
Сливочные кремы - взбивание	300 г	2 / 2	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшение кондитерских изделий
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г	2 / 2	Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см.	Гарниры, супы, соусы, блюда, обжаренные в сухарях

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	Исползуется диск / 2	Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Соусы, пицца, блюда, обжаренные в сухарях, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	2	Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, кремы, кондитерские изделия, муссы
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г	2 / 2	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы
Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	500 г	2 / 2	Для приготовления грубоизмельченного пюре добавьте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной.	Блюда для детского питания
Огурцы - нарезка ломтиками	2 огурца	2 / 1	Поместите огурец в загрузочный бункер и осторожно протолкните его вниз.	Салаты, гарниры

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------

Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	500 г муки	2 / 2	Смешайте теплую воду с дрожжами и сахаром. Добавьте муку, растительное масло, соль и замешивайте тесто в течение приблизительно 90 сек. Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб
---	------------	-------	---	------

Тесто (для пиццы) - замешивание	1000 г муки	2 / 2	Выполните процедуру, аналогичную процедуре замешивания теста для выпечки хлеба. Замешивайте тесто в течение 1 минуты	Пицца
---------------------------------	-------------	-------	--	-------

Тесто (для кондитерских изделий из песочного теста) - замешивание	300 г муки	2 / 2	Используйте холодный маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Высыпьте в чашу муку и добавьте маргарин. Замешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым. Затем, продолжая перемешивать, добавьте холодную воду. Прекратите перемешивать, как только тесто начнет принимать форму шара. Прежде чем обрабатывать тесто дальше, дайте ему остыть.	Пирог с яблоками, печенье, открытые пироги с фруктами
---	------------	-------	--	---

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------

Дрожжевое тесто - замешивание	500 г муки	2 / 2	Сначала смешайте в отдельной емкости теплую воду с дрожжами и небольшим количеством сахара. Поместите все ингредиенты в чашу для перемешивания и замешивайте тесто, пока его поверхность не станет гладкой и тесто не перестанет прилипать к стенкам чаши (приблизительно 1 минуту). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества
-------------------------------	------------	-------	--	-----------------------

Яичные белки - сбивание	4 яичных белка	2 / 1	Используйте яичные белки, имеющие комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 2 яичных белков.	Пудинги, суфле, меренги
-------------------------	----------------	-------	--	-------------------------

Фрукты (например, яблоки, бананы) - измельчение	500 г	2 / 2	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока.	Соусы, джемы, пудинги, детское питание
---	-------	-------	--	--

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------

Чеснок - измельчение	300 г	2 / 2	Очистите чеснок. Нажимайте на кнопку импульсного режима несколько раз, чтобы не допустить чрезмерного измельчения чеснока. Используйте порцию чеснока не менее 150 г.	Гарниры, подливы
----------------------	-------	-------	---	------------------

Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 50 г	2 / 2	Перед измельчением вымойте и обсушите зелень.	Соусы, супы, гарниры, ароматизирующее масло
---	---------------	-------	---	---

Майонез - взбивание	3 яйца	8 / 1	Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 1 крупного яйца, или 2 мелких яиц, или 2 яичных желтков. Разбейте в чашу яйцо, влейте немного уксуса и добавляйте по каплям растительное масло.	Салаты, гарниры и соус для барбекю
---------------------	--------	-------	--	------------------------------------

Постное мясо - измельчение	1000г	8 / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Порежьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.	Бифштексы, гамбургеры, фрикадельки
----------------------------	-------	-------	---	------------------------------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	------------------------------

Смеси для приготовления пирожных - смешивание	4 яйца	2 / 2	Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Перемешивайте размягченное масло и сахар до тех пор, пока смесь не станет однородной и пышной. Затем добавьте молоко, яйца и муку.	Различные виды выпечки
---	--------	-------	--	------------------------

Орехи - измельчение	250 г	2 / 2	Для грубого измельчения пользуйтесь кнопкой импульсного режима. Если вам нужны дробленые орехи, своевременно прервите измельчение.	Салаты, пудинги, сдобный хлеб с орехами, миндальная масса
---------------------	-------	-------	--	---

Репчатый лук - шинкование	500 г	2 / 2	Очистите лук и разрежьте каждую луковицу на 4 части. Нажмите 2 раза на кнопку импульсного режима и проверьте результат.	Салаты, готовые блюда, гарниры
---------------------------	-------	-------	---	--------------------------------

Репчатый лук - нарезка кусочками	300 г	8 / 1	Очистите лук и нарежьте его на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г.	Салаты, готовые блюда, гарниры
----------------------------------	-------	-------	--	--------------------------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Взбитые сливки - взбивание	500 мл	⊙ / 1	Доставайте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл. Для приготовления требуется около 20 секунд.	Украшение блюд, кремы, мороженое

Рецепты

Кабачковая паста для сэндвичей

Ингредиенты:

- 2 кабачка
- 3 вареных яйца
- 1 небольшая луковица
- 1 столовая ложка растительного масла
- петрушка
- 2-3 столовые ложки сметаны
- лимонный сок, соус Табаско, соль, перец, порошок карри, паприка

- ▶ *Вымойте и обсушите кабачки, нашинкуйте их ножом-вставкой для тонкого измельчения в чаше для обработки продуктов. Переложите нашинкованные кабачки на блюдо, посыпьте солью и оставьте на 15 минут, для того чтобы соль впитала в себя сок из нашинкованных кабачков. Разрежьте луковицу на 4 части и тонко измельчите ее вместе с зубком чеснока. Отделите листья петрушки от стеблей и измельчите их.*
- ▶ *Затем переложите нашинкованные кабачки на чистое полотенце и отожмите из них жидкость. Налейте на сковороду растительное масло, слегка обжарьте измельченные лук и чеснок и добавьте нашинкованные кабачки. Вся жидкость должна выпариться. Дайте обжаренным ингредиентам немного остыть. Очистите яйца и в течение нескольких секунд измельчите их в чаше для обработки*

продуктов. Добавьте в чашу для обработки пищи остальные ингредиенты, приправы и перемешайте ножом. Подавайте на обжаренных ломтиках хлеба.

Фруктовый пирог

Ингредиенты:

- 180 г фиников
- 270 г чернослива
- 60 г миндаля
- 60 г грецких орехов
- 60 г изюма
- 60 г кишмиша
- 240 г ржаной муки грубого помола
- 120 г пшеничной муки
- 120 коричневого сахара
- щепотка соли
- 1 пакетик пекарского порошка
- 360 г жирного молока

- ▶ Установите в чаше металлический нож.

Поместите в чашу все ингредиенты и перемешивайте их в течение 30 секунд на максимальной скорости. Выпекайте пирог в форме глиной 30 см в течение 40 минут при температуре 170°C

Пирог с луком-пореем

Ингредиенты для теста:

- 250 г пшеничной муки (или обойной пшеничной муки)
- щепотка соли
- 1 столовая ложка меда

- 20 г свежих дрожжей или 1/2 пакета сухеных дрожжей
- 100 г масла
- 6 столовых ложек теплой воды

Ингредиенты для начинки:

- 500 г лука-порея
- растительное масло
- 4 яйца
- 500 г сметаны
- соль, перец, 1-2 чайные ложки муки, если требуется

- ▶ Поместите все ингредиенты в чашу и замешивайте до получения теста плотной консистенции. Дайте тесту подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ Нашинкуйте лук-порей насадкой для нарезания. Налейте на сковороду немного масла и поджаривайте лук в течение нескольких минут. Поместите оставшиеся ингредиенты в кувшин блендера и взбивайте до консистенции сметаны. Добавьте 1-2 столовые ложки муки для того, чтобы смесь стала более густой.
- ▶ Смажьте жиром форму для выпечки диаметром 24 см и равномерно покройте тестом дно и боковые стенки формы. Распределите луковую смесь на тесте и залейте ее оставшимися ингредиентами. Выпекайте в предварительно нагретой духовке в течение 40 минут при температуре 180°C. Подавайте в теплом или холодном виде.

Гуляш по-венгерски

Ингредиенты:

- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 луковица среднего размера
- 1 чайная ложка паприки
- 400 г свинины или говядины
- 1 зеленый перец
- 1 помидор
- соль
- 200 г моркови
- 300 г картофеля
- семена тмина

- ▶ *Вымойте мясо и нарежьте его кубиками размером 2 см. Очистите лук и измельчите его в чаше для обработки продуктов металлическим ножом. Удалите сердцевину из зеленого перца и нарежьте его кольцами с помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков. Снимите кожицу с помидора, выньте зернышки и нарежьте помидор тонкими полосками. Обжарьте измельченный лук в растительном масле до мягкости. Снимите сковороду с луком с плиты и посыпьте лук паприкой, добавьте мясо и обжаривайте на сильном огне при постоянном перемешивании в течение нескольких минут. Добавьте зеленый перец, помидор и соль по вкусу, накройте сковороду и тушите при умеренном нагревании в собственном соку, пока мясо не станет почти мягким.*
- ▶ *В это время очистите и нашинкуйте*

морковь с помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков, очистите и нарежьте кубиками картофель. Добавьте к мясу морковь и картофель и влейте холодную воду для такого количества супа, которое вы хотите получить (приблизительно 1,2 л). Приправьте щепоткой семян тмина и кипятите на медленном огне, пока все продукты не станут мягкими как масло. При необходимости добавьте соль.

- ▶ *Подавайте горячим. В качестве гарнира вы можете использовать кольца зеленого перца и подать на отдельном блюде острый перец.*

Кольцо с начинкой из лесных орехов

Ингредиенты для теста:

- 500 г просеянной муки
- 75 г сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 яйцо
- 250 мл молока (при 35°C)
- 100 г размягченного масла
- 30 г свежих дрожжей (при использовании сухих дрожжей см. инструкции на упаковке).

Начинка:

- 250 г измельченных лесных орехов
- 100 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара
- 125 мл сливок

- ▶ Нагрейте духовку до 200°C. В течение 15 секунд замешивайте тесто из молока, дрожжей и сахара с помощью тестомешалки. Добавьте муку, соль, масло и яйцо. Замешивайте тесто в течение еще двух минут. Переложите тесто в отдельную емкость, накройте его влажной тканью и дайте подняться в течение 20 минут в теплом месте.
- ▶ Измельчите лесные орехи металлическим ножом. Перемешайте ингредиенты начинки. Раскатайте тесто и придайте ему прямоугольную форму. Распределите по поверхности прямоугольника ореховую смесь, скатайте тесто и придайте ему форму кольца. Положите кольцо на смазанную маслом форму для выпечки с пружинным устройством. Дайте кольцу подняться в течение 20 минут. Кисточкой смажьте верхнюю поверхность кольца взбитым яичным желтком и поместите форму в центр духовки. Выпекайте 25-30 минут при 200°C.

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

- 140 г размягченного масла
- 110 г сахарной пудры
- 140 г шоколада
- 6 яичных белков
- 6 яичных желтков
- 110 г сахара-песка
- 140 г пшеничной муки

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазурь:

- 125 мл воды
- 300 г сахара
- 250 г тертого шоколада
- взбитые сливки, по желанию

- ▶ Нагрейте духовку до 160°C. С помощью насадки для перемешивания взбейте крем из масла и сахарной пудры. Расплавьте шоколад и добавьте его при перемешивании. Добавьте в смесь по одному яичные желтки и перемешивайте до получения кремообразной консистенции. С помощью насадки для перемешивания взбейте яичные белки с сахаром-песком до состояния густой пены. Добавьте в смесь взбитые в пену белки и осторожно перемешайте. Затем осторожно добавьте лопаткой муку. Положите полученную смесь в смазанную жиром форму для выпечки. Выпекайте в течение 1 часа при 160°C. В течение первых 15 минут дверца духовки должна быть немного приоткрыта.
- ▶ Дайте кексу немного остыть, не вынимая его из формы (24 см), затем переверните на проволочную решетку для дальнейшего остывания. Разрежьте кекс в горизонтальном направлении на половины, намажьте на одну из них абрикосовый джем и снова сложите половины вместе. Нагрейте оставшийся джем до сиропообразного

состояния и нанесите его на поверхность кекса. Приготовьте глазурь. Вскипятите воду, добавьте в нее сахар и шоколад и кипятите при слабом нагревании. Постоянно перемешивайте до получения гладкой и пастообразной консистенции. Нанесите глазурь на кекс и дайте ей остыть. Подавайте кекс со взбитыми сливками.

Суп из брокколи (на 4 персоны)

Ингредиенты:

- 50 г выдержанного сыра Гауда.
- 300 г вареной брокколи (стебли и соцветия).
- Отвар от брокколи.
- 2 нарезанных кусочками клубня отварного картофеля
- 2 бульонных кубика
- 2 столовые ложки сливок для взбивания
- карри
- соль
- перец
- мускатный орех

▶ *Натрите сыр. Приготовьте пюре из брокколи, отварного картофеля и некоторого количества отвара брокколи. Переложите приготовленное пюре и оставшийся отвар вместе с бульонными кубиками в мерную емкость и доведите объем до 750 мл. Перелейте смесь в кастрюлю и, помешивая, доведите ее до кипения. Примешайте сыр, добавьте карри, соль, перец, мускатный орех и сливки.*

Пицца

Ингредиенты для теста:

- 400 г муки
- 1/2 столовой ложки соли
- 20 г свежих дрожжей или 1,5 пакета сухеных дрожжей
- 2 столовые ложки кулинарного жира
- приблизительно 240 мл воды (35°C).

Для начинки пиццы:

- 300 мл консервированных протертых томатов
- 1 столовая ложка смеси итальянских трав (сухих или свежих)
- 1 луковица
- 2 зубка чеснока
- соль и перец
- сахар

Ингредиенты, распределяемые поверх соуса:

- оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моцарелла, стручковый перец, тертый выдержанный сыр и оливковое масло по вкусу.

▶ *Установите в чаше насадку для замешивания теста. Положите в чашу для перемешивания все ингредиенты и выберите максимальную скорость (положение 2). Замешивайте тесто в течение приблизительно 90 секунд до образования гладко вымешанного шара. Переложите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.*

- ▶ С помощью металлического ножа измельчите лук и чеснок в чаше для перемешивания и обжаривайте их до тех пор, пока они не станут прозрачными. Добавьте протертые томаты и зелень и кипятите соус на медленном огне в течение приблизительно 10 минут. Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром. Дайте соусу остыть.
- ▶ Нагрейте духовку до температуры 250°C.
- ▶ Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности и, разделив его на 2 части, придайте им форму круга. Поместите эти круги в смазанные жиром формы для выпечки. Поместите на поверхность пиццы начинку, оставляя края свободными. Разложите поверх желаемые ингредиенты, посыпьте пиццу тертым сыром и сбрызните оливковым маслом.
- ▶ Выпекайте пиццу в течение 12-15 минут.

Обжаренные овощи и картофель

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 50 мл молока
- 1 столовая ложка муки
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- соль и перец
- 2 крупных картофелины (приблизительно 300 г)
- 100 г моркови
- 150 г сельдерея
- 50 г семян подсолнечника или 2 столовые ложки зерен кукурузы с початка
- подсолнечное масло для жарки

- ▶ Металлическим ножом перемешайте яйцо, молоко, муку, кориандр, соль и перец.
- ▶ Нашинкуйте очищенный картофель, морковь и очищенный сельдерей с помощью ножа-вставки для грубого измельчения и добавьте их к яичной смеси. Перемешайте вместе овощи, яичную смесь и семена подсолнечника или зерна кукурузы в чаше.
- ▶ Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте 8 плоских овощных котлет с обеих сторон до золотистого цвета. Обсушите их на кулинарной бумаге.
- ▶ Время приготовления: 3-4 минуты.

Хлеб (белый)

Ингредиенты:

- 500 г хлебопекарной муки
 - 15 г мягкого масла или маргарина
 - 25 г свежих дрожжей или 20 г сухих дрожжей
 - 260 мл воды
 - 10 г соли
 - 10 г сахара
- ▶ Установите тестомешалку в чаше для перемешивания. Положите в чашу муку, соль и маргарин или сливочное масло. Добавьте свежие или сухие дрожжи и воду. Закройте чашу крышкой и поверните ее в направлении, указанном стрелкой, до щелчка. Выберите максимальную скорость (положение 2) и перемешайте тесто (максимальное время, в течение которого может выполняться замешивание, см. в разделе «Объемы продуктов и время обработки».

- ▶ Выньте тесто из чаши, перенесите его в большую емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Поднявшееся тесто раскатайте вновь и придайте ему форму шара.
- ▶ Положите тесто обратно в емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Вновь раскатайте и закатайте.
- ▶ Выложите тесто в смазанную жиром хлебопекарную форму и оставьте еще на 45 минут. Выпекайте хлеб в нижней части предварительно нагретой духовки.
- ▶ Выпекайте хлеб при температуре около 225°C в течение приблизительно 35 минут в нижней части предварительно нагретой духовки.

Díly a příslušenství

- A** Motorová jednotka
- B** Regulace rychlosti
P = Impuls
0 = Vypnuto
1 = Malá rychlost
2 = Velká rychlost
- C** Šroubovací uzávěr (musí být nasazen aby byla mísa funkční)
- D** Nádoba na potraviny
- E** Držák nástrojů
- F** Víko nádoby na potraviny
- G** Tubus pro vkládání potravin
- H** Pěchovač
- I** Hnětací hák
- J** Kovové nože + ochranný obal
- K** Krájecí vložka střední
- L** Řezací vložka střední
- M** Držák vložek
- N** Emulgační kotouč
- O** Kryt převodů mlýnku na maso
- P** Kryt nožů mlýnku na maso
- Q** Hnací hřídel
- R** Nožová jednotka
- S** Přítlačný kroužek
- T** Mlecí kotouč střední, průměr 4 mm
- U** Mlecí kotouč hrubý, průměr 8 mm
- V** Separátor
- W** Plnicí nástavec
- X** Zásobník
- Y** Pěchovač
- Z** Uvolňovací páčka

Úvod

Tento přístroj je vybaven automatickým termickým vypínačem. V případě přehřátí motoru se přístroj automaticky vypne.

Když přístroj náhle přestane pracovat:

- 1** Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2** Přístroj vypněte otočením knoflíku do polohy 0.
- 3** Nechte přístroj 60 minut vychladnout.
- 4** Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 5** Znovu zapněte přístroj.

Pokud by automatický vypínač vypínal přístroj příliš často, spojte se se servisem firmy Philips.

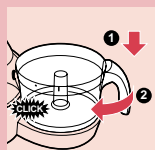
VÝSTRAHA: Abyste zabránili případné nebezpečné situaci, nesmíte přístroj nikdy připojit k časovému spínači (timeru).

Důležité

- ▶ Přečtěte pečlivě následující instrukce a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- ▶ Návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.
- ▶ Než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí ve vaší světelné síti souhlasí s údajem napětí na typovém štítku přístroje.
- ▶ Ve spojení s přístrojem nikdy nepoužívejte žádné jiné příslušenství nebo doplňky, pokud to není firmou Philips výslovně doporučeno. V takovém případě byste též ztratili garanční nároky.
- ▶ Pokud byste zjistili jakékoli poškození sít'ového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- ▶ Přívodní kabel musí být vždy vyměněn v autorizované opravě firmy Philips nebo přímo v servisním středisku této firmy abyste zabránili vzniku nebezpečných následků.
- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Nemixujte nadměrná množství potravin a nepřekračujte dobu mixování, která je uvedena v tabulce.
- ▶ Nikdy nepřekračujte maximální obsah, který je vyznačen na nádobě, neplňte ji nad toto označení.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.
- ▶ Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pěchovač.
- ▶ Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Na nádobu položte víko správným způsobem. Tím bude odblokováno bezpečnostní zajištění a přístroj bude možno zapnout. Motorová jednotka a šroubovací uzávěr jsou označeny značkami. Přístroj lze uvést do funkce jen v případě, že jsou obě značky proti sobě.
- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Vždy vypínejte přístroj otočením přepínače rychlosti do polohy 0.
- ▶ Než odejmete víko, vyčkejte až se motor zcela zastaví.
- ▶ Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny. Nesmíte ji též mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte vždy jen navlhčený hadřík.
- ▶ Před použitím nožů nejprve sejměte jejich ochranný obal.
- ▶ Nikdy nepoužívejte nožovou jednotku ve spojení se separátorem a plnicím nástavcem.
- ▶ Nikdy nerozmlňujte kosti, ořechy nebo jiné tvrdé potraviny.
- ▶ Nikdy nesahejte do zásobníku. Vždy používejte pěchovač.
- ▶ Horké potraviny před zpracováním ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Doby zpracování zjistíte v tabulce, která je součástí tohoto návodu.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.

Použití přístroje

Nádoba na potraviny

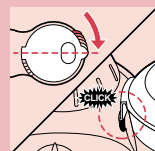


- 1** Nádobu nasadíte na přístroj a otočte ji rukojetí ve směru šipky tak daleko až uslyšíte zaklapnutí.



- 2** Na nádobu nasadíte víko. Víko otočte ve směru šipky až uslyšíte zaklapnutí (to vyžaduje trochu síly).

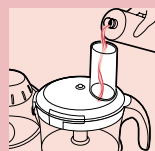
Vestavěný bezpečnostní vypínač



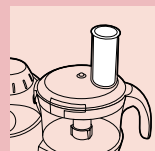
Motorová jednotka, nádoba a její víko jsou opatřeny značkami. Přístroj lze zapnout jen tehdy, když je značka na motorové jednotce přesně proti značce na nádobě.

- 1** Zkontrolujte, zda linka na nádobě a linka na víku jsou přesně proti sobě.

Plnicí tubus a pěchovač



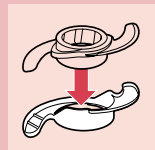
- 1** Tubus pro vkládání potravin používejte pro nalévání tekutin nebo vkládání tuhých přísad. Tuhé přísady pak přitlačujte pěchovačem.



- 2** Pěchovačem můžete též plnicí tubus uzavřít abyste zabránili případnému vytékání tekutých potravin tubusem.

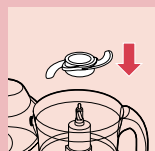
Kovové nože

- Kovové nože lze používat k sekání, mixování, míchání a k výrobě pyré.



- 1** Sejměte z nožů ochranný kryt.

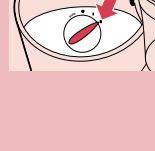
Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!



- 2** Do nádoby vložte držák nástrojů a nože do držáku v nádobě.



- 3** Do nádoby vložte potraviny. Větší kusy potravin nakrájejte na kostky o hranách asi 3 cm. Na nádobu položte víko.



- 4** Do tubusu vložte pěchovač.

- 5** Zvolte největší rychlost (poloha 2).
- Přístroj zůstane v chodu dokud ne zvolíte na spínači polohu 0.

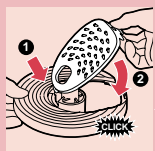
- Přepněte do polohy I, tím rychlost zmenšíte.

Praktické rady

- ▶ Pokud sekáte cibuli, použijte několikrát mžikovou funkci aby nebyla cibule nasekána příliš jemně.
- ▶ Pokud sekáte například tvrdé sýry, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Sýr se totiž sekáním nadměrně ohřeje, začne měknout a může zhrudkovatět.
- ▶ Nože nepoužívejte pro drcení nadměrně tvrdých přísad jako jsou káva, ořechy, kurkuma nebo kostky ledu. Nože by se příliš brzy otupily.

Pokud by potraviny ulpěly na nožích:

- 1** Vypněte přístroj.
- 2** Sejměte víko z nádoby.
- 3** Potraviny odstraňte ze stěn nádoby nebo z nožů pomocí stěrky.

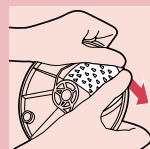
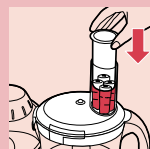
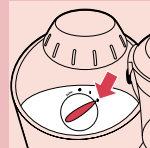
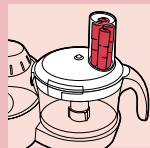
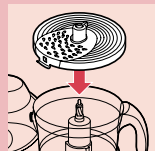
Vložky

Vložky nikdy nepoužívejte pro zpracování tvrdých potravin jako jsou například kostky ledu.

- 1** Zvolenou vložku vložte do jejího držáku než ji umístíte do držáku nástrojů.

Řezací hrany jsou velmi ostré. Pozor při dotyku!

- 2** Držák vložek vložte do držáku nástrojů, který je v nádobě.



- 3** Na nádobu nasad'te víko.
- 4** Potraviny vkládejte plnicím tubusem. Větší části potravin předem rozřežte.
- 5** Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- 6** Pro drcení a řezání zvolte největší rychlost (poloha 2).

Zpracováváte-li větší množství potravin, vkládejte je postupně a v malých dávkách. Nezapomeňte včas nádobu vyprazdňovat.

Přístroj zůstane v chodu dokud nezvolíte na spínači polohu 0.

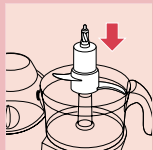
- ▶ Přepněte do polohy I, tím rychlost zmenšíte.

- 7** Potraviny v tubusu jemně přitlačujte pěchovačem.
- ▶ Drtíte-li měkkou zeleninu nebo ovoce, můžete rychlost zmenšit (poloha I), abyste ze zeleniny nebo ovoce nevyrobili pyré.

- 8** Přejete-li si vyjmout vložku z držáku vezměte držák vložek do rukou tak, že jeho zadní část směřuje k vám. Zatlačte hrany vložky prsty tak, aby z držáku vypadla.

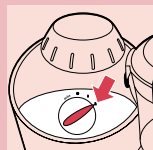
Hnětací hák

Hnětací hák můžete použít pro zpracování různých těst nebo koláčových směsí.



1 Na motorovou jednotku upevněte nádobu na hnací hřídel a nasadte hnětací příslušenství.

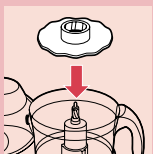
2 Do nádoby vložte přísady na nádobu upevněte víko. Pěchovač zasuňte do plnicího tubusu abyste zabránili vystříkávání obsahu.



3 Zvolte největší rychlost (poloha 2). Viz tabulku vhodných dob zpracování.

Emulgační kotouč

Emulgační kotouč můžete použít pro přípravu majonézy, k šlehání krémů nebo vaječných bílků.



1 Nasadte emulgační kotouč na držák nástrojů v nádobě.

2 Do nádoby vložte potraviny a nasadte víko.

3 Zvolte nejmenší rychlost (poloha 1), abyste zajistili nejlepší výsledek.

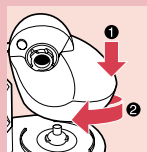
Praktické rady

- ▶ Pokud šleháte vaječné bílky, dbejte na to, aby měly pokojovou teplotu.
- ▶ Pokud vejce vyjímáte z chladničky, vyjměte je alespoň půl hodiny před jejich zpracováním.
- ▶ Také všechny ostatní přísady pro výrobu majonézy musí mít pokojovou teplotu. Olej můžete přilévat otvorem na dně pěchovače.
- ▶ Pokud se chystáte podávat šlehaný krém, vyjměte ho bezprostředně před tím z chladničky. Dodržujte dobu přípravy, uvedenou v tabulce. Krém nesmí být šlehan příliš dlouho.

Použijte mžikovou funkci, abyste měli lepší kontrolu nad přípravou.

Mlýnek na maso

Mlýnek na maso může být použit pro mletí masa a výrobu omáček.

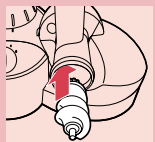


1 Připevněte převodovku na motorovou jednotku.

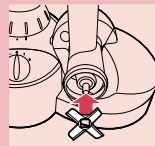
Pokud jste tuto práci realizovali správně, uslyšíte zaklapnutí.



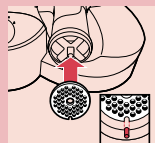
2 Upevněte nádobu s noži na motorovou jednotku.



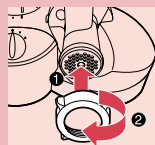
- 2** Vložte hnací hřídel do nožové skříně a to plastickým koncem dopředu.



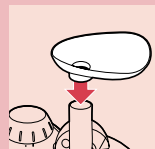
- 3** Nožovou jednotku umístěte na hnací hřídel. Krájecí břity musí být vpředu.



- 4** Na hnací hřídel nasadte střední nebo hrubý mlecí kotouč (podle vašeho přání). Přesvědčte se, že zářezy na kotouči souhlasí s otvory na hlavě mlýnku.



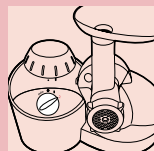
- 5** Otočte kroužkem ve směru šipky na nožové skříně až dosáhnete řádného upevnění.



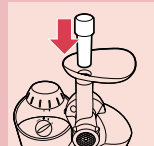
- 6** Umístěte zásobník na svislou část nožové skříně.

Masový mlýnek

- 1** Maso rozřežte na proužky 10 cm dlouhé a 2 cm tlusté.



- 2** Pokud to bude možné, vyjměte kosti, kousky chrupavek a šlach.
Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso!



- 3** Pro práci používejte rychlostní nastavení 2.

- 4** Vložte maso do zásobníku. Pěchovačem ho jemně přitlačujte do nožové skříně.

► Za minutu můžete zpracovat až 1,3 kg masa. (Použijte libové vepřové maso bez šlach).

► Pro tatarské bifteky zpracovávejte maso středně hrubým kotoučem dvakrát po sobě.

Výroba uzenek

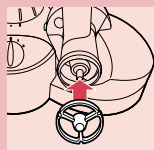
- 1** Rozsekejte maso.

- 2** Když jste hotoví, přístroj odpojte a odejměte šroubovací kroužek.

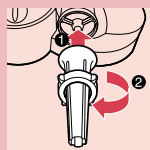
- 3** Sejměte mlecí kotouč.

- 4** Sejměte nožovou jednotku.

► Ponechte náhon v nožové skříně, pokud chcete vyrábět uzenky.



- 5** Do nožové skříně vložte separátor.



- 6** Nasad'te plnicí nástavec na nožovou skříň a zašroubujte kroužek nožové skříně.

Přístroj je nyní připraven pro výrobu uzenek.

Praktické rady

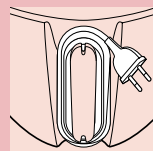
- ▶ Vložte uzenkové střívkó na 10 minut do vlažné vody. Pak natáhněte mokré střívkó na plnicí nástavec. Vtlačte (okořeněné) zpracované maso do nožové skříně.
- ▶ Pokud lze střívkó natáhnout na plnicí nástavec jen ztuha, můžete je trochu navlhčit vodou.
- ▶ Použijte rychlostní nastavení I.

Čištění přístroje

Před čištěním motorové jednotky vždy předem odpojte přístroj od sítě.

- 1** Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Nesmíte ji nikdy ponořit do vody ani ji vodou oplachovat.
- 2** Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku a to po každém použití.
- ▶ Nádobu, její víko, pěchovač a příslušenství (vyjma sklenice mixéru) lze mýt v myčce nádobí.

Tyto díly byly testovány pro pro mytí v myčce nádobí podle DIN EN 12875.



Pečlivě vyčistěte kovové nože, nožovou jednotku mixéru a též její vnitřek. Nože jsou velmi ostré!

Dbejte na to, aby ostří nožů nikdy nepřišlo do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.

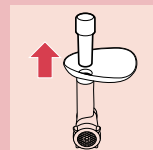
Některé druhy potravin mohou způsobit zabarvení povrchu příslušenství. To nemá na funkci příslušenství žádný negativní vliv. Po určitém čase toto zabarvení obvykle zmizí.

- ▶ Nadbytečný síťový přívod můžete navinout kolem zadní části přístroje.

Čištění mlýnku na maso

Zbytky masa, které zůstaly v nožové skříni, můžete odstranit tak, že tímto prostorem protlačíte plátek chleba.

- 1** Než začnete přístroj čistit, vypněte ho a odpojte od sítě.
- 2** Stiskněte uvolňovací páčku a otočte celou nožovou skříň ve směru šipky.
- 3** Vyjměte pěchovač a zásobník.
- 4** Obšroubujte kroužek a odejměte všechny díly nožové skříně.



Tyto díly nemyjte v myčce nádobí!

- 5** Všechny díly, které přicházejí do styku a masem, umyjte v horké mýdlové vodě **IHNED PO POUŽITÍ**.
- 6** Opláchněte tyto díly čistou horkou vodou rovněž **IHNED**.
- **Doporučujeme namazat nožovou jednotku a mlecí kotouč trochou rostlinného oleje.**






Záruka a servis

Pokud byste potřebovali jakoukoli informaci nebo měli nějaký problém, podívejte se na internetovou stránku www.philips.com, případně kontaktujte Informační středisko firmy Philips, jehož telefonní číslo naleznete na letáčku s celosvětovou zárukou.

Praktické rady

Problém	Řešení
Přístroj nelze zapnout	Otočte nádobu nebo její víko tak daleko až uslyšíte zaklapnutí. Přesvědčte se, že značky na nádobě a na víku jsou proti sobě.
Motor se náhle zastavil	Automatický teplotní vypínač pravděpodobně z důvodu přehřátí přístroj vypnul. 1) Vypněte přístroj (poloha 0). 2) Odpojte přístroj od sítě. 3) Nechte přístroj asi 60 minut vychladnout. 4) Zasuňte zástrčku zpět do sítě. 5) Přístroj znovu zapněte.
Hnětací nebo šlehačí příslušenství se neotáčí	Zkontrolujte, zda jste správně nasadili nádobu a její víko tak, že slyšitelně zaklaplo.
Je nasazena mixérová sklenice i nádoba na potraviny, ale pracuje pouze mixér.	Pokud jsou mixérová sklenice a nádoba na potraviny řádně nasazeny, bude v činnosti pouze mixér. Přejete-li si používat nádobu na potraviny, sejměte mixér a našroubujte krycí uzávěr.

Příslušenství a aplikace

Příslušenství	Aplikace	Aplikační doba
	Sekání, výroba pyré, šlehání	10 až 60 sekund
	Hnětení	60 až 180 sekund
	Krájení, drcení	10 až 60 sekund
	Šlehání, emulgování	10 až 60 sekund
	Drcení	

Množství a doba zpracování

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušnost / rychlost	Postup	Použití
Jablka, mrkev, celer - strouhání	500 g	2 / 2	Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pěchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Jablka, mrkev, celer - krájení	500 g	2 / 2	Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pěchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Strouhanka - rozsekání	100 g	2 / 2	Použijte suché a křehké pečivo.	Příměs do jídel
Sýr (parmezán) - rozsekání	200 g	2 / 2	Parmezán bez kůry rozřežte na kousky o hraně asi 3 cm a ty pak vkládejte do plnicího otvoru.	Zdobení, polévky, omáčky
Sýr (gouda) - strouhání	200 g	2 / 2	Sýr, rozřezaný na kousky, vkládejte do plnicího otvoru. Opatrně přitlačujte pěchovačem.	Omáčky, pizzy, fondy.
Čokoláda - rozsekání	200 g	2 / 2	Použijte tvrdou a hladkou čokoládu. Rozlamte ji na kousky asi 2 cm.	Zdobení, omáčky, cukrovinky, pudinky

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušnost / rychlost	Postup	Použití
Vařený hrách, fazole - výroba pyré	250 g	2 / 2	Použijte vařený hrách nebo fazole. Pokud je to třeba, můžete do směsi přidat trochu tekutiny.	Pyré, polévky
Vařená zelenina a maso - výroba pyré	500 g	2 / 2	Pro hrubší pyré nepřidávejte příliš mnoho tekutiny. Pro jemné pyré přidejte jen tolik tekutiny až je směs hladká.	Dětská a kojenecká výživa
Okurky - krájení	2 okurky	2 / 1	Vložte okurky do plnicího otvoru a opatrně je přitlačujte.	Saláty, zdobení
Těsto (pro chléb) - hnětení	500 g mouky	2 / 2	Smíchejte horkou vodu s kvasnicemi a cukrem. Přidejte mouku a zpracovávejte výsledné těsto asi 90 sekund. Nechte ho kynout asi 30 minut.	Chléb
Těsto (pro pizzu) - hnětení	1000 g mouky	2 / 2	Realizujte stejný postup jako pro chlebové těsto. Pracujte asi 1 minutu.	Pizza
Těsto (pro cukrářské pečivo) - hnětení	300 g mouky	2 / 2	Použijte chladný margarín, který rozřežte na kostky asi 2 cm. Vložte všechny přísady do nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto měkké. Během zpracovávání přidejte vodu. Práci ukončete až se z těsta začne vytvářet koule. Před dalším zpracováním nechte těsto vychladnout.	Jablkový závin, sladké piškoty, dorty

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušnost / rychlost	Postup	Použití
Těsto (kynuté) - hnětení	500 g mouky	2 / 2	Nejprve zpracujte těsto, teplou vodu a cukr ve zvláštní nádobě. Dejte vše do nádoby a zpracovávejte je až je těsto hladké a nelepí se na nádobu (asi 1 minutu). Nechte ho kynout asi 30 minut.	Luxusní pečivo
Vaječné bílky - šlehání	4 vaječné bílky	3 / 1	Bílky by měly mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 2 bílky.	Pudinky, suflé, sněhové pusinky
Ovoce (např. jablky, banány) - sekání	500 g	2 / 2	Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa
Česnek - rozsekání	300 g	2 / 2	Česnek oloupejte. Použijte mžkové spínač, abyste předešli příliš jemnému rozsekání. Vložte nejméně 150 g česneku.	Zdobení
Bylinky (např. petržel) - rozsekání	min. 50 g	2 / 2	Bylinky nejprve omyjte a usušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo
Majonéza - emulgování	3 vejce	3 / 1	Všechny přísady mají mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 1 vejce, dvě malá vejce nebo dva vaječné žloutky. Do nádoby vložte vejce, přidejte trochu octa a přikapávejte olej.	Saláty, zdobení, omáčky, barbecue

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušnost / rychlost	Postup	Použití
Maso (libové) - drcení	1000 g	3 / 2	Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso rozřežte na proužky 10 cm dlouhé a 2 cm tlusté.	Tatarské steaky, hamburgry, masové koule
Směsi (dortové) - mixování	4 vejce	2 / 2	Přísady mají mít pokojovou teplotu. Mixujte měkké máslo s cukrem tak dlouho až vznikne jemná krémová směs. Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé pečivo.
Ořechy - rozsekání	250 g	2 / 2	Použijte mžkové tlačítko. Zastavte proces při dosažení požadované hrubosti.	Saláty, pudinky, pečivo, mandlové těsto
Cibule - rozsekání	500 g	2 / 2	Z cibule odstraňte slupku a cibuli rozdělte na 4 díly. Zastavte proces po 2 impulsích, abyste předešli příliš jemnému rozsekání.	Saláty, vařené potraviny, zdobení
Cibule - krájení	300 g	3 / 1	Z cibule odstraňte slupku a rozřežte ji tak, aby prošla plnicím otvorem. Poznámka: použijte nejméně 100 g.	Saláty, vařené potraviny, zdobení
Šlehaný krém - šlehání	500 ml	3 / 1	Použijte krém vyjmutý přímo z chladničky. Poznámka: použijte nejméně 125 ml krému. Krém je ušlehan přibližně za 20 sekund.	Zdobení, různé použití krémů

Recepty

Courgett-sendvičová pomazánka

Přísady:

- 2 courgetty
- 3 vařená vejce
- 1 malá cibule
- 1 lžičce rostlinného oleje
- petržel
- 2 až 3 lžičce kyselé smetany
- citrónová šťáva, tabasco, sůl, pepř, curry, paprika

- ▶ *Umyjte a osušte courgetty a nastrouhejte je strouhací vložkou v nádobě pro potraviny. Obsah pak přesypte do mísy, posypte solí a nechte asi 15 minut stát, aby sůl extrahovala tekutinu z nastrouhaných courgett. Rozkrájejte cibuli na 4 díly a rozsekejte ji spolu se stroužkem česneku. Otrhejte listy petržele ze stonku a též je rozsekejte.*
- ▶ *Pak vložte nastrouhané courgetty na čistý ručník a vytlačte z nich tekutinu. Z přísad by měla zmizet všechna tekutina. Pak nechte přísady chvíli vychladnout. Oloupejte vejce a krátce je v téže nádobě rozsekejte. Přidejte další přísady do nádoby, ochut'te je a vše zamíchejte kovovými noži. Podávejte na toustovém chlebu.*

Ovocný koláč

Přísady:

- 150 g datlí
- 225 g sušených švestek
- 100 g ořechů (50 g mandlí/ 50 g vlašských ořechů)
- 50 g hrozinek

- 50 g sultánek
- 200 g plnozrnné pšenice
- 100 g pšeničné mouky
- 100 g hnědého krystalového cukru
- špetka soli
- 1 sáček prášku do pečiva
- 300 g podmáslí

- ▶ *Do nádoby vložte kovové nože. Pak vložte přísady a míchejte je maximální rychlostí asi 30 sekund. Koláč pečte na 30 cm dlouhém plechu asi 40 minut při teplotě 170°C.*

Pórkový Quiche

Přísady pro těsto:

- 250 g pšeničné mouky
- špetka soli
- 1 lžičce medu
- 20 g čerstvého droždí nebo 1/2 sáčku sušeného droždí
- 100 g másla
- 6 lžic vlažné vody

Přísady pro náplň:

- 500 g pórků
- rostlinný olej
- 4 vejce
- 500 g kyselé smetany
- sůl, pepř, 1 až 2 lžičce mouky

- ▶ *Všechny přísady vložte do nádoby a vytvořte hnětením kompaktní těsto. Těsto nechte asi 30 minut kynout.*

- ▶ Nakrájejte pórek krájecí vložkou. Dejte na pánev trochu oleje a opékejte nakrájený pórek několik minut. Zbytek přísad vložte do mixéru a mixujte až do krémové konzistence. Přidejte 1 až 2 lžičce mouky k zahuštění.
- ▶ Pečící plech o průměru 24 cm vymažte tukem a na dno a na strany neneste těsto. Pórkovou směsí těsto pokryjte a navrch nasypete zbytek přísad. V předehřáté troubě na 180°C pečte asi 40 minut. Podávejte teplé nebo studené.

Guláš na maďarský způsob

Přísady:

- 1 lžičce oleje
 - 1 střední cibule
 - 1 lžička papriky
 - 400 g hovězího nebo vepřového
 - 1 zelený pepř
 - 1 rajské jablíčko
 - sůl
 - 200 g mrkve
 - 300g brambor
 - kmín
- ▶ Umyjte maso a rozkrájejte je na kostky o hraně asi 2 cm. Oloupejte cibuli a rozsekejte ji v nádobě kovovými noži. Vykrájejte zelený pepř a rozřežte jej na kroužky krájecí vložkou. Oloupejte rajská jablíčka, vyjměte jádro a nakrájejte je na plátky. Osmazte nasekanou cibuli na oleji až změkne. Sejměte ji z ohně a na cibuli nasypete papriku, přidejte maso a nechte několik minut povařit za stálého míchání. Přidejte podle chuti zelený pepř,

rajče a sůl. Pánev přikryjte a obsah poduste při přiměřené teplotě až změkne.

- ▶ Mezitím oloupejte a rozkrájejte mrkev krájecí vložkou a oloupejte a nakrájejte na kostičky brambory. Vše přidejte k masu a přilijte tolik vody, až získáte potřebné množství polévky (asi 1,2 litru). Ozdobte trochou kmínu a povařte až bude vše měkké jako máslo. Můžete přidat sůl, pokud je to třeba.
- ▶ Podávejte teplé. Můžete vše ozdobit kroužky zeleného pepře.

Koláč s lískovými ořechy

Přísady do těsta:

- 500 g prosáté mouky
- 75 g cukru
- 1 lžička soli
- 1 vejce
- 250 ml mléka (teploty 35°C)
- 100 g měkkého másla
- 30 g čerstvého droždí (při použití sušeného droždí se řiďte pokyny na jeho obalu)

Náplň:

- 250 g rozsekaných vlašských ořechů
 - 100 g cukru
 - 2 sáčky vanilkového cukru
 - 125 ml krému
- ▶ Předehřejte troubu na 200°C. Smíchejte mléko, droždí a cukr po dobu 15 sekund s použitím hnětacího příslušenství. Přidejte mouku, sůl, máslo a vejce. Těstovou směs zpracovávejte asi 2 minuty. Pak těsto přemístěte do jiné nádoby, přikryjte ho

mokrým hadříkem a nechte asi 20 minut na mírně teplém místě kynout.

- ▶ *Lískové ořechy rozsekejte kovovými noži. Smíchejte přísady pro náplň. Těsto vytvarujte do pravouhlého tvaru. Posypte ho směsí s lískovými ořechy a srolujte ho. Pak ho nechte asi 20 minut znovu kynout. Potřete žloutkem a umístěte do středu pečicí trouby. Pečte 25 až 30 minut při teplotě 200°C.*

Čokoládový koláč

Přísady:

- 140 g měkkého másla
- 110 g polevového cukru
- 140g čokolády
- 6 vaječných bílků
- 6 vaječných žloutků
- 110 g granulovaného cukru
- 140 g pšeničné mouky

Náplň:

- 200 g merunkového džemu

Poleva:

- 125 ml vody
- 300 g cukru
- 250 g strouhané čokolády
- šlehaný krém, pokud je požadován

- ▶ *Troubu předehřejte na 160°C. Utřete máslo a cukr do krémové konzistence. Rozpusťte čokoládu a přimíchejte ji. Přidejte žloutky jeden po druhém a vše rozmíchejte do krémové podoby. Ušlehejte bílek s granulovaným cukrem do tuha*

kovovými noži. Přidejte bílek do směsi a dobře vše promíchejte. Pak přidejte mouku. Vše dejte na vymaštěný plech. Pečte hodinu při teplotě 160°C. Prvních 15 minut nechte dvířka trouby pootevřená.

- ▶ *Ponechte koláč chvíli vychladnout ještě na pečicím plechu (24 cm). Koláč rozřízněte vodorovně na dvě poloviny. Jednu polovinu natřete merunkovým džemem a obě poloviny přiložte na sebe. Pak zbytek džemu ohřejte a rozetřete ho na horní část koláče. Připravte si polevu. Uvedte do varu vodu, přidejte cukr a čokoládu a za stálého míchání vytvořte polevu krémové konzistence. Tuto polevu nalijte na koláč a nechte ji vychladnout. Koláč můžete podávat se šlehaným krémem.*

Polévka z brokolice (pro 4 osoby)

Přísady:

- 50 g zralého sýru Gouda
- 300 g vařené brokolice (stonky a květy)
- voda, v níž se brokolice vařila
- 2 vařené brambory v kouscích
- 2 nakrájené stonky
- 2 lžičce šlehaného krému
- curry
- sůl
- pepř
- muškátový ořech

- ▶ *Nastrouhejte sýr. Vytvořte pyré z brokolice s vařenými bramborami a s vodou, v níž se brokolice vařila. Pyré z brokolice a zbylou vodu nalijte do odměrné nádoby a doplňte do 750 ml. Přeneste tuto směs na pánev a přiveďte ji za stálého míchání do varu. Vmíchejte sýr a ochuťte solí, curry, pepřem a muškátovým ořechem a přidejte krém.*

Pizza

Přísady pro těsto:

- 400 g mouky
- 1/2 lžičky soli
- 20 g čerstvého droždí nebo 1,5 sáčku sušeného droždí
- 2 lžíce stolního oleje
- asi 240ml vody (teplé 35°C)

Pro potřetí pizzy:

- 300 ml rajského protlaku
- 1 lžička italských bylinek (sušené nebo čerstvé)
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- sůl a pepř
- cukr

Přísady do omáčky:

- olivy, salám, artyčoky, houby, ančovičky, sýr
- Mozarella, pepř, strouhaný zralý sýr a olivový olej, vše podle chuti.

- ▶ *Do nádoby vložte hnětací hák. Všechny přísady vložte do nádoby a zvolte největší rychlost (poloha 2). Hnětení by mělo trvat asi 90 sekund až těsto získá tvar koule. Pak těsto vyklopte z hnětací nádoby do druhé nádoby, přikryjte je vlhkým hadříkem a nechte asi 30 minut kynout.*
- ▶ *Rozsekejte cibuli a česnek v nádobě na potraviny a pak je v pánvi osmažte až jsou transparentní. Přidejte propasírovaná rajská jablčka a bylinky a vše povařte po dobu asi 10 minut. Ochutěte solí, pepřem a cukrem. Omáčku nechte vychladnout.*
- ▶ *Ohřejte troubu na 250°C.*

- ▶ *Uválcujte těsto na pomoučené podložce nebo utvořte dva kruhové tvary. Těsto pak položte na vymaštěný plech. Pizzu rozestřete a kraje ponechte volné. Pizzu doplňte všemi přísadami, posypte sýrem a polijte trochou oleje.*
- ▶ *Pizzu pečte 12 až 15 minut.*

Zeleninová a bramborová smaženina

Přísady:

- 1 vejce
- 50 ml mléka
- 1 lžíce mouky
- 1 lžička koriandru
- sůl a pepř
- 2 velké brambory (asi 300 g)
- 100 g zimní mrkve
- 150 g celeru
- 50 g slunečnicových semen nebo 2 lžíce kukuřičného zrna
- olej na smažení

- ▶ *Kovovými noži rozšlehejte vejce, mléko, mouku, koriandr, sůl a pepř.*
- ▶ *Rozstrouhejte oloupané brambory, oškrábanou mrkev a celer s použitím hrubé strouhací vložky. Vše přidejte do vaječné směsi. Smíchejte zeleninu, vaječnou směs a slunečnicová semínka nebo kukuřičná zrna v nádobě.*
- ▶ *Ohřejte olej v pánvi a opečte 8 placiček po obou stranách do zlatově hněda. Nechte je osušit na kuchyňském papíru.*
- ▶ *Doba pečení: 3 až 4 minuty.*

Pečivo (bílé)

Přísady:

- 500 g mouky
 - 15 g jemného másla nebo margarínu
 - 25 g čerstvého droždí nebo 20 g sušeného droždí
 - 260 ml vody
 - 10 g soli
 - 10 g cukru
- ▶ Do nádoby vložte hnětací hák, nasypejte mouku, sůl a přidejte margarín nebo máslo. Doplněte čerstvým nebo sušeným droždím a vodou. Na nádobu nasadte víko a zajistěte ho otočením podle šipky až zaklapne. Zvolte největší rychlost (poloha 2) a těsto zpracujte (dobu hnětení zjistíte v příslušné tabulce).
- ▶ Pak vyjměte těsto z nádoby a vložte ho do jiné široké nádoby. Přikryjte ho vlhkým ručníkem a nechte ho v mírně teplém prostoru asi 20 minut kynout. Po vykynutí těsto vyjměte a vytvarujte ho do koule.
- ▶ Těsto vraťte zpět do původní nádoby, opět ho přikryjte vlhkým hadříkem a nechte 20 minut kynout. Znovu ho vyrovnejte a pak ho stočte.
- ▶ Těsto položte na vymaštěný pečicí plech a nechte ho kynout dalších 45 minut. Pak ho pečte v dolní části předehřáté trouby.
- ▶ Těsto pečte při teplotě 225°C v dolní části trouby asi 35 minut.

Alkatrészek és tartozékok

- A** Motoregység
- B** Sebességszabályzó gomb
P = Impulzus gomb
0 = Kikapcsolva
1 = Legalacsonyabb sebesség
2 = Legnagyobb sebesség
- C** Csavaros fedél (a munkatál tetejére kell helyezni, annak használatához)
- D** Robotgép munkatál
- E** Eszköztartó
- F** Robotgép munkatál fedő
- G** Ételadagoló nyílás
- H** Nyomórúd
- I** Dagasztó horog
- J** Fém kés + védosapka
- K** Közepes finomágú szeletelő betét
- L** Közepes finomságú aprító betét
- M** Betéttartó
- N** Kevero tárcsa
- O** Fogaskerék házas húsdaráló
- P** Vágóházas húsdaráló
- Q** Csigatengely
- R** Vágókés
- S** Menetes perem
- T** Közepes finomságú daráló tárcsa, 4 mm átméroi
- U** Durva daráló tárcsa, 8 mm átméroi
- V** Szétválasztó
- W** Kolbásztöltő
- X** Adagoló tálca
- Y** Nyomórúd
- Z** Oldó kar

Bevezetés

A készülék automatikus kikapcsoló rendszerrel rendelkezik. A rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha túlmelegszik.

Ha a készülék hirtelen megáll:

- 1** Húzza ki a fali konnektorból a hálózati csatlakozó dugót.
- 2** Fordítsa a gombot 0 állásba a készülék kikapcsolásához.
- 3** Hagyja a készüléket 60 percig hűlni.
- 4** Dugja vissza a fali konnektorba a hálózati csatlakozó dugót.
- 5** Kapcsolja be ismét a készüléket.

Kérem lépjen kapcsolatba a Philips kereskedőjével vagy a Philips szakszervizzel, ha az automatikus kikapcsoló rendszer túl gyakran mőkődésbe lép.

FIGYELMEZTETÉS: A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a készüléket soha ne csatlakoztassa időkapcsolóhoz.

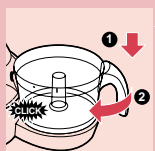
Fontos

- ▶ Mielőtt a készüléket használná, olvassa el gondosan a használati útmutatót és nézze meg az ábrákat.
- ▶ ÷rizzze meg a használati útmutatót, hogy később is átolvashassa.
- ▶ Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- ▶ Soha ne használjon semmilyen tartozékot vagy alkatrészt, ami más gyártótól származik vagy amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvénytelenné válik.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha az elektromos csatlakozó vezeték, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- ▶ A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében: ha a készülék hálózati csatlakozó vezetéke sérült, csak Philips szakszervizben cseréltesse ki.
- ▶ A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- ▶ Ne lépje túl a táblázatban megadott mennyiséget és elkészítési időt.
- ▶ Ne lépje túl a munkatálon jelzett maximális úrtartalmat, vagyis ne töltse a tálát a legfelső fokbeosztáson felül.
- ▶ Használat után rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ Soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló nyílásba töltéséhez, a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.

- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Tegye fel megfelelően a munkatál fedőjét. A beépített biztonsági kapcsolót kikapcsolja és a készüléket bekapcsolhatja. A motor egység, és a csavaros fedél jellel vannak ellátva. A készülék csak akkor fog működni, ha a motoregységen szereplő jel pontosan szemben áll a csavaros fedélen található jellel.
- ▶ Bármelyik tartozék levétele előtt kapcsolja ki a készüléket.
- ▶ A készüléket mindig a sebességszabályzó gomb 0 állásba kapcsolásával kapcsolja ki.
- ▶ Mielőtt a készülék tetejét levenné, várjon míg a mozgó részek megállnak.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, ne öblítse le csapvíz alatt sem. A készülék tisztításához csak nedves ruhát használjon.
- ▶ Használat előtt vegye le a védősapkát a vágóegységről.
- ▶ Soha ne használja együtt a vágókést a szétválasztóval és a kolbásztöltővel.
- ▶ Soha ne kísérletezzen csont, dió vagy más kemény anyag darálásával
- ▶ Soha ne érjen az adagoló tálcához. Használja a nyomórudat.
- ▶ Feldolgozás előtt hagyja lehűlni a forró hozzávalókat (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ A használati időkhöz nézze meg a használati útmutatóban található táblázatot.
- ▶ Használat után rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.

A készülék használata

Robotgép munkatál



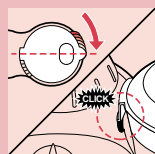
- 1** Tegye a munkatálát a konyhai robotgépre. A fogantyút a nyíllal jelzett irányba addig fordítsa, amíg kattantást hall.



- 2** Tegye a fedőt a munkatálra. Forgassa a fedőt a nyíllal jelzett irányba, míg kattantást hall (ehhez szükséges némi erőfeszítés).

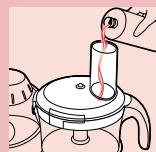
Beépített biztonsági kapcsoló

A motoregység, a munkatál és a fedő is jelekkel van ellátva. A készülék csak akkor fog működni, ha a motoregységen lévő jel pontosan szemben áll a munkatálon lévő jellel.

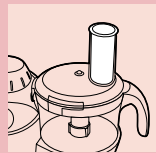


- 1** Győződjön meg róla, hogy a fedőn található vonal és a munkatálon található vonal pontosan szemben állnak-e egymással. A fedő kinyúló része beleillik a fogantyúba.

Ételadagoló nyílás és nyomórúd



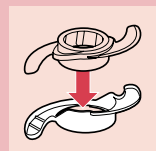
- 1** Az ételadagoló nyílást a folyékony és/vagy szilárd hozzávalók adagolásához használja. A nyomórúddal a szilárd hozzávalókat adagolja az ételadagoló nyíláson keresztül.



- 2** A nyomórúdat arra is használhatja, hogy megakadályozza az ételadagoló nyílásból a hozzávalók kiömlését.

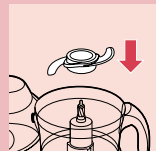
Fém vágóegység

- ▶ A fém vágóegységet aprításra, keverésre, turmixolásra és pépesítésre használhatja.



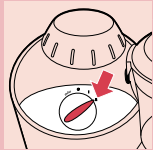
- 1** Vegye le a védősapkát a vágóegységről.

A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!



- 2** Tegye az eszköztartót a munkatálba és a vágóegységet az eszköztartóra úgy, hogy álljanak a munkatálban.

- 3** Tegye a hozzávalókat a munkatálba. Előre vágja fel a szilárd élelmiszereket körülbelül 3 x 3 x 3 cm-es darabokra. Helyezze a fedőt a munkatálra.



- 4** Tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba.
 - 5** Válassza a legnagyobb sebességfokozatot (2-es fokozat) a sebességszabályzó gombbal.
- A munkafolyamat addig folytatódik, míg 0 fokozatra kapcsol (kikapcsolva).

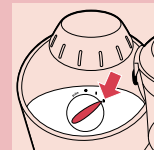
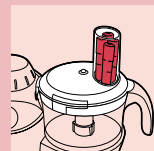
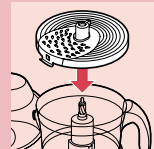
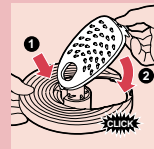
▶ Kapcsoljon 1-es fokozatra a sebesség csökkentéséhez.

Tanácsok

- ▶ Ha hagymát aprít, használja néhányszor az impulzus funkciót, nehogy a hagymát túl finomra vágja.
- ▶ Ne hagyja a készüléket túl sokáig működni, ha kemény sajtot aprít. A sajt túlságosan felmelegedhet, olvadni kezd és csomóssá válik.
- ▶ Ne használja a vágóegységet nagyon kemény hozzávalók aprítására (pl.: babkávé, szerecsendió és jégkocka), mivel a vágóegység éle kicsorbulhat.

Ha az élelmiszer a vágóegységhez, vagy a munkatál belsejébe ragad:

- 1** Kapcsolja ki a készüléket.
- 2** Vegye le a fedőt a tálról.



- 3** Távolítsa el a vágóegységre vagy a munkatál falára ragadt élelmiszert a kenőlapáttal.

Betétek

Soha ne dolgozzon fel kemény hozzávalókat (pl jégkockát) a betétekkel.

- 1** Tegye a kiválasztott betétet a betéttartóra, mielőtt az eszköztartóra helyezi.

A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

- 2** Helyezze a betéttartót a munkatálban álló eszköztartóra.
- 3** Tegye a fedőt a munkatálra.
- 4** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. A nagyobb darabokat vágja fel előre úgy, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba.

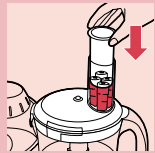
- 5** Egyenletesen töltse meg az ételadagoló nyílást a jobb eredmény érdekében.

Ha nagyobb mennyiségű ételt kíván felválni, először csak kisebb adagot dolgozzon fel, ürítse ki a munkatálat, majd jöhet a következő adag.

- 6** Aprításhoz és szeleteléshez válassza a legnagyobb sebességet (2-es fokozat) a sebességszabályzó gombon.

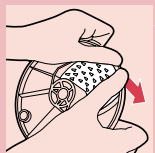
A munkafolyamat addig folytatódik, míg 0 fokozatra kapcsol (kikapcsolva).

- ▶ **Kapcsoljon 1-es fokozatra a sebesség csökkentéséhez.**



- ▶ **7 Finoman nyomja a nyomórúddal az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.**

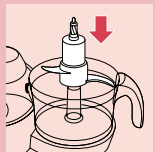
- ▶ **Ha puha zöldséget vagy gyümölcsöt aprít, visszakapcsolhat 1-es sebességfokozatba, nehogy a feldarabolt zöldségek és gyümölcsök püréssé váljanak.**



- ▶ **8 Vegye ki a betétet a betéttartóból, a betéttartót úgy fogja, hogy a háta Ön felé mutasson. Nyomja meg a betét széleit az ujjaival, hogy a betét kiessen a tartóból.**

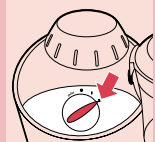
Dagasztó horg

A dagasztó horgot kenyértészta, tészta és süteménykeverékek dagasztásához használhatja.



- ▶ **1 Tegye a munkatálat a motoregységre és helyezze a dagasztó tartozékot a meghajtótengelybe.**

- ▶ **2 Tegye a hozzávalókat a munkatálba és rögzítse a fedőt a munkatálba. Helyezze a nyomórúdat az ételadagoló nyílásba, hogy dagasztás közben a hozzávalók ne fröccsenjenek ki.**

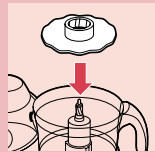


- ▶ **3 Válassza a legnagyobb sebességfokozatot (2-es fokozat) a sebességszabályzó gombbal.**

Nézze meg a táblázatban a hozzávetőleges elkészítési időket.

Keverő tárcsa

A keverő tárcsát majonéz készítéséhez, tejszín és tojásfehérje felveréséhez használhatja.



- ▶ **1 Tegye a keverő tárcsát az eszköztartóba, ami a munkatálban áll.**

- ▶ **2 Tegye a hozzávalókat a munkatálba és tegye a fedőt a munkatálra.**

- ▶ **3 Válassza a legkisebb sebességet (1-es fokozat az optimális eredmény eléréséhez.**

Tanácsok

- ▶ **Ha tojásfehérjét ver fel, a tojások szobahőmérsékletűek legyenek.**
- ▶ **Felverés előtt legalább egy félórával vegye ki a tojásokat a hűtőszekrényből.**
- ▶ **Majonéz készítésekor az összes hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.**

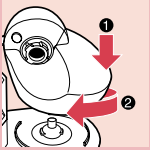
Adjon hozzá olajat a nyomórúd tetején lévő kis nyíláson keresztül.

- ▶ **Tejszín felverésekor a tejszínt a hűtőszekrényből kivéve rögtön használja fel. Nézze meg a táblázatban az elkészítési időt. A tejszínt ne verje túl sokáig.**

A munkafolyamat során többször használja az impulzus funkciót a megfelelő eredmény elérése érdekében.

Húsdaráló

A húsdarálót hús darálásához és kolbász töltéséhez használhatja.

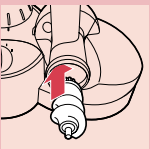


- 1** Szerelje fel a fogaskerék házat a motor egységre.

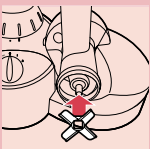
Kattanást fog hallani amikor ezeket a tartozékokat megfelelően szerelte fel.



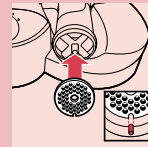
- 2** Csatlakoztassa a vágóházat a motoregységre.



- 3** Tegye be a csigatengelyt a vágóházba a műanyag végével előre.

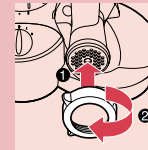


- 4** Tegye a vágókést a csigatengelyre. A vágóéleknek előre kell mutatniuk.

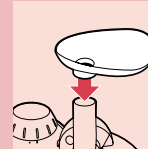


- 5** Tegye (a kívánt összetételtől függően) a közepes vagy dúrva daráló tárcsát a csigatengelyre.

Figyeljen, hogy a daráló tárcsa hornyai rámenjenek a húsdaráló fej kiemelkedéseire.



- 6** Forgassa a menetes peremet a vágóházban lévő nyíl irányába amíg megfelelően megszorul.



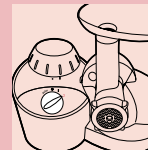
- 7** Tegye az adagoló tálcát a vágóház felső részére.

Húsdarálás

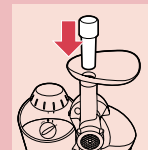
- 1** Darabolja fel a húst 10*2 cm-es csíkokra.

- 2** Távolítsa el csontokat és amennyire lehetséges a porcogókat és az inakat.

Soha ne daráljon fagyasztott húst.



- 3** Válassza a 2 sebességfokozatot a hús darálásához.

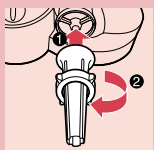
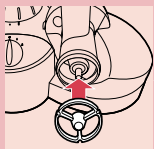


- 4** Tegye a húst az adagoló tálcára. A nyomórúd használatával óvatosan nyomja a húst a vágó házba.

▶ Percenként 1,3 kg húst darálhat le.
(Sovány húst használjon, zsíros rész és inak nélkül).
▶ Vagdalt húshoz (bifsztek) közepes daráló tárcsával kétszer darálja le a húst.

Kolbász töltés

- 1** Darálja le a húst
 - 2** Miután befejezte a hús darálását húzza ki a készülék csatlakozó dugóját a fali konnektorból és vegye le a menetes peremet.
 - 3** Vegye ki a daráló tárcsát
 - 4** Vegye ki a vágókést.
- ▶ Hagyja a csigatengelyt a vágóházban amikor kolbászt akar tölteni.
- 5** Tegye a szétválasztót a vágóházba.
 - 6** Tegye a kolbásztöltőt a vágóházra és csavarja a gyurut a vágóházra.



A készülék kész kolbász töltésre.

Tanácsok

- ▶ Áztassa a belet 10 percre langyos vízben. Ezután húzza fel a nedves bort a kolbász töltőre. Nyomja az elkészített darált húst a vágó házba.
- ▶ Ha a bor megakad a kolbász tölton, kevés vízzel nedvesítse meg.
- ▶ A kolbász töltéshez válassza az I fokozatot.

Tisztítás

A motoregység tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.

- 1** Nedves ruhával tisztítsa a motoregységet. Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.
 - 2** Használat után rögtön tisztítsa meg az étellel érintkezett részeket forró, mosogatószeres vízben.
- ▶ A munkatálat, a munkatál fedelét, a nyomórudat és a tartozékokat (kivéve a turmix kancsót) tisztíthatja mosogatógépben is.

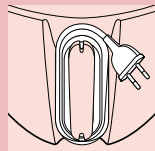
Ezen részek mosogatógép tűrését a DIN EN 12875 szabvány szerint ellenőrizték.

Tisztítsa meg a késeket, a turmixgép vágóegységét és óvatosan illessze vissza őket. A vágó élek nagyon élesek!

Győződjön meg róla, hogy a kések vágóélei és a betétek nem érintkeznek-e kemény tárgyakkal. Ez a kések csorbulásához vezethet.

Egyes hozzávalók a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint megszűnik.

- ▶ A (felesleges) hálózati csatlakozó vezetékét csévélje fel a készülék hátuljára.

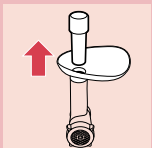


Garancia és szerviz

A húsdaráló tisztítása.

A vágóházban lévő húsmaradékot néhány szelet kenyér ledarálásával eltávolíthatja a készülékből.

- 1** A készüléket tisztítás előtt kapcsolja ki és a fali konnektorból húzza ki a csatlakozó dugót.
- 2** Nyomja le a kioldó kart és a teljes vágóházat fordítsa el a nyíl irányába.
- 3** Vegye ki a nyomórudat és az adagoló tálcát.
- 4** Csavarja le a menetes peremet és szereljen le minden tartozékot a vágóházzól.



Mosogatógépben NE tisztítsa a tartozékokat.

- 5** Használat után azonnal mosogasson el minden hússal érintkező tartozékot forró, mosogatószeres vízben.
 - 6** Forró vízzel öblítse le őket és **AZONNAL** szárítsa meg.
- ▶ Azt tanácsoljuk, hogy kevés növényi olajjal olajozza be a vágókést és a daráló tárcsákat.

Ha információra van szüksége, esetleg probléma merül fel, keresse fel a Philips www.philips.com Web-lapját, vagy lépjen érintkezésre a lakóhelyén lévő Philips Vevőszolgálattal (a telefonszámot megtalálja az egész világra kiterjedő garancialevélen). Ha nincs Vevőszolgálat a lakóhelyén, forduljon a Philips készülékeket árusító szaküzlethez, vagy lépjen érintkezésbe a Philips Háztartási Készülékek és Szépségápolási termékek Szerviz Osztályával.

Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A készülék nem kapcsol be.	Fordítsa a munkatálat vagy a fedőjét az óramutató járás irányába kattanásig. Győződjön meg róla, hogy a munkatálon és a fedőn lévő pontok pontosan szemben helyezkedjenek el.
A készülék hirtelen megáll.	Az automatikus kikapcsoló rendszer valószínűleg kikapcsolta a készüléket, mivel az túlmelegedett 1) Kapcsolja ki a készüléket (0 fokozat). 2) Feszültségmentesítse a készüléket. 3) Hagyja a készüléket lehűlni 60 percig. 4) Dugja vissza a fali konnektorba a hálózati csatlakozó dugót. 5) Ismét kapcsolja be a készüléket.
A dagasztó vagy a keverő tartozék nem forog.	Ellenőrizze, hogy a munkatálat és a fedőt tényleg az óramutató járásával egyező irányba forgatta-e kattanásig.
A turmix kancsót és a robotgép munkatálatját felerősítette, de csak a turmixgép működik.	Ha a turmix kancsót és a robotgép munkatálatját megfelelően szerelte fel, csak a turmixgép működik. Ha használni akarja a robotgép munkatálatját is, szerelje le a turmix kancsót és zárja le a rögzítőnyílást a csavaros fedővel.

Tartozékok és alkalmazások

Tartozék	Alkalmazás	Alkalmazási idők
☞	Apróra vágás, pürésítés, összekeverés	10-60 másodperc
☞	Dagasztás	60-180 másodperc
☞ ☞	Szeletelés, darabolás	10-60 másodperc
☞	Habosítás, habverés, keverés	10-60 másodperc
☞	Darálás	

Mennyiségek és elkészítési idők

Hozzávalók és eredmények	Maxi mális mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Almák, sárgarépa, zeller - aprítás	500g	☞ / 2	Vágja a zöldségeket olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és szeletelje fel őket, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat.	Saláták, nyers zöldségek
Almák, sárgarépa, zeller - szeletelés	500g	☞ / 2	Vágja a zöldségeket olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és szeletelje fel őket, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat.	Saláták, nyers zöldségek
Zsemlemorzsa - aprítás	100g	☞ / 2	Száraz, ropogós kenyeret használjon.	Pírtott zsemlemorzsa, csöben sülték
Sajt (parmezán) - aprítás	200g	☞ / 2	Használjon kéreg nélküli parmezán sajtot és vágja fel 3 x 3 cm-es darabokra.	Kóretek, levesek, szósok, csöben sülték

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Sajt (Gouda) - aprítás	200g	☹ / 2	Vágja fel a sajtot darabokra, majd töltsse az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal.	Szósztok, pizzák, csőben sülték, fondüök
Csokoládé - aprítás	200g	☹ / 2	Kemény, keserű csokoládét használjon. Törje 2 cm-es darabokra.	Köretek, mártások, cukrászsütemények, pudingok, habok
Főtt borsó, bab - pürésítés	250g	☹ / 2	Főtt borsót vagy babot használjon. Ha szükséges, adjon hozzá némi folyadékot a keverék sűrűségének javításához.	Pürék, levesek
Főtt zöldségek és húsok - pürésítés	500g	☹ / 2	Sűrűbb püréhez csak kevés folyadékot adjon. Finom püréhez addig ne adjon folyadékot, míg simára nem keverte.	Bébi- és csecsemőételek
Uborka - szeletelés	2 db uborka	☹ / 1	Tegye az uborkát az ételadagoló nyílásba és finoman nyomja lefelé.	Saláták, köretek
Tészta (kenyér) - dagasztás	500g liszt	☹ / 2	Keverjen össze meleg vizet élesztővel és cukorral. Adja hozzá a lisztet, az olajat és a sót, majd kb. 90 másodpercig dagassa a tésztát. Hagyja kelni 30 percig.	Kenyér

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Tészta (pizza) - dagasztás	1 kg liszt	☹ / 2	Olvassa el a kenyérdagasztásnál leírtakat. Dagassa a tésztát 1 percig.	Pizza
Tészta (olcsó édessütemények) - dagasztás	300g liszt	☹ / 2	Hideg margarint használjon, amit 2 cm-es kockákra kell vágni. Tegye a lisztet a munkatálba és adja hozzá a margarint. Keverje össze, míg omlós nem lesz. Aztán keverés közben adjon hozzá hideg vizet. Kapcsolja ki a készüléket, amint a tészta labda formájú nem lesz. Hűtse le a tésztát a további feldolgozás előtt.	Almás piték, édes kekszek, gyümölcsrel töltött sütemények
Tészta (kelt) - dagasztás	500g liszt	☹ / 2	Először keverje össze az élesztőt, a meleg vizet és némi cukrot külön tálban. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba és dagassa addig, míg el nem válik az edény falától (kb. 1 perc). Hagyja kelni 30 percig.	Luxury kenyér
Tojásfehérje hab - habosítás	4 tojásfehérje	☹ / 1	Szobahőmérsékletű tojásokat használjon. Megjegyzés: legalább 2 tojásfehérjét használjon.	Pudingok, szufflék, habcsók
Gyümölcs (pl. alma, banán) - aprítás	500g	☹ / 2	Tanács: adjon hozzá kis citromlevet, hogy megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését.	Szósztok, dzsemek, pudingok, bébi ételek

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozó	Eljárás	Alkalmazások
Fokhagyma - aprítás	300g	2 / 2	Hámozza meg a fokhagymát. Nyomja be az impulzus gombot néhányszor, hogy megakadályozza a fokhagyma túl apróra vágását. Legalább 150 grammot használjon.	Köreték, mártások
Fűszerek (pl. petrezselyem) - aprítás	Minimálisan 50g	2 / 2	Mossa meg és szárítsa meg a fűszereket aprítás előtt	Szószkok, levesek, köreték, fűszeres vaj
Majonéz - kikeverés	3 tojás	2 / 1	Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: legalább egy nagyobb tojást, két kisebb tojást vagy két tojássárgáját használjon. Tegye a tojást a kicetezett munkatálba és adja hozzá cseppenként az olajat.	Saláták, köreték és barbecue szószok
Húsok (sovány, kövérebb) - darálás	1000g	2 / 2	Először is szedjen ki minden inas részt és csontot a húsból. Darabolja fel a húst 10*2 cm-es csíkokra.	Tatár bifsztek, hamburgerek, húsgolyók

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozó	Eljárás	Alkalmazások
Keverék (sütemény) - keverés	4 tojás	2 / 2	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje össze az olvasztott vaját és a cukrot, amíg lágy és krémes keveréket kap. Azután adja hozzá a tejet, a tojásokat és a lisztet.	Különböző sütemények
Mogyorófélék - aprítás	250g	2 / 2	Használja az impulzus gombot a durvább apróra vágáshoz. Állítsa le a munkafolyamatot, ha durvára vágott mogyorót szeretne.	Saláták, pudingok, mogyoró kenyér, mandulás tészta
Hagyma - aprítás	500g	2 / 2	Hámozza meg a hagymát és vágja négyfelé. Két impulzus után ellenőrizze az eredményt.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köreték
Hagyma - szeletelés	300g	2 / 1	Hámozza meg a hagymákat és vágja akkora darabokra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100g hagymát szeleteljen fel.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köreték
Tejszínhab - felverés	500ml	2 / 1	A hűtőgépből kivett tejszínt rögtön felhasználhatja. Megjegyzés: legalább 125 ml tejszínt verjen fel. A tejszínhab kb. 20 másodperc múlva kész.	Köreték, krém, fagyalt keverékek

Receptek

Cukkini szendvics krém

Hozzávalók:

- 2 cukkini
- 3 főtt tojás
- 1 kis hagyma
- 1 evőkanál zöldségolaj
- petrezselyem
- 2-3 evőkanál tejföl
- citrom lé, tabasco szósz, só, bors, curry por, paprika

- ▶ *Mossa és szárítsa meg a cukkiniket és a munkatálba illesztett finom aprító betéttel aprítsa fel. A felaprított cukkiniket öntse át egy edénybe, hintse meg sóval és hagyja 15 percig állni, hogy a só kioldja a felaprított cukkini nedvességtartalmát. Vágja a hagymát négybe és fokhagymagerezddel együtt vágja finomra. Szedje le a petrezselyem leveleket a szárról és vágja apróra a leveleket.*
- ▶ *Aztán tegye a felaprított cukkiniket száraz törülközőre és nyomja ki a folyadékot belőle. Öntsön egy kis olajat egy serpenyőbe és süsse világosra a felaprított hagymát és fokhagymát, adja hozzá a felaprított cukkiniket. A hozzávalókból az összes víznek el kell párolognia. Hagya egy ideig hűlni a megsütött hozzávalókat. Pucolja meg a tojásokat, tegye a robotgép munkatálba és vágja néhány másodpercig a készülékben. Adja hozzá a többi hozzávalót is, ízesítse és keverje össze a vágóegységgel. Pirított fehér kenyérral tálalja.*

Gyümölcstorta

Hozzávalók:

- 150 g datolya
 - 225 g aszalt szilva
 - 100 g dió (50 g mandula/50 g dió)
 - 50 g mazsola
 - 50 g nagyszemű mazsola
 - 200 g teljes őrlésű rozsliszt
 - 100 g fehér búzaliszt
 - 100 g barnacukor
 - egy csipetnyi só
 - 1 zacskó sütőpor
 - 300 g író
- ▶ *Tegye a fém vágóegységet a munkatálba. Az összes hozzávalót tegye a munkatálba, és keverje őket 30 másodpercig a legnagyobb sebességfokozaton. Süsse a gyümölcstortát egy 30 cm hosszú sütőformában 40 percig 170 °C-on.*

Póréahagymás Quiche

Hozzávalók a tésztához

- 250 g búza liszt (vagy korpás búzaliszt)
- egy csipetnyi só
- 1 evőkanál méz
- 20 g friss élesztő vagy 1/2 csomag száraz élesztő
- 100 g vaj
- 6 evőkanál langyos tej

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500 g póréhagyma
- zöldségolaj
- 4 tojás

- 500 g tejföl
- só, bors, 1-2 evőkanál liszt, ha szükséges
- ▶ Minden hozzávalót öntsön a munkatálba és dagassza, míg össze nem áll a tészta. Hagyja a tésztát kb. 30 percig kelni.
- ▶ Szeletelje fel a póréhagymát a szeletelő tárcsával. Tegyen egy kis olajat egy serpenyőbe és néhány percig süsse a felszeletelt póréhagymát. A hozzávalók maradék részét tegye a turmix kancsóba és hagyja a turmixgépet addig működni, míg krémes állagú masszát nem kap. Adjon hozzá 1-2 evőkanál lisztet, hogy besűrűsödjön a keverék.
- ▶ Zsírozzon ki egy kb 24 cm-es átmérőjű sütőformát és egyenesen helyezze bele a tésztát úgy, hogy a sütőforma oldalára is jusson. Terítse szét a tésztán a póréhagyma keveréket és öntse rá a többi hozzávalót is. Előre melegített sütőben kb. 40 percig süsse 180°C-on. Hidegen és melegen is tálalható.

Magyaros gulyás

Hozzávalók:

- 1 evőkanál olaj
- 1 közepes hagyma
- 1 evőkanál paprika
- 400 g marha vagy disznóhús
- 1 zöld paprika
- 1 paradicsom
- só
- 200 g sárgarépa
- 300 g burgonya
- köménymag

- ▶ Mossa meg a húst és vágja 2 cm-es kockákra. Hámozza meg a hagymát és vágja apróra a robotgép munkatálban a fém vágóegységet használva. Vegye ki a zöld paprika magházát és szeletelje fel karikákra a szeletelő tárcsa segítségével. Hámozza meg a paradicsomot, távolítsa el a szárát és vágja vékony csíkokra. Süsse puhára az olajban a felaprított hagymát. Vegye le a tűzről és szórja bele a paprikát, adja hozzá a húst, és állandó keverés mellett magas hőfokon pár percig süsse a húst. Adja hozzá a zöld paprikát, a paradicsomot és ízlés szerint sót, fedje le a lábast és párolja a saját levében közepes hőfokon, míg majdnem puha nem lesz a hús.
- ▶ Közben tisztítsa meg és szeletelje fel a sárgarépát a szeletelő tárcsát használva, hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Adja ezeket a húshoz és öntsön annyi hideg vizet rá, amennyi levest szeretne (kb. 1,2 litert). Ízesítse egy csipetnyi köménymaggal és lassú tűzön főzze addig a levest, míg minden hozzávaló vajpuha nem lesz, némi sót hozzáadva, ha szükséges.
- ▶ Forrón tálalja. Díszítésül zöld paprika karikákat rakhat a leves tetejére és erős paprikát is felszolgálhat hozzá külön tányéron.

Mogyorós kenyérkoszorú

Hozzávalók a tésztához:

- 500 g szitált liszt
- 75 g cukor
- 1 teáskanál só
- 1 tojás
- 250 ml tej (35°C-os)

- 100 g puha vaj
- 30 g friss élesztő (a porélesztő használatához olvassa el a csomagoláson lévő használati utasítást)

Töltelék:

- 250 g felaprítottogyoró
- 100 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 125 ml tejszín

- ▶ *Melegítse a sütőt 200°C-ra. Keverje össze a tejet, az élesztőt és a cukrot a munkatálban. Adja hozzá a lisztet, só, vajat, és a tojást. Dagassza 2 percig. Tegye át a tésztát egy másik tálba és takarja le vizes ruhával. Meleg helyen kelessze 20 percig.*
- ▶ *Aprítsa fel a mogyorót a fém vágóegységet használva. A töltelék hozzávalóit keverje össze. Nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra. Kenje szét a tésztán a mogyorós keveréket, majd göngyölje fel és alakítson ki belőle koszorút. Tegye a tésztát kivajazott kerek sütőformába és hagyja 20 percig kelni. Kenje meg felvert tojással a tetejét és tegye a sütő közepére a rácsra. 25-30 percig süsse 200°C. fokon.*

Csokis sütemény

Hozzávalók:

- 140 g puha vaj
- 110 g porcukor
- 140 g csokoládé
- 6 tojásfehérje
- 6 tojássárgája

- 110 g kristálycukor
- 140 g búzaliszt

Töltelék:

- 200 g sárgabarack lekvár

Máz:

- 125 ml víz
- 300 g cukor
- 250 g reszelt csokoládé
- ízlés szerint tejszínhab

- ▶ *Melegítse a sütőt 160°C-ra. Keverje el a vajat a kristálycukorral a fém vágóegységet használva. Olvassa meg a csokoládét és keverje bele a vaj-cukor masszába. Egyenként adja hozzá a tojássárgákat a keverékhez, és az egészet addig keverje, míg krémes nem lesz. Verje fel a tojásfehérjéket kemény habbá a kristálycukorral a fém vágóegységet használva. A fehérjehabot adja hozzá a kikevert masszához és finoman keverje bele. Majd kenőlapáttal keverje bele a lisztet is. Kizsírított tepsibe öntse a tészta masszát. Kb. 1 óráig süsse 160 °C-on. Az első 15 percnél a sütő ajtaját félig hagyja nyitva.*
- ▶ *Hagyja a süteményt hűlni a tepsiben (24 cm) egy darabig, majd borítsa ki egy rácsra, hogy tovább hűljön. Vízszintesen szelje ketté a süteményt és kenje meg az egyik felét sárgabarack lekvárral, majd illessze össze ismét a sütemény két felét. Melegítse fel a maradék sárgabarack lekvárt, míg szirupos nem lesz, és öntse a sütemény tetejére. Készítse el a cukormázt. Forralja fel a vizet, adja*

hozzá a cukrot és a csokoládét, és kis tűzön főzze fel. Folyamatosan kevergesse, amíg sima és kenhető sűrűségű masszát nem kap. Tegye a cukormázát a sütemény tetejére és hagyja lehűlni. A süteményt tejszínhabbal tálalja.

Brokkoli leves (4 személy részére)

Hozzávalók:

- 50 g érett Gouda sajt
 - 300 g főtt brokkoli (szár és virágzat)
 - a lé, amiben a brokkoli főtt
 - 2 darabokra vágott főtt krumpli
 - 2 húsleves kocka
 - 2 evőkanál tejszín
 - curry
 - só
 - bors
 - szerecsendió
- ▶ *Aprítsa fel a sajtot. Pürésítse a brokkolit a főtt krumplival és a brokkoli főzőlevének egy részével. Tegye a brokkoli pürét és a maradék főzőlevet és a húsleveskockákat mérőedénybe és töltsé fel vízzel 750 ml-ig. Öntse át a levest egy lábasba és kavargatás közben forralja fel. Keverje bele a sajtot és ízlés szerint curryt, sót, borsot és szerecsendiót, adja hozzá a tejszín.*

Pizza

Hozzávalók a tésztához

- 400 g liszt
- 1/2 evőkanál só
- 20 g friss élesztő vagy 1.5 csomag szárított élesztő

- 2 evőkanál főzőolaj
- kb. 240 ml víz (35°C)

A feltéthez:

- 300 ml átszűrt paradicsom (konzerv)
- 1 evőkanál olasz fűszerkeverék (szárított vagy friss)
- 1 hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- só és bors
- cukor

A szószra tehető hozzávalók:

- olivabogyó, szalámi, articsóka, gomba, szardella, mozzarella sajt, paprika, reszelt érett sajt és oliva olaj ízlés szerint
- ▶ *Tegye a munkatálba a dagasztó horgokat. Tegye a hozzávalókat a munkatálba és válassza a legnagyobb sebességet (2-es fokozat). Dagassza a tésztát kb. 90 másodpercig, míg sima tésztagyóvá nem alakul. Tegye a tésztát külön munkatálba, fedje le nedves ruhával és hagyja 30 percig kelni.*
- ▶ *Aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát a fém vágóegységgel a robotgép munkatáiban és süsse meg őket egy serpenyőben, míg üveges nem lesz. Adja hozzá az átszűrt paradicsomot és a fűszereket, és lassú tűzön párolja kb. 10 percig.*
- ▶ *Fűtse fel a süttőt 250°C-ra.*
- ▶ *Nyújtsa ki a tésztát a lisztezett munkafelületen és csináljon belőle 2 köralakú formát. Helyezze a tésztáformákat kizsirozott sütőtálcára. Szórja meg*

a pizza tetejét, de a széleit hagyja szabadon. Tegye rá a kívánt hozzávalókat, hintse meg reszelt sajttal a pizza tetejét és cseppentsen rá olívaolajat.

- ▶ Süsse a pizzát 12-15 percre.

Zöldséges krumplisült

Hozzávalók:

- 1 tojás
 - 50 cc tej
 - 1 evőkanál liszt
 - 1 teáskanál koriander
 - só és bors
 - 2 nagyobb krumpli (kb. 300 gramm)
 - 100 g téli répa
 - 150 g zeller
 - 50 g napraforgómag vagy 2 evőkanál kukorica
 - olaj a kisütéshez
- ▶ A fém vágóegységet használva keverje össze a tojást, tejet, koriandert, sót és borsot.
 - ▶ Vágja fel a megtisztított krumplit és répát és a megmosott zellert a durva aprító betéttel és adja hozzá a tojáskeverékhez. Keverje össze a zöldségeket, a tojáskeveréket és a napraforgómagot, kukoricát egy tálban.
 - ▶ Melegítse fel az olajat egy serpenyőben és 8 lapos pástétomot tegyen bele, süsse meg mindkét oldalán, míg aranybarna nem lesz. Itatás papírra tegye, hogy a zsír lecsöpögjön.
 - ▶ Sütési idő: 3-4 perc

kenyér (fehér)

Hozzávalók:

- 500 g kenyérliszt
 - 15 g puha vaj vagy margarin
 - 25 g friss élesztő vagy 20 g szárított élesztő
 - 260 ml víz
 - 10 g só
 - 10 g cukor
- ▶ Szerelje fel a dagasztó horgokat a munkatálba. Tegye a lisztet, a sót és a margarint vagy vajat a munkatálba. Adja hozzá a friss vagy szárított élesztőt és a vizet. Tegye fel a munkatál fedőjét, fordítsa a nyíl irányába, kattanásig. Válassza a legnagyobb sebességet (2-es fokozat) és keverje össze a tésztát (a legnagyobb dagasztási időt nézze meg a EMennyiségek és elkészítési idők c. részben).
 - ▶ Vegye ki a tésztát a munkatálból, tegye egy nagy tálba, fedje le nedves konyharuhával és meleg helyen hagyja kelni 20 percre. Ha megkelt, nyújtsa ki a tésztát, majd csináljon belőle ismét labda formát.
 - ▶ Tegye vissza a tálba a tésztát, fedje le a nedves konyharuhával és hagyja további 20 percre kelni. Nyújtsa ki ismét, majd göngyölje össze.
 - ▶ Helyezze a tésztát kiszírozott sütőlemezeire és hagyja további 45 percre kelni. Az előre felmelegített sütő alsó részén, alacsony hőfokon süsse ki.
 - ▶ A kenyeret 225°C-on süsse előmelegített sütőben az alsó részén, kb. 35 percre.

Súčiastky a príslušenstvo

- A** Motor (pohonná jednotka)
- B** Ovládanie rýchlosti
P = Pulz
0 = Vypnuté
1 = Najnižšia rýchlosť
2 = Najvyššia rýchlosť
- C** Kryt montážneho otvoru mixéra (musí byť správne umiestnený, ak chcete zariadenie použiť)
- D** Nádoba na spracovanie potravín
- E** Držiak nástrojov
- F** Veko nádoby na spracovanie potravín
- G** Dávkovacia trubica
- H** Piest
- I** Háky na miesenie
- J** Kovová čepeľ + ochranný kryt
- K** Nástavec na krájanie na stredne hrubé plátky
- L** Nástavec na krájanie na stredne veľké kúsky
- M** Držiak na nástavce
- N** Disk na vytváranie emulzií
- O** Prevod mlynčeka na mäso
- P** Telo mlynčeka na mäso
- Q** Závitnica hriadeľa
- R** Nôž mlynčeka
- S** Kruhová matica
- T** Nástavec na stredne hrubé mletie, priemer 4 mm
- U** Nástavec na hrubé mletie, priemer 8 mm
- V** Oddeľovač
- W** Nástavec na plnenie klobás
- X** Hrdlo mlynčeka
- Y** Piest
- Z** Uvoľňovacia páka

Úvod

Súčasťou tohoto zariadenia je automatický tepelný spínač. Ak sa zariadenie prehreje, tepelný spínač odstaví prívod elektrickej energie.

Ak Vaše zariadenie náhle prestane pracovať:

- 1** Odpojte napájací kábel zo siete.
- 2** Otočte gombík do polohy 0 a vypnite zariadenie.
- 3** Zariadenie nechajte 60 minút vychladnúť.
- 4** Pripojte napájací kábel do siete.
- 5** Zariadenie znovu zapnite.

Prosíme kontaktujte predajcu výrobkov firmy Philips, alebo autorizované servisné centrum firmy Philips, ak sa automatický tepelný systém aktivuje príliš často.

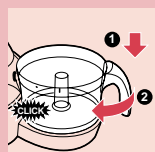
VÝSTRAHA: Aby ste predišli nebezpečným situáciám, toto zariadenie nesmie byť nikdy pripojené na časový spínač.

Dôležité upozornenie

- ▶ Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a pozrite zodpovedajúce obrázky.
- ▶ Návod na použitie si odložte pre prípad, že ho neskôr opäť budete potrebovať.
- ▶ Pred pripojením zariadenia do siete skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu v miestnom rozvode elektrickej energie.
- ▶ Nepoužívajte žiadne príslušenstvo od iného výrobcu ako je firma Philips, alebo príslušenstvo, ktoré firma Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky, alebo príslušenstvo použijete, záruka na Váše zariadenie stratí platnosť.
- ▶ Prístroj nepoužívajte, ak sú sieťový kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.
- ▶ Ak je poškodený napájací kábel zariadenia, smie ho vymeniť len personál firmy Philips, alebo servisného centra autorizovaného firmou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- ▶ Skôr, ako zariadenie použijete po prvýkrát, dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- ▶ Neprekročte stanovené množstvá a dobu prípravy uvedenú v tabuľke.
- ▶ Neprekračujte maximálne množstvo označené na nádobe, t.j. množstvo nesmie prekročiť hornú rysku označenú na nádobe.
- ▶ Hneď po použití odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie prísad do nádoby cez dávkovaciu trubicu. Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- ▶ Prístroj majte mimo dosahu detí.
- ▶ Prístroj nenechajte nikdy ísť bez dozoru.
- ▶ Nájdite správnu polohu a prikryte nádobu na spracovanie potravín vekom. Odblokujete tak zabudovaný bezpečnostný vypínač a budete môcť zapnúť zariadenie. Na pohonnej jednotke aj na kryte montážneho otvoru mixéra je ich správna poloha označená bodkami. Zariadenie môžete uviesť do chodu len ak tieto bodky stoja oproti sebe.
- ▶ Pred tým, ako odpojte ľubovoľné príslušenstvo, vypnite zariadenie.
- ▶ Zariadenie vypínajte vždy pomocou ovládača, ktorý otočíte do pozície 0.
- ▶ Počkajte kým sa pohyblivé časti zastavia a až potom otvorte veko zariadenia.
- ▶ Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody ani inej kvapaliny, rovnako ju ani neoplachujte pod tečúcou vodou. Na vyčistenie motorovej jednotky používajte vlhkú utierku.
- ▶ Pred použitím odstráňte z rotujúcich čepelí ochranný kryt.
- ▶ Nikdy nepoužívajte nôž mlynčeka na mäso v kombinácii s oddeľovačom a nástavcom na plnenie klobás.
- ▶ Nepokúšajte sa zomlieť kosti, orechy, alebo iné tvrdé predmety.
- ▶ Nikdy nesiahajte do hrdla mlynčeka. Vždy používajte piest.
- ▶ Pred spracovaním počkajte kým horúce prísady vychladnú (max. teplota 80°C; 175°F).
- ▶ Dĺžka spracovania potravín je uvedená v tabuľke, ktorá sa nachádza ďalej v tomto návode na použitie.
- ▶ Hneď po použití odpojte zariadenie zo siete.

Použitie prístroja

Nádoba na spracovanie potravín

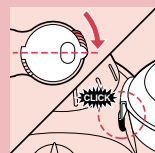


- 1 Nádobu pripojíte ku telu mixéra tak, že pomocou rúčky ju otočíte v smere šípky aby ste začuli kliknutie.



- 2 Položte veko na nádobu. Otočte ním v smere šípky aby ste začuli kliknutie (budete na to musieť vynaložiť určitú silu).

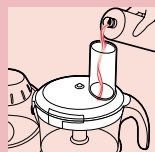
Zabudovaný bezpečnostný uzáver



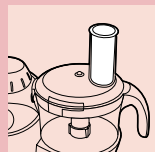
Na pohonnej jednotke, nádobe a veku nádoby sú značky. Zariadenie budete môcť použiť len ak bodky na pohonnej jednotke a na kryte montážneho otvoru mixéra stoja oproti sebe.

- 1 Uistite sa, že značky na nádobe a na veku stoja oproti sebe. Výbežok veka zapadne do rukoväte nádoby.

Dávkovacia trubica a piest



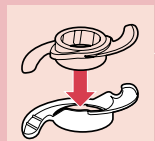
- 1 Dávkovaciu trubicu môžete použiť na pridávanie kvapalných a/alebo tuhých prísad. Tuhé prísady pretlačíte cez trubicu pomocou piesta.



- 2 Piest môžete použiť aj na uzatvorenie dávkovacej trubice, aby cez ňu neunikli spracovávané prísady.

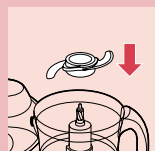
Kovové čepele

- Kovové čepele môžete použiť na strúhanie, miešanie, mixovanie a výrobu pyrč.



- 1 Odstráňte ochranný kryt z čepeľí.

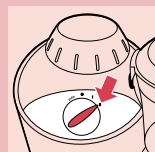
Hrany čepeľí, ktoré slúžia na krájanie, sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!



- 2 Do nádoby vložte nosič náradia a na nosič, stojaci v nádobe, nasadte čepele.

- 3 Nádobu naplňte spracovávanými prísadami. Veľké kusy potravín nakrájajte na kocky približne 3 x 3 x 3 cm. Nádobu zakryte vekom.

- 4 Do dávkovacej trubice vložte piest.



- 5 Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (pozícia 2).

- Spracovanie potravín bude pokračovať dovtedy, kým zariadenie nevypnete (pozícia 0).

- Otočte gombík do pozície 1, aby ste znížili rýchlosť.

Rady

- ▶ Ak krájate cibuľu, niekoľkokrát použite funkciu pulzu, aby ste cibuľu nepokrájali príliš najemno.
- ▶ Ak chcete postrúhať (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie príliš dlho v činnosti. Syr sa príliš zohreje, začne sa taviť a vzniknú hrudky.
- ▶ Čepele nepoužívajte na strúhanie veľmi tvrdých prísad ako napr. zrnkovej kávy, turmeriku, muškátového orechu a kociek ľadu, pretože by mohli čepele otupiť.

Ak sa potraviny lepia na čepele, alebo na steny nádoby:

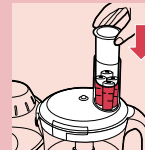
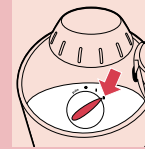
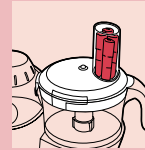
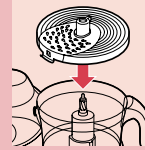
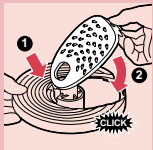
- 1** Vypnite zariadenie.
- 2** Odmontujte veko nádoby.
- 3** Prilepené prísady oddel'te od čepele a zo stien nádoby pomocou varešky.

Nástavce

Nikdy nepoužívajte nástavce na spracovanie tvrdých materiálov, ako napr. kociek ľadu.

- 1** Pred tým, ako nástavec pripojíte k nosiču nástroja, umiestnite ho do nosiča nástavca.

Hrany, ktoré slúžia na krájanie, sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!

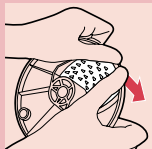


- 2** Položte nosič nástavca na nosič nástroja, ktorý je umiestnený vo vnútri nádoby.
- 3** Nádobu zakryte vekom.
- 4** Prísady vložte do dávkovacej trubice. Veľké kusy vopred nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú cez dávkovaciu trubicu.
- 5** Dávkovaciu trubicu naplňte rovnomerne, aby zariadenie prísady spracovalo čo najdokonalejšie.
- 6** Pri krájaní a krájaní na plátky si na ovládači zvolte maximálnu rýchlosť (pozícia 2).

Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo potravy, rozdeľte si ju na menšie dávky. Po spracovaní každej dávky nádobu vyprázdňte.

Spracovanie potravín bude pokračovať dovtedy, kým zariadenie nevypnete (pozícia 0).

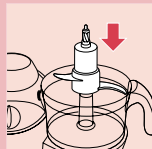
- ▶ Otočte gombík do pozície 1, aby ste znížili rýchlosť.
- 7** Piestom jemne potlačte potraviny v dávkovacej trubici.
- ▶ Ak krájate mäkkú zeleninu alebo ovocie, znížte rýchlosť tým, že ovládač dáte do pozície 1. Predídete tak úplnému rozomletiu surovín až na pyré.



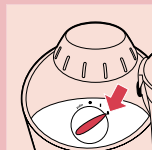
- 8** Nástavec z nosiča uvoľníte tak, že uchopíte nosič do oboch rúk tak, aby jeho zadná časť smerovala ku Vám. Palcami stlačte hrany nástavca, aby sa uvoľnil a oddelil od nosiča.

Háky na miesenie

Príslušenstvo na miesenie môžete použiť na miesenie cesta na chlieb a na miešanie cesta a zmesi na prípravu koláčov.



- 1** Nádoby postavte na pohonnú jednotku a upevnite príslušenstvo na miesenie na hriadeľ pohonu.
- 2** Vložte prísady do nádoby a upevnite veko nádoby. Vložte piest do dávkovacej nádoby, aby ste predišli rozliatiu surovín počas miesenia.

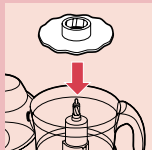


- 3** Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (pozícia 2).

Pozrite si tabuľku, v ktorej je uvedená správna dĺžka spracovania potravín.

Disk na prípravu emulzií

Disk na prípravu emulzií môžete použiť na výrobu majonézy, šľahanie smotany, alebo vaječných bielkov.



- 1** Položte disk na prípravu emulzií na držiak náradia stojaci v nádobe.

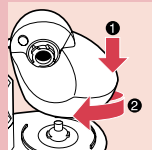
- 2** Do nádoby dajte suroviny a uzatvorte ju vekom.
- 3** Najlepšie výsledky dosiahnete, ak zvolíte minimálnu rýchlosť (pozícia 1).

Rady

- ▶ Ak chcete vyšľahať vaječné bielka, uistite sa, že majú izbovú teplotu.
 - ▶ Vajcia vyberte z chladničky aspoň pol hodiny pred ich spracovaním.
 - ▶ Všetky suroviny na prípravu majonézy musia mať izbovú teplotu.
- Olej môžete pridávať cez malý otvor v dne piesta.
- ▶ Ak chcete pripraviť šľahačku, musíte použiť smotanu priamo z chladničky. Všimnite si pritom dĺžku spracovania, uvedenú v tabuľke. Smotanu nesmiete šľahať príliš dlho.

Aby ste dosiahli lepšie výsledky, použite funkciu pulzu.

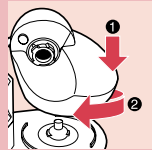
Mlynček na mäso



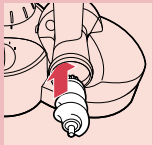
Mlynček môžete použiť na mletie mäsa a na prípravu klobás.

- 1** Prevod mlynčeka pripojte ku pohonnej jednotke.

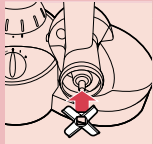
Keď toto príslušenstvo riadne pripojíte začujete kliknutie.



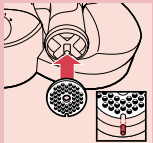
- 2** Pripnite kryt krájača na motorovú jednotku.



- 3** Zasuňte závitnicu hriadeľa do tela mlynčeka plastovou časťou dnu.

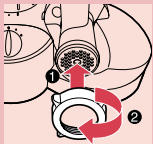


- 4** Na hriadeľ nasuňte nôž mlynčeka. Ostré hrany noža majú smerovať von.

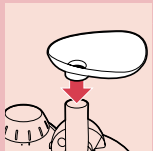


- 5** Potom na hriadeľ nasuňte nástavec na stredné alebo hrubé mletie (podľa požadovanej konzistencie mäsa).

Uistite sa, že do vrúbku na nástavci zapadne výstupok na hlave mlynčeka.



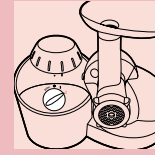
- 6** Otočte kruhovou maticou v smere šípky a riadne ju pripevnite na telo mlynčeka.



- 7** Hrdlo na dávkovanie mäsa pripevnite ku hornej strane tela mlynčeka.

Mletie mäsa

- 1** Mäso nakrájajte na pásy hrúbky 2 cm a dĺžky 10 cm.
- 2** Odstráňte, pokiaľ možno úplne, kosti, kúsky chrupaviek a šľachy.



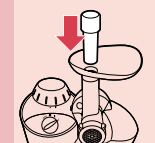
Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!

- 3** Pri mletí mäsa nastavte rýchlosť 2.

- 4** Mäso vložte do hrdla. Pomocou piestu ho jemne tlačte do vnútra mlynčeka.

► Za minútu dokážete zomlieť 1.3 kg mäsa. (Použite chudé bravčové mäso bez mastnoty a šľachy).

► Pri príprave tatarského bifteku zomelte mäso dvakrát s nástavcom na stredne hrubé mletie.

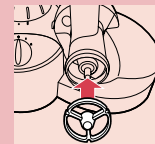


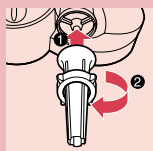
Príprava klobás

- 1** Zomelte mäso.
- 2** Po skončení mletia zariadenie odpojte zo siete a odstráňte kruhovú maticu.
- 3** Odstráňte nástavec na mletie.
- 4** Odpojte nôž mlynčeka.

► Ak chcete plniť klobásy, nechajte hriadeľ v tele mlynčeka.

- 5** Do tela mlynčeka umiestnite oddeľovač.





- 6** Ďalej umiestnite nástavec na plnenie klobás a upevnite ho pomocou kruhovej matice.

Teraz je zariadenie pripravené na plnenie klobás.

Rady

- ▶ Pred plnením dajte črievka klobás na 10 minút do vlažnej vody. Potom ich vlhké nasuňte na nástavec na plnenie klobás. (Ochutené) mleté mäso vložte do hrdla mlynčeka.
- ▶ Ak sa črievko prilepí na nástavec, navlhčite ho vodou.
- ▶ Pri plnení klobás zvolte rýchlosť I.

Cistenie

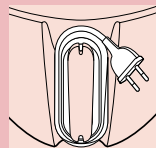
Pred tým, ako začnete čistiť pohonnú jednotku zariadenie vždy odpojte zo siete.

- 1** Pohonnú jednotku očistite pomocou navlhčenej tkaniny. Nikdy ju neponárajte do vody ani ju neoplachujte.
- 2** Súčiastky, ktoré prišli do styku so spracovávanými potravinami, umyte hneď po použití v horúcej vode s čistiacim prostriedkom.
- ▶ Nádoba, veko nádoby, piest a príslušenstvo (okrem nádoby mixéra) môžete umývať aj v umývačke riadu.

Uvedené súčiastky boli testované podľa normy DIN EN 12875 na odolnosť pri umývaní v umývačke riadu.

Pri čistení kovových čepelí, čepelí mixéra a nástavcov postupujte veľmi pozorne. Hrany týchto súčiastok, používané na krájanie, sú veľmi ostré.

Dbajte na to, aby hrany čepelí a nástavcov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohli by sa otupiť.



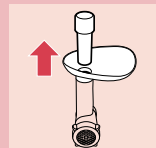
Niektoré prísady môžu spôsobiť zmenu sfarbenia povrchu príslušenstva. Táto zmena nemá negatívny vplyv na príslušenstvo. Sfarbenie sa po čase stratí.

- ▶ **Prebytočnú časť napájacieho kábla navíňte na cievku v zadnej časti zariadenia.**

Čistenie mlynčeka na mäso

Mäso, ktoré zostalo vo vnútri mlynčeka, môžete odstrániť tak, že cez telo mlynčeka pretlačíte kúsok chleba.

- 1** Skôr, ako začnete zariadenie čistiť, vypnite ho a odpojte zo siete.
- 2** Stlačte uvoľňovaciu páku a otočte celým telom mlynčeka v smere šípky.
- 3** Odstráňte piest a hrdlo mlynčeka.



- 4** Odmontujte kruhovú maticu a všetky časti umiestnené v tele mlynčeka.

Súčiastky mlynčeka neumývajte v umývačke riadu!

- 5** Všetky súčiastky, ktoré prišli do styku s mäsom, **HNEĎ PO POUŽITÍ** umyte v horúcej vode so saponátom.

- 6** Súčiastky opláchnite čistou horúcou vodou a **HNEĎ** ich osušte.

- **Odporúčame Vám mazat' vnútrajšok mlynčeka a nástavec na mletie malým množstvom rastlinného oleja.**






Záruka a servis

Ak potrebujete informáciu, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste sa oboznámili s webovou stránkou Philips www.philips.com, alebo sa obrátili na zákaznícke centrum vo Vašej krajine (telefónne čísla nájdete na celosvetovom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine nenachádza zákaznícke centrum Philips, obráťte sa na Vášho miestneho predajcu Philips, alebo sa skontaktujte s oddelením služieb divízie Domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

Riešenie problémov


Problém	Riešenie
Po zapnutí zariadenie nepracuje.	Otočte nádobu alebo jej veko doprava kým nezačujete kliknutie. Uistite sa, že značky na nádobe a na veku smerujú priamo oproti sebe.
Zariadenie sa zrazu zastavilo.	Automatický tepelný spínač pravdepodobne vypol zariadenie pretože sa prehrialo. 1) Vypnite zariadenie (pozícia 0). 2) Odpojte zariadenie zo siete. 3) Nechajte zariadenie 60 minút vychladnúť. 4) Pripojte zariadenie do siete. 5) Zariadenie znovu zapnite.
Príslušenstvo na miesenie alebo miešanie nepracuje.	Skontrolujte, či ste nádobu a jej veko skutočne otočili v smere pohybu hodinových ručičiek až natoľko, že začuli kliknutie.
Nádoba na mixovanie aj na spracovanie potravín sú pripojené k pohonnej jednotke, ale pracuje len mixér.	Ak je k pohonnej jednotke správne pripojená nádoba na mixovanie spolu s nádobou na spracovanie potravín, funguje len mixér. Ak chcete použiť nádobu na spracovanie potravín alebo nádobu na miešanie, musíte odpojiť mixér a uzatvoriť montážny otvor mixéra krytom.

Príslušenstvo a použitie

Príslušenstvo	Použitie	Dĺžka prípravy
	Strúhanie, príprava pyré, miešanie	10 - 60 sekúnd
	Miesenie	60 - 180 sekúnd
	Krájanie na plátky, krájanie	10 - 60 sekúnd
	Šľahanie, príprava emulzií	10 - 60 sekúnd
	Mletie	

Množstvá a trvanie prípravy

Prísady a postup	Maxi málné množstvo	Príslušnosť o/rýchlosť	Postup	Použitie
Jablká, mrkva, zeler - krájanie	500g	2 / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte.	Šaláty, surová zelenina
Jablká, mrkva, zeler - krájanie na plátky	500g	2 / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte.	Šaláty, surová zelenina
Strúhanka - strúhanie	100g	2 / 2	Použite usušený chlieb.	Jedlá obalené v strúhanke, alebo strúhaným syrom (au gratin)
Syr (Parmezán) - strúhanie	200g	2 / 2	Parmezán pokrájajte na kocky veľkosti 3cm.	Zdobenie, polievky, omáčky, jedlá obalené v strúhanke so strúhaným syrom (au gratin)

Prísady a postup	Maxi málné množstvo	Príslušnosť o/rýchlosť	Postup	Použitie
Syr (Gouda) - strúhanie	200g	2 / 2	Spracovanie pomocou disku / 	Omáčky, pizza, jedlá obalené v strúhanke a strúhanom syre (au gratin), roztavený syr (fondue)
Čokoláda - strúhanie	200g	2 / 2	Použite tvrdú tabuľkovú čokoládu. Polámate ju na kúsky veľkosti 2cm.	Zdobenie, polevy, múčniky, pudinky, mousse
Varený hrach, fazuľa - príprava pyré	250g	2 / 2	Použite uvarený hrach alebo fazuľu. Ak treba, pridajte trochu vývaru na zjemnenie konzistencie.	Pyré, polievky
Varená zelenina a mäso - príprava pyré	500g	2 / 2	Obyčajné pyré pripravíte ak pridáte malé množstvo vývaru. Jemnejšie pyré pripravíte ak vývar pridávate postupne dovtedy, kým zmes nie je hladká.	Jedlá pre deti
Uhorky - krájanie na plátky	2 uhorky	2 / 1	Uhorku vložte do dávkovacej trubice a jemne ju zatlačte do nádoby.	Šaláty, zdobenie
Cesto (na chlieb) - miesenie	500g múky	2 / 2	Zmiešajte teplú vodu s kvasnicami a cukrom. Pridajte múku, olej a soľ a mieste približne 90 sekúnd. Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Chlieb

Prísady a postup	Maxi máln množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Cesto (na pizzu) - miesenie	1000g múky	2 / 2	Postupujte ako pri príprave cesta na chlieb. Cesto mieste 1 minútu.	Pizza
Cesto (múčniky) - miesenie	300g múky	2 / 2	Použite studený margarín pokrýjaný na kocky veľkosti 2cm. Do nádoby nasypete múku a pridajte margarín. Miešajte dovedy, kým sa hmota začne drobiť. Za stáleho miešania pridajte studenú vodu. Prípravu zastavte hneď, ako sa z cesta začne tvoriť jednoliata hmota. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť.	Jablkový koláč, sladké pečivo, ovocné múčniky
Cesto (kysnuté) - miesenie	500g múky	2 / 2	Vo zvláštnej nádobe zmiešajte kvasnice, teplú vodu a trochu cukru. Potom všetky prísady vložte do nádoby na miešanie a mieste dovedy, kým nie je cesto hladké a nelepi sa na steny nádoby (približne 1 minútu). Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Špeciálny chlieb
Vaječné bielka - šľahanie	4 vaječné bielka	2 / 1	Vaječné bielka majú mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň 2 vaječné bielka.	Pudingy, múčniky
Ovocie (napr: jablká, banány) - strúhanie	500g	2 / 2	Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia.	Omáčky, džemy, pudinky, jedlo pre deti

Prísady a postup	Maxi máln množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Cesnak - strúhanie	300g	2 / 2	Cesnak očistite. Tlačidlo pulzu stlačte iba niekoľkokrát, aby ste cesnak nepostrúhali príliš najemno. Použite aspoň 150g cesnaku.	Zdobenie, dresingy
Bylinky (napr: petržlenová vňat') - sekanie	Aspoň 50g	2 / 2	Pred tým, ako bylinky posekáte, umyte ich a osušte.	Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo
Majonéza - príprava emulzie	3 vajcia	2 / 1	Všetky prísady musia mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň jedno veľké vajce a dve menšie vajcia, alebo dve žĺtka. Do nádoby dajte vajcia, trochu octu a po kvapkách pridajte olej.	Šaláty, zdobenie, omáčky na pečené mäso
Mäso (chudé, prerastené) - mletie	1000g	2 / 2	Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso nakrájajte na pásy hrúbky 2 cm a dĺžky 10 cm.	Tatársky biftek, hamburgery, masové guľičky

Prísady a postup	Maxi málnne množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Zmes (koláč) - miešanie	4 vajcia	2 / 2	Prísady musia mať izbovú teplotu. Miešajte zmäknuté maslo s cukrom kým nevznikne hladká krémová hmota. Potom pridajte mlieko, vajcia a múku.	Rôzne koláče
Orechy - strúhanie	250g	2 / 2	Ak použijete tlačidlo pulzu získate hrubo postrúhané orechy.	Šaláty, pudinky, orechový chlieb, mandľové pečivo
Cibuľa - krájanie	500g	2 / 2	Cibuľu očistíte a rozkrojíte na štvrtky. Po dvoch stalčeniach tlačidla pulzu skontrolujte, či je cibuľa dostatočne jemne nakrájaná.	Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie
Cibuľa - krájanie na plátky	300g	2 / 1	Cibuľu očistíte a nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Poznámka: použite aspoň 100g cibule.	Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie
Smotana na šľahanie - šľahanie	500ml	2 / 1	Použite smotanu priamo z chladničky. Poznámka: použite aspoň 125ml smotany. Šľahačka pripravíte asi o 20 sekúnd.	Zdobenie, šľahačka, šľahačka so zmrzlinou

Recepty

Courgettová nátierka

Suroviny:

- 2 courgetty
- 3 varené vajcia
- 1 malá cibuľa
- 1 polievková lyžica oleja
- petržlenová vňať
- 2 - 3 polievkové lyžice kyslej smotany
- citrónová šťava, tabasco, soľ, čierne korenie, kary korenie, paprika

- ▶ *Courgety umyte, osušte a najemno ich pokrájajte pomocou nástavca na krájanie v nádobe na spracovanie potravín. Nakrájané courgety preložte do taniera a posypte ich soľou. Počkajte 15 minút, aby sa soľ napila tekutiny z nastrúhanej zeleniny. Pokrájajte cibuľu na štvrtky a pokrájajte ju spolu so strúčikom cesnaku. Najemno posekajte petržlenovú vňať.*
- ▶ *Potom položte posekané courgetty na čistú utierku a vytlačte z nich tekutinu. Na panvicu nalejte olej a zľahka osmažte nakrájanú cibuľu a cesnak, pridajte aj pokrúpané courgetty. Počkajte, kým sa neodparí všetká voda. Počkajte kým prísady nevychladnú. Očistite varené vajcia a pokrájajte ich v nádobe na spracovanie potravín. Pridajte do nádoby všetky ostatné prísady, zmes ochuťte a zamiešajte. Podávajte na hriankach pripravených z bieleho chleba.*

Ovocný koláč

Suroviny:

- 150g datlí
- 225g sliviek
- 100g orechov (50g mandlí/50g vlašských orechov)
- 50g hrozienok
- 50g veľkých sušených hrozienok
- 200g celozrnej ražnej múky
- 100g pšeničnej múky
- 100g hnedého cukru
- štipka soli
- 1 sáčok prášku na pečenie
- 300g plnotučného mlieka

- ▶ *Do nádoby vložte kovové čepele. Nasypťte všetky prísady a zariadenie nechajte 30 sekúnd pracovať pri maximálnej rýchlosti. Koláč pečte v 30cm dlhej forme na pečenie 40 minút pri 170°C.*

Pórový koláč

Suroviny na prípravu cesta:

- 250g pšeničnej múky (prípadne celozrnej pšeničnej múky)
- štipka soli
- 1 polievková lyžica medu
- 20g čerstvých kvasníc alebo 1/2 sáčku sušených kvasníc
- 100g masla
- 6 polievkových lyžíc vlažnej vody

Suroviny na prípravu plnky:

- 500g póru
- rastlinný olej

- 4 vajcia
- 500g kyslej smotany
- soľ, čierne korenie, 1-2 polievkové lyžice múky, ak bude treba

- ▶ *Všetky prísady na prípravu cesta dajte do nádoby a vymiešajte pevné cesto. Počkajte 30 minút, kým cesto nakysne.*
- ▶ *Pór nakrájajte na kolieska pomocou nástavca na krájanie plátkov. Na panvicu nalejte trochu oleja a niekoľko minút na ňom pražte nakrájaný pór. Ostatné prísady vložte do nádoby mixéra a nechajte ich pomixovať, aby vznikla hmota s krémovou konzistenciou. Pridajte 1-2 polievkové lyžice múky, aby ste krém zahustili.*
- ▶ *Vymažte formu na pečenie s priemerom 24cm a na jej spod a boky uložte cesto. Na cesto naneste pripravený krém a navrch rozložte ostatné prísady. Pečte v predohriatej rúre 40 minút pri 180°C. Koláč môžete podávať teplý, ale aj studený.*

Maďarský guláš

Suroviny:

- 1 polievková lyžica oleja
- 1 stredná cibuľa
- 1 čajová lyžička mletej papriky
- 400g hovädzieho alebo bravčového mäsa
- 1 zelená paprika
- 1 rajčina
- soľ
- 200g mrkvy
- 300g zemiakov
- celá rasca

- ▶ *Mäso umyte a pokrájajte na kocky veľkosti 2cm. Očistite cibuľu a nakrájajte ju v nádobe na spracovanie potravín pomocou kovových čepelí. Vykrojte jaderník zelenej papriky a nakrájajte ju na kolieska pomocou nástavca na krájanie plátkov. Ošúpte rajčinu, odstráňte jej jadierka a nakrájajte ju na tenké pásiky. Na oleji osmažte nakrájanú cibuľu do sklovita. Panvicu s cibuľou odložte zo sporáku a posypte mletou paprikou, pridajte mäso a niekoľko minút smažte za stáleho miešania na veľkom plameni. Pridajte zelenú papriku, rajčinu a dochuťte soľou. Prikryte panvicu a mäso poduste vo vlastnej šťave na miernom plameni, kým nezmäkne.*
- ▶ *Medzitým, očistite a nakrájajte mrkvu pomocou nástavca na krájanie plátkov. Očistite a na kocky nakrájajte zemiaky. Všetko pridajte k mäsu a zalejte dostatočným množstvom studenej vody, podľa toho, aké množstvo polievky chcete pripraviť (asi 1.2 litra). Ochut'te štipkou rasce a pomaly varte, kým nie sú všetky prísady mäkké, pridajte soľ na dochutenie.*
- ▶ *Podávajte horúce. Môžete ozdobiť kolieskami zelenej papriky a na ďalšom tanieri podávať feferónky.*

Venčeky s lieskovými orieškami

Suroviny na prípravu cesta:

- 500g preosiatej múky
- 75g cukru
- 1 čajová lyžička soli
- 1 vajce
- 250ml mlieka (35°C)
- 100g jemného masla

- 30g čerstvých kvasníc (alebo sušené kvasnice, prečítajte si pokyny na balení)

Suroviny na prípravu plnky:

- 250g strúhaných lieskových orieškov
 - 100g cukru
 - 2 sáčky vanilkového cukru
 - 125ml smotany
- ▶ *Rúru vyhrejte na 200°C. V nádobe zmiešajte pomocou príslušenstva na miesenie mlieka, kvasnice a cukor. Pridajte múku, soľ, maslo a vajce. Cesto 2 minúty mieste. Odložte ho do inej nádoby, prikryte navlhčenou utierkou a nechajte 20 minút nakysnúť.*
 - ▶ *Pomocou kovových čepelí posekajte lieskové oriešky. Zmiešajte prísady na prípravu plnky. Cesto rozváľkajte na obdĺžnikový tvar. Rozložte naň plnku z lieskových orechov a cesto zrolujte. Cesto položte na vymastený plech na pečenie. Nechajte ho ešte 20 minút nakysnúť. Vrch potrite vyšľahaným vaječným bielkom a nechajte piecť v strede rúry. Pečte 25-30 minút pri 200°C.*

Čokoládový koláč

Suroviny:

- 140g jemného masla
- 110g práškového cukru
- 140g čokolády
- 6 vaječných bielkov
- 6 vaječných žĺtkov
- 110g kryštálového cukru
- 140g pšeničnej múky

Suroviny na prípravu plnky:

- 200g marhuľového džemu

Suroviny na prípravu polevy:

- 125ml vody
- 300 g cukru
- 250g strúhanej čokolády
- šľahačka, podľa chuti

- ▶ *Rúru vyhrejte na 160°C. Pomocou príslušenstva na miešanie vymiešajte maslo s práškovým cukrom na krém. Roztopte čokoládu a vmiešajte ju do krému. Pridajte vaječné žĺtka a miešajte, kým zmes nemá krémovú konzistenciu. Pomocou príslušenstva na miešanie vyšľahajte vaječné bielka s kryštálovým cukrom na sneh. Pridajte sneh ku krému a jemne ho premiešajte. Potom pomocou varešky pridajte múku. Pripravenú zmes dajte na vymastenú formu na pečenie. Pečte hodinu pri teplote 160°C. Prvých 15 minút nechajte dvierka rúry pootvorené.*
- ▶ *Koláč nechajte vychladnúť priamo vo forme (priemer 24cm) a potom aj mimo formy na pečenie. Ochladený koláč prekrojte napolovicu vo vodorovnom smere. Na spodnú časť naneste marhuľový džem a prikryte ju vrchnou časťou. Zvyšok džemu zohrejte, aby bol tekutý a potrite ním vrch koláča. Pripravte polevu. Nechajte zovrieť vodu, pridajte cukor a čokoládu a povarte na jemnom plameni. Zmes stále miešajte, kým nie je hladká a dá sa ľahko rozotierať. Polejte vrch koláča pripravenou polevou a nechajte ju vychladnúť. Koláč podávajte ozdobený trochou šľahačky.*

Brokolicová polievka (pre 4 osoby)

Suroviny:

- 50g zrelého syra Gouda
 - 300g varenej brokolice
 - vývar z brokolice
 - 2 varené zemiaky
 - 2 kocky bujónu
 - 2 polievkové lyžice smotany na šľahanie
 - kary korenie
 - soľ
 - čierne korenie
 - muškátový orech
- ▶ *Pokrájajte syr. Prepasírujte brokolicu s varenými zemiakmi a malým množstvom vývaru z brokolice. Brokolicové pyré zmiešajte so zvyškom vývaru a kockami bujónu (celkový objem 750ml). Polievku prelejte na panvicu a za stáleho miešania nechajte zovrieť. Primiešajte syr a dochuťte pomocou kary korenia, soli, čierneho korenia a muškátového orecha. Nakoniec pridajte smotanu.*

Pizza

Suroviny na prípravu cesta:

- 400g múky
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 20g čerstvých kvasníc alebo 1.5 sáčka sušených kvasníc
- 2 polievkové lyžice oleja
- približne 240ml vody (35°C)

Suroviny na prípravu omáčky:

- 300ml paradajkového pretlaku (konzervovaného)

- 1 čajová lyžička zmesi talianskych bylínok (sušené, alebo čerstvé)
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- soľ a čierne korenie
- cukor

Suroviny, ktoré sa uložia na omáčku:

- olivy, saláma, artičoky, šampiňóny, ančovičky, syr Mozzarella, paprika, strúhaný syr a olivový olej podľa chuti

- ▶ *Háky na miesenie upevnite do nádoby na miešanie. Do nádoby dajte všetky suroviny na prípravu cesta a zvolte maximálnu rýchlosť (pozícia 2). Zmes nechajte premiesiť asi 90 sekúnd, kým nevznikne hladká masa. Cesto odložte do zvláštnej nádoby, prikryte ho vlhkou utierkou a nechajte 30 minút nakysnúť.*
- ▶ *Pokrájajte cibuľu a cesnak pomocou kovových čepelí v nádobe na spracovanie potravín a opražte ich do sklovita na panvici. Pridajte rajčinový pretlak a bylinky a asi 10 minút miešajte. Dochuťte soľou, čiernym korením a cukrom. Omáčku nechajte vychladnúť.*
- ▶ *Rúru vyhrejte na 250°C.*
- ▶ *Cesto vyvalkajte na pomúčenej doske na dva kruhy. Položte ich na vymastený plech na pečenie. Potrite ich pripravenou omáčkou tak, aby okraj cesta zostal voľný. Na vrch poukladajte prísady, ktoré ste si zvolili, posypte strúhaným syrom a pokvapkajte trochu olivového oleja.*
- ▶ *Pečte 12-15 minút.*

Smažená zelenina so zemiakmi

Suroviny:

- 1 vajce
- 50ml mlieka
- 1 polievková lyžica múky
- 1 čajová lyžička koriandra
- soľ a čierne korenie
- 2 veľké zemiaky (asi 300g)
- 100g mrkvy
- 150g zeleru
- 50g slnečnicových semiačok alebo 2 polievkové lyžice varenej kukurice
- olej na smaženie

- ▶ *Pomocou kovových čepelí zmiešajte vajce, mlieko, múku, koriander, soľ a čierne korenie.*
- ▶ *Pomocou nástavca na krájanie nahrubo posekajte očistené zemiaky, mrkvu a zeler a pridajte zmes s vajcom a slnečnicové semiačka, alebo varenú kukuricu. Všetko riadne premiešajte.*
- ▶ *Na panvici zohrejte olej a z oboch strán do zlatova osmažte pripravenú hmotu vyformovanú do tvaru pirôžkov. Pirôžky nechajte vychladnúť na kuchynskom papieri.*
- ▶ *Smaženie trvá 3-4 minúty.*

Chlieb (biely)

Suroviny:

- 500g múky na chlieb
- 25g mäkkého masla alebo stuženého tuku
- 25g čerstvých kvasníc alebo 20g sušených kvasníc
- 260ml vody
- 10g soli
- 10g cukru

- ▶ Háky na miesenie upevnite do nádoby. Do nádoby dajte múku, soľ a margarín alebo maslo. Pridajte čerstvé alebo sušené kvasnice a vodu. Nádobu uzatvorte vekom a otočte v smere šípky, kým nezačujete kliknutie. Zvoľte maximálnu rýchlosť (pozícia 2) a vymieste cesto (maximálna dĺžka miesenia je uvedená v kapitole Množstvá a trvanie prípravy).
- ▶ Vyberte cesto a uložte ho do širšej nádoby, prikryte ho navlhčenou utierkou a na teplom mieste nechajte 20 minút nakysnúť. Po nakysnutí cesto premieste.
- ▶ Potom cesto vráťte späť do širšej nádoby, prikryte ho navlhčenou utierkou a nechajte ďalších 20 minút nakysnúť. Znova ho premieste.
- ▶ Cesto položte na vymastený plech na pečenie a nechajte nakysnúť ďalších 45 minút. Chlieb pečte v spodnej časti predohriatej rúry.
- ▶ Chlieb pečte pri teplote okolo 225°C v spodnej časti predohriatej rúry asi 35 minút.

Частини та приладдя

- A** Вузол двигуна
- B** Контроль швидкості
P = Pulse (імпульсний режим)
0 = Off (Вимк.)
1 = Найнижча швидкість
2 = Найвища швидкість
- C** Гвинтовий ковпачок (має встановлюватися для використання функції посудини комбайну)
- D** Чаша
- E** Тримач інструментів
- F** Кришка посудини кухонного комбайну
- G** Приймальна труба
- H** Штовхач
- I** Гачок для замішування
- J** Металевий ніж + захисний футляр
- K** Вставка для нарізання
- L** Вставка для середнього здрібнювання
- M** Тримач вставки
- N** Дисковий емульгатор
- O** М'ясорубка - привідний вузол
- P** М'ясорубка - ріжучий вузол
- Q** Гвинт
- R** Ріжучий вузол
- S** Шнек
- T** Середній диск для розмелювання, діаметр 4 мм
- U** Грубий диск для розмелювання, діаметр 8 мм
- V** Сепаратор
- W** Ріг для сосисок
- X** Приймальник
- Y** Штовхач
- Z** Фіксуючий важіль

Вступ

Цей пристрій обладнано автоматичною системою вимкнення при

Якщо ваш пристрій несподівано зупиняється:

- 1** Витягніть штепсель з розетки.
- 2** Поверніть ручку у положення "0", щоб вимкнути пристрій.
- 3** Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
- 4** Вставте штепсель у розетку.
- 5** Увімкніть пристрій.

Будь ласка, зверніться до Вашого дилера Philips або до авторизованого сервісного центру Philips, якщо система вимкнення спрацьовує надто часто.

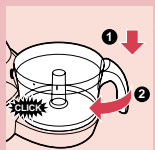
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для того, щоб запобігти небезпечним ситуаціям, ніколи не під'єднуйте пристрій до реле часу.

Увага

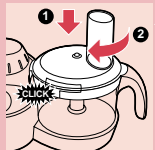
- D** Прочитайте цю інструкцію для правильної експлуатації пристрою та роздивіться ілюстрації.

- ▶ Зберігайте цю інструкцію для використання в майбутньому.
- ▶ Перед тим, як вмикати пристрій, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі у мережі Вашого будинку.
- ▶ Ніколи не використовуйте аксесуарів від інших пристроїв або аксесуарів, що не є авторизованими Philips. При цьому гарантію на ваш пристрій буде скасовано.
- ▶ Не використовуйте пристрій при пошкодженні штепселя, шнуру чи інших частин.
- ▶ Якщо шнур пристрою пошкоджено, щоб уникнути небезпечних ситуацій, його має замінити фірма Philips або сервісний центр, рекомендований фірмою Philips.
- ▶ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.
- ▶ Не перевищуйте кількості інгредієнтів та час приготування, які наведено в таблиці.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість продуктів, вказану на чаші, тобто не насипайте продуктів вище позначки.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у трубку для подавання продуктів, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.
- ▶ Тримайте прилад поза межами досяжності дітей.
- ▶ Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.

- ▶ Правильно встановіть кришку на чашу. Тепер вбудований запобіжний замок розблоковано, і Ви можете увімкнути пристрій. Як на вузлі двигуна, так і на гвинтовому ковпаку є позначки. Пристрій може працювати лише в тому разі, якщо позначка на двигуні збігається з позначкою на кришці.
- ▶ Вимикайте пристрій перед тим, як знімати приладдя.
- ▶ Завжди вимикайте пристрій, встановлюючи швидкість на "0".
- ▶ Почекайте, поки частини, що рухаються, зупиняться, перед тим, як знімати кришку.
- ▶ Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину, не мийте його під краном. Для чищення блоку двигуна застосовуйте тільки вологу ганчірку.
- ▶ Кожного разу, коли Ви використовуєте ніж, знімайте чохол.
- ▶ Ніколи не застосовуйте ріжучий вузол у комбінації з сепаратором або рогом для сосисок.
- ▶ Не намагайтеся змелювати кістки, горіхи та інші тверді продукти.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальців у приймальник. Завжди застосовуйте штовхач.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Дивіться час приготування страв у таблиці, наведеній нижче.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.

Експлуатація приладу**Чаша**

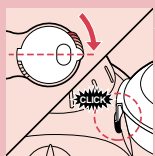
- 1** Встановіть посудину на комбайні, повертаючи ручку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання.



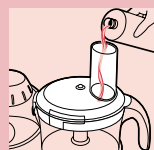
- 2** Надіньте кришку на посудину. Повертайте кришку в напрямку стрілки, поки не почуєте клацання (для цього знадобиться деяке зусилля).

Вбудований запобіжний замок

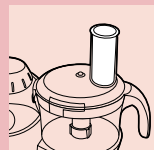
На вузлі двигуна, посудині та кришці є позначки. Пристрій не працюватиме, якщо позначка на вузлі двигуна не збігатиметься з позначкою на посудині.



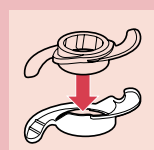
- 1** Переконайтеся, що лінія на кришці та лінія на посудині знаходяться одна проти одної. Проекція кришки повторює форму ручки.

Трубка для подавання продуктів та штовхач

- 1** Застосуйте трубку для подавання



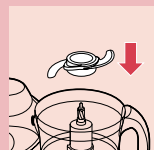
- 2** Також Ви можете застосовувати штовхач для закриття трубки

Металевий ніж

- ▶ **Металевий ніж застосовується для здрібнення, змішування, збивання та утворення пюре.**

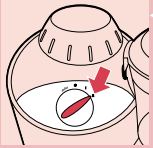
- 1** Зніміть захисний чохол з ножа.

Ріжучі краї ножа дуже гострі. Не торкайтесь до них!



- 2** Встановіть тримач інструментів у посудину та ніж у тримач інструментів, що знаходиться у посудині.

- 3** Покладіть продукти у чашу. Попередньо наріжте великі шматки продуктів на дрібні величиною приблизно 3 x 3 x 3 см. Надіньте кришку на чашу.



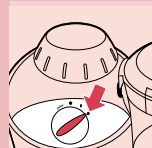
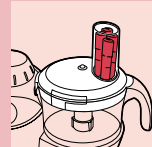
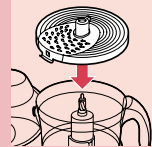
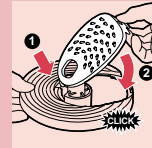
- 4** Встановіть штовхач у трубку для подавання продуктів.
 - 5** Виберіть максимальну швидкість (положення 2) перемикачем швидкості.
 - Процес триватиме, поки швидкість не буде встановлено на 0 (Вимк.).
- ▶ Встановіть перемикач у положення I, щоб зменшити швидкість.

Поради

- ▶ Коли Ви нарізаєте цибулю, застосуйте кілька разів імпульсний режим, щоб цибуля не нарізалася надто тонко.
- ▶ Не давайте пристрою працювати надто довго при нарізанні твердого сиру. Твердий сир може надто нагріватися і плавитися.
- ▶ Не застосуйте ніж для здрібнення надто твердих продуктів, таких як зерна кави, боби або кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.

Якщо їжа нанизується на ніж або проникає до внутрішньої частини чаші.

- 1** Вимкніть пристрій.
- 2** Зніміть кришку з
- 3** Знімайте залишки з леза та зі стінок



Вставки

Ніколи не обробляйте вставками такі тверді речовини, як кубики льоду.

- 1** Встановіть вибрану вставку у тримач для вставок перед тим, як встановлювати його у тримач для приладдя.

Ріжучі краї дуже гострі. Не торкайтесь до них!

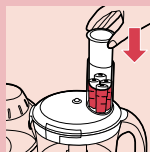
- 2** Зафіксуйте тримач вставок у тримачі інструментів у чаші.
- 3** Надіньте кришку на чашу.
- 4** Покладіть інгредієнти у
- 5** Заповніть трубку для подавання продуктів рівномірно для кращого результату.

Коли Ви розрізаєте велику кількість їжі, обробляйте її маленькими "партіями" та регулярно спорожнюйте кожух між нарізаннями.

- 6** Для здрібнення та нарізання скибками обирайте перемикачем максимальну швидкість (положення 2).

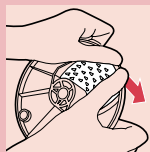
Процес триватиме, поки швидкість не буде встановлено на 0 (Вимк.).

- ▶ Встановіть перемикач у положення I, щоб зменшити швидкість.



7 Несильно натискайте штовхачем на продукти у трубку для подавання продуктів.

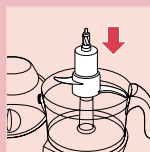
► Якщо Ви здрібнюєте м'які овочі або фрукти, Ви можете зменшити швидкість до 1, щоб запобігти перетворенню овочів та фруктів на пюре.



8 Щоб зняти вставку з тримача вставок, візьміть тримач у руки і поверніть до себе зворотною стороною. Натисніть великими пальцями на краї вставки, щоб вона випала з тримача.

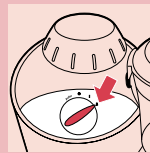
Замішувальний гачок

Замішувальний гачок можна застосовувати для замішування тіста для хлібу, змішування рідкого тіста або сумішей для тортів.



1 Встановіть посудину на вузол двигуна та встановіть замішувач на привідний вал.

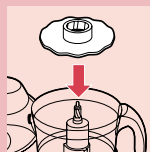
2 Покладіть продукти у посудину, накрийте посудину кришкою. Встановіть штовхач у приймальну трубу, щоб продукти не випадали під час замішування.



3 Виберіть максимальну швидкість (положення 2) перемикачем швидкості. Дивіться час приготування продуктів у таблиці.

Дисковий емульгатор

Ви можете використовувати дисковий емульгатор для приготування майонезу, крему, збитого яєчного білку.



1 Встановіть дисковий емульгатор у тримач приладдя, що знаходиться у посудині.

2 Покладіть інгредієнти у посудину та накрийте її кришкою.

3 Виберіть мінімальну швидкість (положення 1) для оптимального результату.

Поради

► Якщо Ви бажаєте збивати яєчні білки, переконайтеся, що яйця мають кімнатну температуру.

► Дістаньте яйця з холодильнику за півгодини до початку приготування.

► Усі продукти для майонезу повинні мати кімнатну температуру.

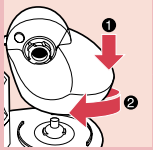
Олію потрібно добавляти через маленький отвір на дні штовхача.

► Якщо Ви бажаєте збивати вершки, їх треба збивати зразу після того, як Ви дістанете їх з холодильника. Будь ласка, дотримуйтесь значень часу, вказаних у таблиці. Вершки не можна збивати надто довго.

Застосуйте імпульсний режим, щоб краще контролювати процес.

М'ясорубка

М'ясорубку можна використовувати для перемелювання м'яса та виготовлення сосисок.

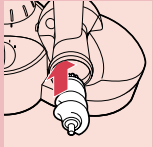


- 1** Приєднайте привідний вузол до вузла двигуна.

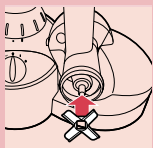
Ви почуєте клацання, коли вузли з'єднаються правильно.



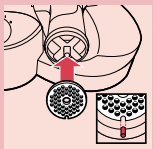
- 2** Приєднайте корпус із ножем до вузла двигуна.



- 3** Уставте гвинт у ріжучий вузол, пластиковим кінцем уперед.

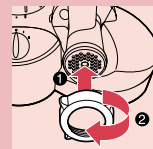


- 4** Встановіть ріжучий вузол на гвинт. Ріжучі краї мають бути спереду.

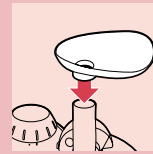


- 5** Будь ласка, встановіть середній перемелюючий диск (у залежності від потрібної Вам консистенції) на гвинт.

Пересвідчіться, що пази перемелюючого диску підходять до виступів на голівці м'ясорубки.



- 6** Поверніть гвинтове кільце у напрямку стрілки на ріжучому вузлі, доки воно не закріпиться належним чином.



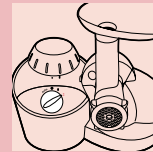
- 7** Вставте приймальник у верхню частину ріжучого вузлу.

Перемелювання м'яса

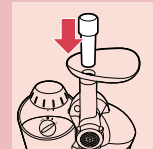
- 1** Розріжте м'ясо на стрічки довжиною 10 см, товщиною 2 см.

- 2** Видаліть кістки, шматки хрящів.

Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!



- 3** Виберіть швидкість 2 для перемелювання м'яса.



- 4** Покладіть м'ясо у приймальник. Застосовуйте штовхач для обережного підштовхування м'яса до ножів.

► Ви можете перемелювати 1,3 кг м'яса на хвилину.
(Використовуйте тонку свинину без жиру та сухожилок).

- ▶ Для татарського біфштекса перемелюйте м'ясо середнім диском двічі.

Приготування сосисок

- 1 Перемеліть м'ясо.
- 2 Вимкніть пристрій, зніміть гвинтове кільце після закінчення перемелювання.
- 3 Зніміть перемелюючий диск.
- 4 Зніміть ріжучий вузол.

- ▶ Залишайте гвинт у ріжучому вузлі, коли збираєтесь робити сосиски.

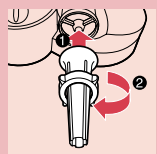
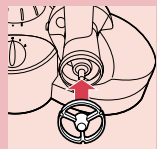
- 5 Установіть сепаратор у ріжучий вузол.

- 6 Установіть ріг для сосисок на ріжучий вузол та пригвинтіть кільцем.

Тепер пристрій готовий для виготовлення сосисок.

Поради

- ▶ Покладіть оболонку для сосисок у теплу воду на 10 хвилин. Натягніть вологу оболонку на ріг для сосисок. Засовуйте приправлене перемелене м'ясо у ріжучий вузол.
- ▶ Якщо оболонка прилипає до рогу, змочити її водою.
- ▶ Для виготовлення сосисок застосовуйте швидкість I.



Чистка приладу

Перед тим, як чистити вузол двигуна, завжди виймайте штепсель з розетки.

- 1 Чистіть вузол двигуна вологою ганчіркою. Не занурюйте вузол двигуна у воду та не мийте під краном.
- 2 Завжди чистіть частини, що контактують з їжею, у гарячій воді миючою рідиною безпосередньо після використання.

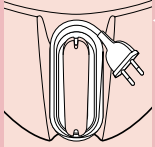
- ▶ Посудину, кришку, штовхач та приладдя (за виключенням посудини змішувача) можна мити у посудомийній машині.

Ці частини перевірено на придатність до чищення у посудомийних машинах за стандартом DIN EN 12875.

Чистіть металевий ніж, вузол ножа змішувача та вставки дуже обережно. Ріжучі краї дуже гострі!

Переконайтеся, що ріжучі краї ножа та вставок не торкаються до твердих предметів. Вони можуть затупитися.

Певні інгредієнти можуть викликати знебарвлення поверхонь приладдя. Це не є поганим для приладдя. Знебарвлення зникає через деякий час.

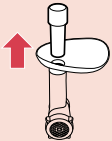


- ▶ Накручіть залишок шнуру на катушку ззаду пристрою.

Чищення м'ясорубки

М'ясо, що залишається поза ріжучим вузлом, можна зняти знизу пристрою, пропустивши скибку хліба через ріжучий вузол.

- 1** Перед тим, як чистити пристрій, вимкніть його та витягніть шнур із розетки.
- 2** Натисніть фіксуючий важіль та поверніть увесь ріжучий вузол у напрямку стрілки.
- 3** Зніміть штовхач та приймальник.
- 4** Відгвинтіть кільце та зніміть усі частини з ріжучого вузла.



Не мийте частини у посудомийній машині!

- 5** Усі частини, що контактують із м'ясом, треба помити мильною водою **НЕГАЙНО ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ.**
 - 6** Промийте їх чистою гарячою водою та висушіть **НЕГАЙНО.**
- ▶ Ми радимо змащувати ріжучий вузол та перемелюючий диск невеликою кількістю рослинної олії.

Гарантія та обслуговування

Якщо вам потрібна інформація або якщо у вас виникли проблеми, зайдіть на сторінку Philips у мережі Інтернет - www.philips.com, або зв'яжіться з Центром підтримки клієнтів Philips у вашій країні (телефон - на гарантійному талоні). Якщо у вашій країні нема Центру підтримки, зверніться до місцевого дилера Philips або до Сервісного відділу компанії Philips Domestic Appliances end Personal Care BV.

Усунення неполадок

Проблема	Вирішення
Пристрій не вмикається.	Поверніть чашу або кришку за годинниковою стрілкою до клацання. Переконайтеся, що позначка на
Пристрій несподівано зупиняється.	Ймовірно, запобіжна система відключення розірвала живлення пристрою внаслідок перегріву. 1) Вимкніть пристрій (положення 0). 2) Від'єднайте пристрій від розетки. 3) Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин. 4) Вставте штекер у розетку. 5) Увімкніть пристрій знову.
Приладдя замішувача або міксера не обертається.	Перевірте, чи Ви дійсно повернули посудину та кришку за годинниковою стрілкою до клацання.
Під'єднано одночасно посудину змішувача та посудину кухонного комбайну або посудину міксера, але працює тільки змішувач.	Якщо під'єднано одночасно змішувач та посудину комбайну або посудину міксера, працюватиме лише змішувач. Якщо Ви бажаєте використовувати посудину комбайну або посудину міксера, від'єднайте змішувач та закрийте фіксуючий отвір гвинтовим ковпачком.

Приладдя та застосування

Приладдя	Застосування	Час приготування
⌘	Здрібнення, приготування пюре, змішування	10 - 60 сек.
⌘	Замішування	60 - 180 сек.
⌘	Нарізання скибками, здрібнення	10 - 60 сек.
⌘	Збивання, приготування емульсії	10 - 60 сек.
⌘	рубка	

Кількість та час приготування

Інгредієнти та результати	Макс ималь на кількість	Приладдя/швидкість	Процедура	Використання
Яблука, морква, селера - нарізання	500 г	⌘ / 2	Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем.	Салати, сирі овочі
Яблука, морква, селера - нарізання скибками	500 г	⌘ / 2	Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем.	Салати, сирі овочі
Сухарі - здрібнення	100 г	⌘ / 2	Візьміть сухарі	Посипані сухарями блюда, посипання при смаженні (au gratin)
Сир (пармезан) - нарізання	200 г	⌘ / 2	Візьміть шматок сиру пармезан без шкурки, наріжте його шматками приблизно 3x3 см.	Гарніри, супи, соуси, обсмажені страви (au gratin)

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Сир (гуда) - здрібнення	200 г	⊕ / 2	Наріжте сир шматками, щоб вони входили у трубу. Натискайте штовхач обережно.	Соуси, піцца, обсмажені страви, фондю
Шоколад - нарізання	200 г	⊕ / 2	Візьміть плоский твердий шоколад. Розламайте його на шматки по 2 см.	Гарніри, соуси, кондитерські вироби, пудинги, муси
Зварений горох, боби - приготування пюре	250 г	⊕ / 2	Візьміть зварений горох або боби. Якщо потрібно, додайте трохи рідини для кращої консистенції.	Пюре, супи
Варені овочі та м'ясо - приготування пюре	500 г	⊕ / 2	Для грубого пюре додайте лише трохи рідини. Для ніжного пюре, додавайте рідину, поки суміш не стане гладкою.	Дитяче харчування
Огірки - нарізання	2 огірки	⊙ / 1	Покладіть огірки у трубу та обережно натискайте.	Салати, гарніри
Замішування тіста (хліб)	500 г борошна	⊕ / 2	Змішати теплу воду з дріжджами та цукром. Додати борошно та сіль і замішувати тісто прибл. 90 секунд. Залишити тісто, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб
Замішування тіста (піцца)	1000 г борошна	⊕ / 2	Застосовуйте ту саму процедуру, що й для тіста для хлібу. Замішуйте тісто близько хвилини.	Піцца

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Тісто для хрустиків - замішування	300 г борошна	⊕ / 2	Візьміть холодний маргарин, нарізаний шматками по 2 см. Насипте борошно у	Яблучні пироги, солодкі бісквіти, м'ясо з фруктами
Замішування тіста (дріжджове)	500 г борошна	⊕ / 2	Спочатку змішайте дріжджі, тепле молоко, трохи цукру в окремій мисці. Покладіть усі продукти у посудину та замішуйте тісто, поки воно не стане гладким та не буде налипати на стінки посудини (прибл. 1 хвилина). Залиште його, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб вищого #атунку
Яєчні білки - збивання	4 білка	⊙ / 1	Візьміть яєчні білки при кімнатній температурі. Зауваження: візьміть мінімум 2 яйця.	Пудинг, суфле, меренги
Фрукти (яблука, банани) - здрібнення	500 г	⊕ / 2	Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів	Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування
Часник - рубка	300 г	⊕ / 2	Зніміть шкурку з часнику. Натисніть кнопку "pulse" декілька разів, щоб не здрібнювати часник надто дрібно. Беріть щонайменше 150 г.	Гарніри, підливки

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Трави (наприклад, петрушка) - нарізання	Мін. 50 г	2 / 2	Промийте та висушіть зелень перед здрібненням.	Соуси, супи, гарніри, масло на травах
Майонез - приготування емульсії	3 яйця	8 / 1	Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Зауваження: Візьміть щонайменше одне велике яйце, два маленьких яйця або два жовтка. Покладіть яйце та налійте трохи оцту в чашу, додайте трошки олії.	Салати, гарніри, соуси для м'яса
М'ясо(пісне) - рубка	1000 г	8 / 2	Видаліть сухожилки та кістки. Розріжте м'ясо на стрічки довжиною 10 см, товщиною 2 см.	Біфштекси, гамбургери, тюфтельки
Суміш (торт) - змішування	4 яйця	2 / 2	Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Змішуйте м'яке масло та цукор, поки суміш не буде гладкою та подібною до крему. Додайте молока, яйця та борошно.	ізні торти.

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Горіхи - перемелювання	250 г	2 / 2	Застосовуйте кнопку "pulse" для грубої рубки. Зупиніть процес, якщо бажаєте, щоб продукти були нарізані грубо.	Салати, пудинги, горіховий хліб, мигдалеве тісто
Цибуля - рубка	500 г	2 / 2	Зніміть шкірку з цибулини, наріжте їх на 4 шматки. Зупиніть процес після 2 поштовхів для перевірки результату.	Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри
Цибулини - нарізання	300 г	8 / 1	Зніміть шкірку з цибулин, наріжте їх на шматки, щоб вони входили у трубу. Зауваження: беріть щонайменше 100 г.	Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри
Збитий крем - збивання	500 мл	8 / 1	Крем потрібно спершу охолодити у холодильнику. Зауваження: беріть щонайменше 125 мл крему. Крем готується прибіл. 20 секунд.	Гарніри, креми, морозиво

Рецепти

Кабачкове масло для бутербродів

Складові:

- 2 кабачки
- 3 варених яйця
- 1 маленька цибулина
- 1 ст. ложка олії
- петрушка
- 2-3 ст. ложки сметани
- лимонний сік, гострий соус, сіль, перець, кері, паприка

- ▶ Помийте та висушіть кабачки, наріжте їх тонкими скибками, покладіть у чашу комбайну для готування. Перекладіть нарізані кабачки у миску, обсипте сіллю та дайте постояти хвилин п'ятнадцять для того, щоб сіль витягнула рідину з нарізаних кабачків. Наріжте цибулину на 4 шматки, здрібніть її тонко разом з зубчиком часнику. Відділіть листя петрушки від стеблин та наріжте.
- ▶ Покладіть нарізані кабачки на чисту серветку та видавіть з них рідину. Налийте трохи олії на сковороду, підсмажте трохи нарізану цибулю та часник разом з нарізаними кабачками. Уся рідина має випаруватися з продуктів. Дайте смаженим продуктам трохи охолонути. Почистіть яйця та нарізайте їх у посудину комбайну декілька секунд. Додайте інші продукти у посудину, приправте їх та перемішайте ножем. Подавайте на білому смаженому хлібі.

Фруктовий пиріг

Складові:

- 150 г фініків
 - 225 г чорносливу
 - 100 г горіхів (50 г мигдалевих / 50 г грецьких)
 - 50 г родзинок
 - 50 г кишмишу
 - 200 г житнього борошна грубого помелу
 - 100 г пшеничного борошна
 - 100 г жовтого цукру-піску
 - щіпка солі
 - 1 пакетик пекарського порошку
 - 300 г пахти
- ▶ Встановіть металевий ніж у посудину. Покладіть продукти у посудину та змішуйте протягом 30 секунд на максимальній швидкості. Запікайте фруктовий пиріг на листі довжиною 30 см протягом 40 секунд при температурі 170°C.

Пиріг з цибулею

Складові тіста:

- 250 г пшеничного борошна (або непросіяного пшеничного борошна)
- щіпка солі
- 1 ст. ложка меду
- 20 г свіжих дріжджів або 1/2 пакетика сухих дріжджів
- 100 г масла
- 6 ст. ложок теплої води

Складові для начинки:

- 500 г цибулі (порей)
 - олія
 - 4 яйця
 - 500 г сметани
 - сіль, перець, 1-2 ст. ложки борошна, якщо потрібно
- ▶ *Покладіть усі складові у чашу та змішуйте до однорідного тіста. Дайте тісту піднятися протягом близько 30 хвилин.*
 - ▶ *Наріжте цибулю (порей) вставкою для нарізання. Налийте трохи олії на сковороду та підсмажуйте цибулю декілька хвилин. Покладіть решту складових у посудину збивалки та збивайте до консистенції крему. Додайте 1-2 ст. ложки борошна для більш густої суміші.*
 - ▶ *Змастіть лист діаметром 24 см, покладіть тісто на дно та стінки рівномірно. Розподіліть цибулеву суміш по тісту та вилийте на нього залишки продуктів. Запікайте у попередньо нагрітій духовці 40 хвилин при температурі 180°C. Можна подавати теплим або холодним.*

Угорський гуляш

Складові:

- 1 ст. ложка олії
- 1 середня цибулина
- 1 ст. ложка паприки
- 400 г яловичини чи свинини
- 1 зелений перець
- 1 помідор
- сіль

- 200 г моркви
- 300 г картоплі
- насіння тмину

- ▶ *Промийте м'ясо та наріжте кубиками по 2 см. Зніміть шкуру з цибулини та наріжте цибулину у посудині готування, застосовуючи металевий ніж. Вийміть серцевину з зеленого перцю, наріжте його скибками за допомогою вставки для нарізання. Зніміть шкуру з помідора та наріжте його тонкими стрічками. Підсмажуйте цибулю в олії, поки вона не розм'якне. Обсипте цибулю паприкою, додайте м'ясо та смажте при високій температурі декілька хвилин, постійно помішуючи. Додайте зелений перець, помідор та сіль за смаком, накрийте кришкою та тушуйте страву у її власному соку при середній температурі, поки вона не пом'якшає.*
- ▶ *Тим часом почистіть та наріжте моркву вставкою для нарізання, почистіть та наріжте картоплю. Додайте все це до м'яса, налейте достатньо холодної води для такої кількості супу, яку Ви бажаєте приготувати (прибл. 1, 2 л). Приправте щипкою тмину, дайте страві кипіти, поки вона не стане подібною до масла, додайте солі за смаком.*
- ▶ *Подавати гарячим. Ви можете додати гарнір з кілець зеленого перцю та подати гостру червону паприку окремо.*

Кільця з фундуком

Складові тіста:

- 500 г просіяного борошна
- 75 г цукру
- 1 ст. ложка сіль
- 1 яйце
- 250 мл молока (при 35°C)
- 100 г м'якого масла
- 30 г свіжих дріжджів (для сухих дріжджів - прочитайте інструкції на пакеті)

Начинка:

- 250 г здрібненого фундука
- 100 г цукру
- 2 пакетиків ванільного цукру
- 125 мл вершків.

- ▶ *Нагрійте духовку до 200°C. Змішайте молоко, дріжджі та цукор у чаші*
- ▶ *Наріжте фундук металевим ножем. Перемішайте складові начинки. Розкачайте тісто до прямокутної форми. Обсипте тісто сумішшю фундука, скатайте його у кільце. Покладіть кільце на змащений маслом лист. Дайте тісту кільця піднятися протягом 20 хвилин. Змастіть тісто збитим жовтком зверху, покладіть лист на ґратку у центрі духовки. Печіть 25-30 хвилин при температурі 200°C.*

Шоколадний торт

Складові:

- 140 г м'якого масла
- 110 г цукрової глазури

- 140 г шоколаду
- 6 білків
- 6 яєчні жовтки
- 110 г цукру-піску
- 140 г пшеничного борошна

Начинка:

- 200 г абрикосового джему

Глазур:

- 125 мл води
- 300 грам цукру
- 250 г перемеленого шоколаду
- збиті вершки за бажанням

- ▶ *Нагрійте духовку до 160°C. Збийте масло з цукровою глазур'ю за допомогою металевого ножа. Змеліть шоколад та вмішайте до масла. Додайте яєчні жовтки один по одному до суміші, перемішуйте, доки суміш не стане подібною до крему. Збийте яєчний білок з гранульованим цукром, поки він не стане густим та пінистим, за допомогою металевого ножа. Додайте збиті білки до суміші та обережно перемішайте. Досипте лопаткою борошна. Покладіть суміш на змащений маслом лист. Печіть протягом однієї години при температурі 160°C. Перші 15 хвилин дверці духовки мають бути трохи відчиненими.*
- ▶ *Дайте торт охолонути на листі (24 см), потім покладіть на ґратку для подальшого охолодження. Розріжте торт горизонтально*

наполовину, змастіть одну половину абрикосовим джемом та складіть дві половини знову. Нагрійте залишок джему до утворення сиропу, полийте ним верхівку торта. Приготування глазури. Закип'ятіть воду, додайте цукру та шоколаду, кип'ятіть на повільному вогні. Перемішуйте постійно, поки суміш не стане однорідною та текучою. Полийте торт глазуз'ю, дайте охолонути. Подавайте торт зі збитими вершками.

Суп з брокколі (на 4 осіб)

Складові:

- 50 г зрілого твердого сиру "гоуда"
- 300 г зварених брокколі (стеблі та квітки)
- окріп з-під брокколі
- 2 варених томата, порізаних на шматки
- 2 бульйонних кубика
- 2 ст. ложки збитих вершків
- кері
- сіль
- перець
- мускатний горіх

- ▶ Здрібніть сир. Зробіть пюре з брокколі, варених томатів та невеликої кількості води, у якій варилися брокколі. Помістіть пюре з брокколі та залишок рідини та бульйонні кубики у вимірну посудину та доведіть кількість до 750 куб. см. Перелийте у каструлю та, помішуючи, доведіть до кипіння. Вмішайте сир та приправте кері, сіллю, перцем та мускатним горіхом, додайте крем.

Піцца

Складові тіста:

- 400 г борошна
- 1/2 ст. ложка солі
- 20 г свіжих дріжджів або 1,5 пакетика сухих дріжджів
- 2 ст. ложки олії
- прибл. 240 мл води (35°C)

Для приправлення:

- 300 мл консервованих томатів
- 1 ст. ложка суміші італійських приправ (сухих або свіжих)
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- сіль та перець
- цукор

Складові для посипки на соус:

- маслини, саямі, артишоки, гриби, анчоуси, моццарела, сир, перець, тертий зрілий твердий сир, оливкова олія за смаком.

- ▶ Встановіть замішувальний гачок у посудину. Покладіть продукти у посудину та виберіть максимальну швидкість (положення 2). Замішуйте тісто прибл. 90 секунд, поки не утвориться гладка кулька. Покладіть тісто в окрему посудину, накрийте вологою серветкою та дайте йому піднятися протягом близько 30 хвилин.
- ▶ Наріжте цибулю та часник металевим ножом у чаші комбайну, підсмажте їх на

сковороді, поки вони не стануть прозорими. Додайте пропущені через сито томати та зелень, кип'ятить приблизно 10 хвилин. Приправте сіллю, перцем та цукром за смаком. Дайте соусу охолонути.

- ▶ Нагрійте піч до 250°C
- ▶ Розкачайте тісто на посипаному борошном столі та зробіть з нього два кола. Покладіть тісто на змащений піддон для смаження. Посипте піццу начинкою та приправами, залишаючи краї. Посипте бажаними інгредієнтами за смаком, додайте трохи сиру, капніть трохи оливкової олії.
- ▶ Запікайте піццу 12-15 хвилин.

Смажені овочі з картоплею

Складові:

- 1 яйце
 - 50 куб. см. молока
 - 1 ст. ложка борошна
 - 1 ст. ложка коріандру
 - сіль та перець
 - 2 великих картоплини (прибл. 300 г)
 - 100 г зимової моркви
 - 150 г селери
 - 50 г соняшникового насіння або 2 ст. ложки кукурудзи зі стержня
 - налийте олії для смаження
- ▶ За допомогою металевого ножа змішайте яйце, молоко, борошно, коріандр з сіллю та перцем.
- ▶ Наріжте чищені картоплини, моркву та

мити селеру вставкою грубого нарізання та додайте яєчну суміш. Змішайте у посудині овочі, яєчну суміш, соняшникове насіння або кукурудзу.

- ▶ Нагрійте олію у сковороді і смажте 8 плоских пиріжків з обох сторін до золотисто-коричневого кольору. Висушіть їх на кухонному папері.
- ▶ Час приготування: 3-4 хвилини.

Хліб (білий)

Складові:

- 500 г борошна для хліба
 - 15 г м'якого масла або маргарину
 - 25 г свіжих дріжджів або 20 г сухих дріжджів.
 - 260 мл води
 - 10 г солі
 - 10 г цукру
- ▶ Встановіть замішувальний гачок у посудину. Покладіть борошно, сіль, маргарин або масло у посудину. Додайте свіжих або сухих дріжджів з водою. Накрийте посудину кришкою та поверніть її у напрямку стрілки до клацання. Виберіть максимальну швидкість (положення 2) та змішуйте тісто (до максимального часу, вказаного у розділі "Кількість та час приготування").
- ▶ Витягніть тісто з чаши, покладіть у велику посудину, накрийте вологим рушником та дайте йому піднятися у тепломі місці протягом 20 хвилин. Після того, як тісто

підніметься, розкачайте його, а потім скатайте у кульку.

- ▶ *Покладіть тісто знову до чаши, накрийте вологою серветкою та залишіть на 20 хвилин, щоб тісто піднялося. Розкачайте і скатайте тісто знову.*
- ▶ *Покладіть тісто на змащений лист, дайте тісту піднятися протягом приблизно 45 хвилин. Печіть хліб у нижній частині пічирімої духовки.*
- ▶ *Печіть хліб при температурі 225°C у нижній частині духовки протягом 35 хвилин.*

