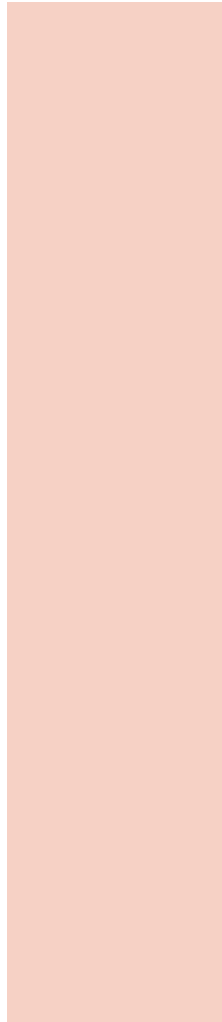
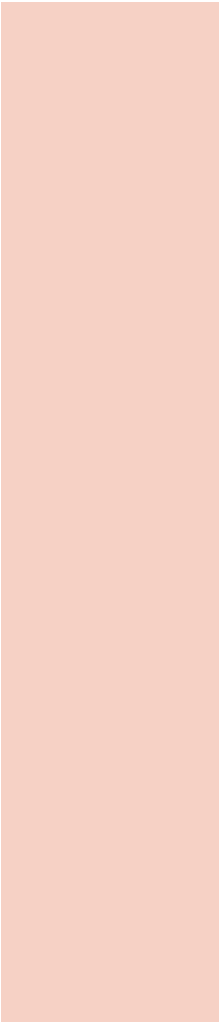


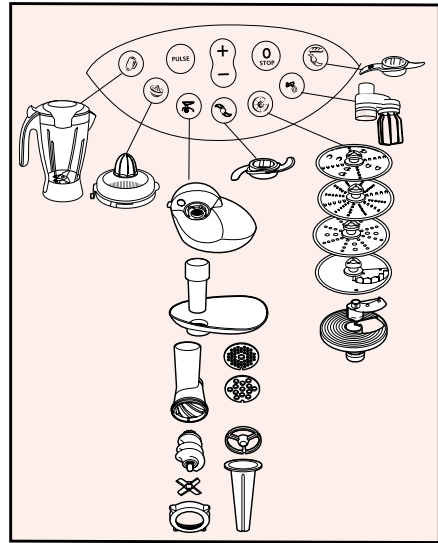
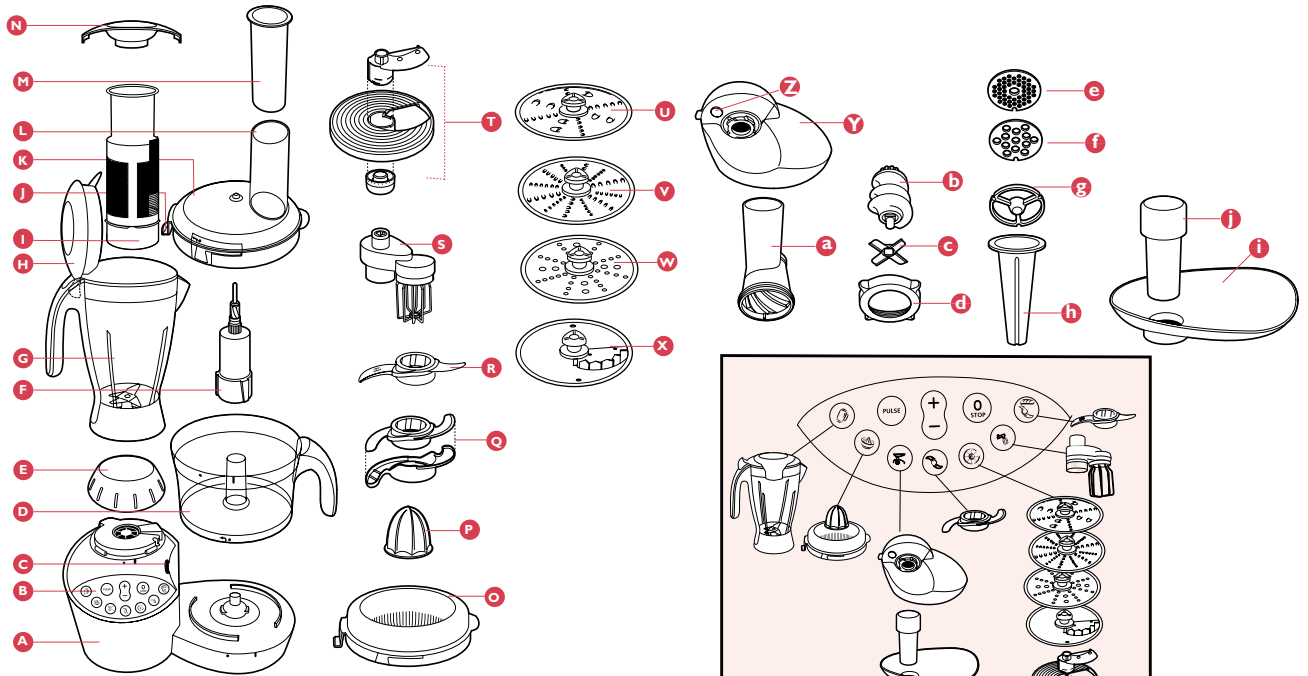
Essence HR7758

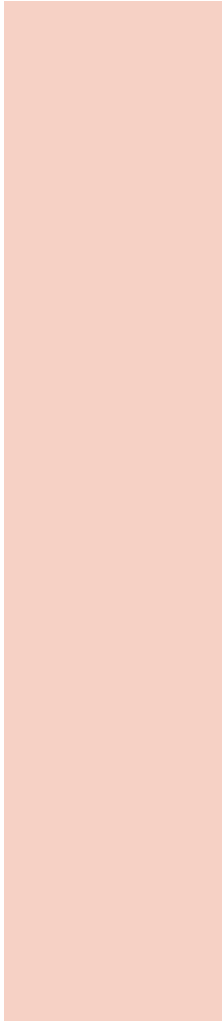
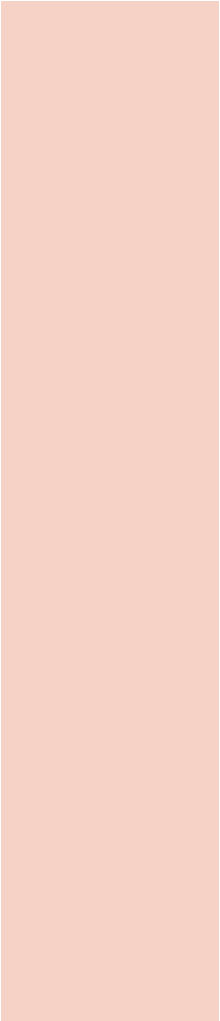


Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Rețete și Instrucțiuni de utilizare
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Recepty & Návod k použití
Receptek & Használati utasítások
Recepty a návod na použitie
Рецепти та інструкції з використання приладу
Recepti i uputstvo za upotrebu
Речепти и инструкции за употреба

PHILIPS







ENGLISH 6

POLSKI 30

ROMÂNĂ 56

РУССКИЙ 81

ČESKY 111

MAGYAR 135

SLOVENSKY 161

УКРАЇНСЬКИЙ 187

БЪЛГАРСКИ 214

SRPSKI 242

Parts and accessories

- A** Motor unit
- B** Smart Process Control panel
- C** Built-in safety lock
- D** Food processing bowl
- E** Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- F** Tool holder
- G** Blender jar
- H** Blender jar lid
- I** Fruit filter
- J** Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- K** Lid of food processing bowl
- L** Stopper
- M** Feed tube
- N** Pusher
- O** Sieve of citrus press
- P** Cone of citrus press
- Q** Stainless steel blade + protective cover
- R** Stainless steel kneading accessory
- S** Stainless steel balloon beater
- T** Stainless steel adjustable slicing disc (slicing insert, carrier and adjusting knob)
- U** Stainless steel grating disc medium
- V** Stainless steel grating disc fine
- W** Stainless steel granulating disc
- X** Stainless steel French fries disc
- Y** Gear housing meat mincer
- Z** Release button
- a** Cutter housing meat mincer
- b** Worm shaft
- c** Cutter unit
- d** Screw ring

- e** Medium grinding disc, 4 mm dia.
- f** Coarse grinding disc, 8 mm dia.
- g** Separator
- h** Sausage horn
- i** Tray
- j** Pusher

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ **Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.**
- ▶ **In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.**
- ▶ **Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.**
- ▶ **If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- ▶ **Keep the appliance out of the reach of children.**
- ▶ **Never let the appliance run unattended.**
- ▶ **Always switch the appliance off by pressing the stop button.**
- ▶ **Switch the appliance off before detaching any accessory.**
- ▶ **Unplug the appliance immediately after use.**

- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap.
- ▶ 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.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of 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 exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.
- ▶ Consult the table in these directions for use for the correct processing times.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- ▶ Never use the cutter unit of the meat mincer in combination with the separator and sausage horn.
- ▶ Do not attempt to grind bones or other hard items with the meat mincer.
- ▶ Do not use the fruit filter in the blender jar to process hot ingredients.
- ▶ Make sure the filter has been properly

inserted into the blender jar before you switch the appliance on.

- ▶ The food processing functions, the citrus press and the meat mincer can only be used when the screw cap is attached.

Safety features

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out which will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

- ▶ If your appliance stops running:

1 Pull the mains plug out of the socket.

2 Let the appliance cool down for 60 minutes.

3 Put the mains plug in the socket.

4 Switch the appliance on again.

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

Safety lock

This feature ensures that you can only switch the appliance on when the accessories have been placed on the motor unit in the correct position. When the accessories have been assembled correctly, the built-in safety lock will be deblocked. See chapter 'Using the appliance'.

Before first use

- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

Using the appliance

- ▶ The appliance can be used with or without the blender attached to the motor unit. If you want to use another function than the blender function, make sure the blender jar has been removed and the screw cap has been screwed properly onto the motor housing.
- ▶ You can only remove the screw cap to attach the blender when you have removed the lid of the food processing bowl, the citrus press or the meat mincer.
- ▶ Noise level: Lc= 89 dB [A]

Smart Process Control Panel

This appliance is equipped with a Smart Process Control Panel to ensure an optimal process and a perfect end result. Each process button is linked to a pre-programmed speed profile representing the optimal process for a specific accessory.

You can increase or decrease the speed up to 3 times by pressing the + or - button.

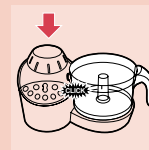
If you press the pulse button, the appliance will run at the highest speed. When you release the button, the appliance will stop or return to the previously selected processing speed.

You can stop the process at any point by pressing the stop button.

If you press the same process button again within 40 seconds, the process will continue where it was stopped.

Built-in safety lock

- ▶ This feature ensures that you can only switch the appliance on when the accessories have been placed on the motor unit in the correct position. When the accessories have been assembled correctly, the built-in safety lock will be deblocked.

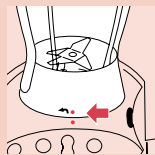


▶ Bowl

You can only use the bowl and the accessories if you have assembled the bowl and the lid properly and when the screw cap has been screwed onto the motor unit correctly.

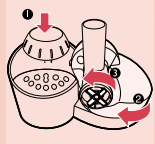
If this is the case the dot on the bowl will be opposite the dot on the motor unit and the dot on the lid will be opposite the dot on the bowl. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip of the bowl.

The screw cap has been fastened properly when the groove on the screw cap is directly opposite the groove on the motor unit and the two grooves together form one long groove.



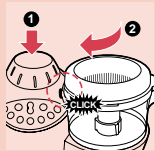
Blender

You can only use the blender when the groove on the blender jar is directly opposite the groove on the motor unit and the two grooves together form one long groove.



Meat mincer

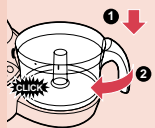
You can only use the meat mincer when the screw cap is properly screwed onto the motor unit, when you have turned the gear housing to the left until you heard a click and you have assembled the cutter housing on the gear housing by turning it to the left until you heard a click.



Citrus press

You can only use the citrus press when the screw cap has been screwed properly onto the motor unit, the bowl has been assembled correctly and the sieve has been turned in the direction of the arrow until a click was heard.

Food processing bowl

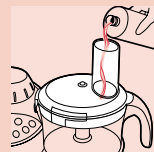


- 1 Make sure the screw cap is properly screwed onto the motor unit, then mount the bowl on the motor unit by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.

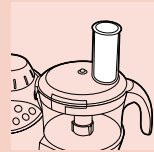


- 2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this may require some force).

Feed tube and pusher



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

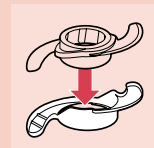


- 2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

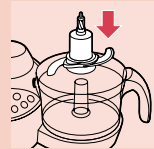
Stainless steel blade

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

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



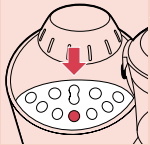
- 1 Remove the protective cover from the blade.



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

- 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 Press the button on the control panel.

- The process will start with 4 pulses to ensure that the ingredients (i.e. onions or nuts) are chopped regularly.
- Next the processing speed gradually increases to maximum speed and this speed is maintained until the stop button is pressed.

6 You can press the - button to decrease the speed .

7 The process can be stopped any time during the pulses by pressing the stop button .

Tips

- ▶ If you are chopping onions, stop the appliance after the four pulses 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 Switch the appliance off.

2 Remove the lid from the bowl.

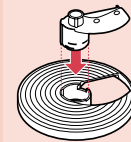
- 3 Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

Stainless steel discs

Adjustable slicing disc

The adjustable slicing disc allows you to cut ingredients to any thickness you like.

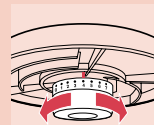
Be careful: the slicing insert has a very sharp cutting edge.



- 1 Insert the slicing insert into the top of the carrier.



- 2 Connect the adjusting knob from the bottom side of the disc and turn it to the position marked with a dot to lock it.

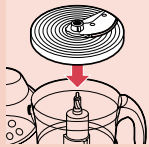


- 3 Turn the adjusting knob to set the slicing disc to the slicing thickness you prefer.


Inserting and using the discs

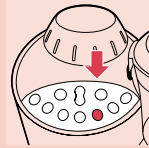
Be careful: the discs have sharp cutting edges.

Do not use the granulating disc to shred any kind of cheese.



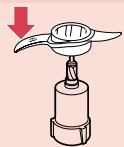
Never use the discs to process hard ingredients such as ice cubes.


- 4** Place the disc you want to use on the tool holder.
- 5** Close the lid and put the ingredients in the feed tube.
- 6** Press the  button on the control panel.



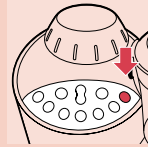
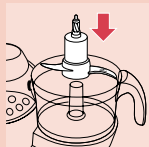
- ▶ The speed increases rapidly to the defined processing speed to guarantee an optimal end result.
- ▶ Press the ingredients slowly down the feed tube with the pusher, if necessary.


Stainless steel kneading accessory



The kneading accessory, which has been marked with , can be used for kneading yeast dough for bread and pizzas.

- 1** Put the bowl on the motor unit and turn the handle in the direction of the arrow.
- 2** Place the tool holder in the bowl and fit the kneading accessory onto the tool holder.
- 3** Put the ingredients in the bowl.



- 5** Press the  button on the control panel. The appliance will gradually increase the kneading speed within 10 seconds to avoid splashing. This speed will be maintained for about 50 seconds to mix the ingredients properly. Then the speed will decrease to a speed that is optimal for kneading. The appliance will continue to run at this speed until the stop button is pressed. You can decrease or increase the speed up to 3 times by pressing the - or + button.

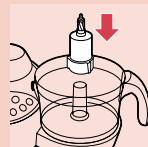
Balloon beater

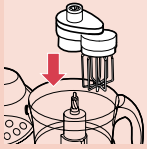
You can use the balloon beater to whisk eggs, egg whites, instant pudding, cream, mayonnaise and sponge cake mixtures.

When you want to whisk egg whites, make sure the bowl and the whisk are entirely dry and free from grease. Use egg whites at room temperature.

Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine and do not use it to knead dough.

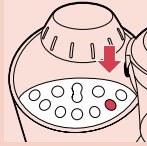
- 1** Put the bowl on the motor unit and turn it to the left until you hear a click.
- 2** Put the tool holder in the bowl.






3 Fit the balloon beater onto the tool holder.

4 Put the ingredients in the bowl, put the lid on the bowl and turn it to the right until you hear a click.



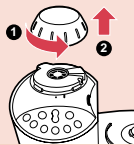
5 Press the  button on the control panel. The appliance increases the whisking speed to maximum speed within 15 seconds. The appliance then continues to run at this speed until the stop button is pressed. You can decrease the speed up to 3 times by pressing the - button. When whipping cream or whisking egg whites, press the - button 3 times to obtain optimal results.

Blender and fruit filter

Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, sweet teas, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



1 To attach the blender jar, remove the screw cap from the motor unit.

Note: You can only remove the screw cap to attach the blender when you have removed the lid of the food processing bowl or the meat mincer.



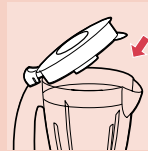
2 Place the blender jar on the motor unit with the groove opposite the semi-circular mark on the motor housing (1). Then turn the blender jar to the left until it locks into place with a click (2).

The blender jar is properly mounted when the groove on the blender jar is directly opposite the groove on the motor unit and the two grooves together form one long groove. The handle of the blender jar will be pointing to the left.

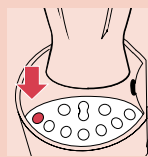
Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.


3 Put the ingredients in the blender jar.

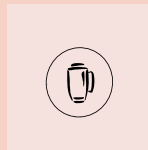
4 Close the lid.



5 Always place the stopper in the blender lid before you start processing.



6 Press the  button on the control panel. The blender will start to operate. The speed gradually increases to maximum speed. The appliance will continue to run at this speed until the stop button is pressed. During the blending process you can decrease the speed up to 3 times by pressing the - button.



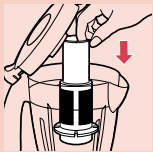
Fruit filter

With this filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.

Never overload the filter: Do not put more than 50g of unsoaked dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.

Do not let the appliance run more than 2 times without interruption. Let the appliance cool down at room temperature before you continue.

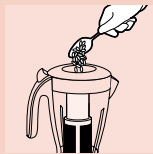
1 Mount the blender jar onto the motor unit.



2 Put the filter in the blender jar. Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.

3 Close the lid.

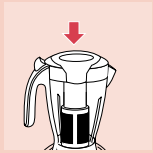
4 Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.




5 Put the ingredients in the filter. Do not fill the filter beyond the top of the sieve mesh.

Cut fruits into smaller pieces and soak dried pulses, such as soy beans, before putting them in the filter.

6 Put the stopper in the blender lid.

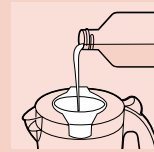


- 7** Press the  button to switch the appliance on. Let the appliance run for approx. 40 seconds.
- 8** Switch the appliance off and remove the blender jar from the motor unit.
- 9** Pour the drink out via the pouring lip of the blender jar.
- 10** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

Note: when you are processing a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch the appliance off and add another small quantity, but do not exceed the top of the sieve mesh. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid on the blender jar during processing.

Tips

- ▶ Pour liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
- ▶ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- ▶ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender. If you



want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.

- ▶ Hard ingredients e.g. soy beans for soy milk, must be soaked in water before they are processed.
- ▶ Crush ice cubes by putting the ice cubes in the jar, closing the lid and using the pulse function.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1** Switch the appliance off and unplug it.
- 2** Open the lid.

Never open the lid while the appliance is still running.

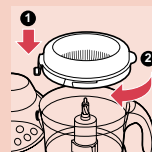
- 3** Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.

Keep the spatula at a safe distance from the blades (approx. 2 cm).

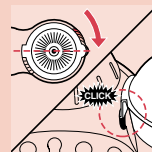
- ▶ If you are not satisfied with the result, let the appliance run briefly a number of times by pressing the pulse button. You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring some of the contents out in order to process a smaller amount.
- ▶ In some cases the ingredients are easier to blend if you add some liquid, e.g. lemon juice when blending fruits.

Citrus press

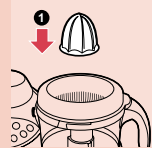
The citrus press can be used for all kinds of citrus fruit.



- 1** Put the bowl on the motor unit and place the sieve on the bowl.

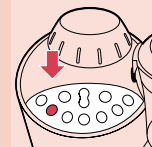


- 2** Turn the sieve in the direction of the arrow until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit.




- 3** Place the cone on the sieve by pressing it lightly down.

Make sure that the screw cap is attached.



- 4** Press the  button on the control panel.

The process speed can be increased up to 3 times by pressing the + button.

The process starts when the  button is pressed and stops when the stop button is pressed.





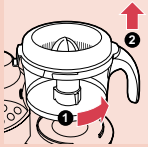
- 5** Press a half of a fruit firmly onto the rotating cone.

Tips

- ▶ Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.

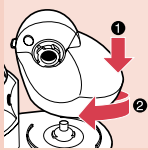
Switch off the appliance and take off the bowl with the sieve and cone on it when you want to remove the pulp.

- ▶ When you have finished pressing, remove the bowl with the sieve and cone on it to prevent juice from leaking onto the appliance.



Meat mincer

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

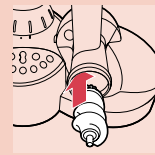


- 1** Assemble the gear housing onto the motor unit by placing it on the driving shaft (1) and turning it to the left (2).

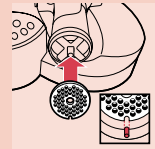
You will hear a click when you have assembled this part correctly.



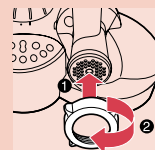
- 2** Assemble the cutter housing onto the gear housing by turning it to the left until you hear a click.



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

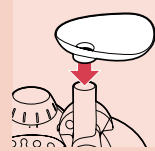


- 4** Place the cutter unit onto the worm shaft. Make sure the cutting edges of the cutter unit are pointing outwards.



- 5** Then assemble the medium grinding disc or coarse grinding disc onto the worm shaft. Which disc you choose depends on the consistency you want.

Make sure the notches of the grinding disc fit onto the projections of the cutter housing.



- 6** Fasten the screw ring onto the cutter housing by turning it in the direction of the arrow until it is properly fastened.

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

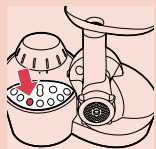
Make sure that the screw cap is attached.

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** Press the  button on the control panel.

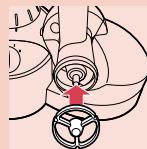


- 4** Place the meat on the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

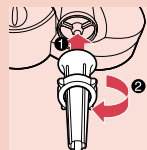
- ▶ You can mince 1.3 kg meat per minute. Use lean meat without fat and sinews.
- ▶ For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.

Making sausages

- 1** Mince the meat.
 - 2** Unplug the appliance and remove the screw ring.
 - 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 fasten the screw ring onto 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 with the pusher.
- ▶ If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.
- ▶ Press the  button on the control panel. We advise you to reduce the speed by pressing the - button when you are making sausages.

The appliance is now ready for making 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 or rinse it under the tap.

2 Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

► The bowl, the lid of the bowl, the pusher, the citrus press, the kneading accessory and the adjustable slicing disc can also be cleaned in the dishwasher.

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

The blender jar, the balloon beater and all parts of the meat mincer are not dishwasher-proof.



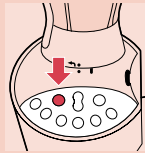
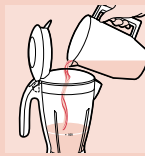
► To remove the lid of the blender jar, open it and then pull it upwards.

Only remove the lid of the blender jar for cleaning purposes.

Clean the blade, the blade unit of the blender; the discs and the slicing insert of the adjustable slicing disc very carefully. The cutting edges are very sharp!

Make sure that the cutting edges of the blades and the discs 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.

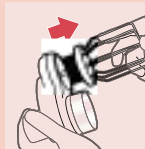


Quick-cleaning the blender

- 1** Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.
- 2** Close the lid.
- 3** Let the appliance run for a few seconds by pressing the pulse button. The appliance stops running when you release the button.
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.

Cleaning the balloon beater

Always clean the beater after use.

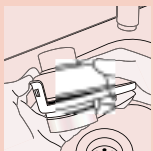


- 1** Pull it out of the gear housing and clean it in hot water with some washing-up liquid.
- 2** The housing can be wiped with a moist cloth.

To clean the housing thoroughly:

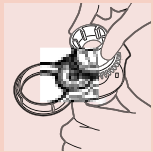


- 3** Open the housing by pulling the latch sideways.

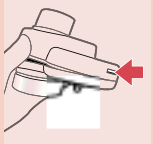


- 4** Take out the two gearwheels and clean them and the beater in hot water with some washing-up liquid.

To reassemble the balloon beater:



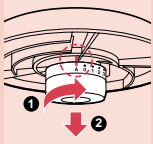
- 5** First insert the small gearwheel into the housing, then insert the larger gearwheel.



- 6** Close the housing by snapping the bottom part onto the top part. Make sure both ends snap home with a click.

- 7** Insert the beater.

Thorough cleaning of the adjustable slicing disc

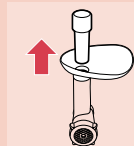


- 1** Turn the adjusting knob to the right and pull the slicing insert out of the disc.

The disc, the slicing insert and the adjusting knob can be cleaned in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Cleaning the meat mincer

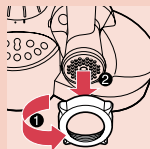
The parts of the meat mincer are not dishwasher proof!



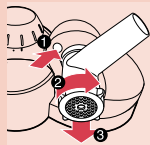
- 1** First remove any meat left behind in the cutter housing by passing pieces of bread through the cutter housing.

- 2** Switch off the appliance and unplug it.

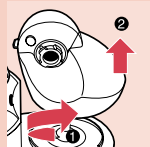
- 3** Remove the pusher and the tray.



- 4** Unscrew the screw ring and remove the grinding disc, the cutter unit and the worm shaft.



- 5** Remove the cutter housing from the gear housing by pressing the release button and turning it to the right.



- 6** Detach the gear housing by turning it to the right.

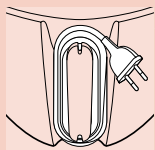


- 7** Clean all parts that have come into contact with meat with hot water and some washing-up liquid immediately after use.

- 8** Rinse them with clean hot water and dry them immediately with a tea towel.

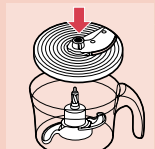
- 9 Lubricate the discs and the worm shaft with some vegetable oil before storing them.

Storage



- ▶ Wind the mains cord round the reel on the back of the appliance.

Micro Store



- ▶ Place the tool holder in the bowl. Then put the blade (with grey protecting cover), the kneading accessory and the adjustable slicing disc on the tool holder and close the bowl with the lid.

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 food processor does not work.	Turn the bowl and the lid in the direction of the arrow until you hear a click. Make sure the dot on the bowl and the dot on the lid are directly opposite each other. Check whether the screw cap has been assembled properly. The groove on the screw cap must be opposite the groove on the motor unit and the two grooves together must form one long groove. If the blender is attached, remove it and attach the screw cap instead, for the food processor does not work when the blender is attached.
The appliance has suddenly stopped running.	The automatic thermal cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 60 minutes. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch the appliance on again.
You have pressed the wrong process button.	Press the button for the process you want.
The process doesn't start at the beginning after a restart.	This appliance is equipped with a memory function. If you restart the appliance within 40 seconds, the process will start where it was interrupted. If you want the process to start right from the beginning: 1) Briefly press another process (e.g. the pulse button) 2) Then press the stop button. 3) Press the appropriate process button to make the process start all over again.
The kneading accessory doesn't turn.	Make sure you have assembled the kneading accessory properly onto the tool holder.
Both the blender jar and the food processing bowl are attached, but only the blender works.	If both the blender jar 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 jar and close the fixing hole with the screw cap.











Problem	Solution
The + button or - button does not work during certain jobs.	The appliance will fail to respond to the + button when the motor has already reached its maximum load, e.g. because you are processing large quantities of dough. This is normal and does not mean that the appliance is defective. Check the quantities mentioned in the tables in the instructions for use to prevent overloading the appliance. The appliance will not respond to the - button when the motor is already running at the lowest speed.
The meat looks as if it has been 'pressed through' rather than minced.	Check whether the cutting edges of the cutter unit are pointing outwards.
The meat mincer does not work.	Make sure the gear housing and the cutter housing have been assembled correctly. You will hear a click when they have been fastened properly.
The cutter unit cannot be placed properly in the cutter housing.	Unscrew the screw ring a little and then place the cutter unit and the grinding disc properly onto the worm shaft. Then screw the screw ring properly onto the cutter housing.
The result is too coarse.	You used the medium grinding disc. Use the fine one. Mince the meat again to get a finer result.
The metal parts of the meat mincer look rusty.	The parts have been cleaned in the dishwasher. You should clean all parts by hand and dry them immediately with a tea towel.















Question	Answer
Can I also mince bones or bacon rind with the meat mincer?	No!
Is it possible to mince frozen meat with the meat mincer?	No!
Is it possible to clean the cutter unit and grinding discs in the dishwasher?	No!
Do I need the cutter unit to make sausages?	No!
Can I use a wooden spoon or a similar object to push down the meat?	No, you should only use the pusher.











Functions, accessories and processes








Function	Accessory	Process	Processing time
		Chopping, pureeing, mixing	10 - 60 sec.
		Slicing	10 - 60 sec.
		Grating	10 - 60 sec.
		Granulating	10 - 60 sec.
		Making French fries	10 - 60 sec.
		Whisking, whipping, emulsifying	30 - 180 sec.
		Blending, pureeing	10 - 60 sec.
		Pressing of citrus fruits	depends on the quantity
		Kneading, mixing	60 - 180 sec.
		Mincing meat and making sausages	Depends on the quantity.








Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/ accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating	500g	 / 	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and shred them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Apples, carrots, celeriac - slicing	500g	 / 	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
Batter (pancake) - whisking	750ml milk	 / 	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients for approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	 / 	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbs dishes, au gratin dishes
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	 / 	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/ accessory	Procedure	Applications
Cheese (Gouda) - shredding	200g	 / 	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues
Chocolate - grating	200g	 / 	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	 / 	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	 / 	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	 / 	Cut the cucumbers into chunks. Put the chunks of cucumber in the tube and press them down carefully with the pusher.	Salads, garnishing
Dough (for bread) - kneading	1000g flour	 / 	Mix warm water with yeast and sugar. Put flour, oil and salt in the bowl and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	1500g flour	 / 	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute.	Pizza

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/ accessory	Procedure	Applications
Dough (shortcrust pastry) - kneading	500g flour	 / 	Use cold margarine, cut the margarine into 2cm 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
Dough (yeast) - kneading	1000g flour	 / 	First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the mixing 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	6 egg whites	 / 	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Puddings, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas, water chestnut) - blending	500g	 / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Fruit (e.g. apples, bananas) chopping	500g	 / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Sauces, jams, puddings, baby food

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/ accessory	Procedure	Applications
Garlic - chopping	300g	 /🔄	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	 /🔄	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	 /🌀	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) - mincing	500g	 /🔪	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm.	Steaks tartare, hamburgers, meatballs
Meats, fish, poultry (streaky) - mincing	400g	 /🔪	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, meat balls
Milkshakes - blending	500ml milk	 /🌀	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar; milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Mixture (cake) - mixing	6 eggs	 /🌀	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

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/ accessory	Procedure	Applications
Nuts - chopping	250g	 /🔄	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	 /🔄	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	 /🌀	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	 /🔪	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	 /🌀	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	500ml	 /🌀	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures
French fries - slicing	500g	 /🌀	Peel the potatoes. Cut the potatoes into pieces that fit into the tube. Fill the tube with potatoes and cut them while pressing the pusher lightly.	French fries

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 grating disc 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:

- 180g dates
 - 270g prunes
 - 60g almonds
 - 60g walnuts
 - 60g raisins
 - 60g sultanas
 - 240g whole rye flour
 - 120g wheat flour
 - 120g brown sugar
 - 360g buttermilk
 - pinch of salt
 - 1 sachet of baking powder
- ▶ *Place the metal blade into the bowl. Put all the ingredients in the bowl, press the Ⓜ button and mix the ingredients for 30 seconds. If the dough sticks to the lid and wall of the bowl, remove it by means of the spatula. Bake the cake in a 30cm-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 necessary
- ▶ *Put all the ingredients in the bowl and knead into a consistent dough. Let the dough rise for about 30 minutes.*
 - ▶ *Slice the leeks with the adjustable slicing disc at e.g. position 3. 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, if necessary.*
 - ▶ *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 40 minutes at 180°C. Can be served warm or cold.*

Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

- ▶ *Wash the meat and cut it into 2cm cubes. Peel the onion and chop it in the food processing bowl using the blade. Core the green pepper and slice it into rings using the adjustable slicing disc. 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 adjustable slicing disc 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 as soft as butter. Add more salt, if necessary.*
- ▶ *Serve hot. You could add a garnish of green pepper rings and serve sharp paprika on a separate plate.*

Strawberry tart

Ingredients:

- 100g margarine
- 100g sugar
- 3 egg yolks
- 240g flour
- 100g coconut

Filling:

- 80g sugar
- 2 tsp lemon juice

- 400g cream cheese
- 500g strawberries

Glaze:

- 500g strawberries
- 250ml water
- 120g sugar
- 60g cornstarch

Garnishing:

- 250g cream

- ▶ Heat oven to 180°C. Cream margarine and sugar in the bowl with the stainless steel blade.
- ▶ Blend in egg yolk, then stir in flour and flaked coconut. Put the dough on the baking plate, flute the edge and prick with a fork. Bake for 15-20 minutes until light brown. Let the tart cool on a rack. Mix sugar, lemon juice and cream cheese in the bowl until fluffy using the kneading accessory. Spread on the cooled tart shell. Arrange a part of the strawberries (stem side down) on the tart. Put in the refrigerator.
- ▶ Prepare the glaze. Blend the remaining strawberries with the water and the sugar in the blender jar. Dissolve the cornstarch in 125ml of the strawberry mixture. Bring the strawberry mixture to the boil. When it is boiling, stir in the dissolved cornstarch. Spoon the hot glaze over the strawberries and chill for 2 hours. Top with cream whipped to stiff peaks.

Fresh fruit milkshake

Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
- 200ml fresh milk
- 50g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- ▶ Peel the bananas or rinse the strawberries. Cut fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar. Blend until smooth.
- ▶ You can use any fruit you choose to make your favourite fresh fruit milkshake.

Hazelnut bread ring

Ingredients dough:

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

Filling:

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

- ▶ Heat oven to 200°C. Mix milk, yeast and sugar in the bowl for 15 seconds using the kneading accessory. 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 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:

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

Filling:

- 200g apricot jam

Glaze:

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

- ▶ *Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar with the stainless steel 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 balloon beater. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture into a greased baking tin (24 cm). 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, 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 with the coarse shredding disc. 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 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 accessory in the food processing bowl. Put all the ingredients in the food processing bowl and press the  button to start*

the kneading process. Let the appliance run for approx. 1 minute 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 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
- 50ml milk
- 1 tbsp flour
- 1 tsp coriander
- salt and pepper
- 2 large potatoes (about 300 g)
- 100g winter carrots
- 150g celery
- 50g sunflower seeds or 2 tbsp corn from the cob
- oil to fry

- ▶ *Mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper with the stainless steel blade.*
- ▶ *Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the medium grating disc 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:

- 500g flour
 - 15g soft butter or margarine
 - 25g fresh yeast or 20 g dried yeast
 - 260ml water
 - 10g salt
 - 10g sugar
- ▶ *Assemble the kneading hooks in the mixing 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. Press the kneading process button 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.*

Reibekuchen (potato pancake)

Ingredients:

- 500g potatoes
 - 1 chopped onion
 - 1 egg
 - salt
 - oil
- ▶ *Granulate the raw and peeled potatoes with the granulating disc and let the potato granulate drain in a colander. Add the egg, the chopped onion and some salt to the potato granulate and mix well.*
 - ▶ *Put some oil in a frying pan and heat it. Then put a layer of potato granulate in a frying pan and fry it.*

Części i akcesoria

- A** Część silnikowa
- B** Elektroniczny panel sterujący
- C** Wbudowany zamek bezpieczeństwa
- D** Miska malaksera
- E** Nakrętka (musi być zamontowana, by można było używać miski malaksera)
- F** Uchwyt na akcesoria
- G** Blender
- H** Pokrywka blendera
- I** Filtr do owoców
- J** Bolec w pokrywce (uruchamia i wyłącza zamek bezpieczeństwa)
- K** Pokrywka miski malaksera
- L** Lej wyspowy
- M** Popychacz
- N** Zatyczka
- O** Sitko wyciskarki do cytrusów
- P** Wyciskarka do owoców cytrusowych
- Q** Ostrze ze stali nierdzewnej + osłonka zabezpieczająca
- R** Mieszak ze stali nierdzewnej
- S** Trzepaczka ze stali nierdzewnej do piany
- T** Wykonana ze stali nierdzewnej, regulowana tarcza do krajania na plastry (wkładka krojąca, uchwyt i pokrętło regulacyjne)
- U** Średnio ścierająca tarcza ze stali nierdzewnej
- V** Drobnio ścierająca tarcza ze stali nierdzewnej
- W** Tarcza ze stali nierdzewnej ścierająca na granulki
- X** Tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej do frytek
- Y** Przekładnia maszyny do mięsa
- Z** Przycisk zwalniający

- a** Maszynka do mięsa z nożykiem
- b** Ślimak
- c** Nożyk
- d** Pierścień
- e** Sitko do drobnego mielenia z otworami
- f** Sitko do grubego mielenia z otworami
- g** Separator
- h** Nasadka masarska
- i** Taca
- j** Popychacz

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją jego obsługi i zachowaj ją na przyszłość, do ewentualnej konsultacji.

- D** Zanim podłączysz urządzenie, sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- D** W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia tego nie należy podłączać do wyłącznika czasowego.
- D** Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- D** Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- D** Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- D** Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- ▶ Zawsze włączaj urządzenie, wciskając przycisk on/off.
- ▶ Wyłączaj urządzenie przez odłączeniem każdego akcesorium.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie spłukuj jej bieżącą wodą.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wysypowym palcami lub innymi przedmiotami (np. łypatką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łypatki) do blendera.
- ▶ Przed zdjęciem pokrywki z urządzenia odczekaj, aż wszystkie części ruchome się zatrzymają.
- ▶ Nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części, gwarancja traci ważność.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce lub na dzbanku miksera.
- ▶ Aby wyznaczyć odpowiednie czasy tworzenia żywności, zapoznaj się z tabelą zamieszczoną w niniejszej instrukcji.
- ▶ Odczekaj, aż gorące składniki ostygną, zanim poddasz je obróbce (maksymalna temperatura 80°C/175°F).

- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przygotowywania gorącego lub pieniającego się płynu (np. mleka), nie wlewaj do blendera więcej niż jeden litr.
- ▶ Nigdy nie używaj nożyka maszynki do mięsa w połączeniu z separatorem i rożkiem do kiełbas.
- ▶ Nie próbuj rozdrabniać w maszynce do mięsa kości ani innych twardych składników.
- ▶ Nie używaj filtra do owoców podczas obróbki gorących składników w dzbanku blendera.
- ▶ Przed włączeniem urządzenia sprawdź, czy filtr jest prawidłowo wsunięty do dzbanka blendera.
- ▶ Funkcji przerabiania składników, wyciskarki do owoców cytrusowych oraz maszynki do mięsa można używać tylko wtedy, gdy założona jest zatyczka.

Funkcje zabezpieczające

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, który, w przypadku przegrzania, automatycznie odcina dopływ energii.

- ▶ Jeśli urządzenie przerywa pracę:

- 1** Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- 2** Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
- 3** Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.

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

Blokada bezpieczeństwa

Funkcja ta zapewnia, że urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy akcesoria zamontowane są na części silnikowej w sposób prawidłowy. Gdy akcesoria założone są prawidłowo, zostaje zwolniona wbudowana blokada bezpieczeństwa. Patrz: rozdział "Korzystanie z urządzenia".

Przed pierwszym użyciem

▶ **Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.**

Użycie urządzenia

- ▶ **Urządzenie może być używane z blenderem lub bez blendera zamontowanego na części silnikowej. Jeśli chcesz użyć funkcji odmiernej niż funkcja miksera, sprawdź, czy został zdjęty dzbanek miksera i czy na obudowę silnika została prawidłowo wkręcona zatyczka.**
- ▶ **Zatyczkę, w celu założenia jej na mikser, możesz zdjąć tylko wtedy, gdy wcześniej zdjąłeś pokrywę miski malaksera, wyciskarkę do owoców cytrusowych lub maszynkę do mięsa.**
- ▶ **Poziom hałasu: Lc= 89 dB [A]**

Inteligentny, elektroniczny panel sterujący

Urządzenie wyposażone jest w inteligentny, elektroniczny panel sterujący procesami, który zapewnia optymalny przebieg procesu oraz doskonałe wyniki. Każdy przycisk procesu związany jest z zaprogramowanym wcześniej przebiegiem prędkości, gwarantującym dla danego akcesorium optymalny proces.

Możesz nawet trzykrotnie zwiększyć lub zmniejszyć prędkość, wciskając przyciski + lub - .

Jeśli wciśniesz przycisk pracy impulsowej "puls", urządzenie będzie pracować z największą prędkością. Gdy zwolnisz przycisk, urządzenie zatrzyma się lub wróci do poprzednio wybranej prędkości przerabiania.

Możesz w dowolnej chwili przerwać proces, wciskając przycisk stop.

Jeśli ponownie wciśniesz ten sam przycisk procesu po czasie nie dłuższym niż 40 sekund, proces zostanie wznowiony od miejsca, w którym został przerwany.

Wbudowana blokada bezpieczeństwa

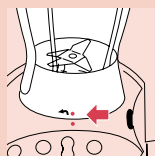
I Funkcja ta zapewnia, że urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy akcesoria założone są na zespół silnika w sposób prawidłowy. Gdy akcesoria założone są

prawidłowo, zostaje zwolniona wbudowana blokada bezpieczeństwa.



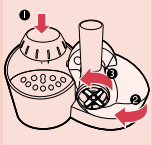
► Miska

Tylko prawidłowe założenie miski i pokrywy oraz prawidłowe wkręcenie zatyczki na części silnikowej umożliwia użycie miski i akcesoriów. Kropka zaznaczona na misce musi znajdować się dokładnie naprzeciw kropki na części silnikowej oraz kropka zaznaczona na pokrywie musi znajdować się naprzeciw kropki na misce. Wybrzuszenie pokrywy dopasowuje się do kształtu uchwytu miski. Prawidłowe przymocowanie zatyczki polega na tym, że wgłębienie na zatyczce znajduje się dokładnie naprzeciw wgłębienia na części silnikowej i te dwa wgłębienia tworzą jedno długie wgłębienie.



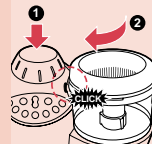
► Blender

Blendera możesz użyć jedynie wtedy, gdy wgłębienie na misce blendera znajduje się dokładnie naprzeciw wgłębienia na części silnikowej i te dwa wgłębienia tworzą jedno długie wgłębienie.



► Maszynka do mięsa

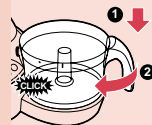
Maszynki do mięsa możesz użyć jedynie wówczas, gdy: prawidłowo wkręcisz zatyczkę na część silnikową, obrócisz w lewo przekładnię do momentu charakterystycznego kliknięcia oraz założysz nożyk na przekładnię, obracając nim w lewo, aż usłyszysz kliknięcie.



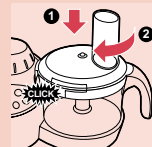
► Wyciskarka do cytrusów

Wyciskarki do owoców cytrusowych możesz użyć jedynie wtedy, gdy zatyczka prawidłowo wkręcona jest na część silnikową, prawidłowo założona została miska oraz sitko zostało obrócone w kierunku wskazanym strzałką, do momentu charakterystycznego kliknięcia.

Miska malaxera

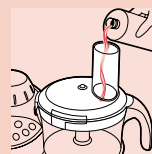


- 1 Zamontuj miskę na części silnikowej, przekręcając uchwyt w kierunku wskazanym strzałką, aż usłyszysz kliknięcie.

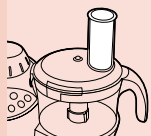


- 2 Umieść pokrywę na misce. Przekręć pokrywę w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie (może to wymagać użycia pewnej siły).

Lej wspanowy i popychacz



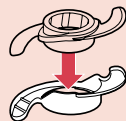
- 1 Lej wspanowy służy do dodawania płynnych i stałych składników. Stałe składniki należy wsuwać przez lej wspanowy, posługując się popychaczem.



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

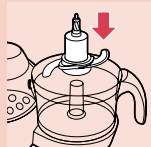
Nóż ze stali nierdzewnej

Nóż ten służy do rozdrabniania, miksowania, mieszania i ucierania.



Krawędzie noża są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!


- 1** Zdejmij z noża osłonkę zabezpieczającą.



- 2** Umieść uchwyt na akcesoria w misce, a następnie umieść na nim nóż.


- 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 wysypowego.

- 5** Na panelu sterowania wciśnij przycisk .

- Na samym początku urządzenie będzie działać pulsacyjnie (cztery skoki szybkości) - ma to zapewnić równomierne rozdrobnienie składników (np. cebuli lub orzechów).
- Wówczas prędkość przetwarzania zacznie stopniowo wzrastać do prędkości maksymalnej i będzie utrzymywać się na tym poziomie do momentu wciśnięcia przycisku stop.



- 6** Jeśli zechcesz ją zmniejszyć, możesz wcisnąć przycisk - .

- 7** W dowolnej chwili można przerwać proces pracy pulsacyjnej, wciskając przycisk stop .

Porady

- ▶ Podczas rozdrabniania cebuli zatrzymaj urządzenie po czterech impulsach, dzięki czemu unikniesz zbyt drobnego jej posiekania.
- ▶ 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 noża do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu. Nóż może się stępić.

Jeśli produkty przykleją się do noża lub do ścianek miski:

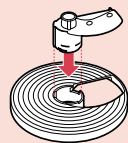
- 1** Wyłącz urządzenie.
- 2** Zdejmij pokrywkę z miski.
- 3** Łopatką usuń rozdrobnione składniki z ostrza i ścianek miski.

Tarcze ze stali nierdzewnej

Regulowana tarcza do cięcia na plastry

Dzięki regulowanej tarczy do cięcia na plastry możesz ciąć składniki na plastry o dowolnej grubości.

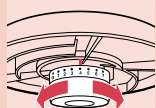
Uważaj: nasadka tnąca jest bardzo ostra.



- 1 Włóż nasadkę tnącą w górną część uchwytu.



- 2 Podłącz pokrętło regulacyjne od dolnej strony tarczy i w celu zablokowania go obróć nim do położenia oznaczonego kropką.



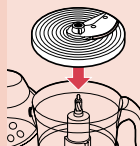
- 3 Obróć pokrętłem regulacyjnym, aby ustawić je na żądaną grubość plasterów.

Zakładanie i używanie tarczy

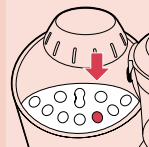
Uważaj: tarcze są bardzo ostre.

Żadnego gatunku sera nie ucieraj za pomocą tarczy, ścierającej na granulki!

Nigdy nie używaj tarcz do mielenia bardzo twardych składników, takich jak kostki lodu.



- 4 Umieść w uchwycie wybraną tarczę.




- 5 Nałóż pokrywkę i wrzuć produkty do leja wysypowego.

- 6 Na panelu sterowania wciśnij przycisk 



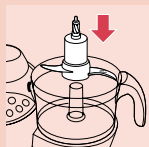
- ▷ Optymalny wynik zapewnia bardzo szybkie osiągnięcie ustalonej prędkości przetwarzania.
- ▷ Znajdujące się w leju wysypowym produkty wsuwaj, w razie potrzeby postępując się popychaczem.

Mieszak ze stali nierdzewnej

Akcesorium to, oznaczone symbolem , służy do wyrabiania ciasta drożdżowego przeznaczonego na chleb lub pizzę.



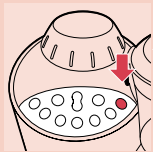
- 1 Zamontuj miskę na części silnikowej, przekręcając uchwyt w kierunku wskazanym strzałką.




- 2 Umieść uchwyt na akcesoria w misce, a następnie umieść na nim mieszak.

- 3 Włóż składniki do miski.

- 4 Przykryj miskę pokrywką i obróć ją w prawo, aż usłyszysz kliknięcie.



4 Przykryj miskę pokrywą i obróć ją w prawo, aż usłyszysz kliknięcie.

5 Na panelu sterowania wciśnij przycisk . Przez 10 sekund urządzenie będzie stopniowo zwiększać prędkość mieszania, nie dopuszczając do pryskania ciasta. Prędkość ta będzie utrzymywać się przez około 50 sekund, co pozwoli na odpowiednie połączenie składników. Następnie zmniejszy się do wartości optymalnej dla mieszania. Urządzenie działa przy tych obrotach do momentu naciśnięcia przycisku stop. Jeśli potrzeba możesz nawet trzykrotnie zmniejszyć lub zwiększyć prędkość, wciskając przyciski - lub +.

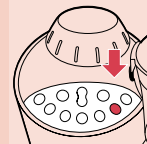
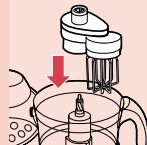
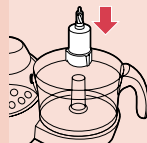
Trzepaczka do ubijania

Trzepaczka służy do ucierania jajek, białek jaj, przygotowywania błyskawicznego puddingu, bitej śmietany, majonezu oraz mieszanek biszkoptowych.

Gdy chcesz utrzeć białka jaj, sprawdź, czy miska i trzepaczka są zupełnie suche i wolne od tłuszczu. Użyj jajek o temperaturze pokojowej.

Nie używaj trzepaczki do przygotowywania mieszanek ciast z masłem lub margaryną, ani nie używaj jej do ugniatania ciasta.


1 Umieść miskę na części silnikowej i obróć ją w lewo, aż usłyszysz kliknięcie.



2 Umieść uchwyt na akcesoria w misie.

3 Przymocuj końcówkę do ubijania na uchwycie na akcesoria.

4 Włóż składniki do miski, załóż na nią pokrywę i obróć ją w prawo, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.

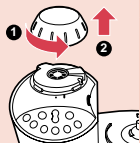
5 Na panelu sterowania wciśnij przycisk . Przez 15 sekund urządzenie zwiększa stopniowo prędkość mieszania do wartości maksymalnej. Urządzenie działa przy tych obrotach aż do momentu naciśnięcia przycisku stop. Możesz nawet trzykrotnie zmniejszyć prędkość, wciskając przycisk - . Podczas bicia śmietany lub ubijania piany z białek, wciśnij trzykrotnie przycisk - w celu uzyskania optymalnego efektu.

Blender i filtr do owoców

Blender

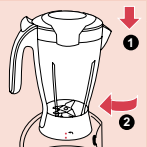
Blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, zup, napojów, słodkich herbat, koktajli
- Mieszania miękkich składników, np. do przygotowywania ciasta na naleśniki i majonezu.
- Ucierania gotowanych składników, np. do przygotowywania potraw dla niemowląt.



- 1** Aby założyć dzban blendera, zdejmij zatyczkę z części silnikowej.

Uwaga: w celu założenia blendera na część silnikową możesz zdjąć zatyczkę tylko wtedy, gdy wcześniej zdjąłeś pokrywę miski malaksersa lub maszynkę do mięsa.



- 2** Umieść dzban blendera na części silnikowej tak, aby wyżłobione na nim wgłębienie znalazło się naprzeciw półokrągłego znacznka widniejącego na obudowie silnika (1). Następnie obróć dzbanem blendera w lewo, aż zatrzaśnie się on na swoim miejscu z charakterystycznym kliknięciem (2).

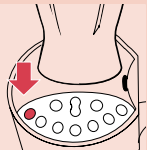
Dzban blendera założony jest poprawnie tylko wtedy, gdy wyżłobione na nim wgłębienie znajduje się dokładnie naprzeciw wgłębienia na części silnikowej i te dwa wgłębienia tworzą jedno długie wgłębienie. Uchwyt na dzbanie blendera musi być zwrócony w lewą stronę.

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt blendera.




- 3** Włóż składniki do dzbana blendera.

- 4** Zamknij pokrywkę.



- 5** Przed uruchomieniem urządzenia zawsze zakładaj korek na pokrywę blendera.

- 6** Na panelu sterowania wciśnij przycisk . Blender rozpocznie pracę. Prędkość



zacznie stopniowo wzrastać do wartości maksymalnej. Urządzenie działa przy tych obrotach do momentu naciśnięcia przycisku stop. Podczas mieszania możesz nawet trzykrotnie zmniejszyć prędkość, wciskając przycisk - .

Filtr do owoców

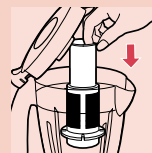
Z użyciem tego filtra można przyrządzać doskonałe soki owocowe, koktajle lub mleczko sojowe. Filtr nie dopuszcza do napoju pestek ani skórek.

Nigdy nie należy nadmiernie przeciążać filtra. Nie wkładaj do filtra więcej niż 50 g nienamoczonych ziaren soi lub owoców w ilości większej niż 150 g.

Nie pozwól, aby urządzenie pracowało dwukrotnie bez przerwy. Odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej i wtedy ponownie możesz je uruchomić.

- 1** Załóż dzban blendera na część silnikową.

- 2** Do dzbana blendera włóż filtr.



Sprawdź, czy rowki filtra dokładnie pasują do występów wewnątrz dzbana blendera.

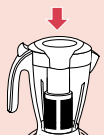
- 3** Zamknij pokrywkę.

- 4** Wlej do dzbanka blendera wodę lub inny płyn (mleko, sok, itd.).




- 5** Włóż do filtra składniki. Nie wypełniaj filtra ponad górną powierzchnię siatki sitka.

Pokrój owoce na mniejsze kawałki oraz namocz suche składniki (takie jak ziarna soi) zanim włożysz je do filtra blendera.



- 6** Włóż korek do pokrywy blendera.

- 7** Aby włączyć urządzenie, wciśnij przycisk .

Włącz urządzenie na około 40 sekund.

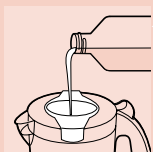
- 8** Wyłącz urządzenie i zdejmij dzbanek blendera z części silnikowej.

- 9** Wylewaj napój przez dzióbek w dzbanie blendera.



- 10** W celu uzyskania optymalnych rezultatów ponownie załóż na urządzenie dzban z pozostałymi składnikami i uruchom je na kilka sekund.

Uwaga: Podczas przetwarzania dużych ilości produktów zaleca się niewkładanie wszystkich składników za jednym razem. Rozpocznij od przetwarzania niewielkich ilości i uruchom urządzenie na kilka sekund. Następnie wyłącz urządzenie i dodaj kolejną małą porcję, nie przekraczaj jednak poziomu górnej powierzchni siatki sitka. Powtarzaj te czynności do chwili przetworzenia wszystkich składników. Podczas przetwarzania pokrywa dzbanu blendera powinna być zawsze założona.



Porady

- ▶ Wlewaj płynne składniki do dzbanka przez otwór w pokrywie.
- ▶ Im dłużej urządzenie działa, tym drobniej będą zmiksowane składniki.
- ▶ Przed wrzuceniem składników do blendera duże kawałki należy pociąć na mniejsze. Jeśli chcesz przygotować większą ilość potrawy lub napoju, lepiej podzielić je na mniejsze porcje niż przetwarzać na raz, w całości wypełniając dzbanek.
- ▶ Twarde składniki, takie jak ziarna soi, z których chcesz przygotować mleczko sojowe, należy przed obróbką namoczyć w wodzie.
- ▶ Aby pokruszyć kostki lodu, należy wrzucić je do dzbanka, przykryć pokrywą i używać funkcji pulsacyjnej.

Jeśli składniki przykleją się do ścianek blendera:

- 1** Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- 2** Zdejmij pokrywkę.

Nigdy nie zdejmuj pokrywki, gdy urządzenie jeszcze działa.

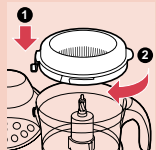
- 3** Usuń składniki ze ścianek blendera za pomocą łopatki.

Nie zbliżaj łopatki do ostrzy - zachowaj co najmniej 2 cm odległości.

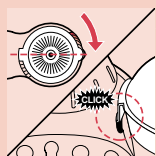
- ▶ Jeśli nie satysfakcjonuje cię efekt, kilkakrotnie, na krótko uruchom urządzenie, wciskając przycisk pracy pulsacyjnej. Lepsze rezultaty można osiągnąć również, mieszając składniki łypatką (ale nie przy włączonym blenderze) lub odlewając z dzbanka część składników, by przetworzyć ich mniejszą ilość.
- ▶ Niektóre składniki łatwiej jest obrabiać, dodając do nich trochę płynu, na przykład soku z cytryny podczas obróbki owoców.

Wyciskarka do cytrusów

Wyciskarkę można stosować do wszelkiego rodzaju owoców cytrusowych.



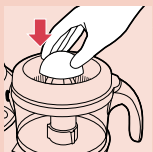
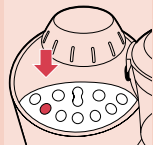
- 1** Załóż miskę na część silnikową, a na miskę załóż sitko.



- 2** Przekręć sitko w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż bolec zamka zabezpieczającego zablokuje się w części silnikowej.



- 3** Na sitko wciśnij lekko stożek. Sprawdź, czy założona jest zatyczka.



- 4** Na panelu sterowania wciśnij przycisk . Prędkość można trzykrotnie zwiększyć przez naciskanie przycisku +. Przerabianie rozpoczyna się w momencie wciśnięcia przycisku zatrzymuje się z chwilą wciśnięcia przycisku stop.

- 5** Dociśnij mocno połówkę owocu do obracającego się stożka.

Porady

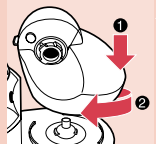
- ▶ Od czasu do czasu przerwij przyciskanie, by usunąć resztki z sitka.

Jeśli chcesz usunąć miążgę, wyłącz urządzenie, po czym zdejmij miskę wraz z sitkiem i wyciskarką.

- ▶ Po zakończeniu wyciskania zdejmij miskę z sitkiem i wyciskarką, aby zapobiec wypływowi z wyciskarki soku.

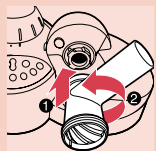
Maszynka do mięsa

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

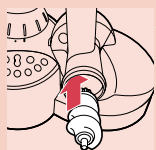


- 1** Na silnik załóż przekładnię, umieszczając ją na wałku napędzającym (1), a następnie obracając ją w lewo (2).

Poprawne zainstalowanie tej części sygnalizuje kliknięcie.



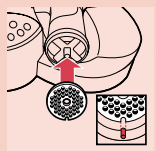
- 2** Zamontuj maszynkę na części silnikowej, przekręcając ją w lewo, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



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

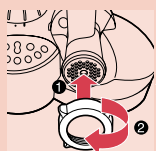
- 4** Umieść nożyk na ślimaku.

Sprawdź, czy krawędzie tnące nożyka zwrócone są na zewnątrz.

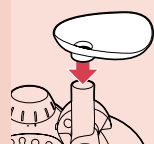


- 5** Następnie załóż na ślimak sitko z mniejszymi lub większymi otworami. Wybór tarczy zależy od wymaganej konsystencji.

Sprawdź, czy w nacięcia w sitku wsunięte są występy maszynki.



- 6** Zamontuj pierścień na maszynie; przekręć nim w kierunku wskazanym przez strzałkę do chwili, gdy będzie odpowiednio zamocowany.



- 7** Na górnej części maszynki umieść tacę. Sprawdź, czy założona jest zatyczka.

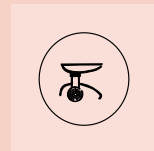
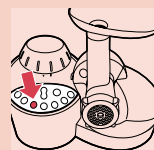
Mielenie mięsa

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

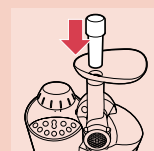
- 2** Usuń możliwie wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.

Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa!

- 3** Na panelu sterowania wciśnij przycisk .



- 4** Połóż mięso na tacy. Stopniowe wsuwanie mięsa do maszynki wykonuj przy pomocy popychacza.



► Możesz zemleć 1,3 kg mięsa na minutę. Używaj chudego mięsa bez tłuszczu i ścięgien.

► Aby zemleć mięso na befsztyk tatarski dwukrotnie zmiel mięso na tarczy średniej ścierającej.

Robienie kiełbas

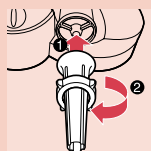
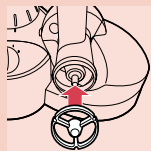
- 1 Zmiel mięso.
- 2 Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i odkręć pierścień.
- 3 Wyjmij sitko.
- 4 Wyjmij nożyk.

▶ Jeśli chcesz robić kiełbasy, pozostaw ślimak w maszynie.


5 Umieść separator w maszynie.

6 Załóż na maszynkę nasadkę masarską i dokręć pierścień.

Urządzenie jest teraz gotowe do robienia kiełbas.



Porady

- ▶ Jelito na kiełbasy włóż wcześniej na 10 minut do ciepłej wody. Następnie nasuń mokre jelito na nasadkę masarską. Używając popychacza, wepchnij (przyprawione) mielone mięso do maszynki.
- ▶ Jeśli osłonka przyklei się do lejka do kiełbas, zwilż ją wodą.
- ▶ Na panelu sterowania wciśnij przycisk . Przy robieniu kiełbas radzimy zmniejszyć prędkość, naciskając przycisk -.

Urządzenie jest teraz gotowe do robienia kiełbas.

Mycie

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

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

▶ Miszkę, pokrywkę miski, popychacz, wyciskarkę do owoców cytrusowych, mieszak i regulowaną tarczę do krajania na plastry można również myć w zmywarce.

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

Nie wolno natomiast myć w zmywarce dzbana blendera, trzepaczki, oraz wszystkich części maszynki do mięsa.

▶ Aby zdjąć pokrywę z dzbana blendera, otwórz ją i pociągnij ku górze.

Zdejmuj pokrywę z dzbana blendera jedynie w celu jej umycia.



Koniecznie uważaj przy myciu ostrza, ostrza dzbanka blendera, tarcz i wkładki regulowanej tarczy do krajania na plastry. Krawędzie tnące są bardzo ostre!

Upewnij się, czy krawędzie tnące ostrzy oraz tarcz 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.

Szybkie mycie blendera

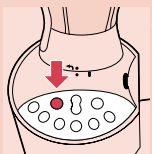


- 1** Wlej letnią wodę (nie więcej niż 0,5 litra) wraz z płynem do mycia naczyń do dzbanka blendera.

- 2** Zamknij pokrywkę.

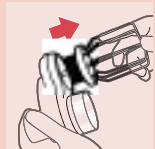
- 3** Uruchom urządzenie na kilka sekund, ustawiając przycisk pracy pulsacyjnej. Urządzenie zatrzyma się z chwilą zwolnienia przycisku.

- 4** Zdejmij dzbanek blendera i wypłucz go czystą wodą.



Czyszczenie trzepaczki

Zawsze czyść trzepaczkę po użyciu.



- 1** Zdejmij ją z przekładni i umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



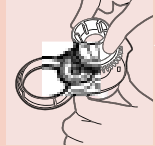
- 2** Obudowę należy czyścić wilgotną szmatką.

Aby dokładnie oczyścić obudowę:



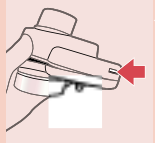
- 3** Otwórz obudowę, pociągając w bok za zatrzask.

- 4** Wyjmij dwa kołka zębate i oczyść je, a także trzepaczkę, w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.



Aby ponownie złożyć trzepaczkę:

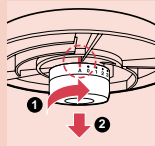
- 5** Najpierw włóż do obudowy mniejsze, a następnie większe kołko zębate.



- 6** Zamknij obudowę, zatrzaskując część dolną na części górnej. Zatrzasknięcie się części powinien charakteryzować odgłos kliknięcia.

- 7** Załóż trzepaczkę.

Dokładne czyszczenie regulowanej tarczy do krojenia na plastry



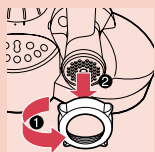
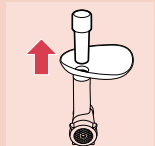
- 1** Obróć pokrętle regulacyjne w prawo i wyjmij z tarczy nasadkę tnącą.

Tarczę, nasadkę tnącą na plastry oraz pokrętko regulacyjne można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

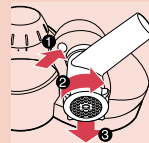
Czyszczenie maszynki do mięsa

Części maszynki do mięsa nie wolno myć w zmywarce.

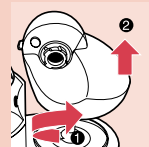
- 1** Najpierw usuń pozostałe wewnątrz maszynki mięso, przepuszczając przez nią kromki chleba.
- 2** Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- 3** Wyjmij popychacz i tacę.



- 4** Odkręć pierścień i wyjmij z maszynki tarczę ścierającą, nożyk i ślimak.



- 5** Zdejmij nożyk z maszynki, wciskając przycisk zwalniający i przekręcając go w prawo.



- 6** Odłącz maszynkę, obracając ją w prawo.

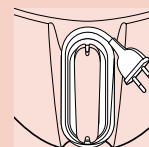


- 7** Bezpośrednio po zakończeniu obróbki umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń części, które kontaktowały się z mięsem.

- 8** Oplucz je czystą gorącą wodą i natychmiast osusz ścierką do naczyń.

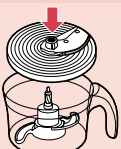
- 9** Przed odłożeniem do przechowania tarcz i ślimaka pokryj je niewielką ilością oleju roślinnego.

Przechowywanie



- ▶ Przewód sieciowy zwiń wokół szpuli umieszczonej na tylnej ścianie urządzenia.

Praktyczne przechowywanie



- ▶ **Umieść w misce uchwyt na akcesoria. Następnie ułóż ostrze (z szarą osłoną), mieszak i regulowaną tarczę do krajania na plastry na uchwycie na akcesoria i zamknij miskę pokrywą.**

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).

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Przekręć miskę i pokrywę w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie. Upewnij się, że kropki na misce i na pokrywie znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. Sprawdź, czy prawidłowo założona została zatyczka. Wgłębienie na zatyczce musi znajdować się dokładnie naprzeciw wgłębienia na części silnikowej i te dwa wgłębienia tworzą jedno długie wgłębienie. Jeśli założony jest blender, zdejmij go i w jego miejsce załóż zatyczkę, ponieważ robot kuchenny w połączeniu z blenderem nie działa.
Urządzenie nagle zatrzymało się.	Prawdopodobnie z powodu przegrzania urządzenia automatyczny wyłącznik termiczny odciął dopływ prądu. 1) Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. 2) Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie. 3) Wetknij wtyczkę do gniazdka ściennego. 4) Włącz ponownie urządzenie.
Nacisnąłeś/ąłeś niewłaściwy przycisk.	Wciśnij prawidłowy przycisk.
Po zatrzymaniu i ponownym włączeniu urządzenie nie rozpoczyna obróbki od początku.	Niniejsze urządzenie wyposażone jest w funkcję pamięci. Jeśli ponownie uruchomisz urządzenie po czasie nie dłuższym niż 40 sekund, proces zostanie wznowiony od miejsca, w którym został przerwany. Jeśli chcesz, aby proces rozpoczął się od nowa: 1) Wciśnij na krótki czas inny przycisk (np. przycisk pracy impulsowej). 2) Następnie wciśnij przycisk stop. 3) Wciśnij odpowiedni przycisk procesu, aby uruchomił się on ponownie od samego początku.
Mieszak nie obraca się.	Sprawdź, czy prawidłowo osadziłeś mieszak w uchwycie na akcesoria.

Problem	Rozwiązanie
Zarówno dzbanek blendera, jak i miska malaksera są podłączone do urządzenia, ale pracuje tylko blender.	Jeśli zarówno dzban blendera, jak i miska malaksera zostały zamontowane w sposób prawidłowy, wówczas będzie działał tylko blender. Jeśli chcesz używać miski malaksera, odłącz dzban blendera, a przeznaczony na jego podłączenie otwór zamknij zatyczką.
Podczas niektórych czynności przyciski + lub - nie działają.	Urządzenie nie odpowie na wciśnięcie przycisku +, gdy silnik pracuje już na poziomie swego maksymalnego obciążenia, np. ponieważ przerabiane są duże ilości ciasta. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza, że urządzenie jest niesprawne. Aby zapobiec przeciążeniu urządzenia, sprawdź ilości wyszczególnione w tabelach, zamieszczonych w instrukcji obsługi. Urządzenie nie odpowie na wciśnięcie przycisku -, gdy silnik pracuje już na swoich najwolniejszych obrotach.
Mięso wygląda bardziej na "przeciśnięte" niż zmielone.	Sprawdź, czy krawędzie tnące nożyka zwrócone są na zewnątrz.
Maszynka do mięsa nie działa.	Sprawdź, czy przekładnia maszyny do mięsa i nożyk zostały założone prawidłowo. Gdy je poprawnie zainstalujesz, usłyszysz kliknięcie.
Nie można prawidłowo umieścić nożyka w obudowie.	Odkręć lekko pierścieni i załóż na ślimak nożyk oraz tarczę ścierającą. Następnie dokręć dokładnie pierścieni na nożyku.
Mięso jest mielone zbyt grubo.	Użyj tarczy średnio ścierającej. Użyj tarczy drobno ścierającej. Jeśli chcesz uzyskać mięso drobno zmielone, zmiel je ponownie.
Metalowe części maszyny do mięsa wyglądają, jakby były pokryte rdzą.	Części te zostały umyte w zmywarce. Musisz umyć wszystkie części ręcznie i natychmiast osuszyć je ścierką do naczyń.

Pytanie	Odpowiedź
Czy można zemieć w maszynce do mięsa kości lub skórę z bekonu?	Nie!
Czy zamrożone mięso nadaje się do zmielenia w maszynce?	Nie!
Czy można umyć w zmywarce nożyk i sitka?	Nie!
Czy do robienia kielbas potrzebny jest nożyk?	Nie!
Czy do popychania mięsa można użyć drewnianej łyżki lub podobnego przedmiotu?	Nie, służy do tego wyłącznie popychacz.

Funkcje, akcesoria i przerabianie

Funkcja	Akcesoria	Przerabianie	Czas przerabiania
		Rozdrabnianie, ucieranie, miksowanie	10 - 60 sekund
		Cięcie na plasterki	10 - 60 sekund
		Ścieranie	10 - 60 sekund
		Granulowanie	10 - 60 sekund
		Przyrządzenie frytek	10 - 60 sekund
		Ubijanie, emulgowanie	30 - 180 sekund
		Mieszanie, ucieranie	10 - 60 sekund
		Wyciskanie owoców cytrusowych	w zależności od wielkości owocu
		Wyrabianie ciasta, miksowanie	60 - 180 sekund.
		Mielenie mięsa i robienie kielbas	Zależy od ilości.

Ilości składników i czas obróbki.





Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Przycisk/akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Jabłka, marchew, seler - ścieranie	500g		Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i ścieraj warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Sałatki, surówki
Jabłka, marchew, seler - cięcie na plastry	500g		Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i ścieraj warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Sałatki, surówki
Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie	750 ml mleka		Najpierw wlej mleko do blendera, następnie dodaj suche składniki. Miksuj składniki przez około 1 minutę. W razie potrzeby powtórz czynność dwukrotnie. Potem przez kilka minut pozwól urządzeniu ostygnąć do temperatury otoczenia.	Naleśniki, gofry
Bułka tarta - rozdrabnianie	100g		Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki
Ser (parmezan) - rozdrabnianie	200 g		Ser parmezan po odkrojeniu skórki potnij na kostki o wielkości około 3 x 3 x 3 cm.	Przystrajanie dań, zupy, sosy, zapiekanki

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Przycisk/akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Ser (gouda) - ścieranie	200 g	☺/☼	Potnij ser na kawałki, które zmieszczą się do leja wyspowego. Przyciśnij delikatnie popychaczem.	Sosy, pizza, zapiekanki, fondue
Czekolada - ścieranie	200 g	☺/☼	Użyj twardej czekolady bez dodatków. Połam czekoladę na dwucentymetrowe kawałki.	Przystrajanie dań, sosy, wypieki, puddingi, musy.
Gotowany groszek, fasola - ucieranie	250 g	☺/☹	Użyj gotowanego groszku lub fasoli. W razie potrzeby, dodaj nieco płynu, aby poprawić konsystencję masy.	Puree, zupy
Gotowane warzywa i mięso - ucieranie	500g	☺/☹	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	☺/☺	Pokrój ogórki na kawałki. Włóż je do leja wyspowego i delikatnie wcisnij popychaczem.	Salatki, przystrajanie dań
Ciasto (na chleb) - wyrabianie	1000 g mąki	☺/☹ ^{***}	Wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami i cukrem. Włóż do misy mąkę, olej oraz sól i wyrabiaj ciasto przez około 90 sekund. Odstaw do wyrośnięcia na 30 minut.	Chleb
Ciasto (na pizzę) - wyrabianie	1500 g mąki	☺/☹ ^{***}	Postępuj tak samo jak przy cieście na chleb. Wyrabiaj ciasto przez minutę.	Pizza

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Przycisk/akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Ciasto (kruche) - wyrabianie	500 g mąki	☺/☹ ⁼⁼	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. Przestań mieszać, gdy tylko ciasto zacznie formować się w kulę. Przed dalszą obróbką odczekaj, aż ciasto ostygnie.	Szarlotka, herbatniki, placki z owocami
Ciasto (drożdżowe) - wyrabianie	1000 g mąki	☺/☹ ⁼⁼	Najpierw wymieszaj drożdże, ciepłą wodę i cukier w osobnej misce. Przelóż wszystkie składniki do miski malaksera i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i nie będzie przyklejało się do ścianek miski (około minuty). Zostaw ciasto na 30 minut, by wyrosło.	Placek drożdżowy
Piana z białek - ubijanie	białko z 6 jajek	☺/☹	Użyj jajek o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej 2 jajka.	Pudding, suflet, beza
Owoce (np. jabłka, banany, melon) - ucieranie	500g	☺/☹	Wskazówka: aby owoce nie straciły koloru, dodaj trochę soku z cytryny. Wlej trochę płynu, aby uzyskać delikatną masę.	Sosy, dżemy, puddingi, pokarm dla niemowląt
Owoce (np. jabłka, banany) - rozdrabnianie	500g	☺/☹	Wskazówka: dodaj trochę soku z cytryny, aby zapobiec ciemnieniu owoców.	Sosy, dżemy, puddingi, pokarm dla niemowląt

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Przycisk/ akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Czosnek - siekanie	300 g		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		Przed posiekaniem umyj i osusz zioła.	Sosy, zupy, przystrajanie dań, masło ziołowe
Majonez - emulgowanie	3 jajka		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	500 g		Najpierw usuń ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości 3 cm.	Befszytki tatarskie, hamburgery, klopsy
Mięso, ryba, drób (filety) - mielenie	400 g		Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości ok. 3 cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Befszytki tatarskie, hamburgery, klopsy
Koktajle mleczne - miksowanie	500 ml mleka		Utrzyj owoce (np. banany, truskawki) z cukrem, mlekiem i odrobiną lodów, zmiksuj dokładnie.	Koktajle mleczne

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Przycisk/ akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Masy (do ciast) - miksowanie	6 jaj		Składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Mieszaj miękkie masło z cukrem, aż powstanie gładka i lekka masa. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciasta
Orzechy - rozdrabnianie	250 g		Użyj przycisku funkcji pulsacyjnej, jeśli chcesz posiekać orzechy grubiej. Jeśli zadowala Cię uzyskany stopień rozdrobnienia, wciśnij przycisk STOP.	Salatki, puddingi, chleb z orzechami, pasta migdałowa.
Cebula - siekanie	500g		Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Po dwóch cyklach pulsacyjnych sprawdź rezultat.	Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie
Cebula - krojenie w plastry	300 g		Obierz cebulę i potnij ją na kawałki, które zmieszczą się do leja wysypowego. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli.	Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie
Drób - mielenie	200 g		Najpierw usuń ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości 3cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Mięso mielone
Zupy - miksowanie	500 ml		Użyj gotowanych warzyw	Zupy, sosy

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Przycisk/ akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Bitka śmietana - ubijanie	500 ml	 / 	Weź śmietanę prosto z lodówki. Uwaga: użyj co najmniej 125ml śmietany.	Przystrajanie potraw, kremy, mieszanki z lodami.
Frytki - krojanie	500 g	 / 	Obierz ziemniaki. Potnij je na kawałki, które swobodnie zmieszczą się w leju. Wypełnij nimi cały lej po czym ucieraj, delikatnie popychając je popychaczem.	Frytki

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

- ▶ *Cukinie umyj i wysusz, a następnie rozdrobnij je w misce malaksera za pomocą tarczy drobno ścierającej. Przelóż rozdrobnioną cukinię do naczynia, posyp solą i zostaw na około 15 minut, aby wydzielił się sok. Przekrój cebulę na ćwiartki i rozdrobnij ją wraz z czosnkiem. Posiekaj liście pietruszki (bez łodyg).*
- ▶ *Przelóż rozdrobnioną cukinię na czystą ścierkę 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:

- 180 g daktyli
- 270 g śliwek
- 60 g migdałów

- 60 g orzechów włoskich
 - 60 g rodzynek
 - 60 g sułtanek
 - 240 g pełnoziarnistej mąki żytniej
 - 120 g mąki pszennej
 - 120 g brązowego cukru
 - 360 g maślanek
 - szczypta soli
 - torebka proszku do pieczenia
- ▶ Zainstaluj w misce metalowy nóż. Umieść w niej wszystkie składniki, wciśnij przycisk  i mieszaj składniki przez 30 sekund. Jeśli ciasto przywiera do pokrywy i ścianek miski, usuń je za pomocą łopatki. Przez 40 minut piecz ciasto w formie do pieczenia o długości 30 cm, w temperaturze 170°C.

Placek lotaryński z pora (Quiche)

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, zależnie od potrzeb 1-2 łyżki mąki
- ▶ Wrzuć wszystkie składniki do miski i wyrabiaj do chwili, aż osiągną konsystencję ciasta. Pozostaw je na około pół godziny do wyrośnięcia.
- ▶ Potnij por na plastry za pomocą regulowanej tarczy tnącej, np. w pozycji 3. Do rondla wlej trochę oleju i przez kilka minut podsmażaj posiekany por. Pozostałe składniki wrzuć do blendera i miksuj, aż będą miały kremową konsystencję. W razie potrzeby dodaj, dla zagęszczenia, 1-2 łyżki stołowe mąki.
- ▶ Brytfannę do pieczenia o średnicy 24 cm posmaruj tłuszczem, a następnie na jej spodzie i ściankach rozprowadź równomiernie ciasto. Nałóż na ciasto farsz, dodając pozostałe składniki. Piecz w rozgrzanym piekarniku przez około 40 minut, w temperaturze 180°C. Potrawa może być podawana na zimno lub na 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 marchewki
- 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 regulowanej tarczy tnącej na plastry. Obierz pomidor, wykrój z niego pestki i pokrój go w cienkie paseczki. Podsmaż na oleju posiekaną cebulę do miękkości. Zdejmij z ognia i posyp papryką w proszku, dodaj mięso i wciąż mieszając smaź przez kilka minut na dużym ogniu. Dodaj pokrojoną paprykę, pomidor oraz sól do smaku; przykryj rondel i duś potrawę we własnym sosie, na średnim ogniu, aż do miękkości.*
- ▶ *Tymczasem obierz marchew i pokrój ją za pomocą regulowanej tarczy do krajania na plastry, obierz także ziemniaki i pokrój je w kostkę. Dodaj je do mięsa i wlej zimną wodę w objętości odpowiadającej zaplanowanej ilości zupy (około 1,2 litra). Dopraw kminkiem i duś do chwili, aż wszystkie składniki będą miękkie jak masło. W razie potrzeby dodaj więcej soli.*
- ▶ *Podawaj na gorąco. Możesz ozdobić danie krążkami zielonej papryki, a na oddzielnym talerzu podawać paprykę ostrą.*

Tarta truskawkowa

Składniki:

- 100 g margaryny
- 100 g cukru
- 3 żółtka
- 240 g mąki
- 100 g wiórków kokosowych

Nadzienie:

- 80 g cukru
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 400 g serka śmietankowego
- 500 g truskawek

Polewa:

- 500 g truskawek
- 250 ml wody
- 120 g cukru
- 60 g mąki kukurydzianej

Przystrojenie:

- 250 g śmietany

- ▶ *Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Utrzyj margarynę i cukier w misce za pomocą noża ze stali nierdzewnej.*
- ▶ *Dodaj żółtka, połącz z mąką i wiórkami kokosowymi. Przełóż ciasto na blachę do pieczenia, zrób rowek na brzegu i nakłuj widelcem. Piecz przez 15 - 20 minut do lekkiego zarumienienia, a następnie odstaw ciasto do wystygnięcia. Przy użyciu mieszaka połącz ze sobą w misce cukier, sok z cytryny oraz serek śmietankowy do momentu, aż staną się one jednolitą masą. Rozprowadź ją na wystudzonym cieście. Przystrój truskawkami (szpułkami do dołu). Wstaw do lodówki.*
- ▶ *Przygotowanie polewy. Pozostałe truskawki utrzyj z wodą i cukrem w blenderze. W 125 ml truskawkowej mieszanki rozpuść mąkę kukurydzianą. Zagotuj truskawkową polewę. W trakcie gotowania dodaj do niej mąkę*

kukurydzianą. Gorącą polewę rozprowadź po ułożonych truskawkach i schładzaj przez 2 godziny. Gotowe ciasto przystroj bitą śmietaną.

Koktajl mleczny ze świeżych owoców

Składniki:

- 100 g bananów lub truskawek
 - 200 ml świeżego mleka
 - 50g lodów waniliowych.
 - cukru pudru do smaku
- ▶ *Obierz banany lub wypłucz truskawki. Posiekaj owoce na drobne kawałki. Wszystkie składniki włóż do blendera. Ucieraj, aż otrzymasz delikatny napój.*
- ▶ *Swój ulubiony koktajl mleczny możesz przyrządzić z każdych owoców.*

Rolada z orzechami laskowymi

Składniki na ciasto:

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

Nadzienie:

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

- ▶ *Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Mleko, drożdże i cukier mieszaj w misce przez 15 sekund, używając do tego mieszaka. Dodaj mąkę, sól, masło i jajko. Wyrabiaj ciasto przez 2 minuty. Przelóż je następnie do innej miski, przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw na 20 minut w ciepłym miejscu, by wyrosło.*
- ▶ *Posiekaj orzechy laskowe, używając ostrza. Wymieszaj składniki przeznaczone na nadzienie. Rozwałkuj ciasto w prostokątny kształt. Natłóż masę z orzechów laskowych, a następnie zroluj ciasto w pierścień. Włóż go do wysmarowanej masłem formy do pieczenia. Odstaw, by ciasto podrosło jeszcze przez 20 minut. Górną część posmaruj żółtkiem, a następnie wsuń blachę na ruszt umieszczony pośrodku piekarnika. Piecz przez 25 - 30 minut w temperaturze 200°C.*

Ciasto czekoladowe

Składniki:

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

Nadzienie:

- 200 g dżemu morelowego

Polewa:

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

- ▶ *Rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C. Wymieszaj masło z cukrem pudrem, wykorzystując do tego nóż ze stali nierdzewnej. Dodaj rozpuszczoną czekoladę. Następnie - jedno po drugim - żółtka i mieszaj do momentu, aż masa uzyska konsystencję kremu. Trzepaczką ubij na sztywno białka z cukrem pudrem. Do masy dodaj pianę z białek i całość delikatnie wymieszaj. Następnie łopatką włącz mąkę. Przelóż ciasto do natłuszczonej blachy do pieczenia (24 cm). Piecz przez godzinę w temperaturze 160°C. Przez pierwsze 15 minut drzwiczki piekarnika powinny być nieco uchylone.*
- ▶ *Upieczone ciasto pozostaw na blasze, aby trochę ostygło, 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 podgrzej i gdy stanie się płynny, polej nim całe ciasto. Przygotuj glazurę. Zagotuj wodę, dodaj do niej cukier i czekoladę, i gotuj na małym ogniu. Ciągłe mieszaj, aż polewa stanie się 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 dojrzałego sera Gouda
 - 300 g gotowanych brokułów (łodygi i kwiaty)
 - wywar z gotowania brokułów
 - 2 gotowane pokrojone ziemniaki
 - 2 kostki rosółowe
 - 2 łyżki stołowe bitej śmietany
 - curry
 - sól
 - pieprz
 - gałka muszkatołowa
- ▶ *Utrzyj ser, używając tarczy grubo ścierającej. Utrzyj brokuły z gotowanymi ziemniakami i odrobiną wywaru pozostałego z gotowania brokułów na puree. Następnie przelej masę brokułową, resztę wywaru 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, po czym 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, dojrzały ser (starty), ewentualnie oliwa z oliwek

- ▶ *Zainstaluj mieszak w misce malaksera. Umieść w niej wszystkie składniki, wciśnij przycisk  i rozpocznij mieszanie ich. Włącz urządzenie na około jedną minutę, aż uformuje się gładka kula. Przełóż ciasto do innego pojemnika. Pozostaw na 30 minut przykryte wilgotną ściereczką, do wyrośnięcia.*
- ▶ *Za pomocą noża posiekaj w misce malaksera cebulę wraz z czosnkiem, a następnie podsmażaj je w rondlu do chwili, aż staną się szkliste. Dodaj przetarte pomidory oraz zioła i duś je przez około 10 minut. Dodaj do smaku sól, pieprz i cukier. Pozostaw 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 miejsca 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 noża ze stali nierdzewnej wymieszaj ze sobą jajko, mleko, mąkę, kolendrę, a także sól i pieprz.*
 - ▶ *Za pomocą tarczy średnio ścierającej rozdrobnij obrane ziemniaki, oskrobaną marchew i umyty seler, masę tę dodaj do rozmieszanego z mlekiem i przyprawami jajka. Wymieszaj w misce warzywa, mleko z jajkiem oraz nasiona słonecznika lub otręby.*
 - ▶ *Rozgrzej olej na patelni i usmaż 8 placków po obu stronach na złotobrzowy kolor. Odsącz z tłuszczu na papierowym ręczniku.*
 - ▶ *Czas smażenia: 3-4 minuty.*

Chleb (biały)

Składniki:

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

- 10 g soli
- 10 g cukru
- ▶ W misce zamontuj końcówkę do wyrabiania ciasta. 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. Wciśnij przycisk uruchamiający wyrabianie ciasta (maksymalny czas wyrabiania znajdziesz w rozdziale dotyczącym ilości składników oraz czasów 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 ściereczką i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia. 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.

Reibekuchen (placek ziemniaczany)

Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 1 posiekana cebula
- 1 jajko
- sól
- olej

- ▶ Surowe, obrane ziemniaki zetrzyj tarczą ścierającą na granulki i odcedź je w cedzaku. Dodaj do nich jajko, posiekaną cebulę i trochę soli, dobrze zmieszaj.
- ▶ Na patelnię nalej trochę oleju i podgrzej go. Następnie rozłóż na powierzchni patelni masę ziemniaczaną i usmaż placek.

Componente și accesorii

- A** Bloc motor
- B** Panou de comandă Smart Process Control
- C** Dispozitiv de siguranță încorporat
- D** Bol pentru prepararea alimentelor
- E** Capac filetat (trebuie poziționat pentru a putea folosi funcțiile bolului)
- F** Ax central
- G** Vas blender
- H** Capac pentru vas blender
- I** Filtru fructe
- J** Știft capac (cuplează și decuplează butonul de siguranță)
- K** Capac bol pentru prepararea alimentelor
- L** Tub de alimentare
- M** Împingător
- N** Opritor
- O** Sită presă citrice
- P** Con presă citrice
- Q** Cuțit din oțel inoxidabil + teacă de protecție
- R** Accesoriu de frământare din oțel inoxidabil
- S** Tel din oțel inoxidabil
- T** Disc reglabil de tranșare din oțel inoxidabil (dispozitiv tăiere în felii, suport și buton de reglare)
- U** Disc radere medie din oțel inoxidabil
- V** Disc radere fină din oțel inoxidabil
- W** Disc granulare din oțel inoxidabil
- X** Disc din oțel inoxidabil tăiere cartofi
- Y** Carcasă angrenaj pentru mașina de tocat carne
- Z** Buton decuplare
- a** Carcasă ansamblu cuțit pentru mașina de tocat de carne
- b** Ax al melcului

- c** Ansamblu cuțit
- d** Inel filetat
- e** Disc tocare medie, 4 mm dia.
- f** Disc tocare mare, 8 mm dia.
- g** Separator
- h** Pâlnie pentru cârnați
- i** Tavă
- j** mpingător

Important

Citiți aceste instrucțiuni de folosire cu atenție înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- ▶ **Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale înainte de a conecta aparatul.**
- ▶ **Pentru a evita orice accident, acest aparat nu trebuie conectat la un întrerupător comandat de un ceas electronic.**
- ▶ **Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul sau alte componente sunt deteriorate.**
- ▶ **Dacă se deteriorează cablul de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de Philips, la un centru service autorizat Philips sau de persoane calificate, pentru a evita orice accident.**
- ▶ **Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.**
- ▶ **Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.**
- ▶ **Opriti întotdeauna aparatul apăsând butonul stop.**

- ▶ Opriiți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă.
- ▶ Nu împingeți ingredientele cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți împingătorul.
- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun alt obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- ▶ Așteptați până ce părțile mobile se opresc înainte de a scoate capacul.
- ▶ 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 depășiți conținutul maxim indicat pe bol sau pe vasul blenderului.
- ▶ Consultați tabelul din manualul de utilizare pentru duratele corecte de preparare.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Dacă preparați lichide fierbinți sau care fac spumă (de ex. lapte), nu puneți mai mult de un litru în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- ▶ Nu folosiți cuțitul tocătorului împreună cu separatorul și pâlnia pentru cârnați.
- ▶ Nu încercați să tocați oase sau alimente foarte dure cu tocătorul de carne.

- ▶ Nu folosiți filtrul de fructe în vasul blenderului pentru prepararea unor ingrediente fierbinți.
- ▶ Asigurați-vă că ați introdus corect filtrul în vasul blenderului înainte de a porni aparatul.
- ▶ Funcțiile robotului, preseii de citrice și ale tocătorului pot fi folosite doar dacă ați fixat capacul filetat.

Dispozitive de siguranță

Înterupător termic de siguranță

Acest aparat este dotat cu un sistem termic automat. Acest sistem întrerupe automat funcționarea aparatului în cazul supraîncălzirii.

- ▶ Dacă aparatul se oprește:

- 1** Scoateți ștecherul din priză.
 - 2** Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute.
 - 3** Introduceți ștecherul în priză.
 - 4** Porniți din nou aparatul.
- Vă rugăm să contactați furnizorul Philips sau un centru Philips autorizat dacă siguranța termică automată se declanșează prea des.

Dispozitiv de siguranță

Datorită acestui dispozitiv nu puteți porni aparatul decât după ce ați montat corect accesoriile pe blocul motor. Odată cu montarea corectă a

tuturor componentelor; dispozitivul se deblochează. Consultați capitolul "Utilizarea aparatului".

Înainte de prima utilizare

- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.

Utilizarea aparatului

- ▶ Aparatul poate fi folosit indiferent dacă blenderul este atașat sau nu pe blocul motor. Dacă doriți să folosiți alte funcții ale robotului, scoateți vasul blenderului și înșurubați corect capacul filetat pe carcasa motorului.
- ▶ Puteți desface capacul filetat pentru a monta blenderul doar după ce scoateți capacul bolului pentru prepararea alimentelor; presa de citrice sau tocătorul de carne.
- ▶ Nivel de zgomot: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Panou de comandă Smart Process Control

Acest aparat este dotat cu un panou de comandă Smart Process Control pentru a asigura rezultate optime. Fiecare buton este conectat la o viteză prestabilită, pentru utilizarea optimă a fiecărui accesoriu.

Viteza se poate mări sau micșora în 3 trepte apăsând butoanele + sau -.

Dacă apăsați pe butonul impuls, aparatul va funcționa la viteza maximă. Când decuplați butonul, aparatul se va opri sau va funcționa la viteza stabilită anterior.

Puteți întrerupe procesul în orice moment apăsând pe butonul stop.

Dacă apăsați pe butonul corespunzător aceluiași program în 40 de secunde, procesul de preparare se va relua de unde a fost întrerupt.

Dispozitiv de siguranță încorporat

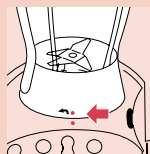
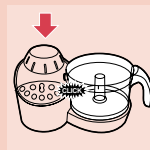
- ▶ Datorită acestui dispozitiv nu puteți porni aparatul decât după ce ați montat corect accesoriile pe blocul motor. Odată cu montarea corectă a tuturor componentelor, dispozitivul se deblochează.

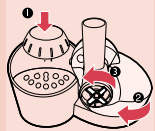
▶ Bol

Puteți folosi bolul și accesoriile dacă ați montat corect bolul și capacul și dacă ați înșurubat corect capacul filetat pe blocul motor. Reperul de pe bol trebuie să coincidă cu cel de pe blocul motor; iar cel de pe capac cu cel de pe bol. Porțiunea de pe capac trebuie să reîntregească mânerul bolului. Capacul filetat este corect fixat când liniuța de pe capac se unește cu cea de pe blocul motor.

▶ Blender

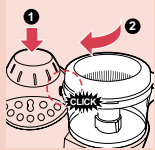
Puteți folosi blenderul când liniuța de pe vasul blenderului coincide cu cea de pe blocul motor.





► Tocător de carne

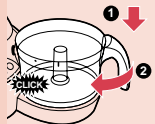
Puteți folosi tocătorul de carne după ce ați înșurubat corect capacul filetat pe blocul motor; după ce răsuciți carcasa angrenajului spre stânga până auziți clic și carcasa ansamblului cuțit.



► Presă de citrice

Puteți folosi presa de citrice după ce ați înșurubat corect capacul filetat pe blocul motor; după ce montați bolul și răsuciți sita în direcția săgeții până auziți clic.

Bol pentru prepararea alimentelor

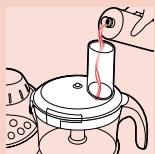


- 1 Montați bolul pe robot răsucind de mâner în direcția săgeții până auziți clic.

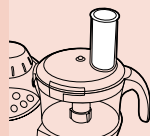


- 2 Puneți capacul deasupra bolului. Răsuciți capacul în direcția săgeții până ce auziți clic (acest lucru poate necesita puțin efort).

Tub de alimentare și împingător



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



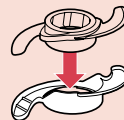
- 2 Puteți, de asemenea, folosi tubul de alimentare pentru a evita ca ingredientele să dea pe-afară.

Cuțit din oțel inoxidabil

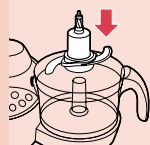
Cuțitul poate fi folosit pentru tocare, mixare, amestecare și pasare.

Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite.

Nu le atingeți!

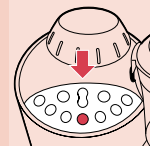


- 1 Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit.




- 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 Apăsăți butonul  de pe panoul de comandă.

- Procesul va începe cu 4 impulsuri pentru a asigura tocarea uniformă a ingredientelor (de ex. în cazul cepei sau a nucilor).
- Viteza va crește treptat până la maxim și se va opri când apăsați butonul stop.



- 6** Puteți apăsa butonul - pentru a micșora viteza (⏪).
- 7** Procesul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul stop (⏹).

Sugestii

- ▶ Dacă tocați ceapă, opriți aparatul după primele patru impulsuri, pentru a preveni tocarea prea măruntă.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți brânză/cașcaval. Brânza sau cașcavalul se încălzesc și încep să se topească, făcând cocloașe.
- ▶ 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 bolului:

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

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

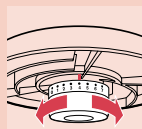
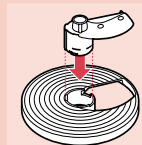
Discuri din oțel inoxidabil

Disc de tranșare reglabil

Discul de tranșare reglabil vă permite să tăiați alimentele în felii la grosimea dorită.

Atenție: lama discului este foarte ascuțită.

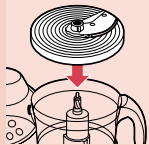
- 1** Poziționați discul de tăiere în felii pe suport.
- 2** Conectați butonul de reglare de la baza discului și răsuciți-l în poziția indicată de reper pentru a-l fixa.
- 3** Răsuciți butonul pentru a regla discul pe grosimea dorită de tăiere în felii.




Introducerea și utilizarea discurilor

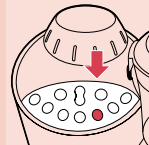
Atenție: discurile au margini foarte ascuțite.

Nu folosiți discul de granulare pentru orice tip de brânză sau cașcaval.



Nu folosiți niciodată discurile pentru a mărunți ingrediente dure, cum ar fi cuburile de gheață.


- 4** Poziționați discul dorit pe axul central.
- 5** Închideți capacul și puneți ingredientele în tubul de alimentare.
- 6** Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.



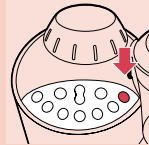
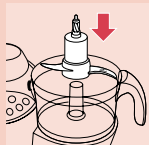
- ▶ Viteza crește rapid până la viteza prestabilită pentru a garanta obținerea unor rezultate optime.
- ▶ Dacă e necesar, apăsați ingredientele ușor cu împingătorul pe tub.



Accesoriu de frământare din oțel inoxidabil

Accesoriu de frământare, marcat cu , poate fi folosit pentru frământarea aluatului pentru pizza sau pentru pâine.

- 1** Puneți bolul pe blocul motor și răsuciți mânerul în direcția săgeții.
- 2** Poziționați axul central în bol și puneți accesoriul de frământare pe ax.
- 3** Puneți ingredientele în bol.
- 4** Puneți capacul și răsuciți-l spre dreapta până auziți clic.



- 5** Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.

Viteza de frământare va crește treptat în 10 secunde pentru a evita stropirea. Viteza va fi menținută timp de 50 de secunde pentru a mixa bine ingredientele, apoi se va micșora la o viteză potrivită pentru frământare. Aparatul va continua să funcționeze la această viteză până apăsați butonul stop. Puteți mări sau micșora viteza în trei trepte apăsând butonul - sau +.

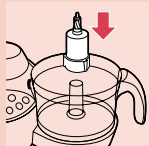
Tel

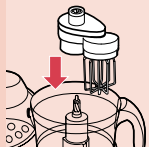
Puteți folosi telul pentru a bate ouă, albușuri, pentru a prepara budinci, creme, maioneză.

Când vreți să bateți albușuri, aveți grijă ca bolul și telul să fie uscate și curate. Folosiți albușuri la temperatura camerei.

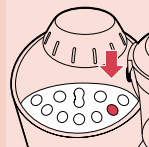
Nu folosiți telul pentru a prepara aluaturi de prăjituri folosind unt sau margarină și nici nu mixați cocă.

- 1** Puneți bolul pe blocul motor și rotiți-l spre stânga (clic).
- 2** Introduceți axul central în bol.





- 3** Fixați telul pe axul central.
- 4** Puneți ingredientele în bol, puneți capacul și apoi rotiți-l spre dreapta (clic).



- 5** Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.

Aparatul mărește viteza de batere până la viteza maximă în 15 secunde. Aparatul va funcționa la această viteză până când veți apăsa butonul stop. Viteza poate fi micșorată în trei trepte apăsând butonul -. Când preparați frișcă bătută sau bateți albușuri, apăsați butonul - de trei ori pentru a obține rezultate optime.

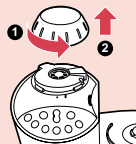


Blender și filtru fructe

Blender

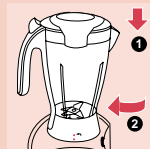
Blenderul poate fi folosit la:

- Amestecarea unor lichide, cum ar fi produsele lactate, sosurile, sucurile de fructe, supele, cocteilurile, shake-urile.
- Mixarea ingredientelor moi, de ex. aluat de clătite sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor găsite, de ex. pentru prepararea mâncării pentru bebeluși.



- 1** Scoateți capacul filetat de pe blocul motor pentru a monta vasul blenderului.

Notă: puteți scoate capacul filetat pentru a monta blenderul doar după ce ați scos capacul bolului



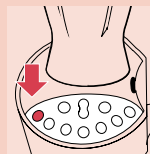
pentru prepararea alimentelor sau tocătorul de carne.


- 2** Puneți vasul blenderului pe blocul motor în așa fel încât liniuța să coincidă cu semnul semicircular de pe carcasa motorului (1). Apoi răsuciți vasul blenderului spre stânga până se fixează (clic) (2).

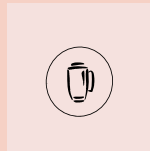
Vasul blenderului este corect montat când liniuțele de pe vas și de pe motor se unesc. Mânerul vasului trebuie să fie orientat spre stânga.

Nu apăsați prea tare pe mânerul blenderului.

- 3** Puneți ingredientele în vasul blender-ului.
- 4** Închideți capacul.
- 5** Fixați întotdeauna opritorul pe capacul blenderului înainte de utilizare.



- 6** Apăsați butonul  de pe panoul de comandă. Blenderul începe să funcționeze. Viteza va crește treptat până la maxim. Aparatul va continua să funcționeze la această viteză până apăsați butonul stop. În timpul mixării, puteți micșora viteza cu trei trepte apăsând butonul -.



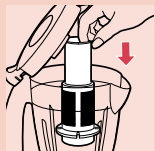
Filtru fructe

Cu acest filtru puteți prepara sucuri delicioase de fructe proaspete, cocteiluri sau lapte de soia. Acest filtru reține semințele și cojile.

Nu supraîncărcați filtrul. Nu puneți mai mult de 50 g de boabe de soia uscate neînmuiate sau 150 g de fructe în filtru într-o repriză.

Nu lăsați aparatul să meargă mai mult de două ori fără întrerupere. Înainte de a continua, lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.

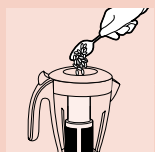
1 Fixați vasul blenderului pe blocul motor.



2 Puneți filtrul în vasul blenderului.

Aveți grijă ca nișele filtrului să se potrivească perfect cu striatiile din interiorul vasului.

3 Închideți capacul.




4 Turnați apă sau alt lichid (lapte, suc, etc.) în vasul blenderului.

5 Puneți ingredientele în filtru. Nu depășiți marginea sitei filtrului.

Tăiați fructele în bucăți și înmuiati boabele uscate, cum ar fi boabele de soia, înainte de a le pune în filtru.

6 Puneți opritorul în capacul blenderului.



7 Apăsați butonul  pentru a porni aparatul.

Lăsați aparatul să funcționeze timp de aproximativ 40 de secunde.

8 Opritiți aparatul și scoateți vasul blenderului de pe blocul motor.

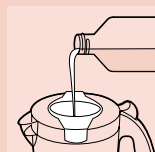
9 Turnați lichidul prin ciocul de golire al vasului blenderului.

10 Pentru a obține rezultate optime, puneți vasul cu restul ingredientelor înapoi pe aparat și lăsați-l să funcționeze câteva secunde.

Notă: Când prelucrați o cantitate mai mare, este de preferat să nu puneți toate ingredientele odată în filtru. Prelucrați cantități mici și lăsați aparatul să funcționeze câteva secunde. Opritiți aparatul și adăugați o altă cantitate care să nu depășească marginea sitei. Repetați procedura până terminați ingredientele. Țineți capacul pe vasul blenderului în timpul prelucrării.

Sugestii

- ▶ Turnați ingredientele lichide în vas prin orificiul din capac.
- ▶ Cu cât aparatul va funcționa mai mult, cu atât compoziția rezultată va fi mai fină.
- ▶ Tăiați ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le introduce în blender. Dacă doriți să preparați o cantitate mare de alimente mixate, pe rând, cantități mici.



- ▶ **Ingredientele dure, cum ar fi boabele de soia pentru prepararea laptelui de soia, trebuie înmuiate în apă înainte de prelucrare.**
- ▶ **Mărunțiți cuburi de gheață introducându-le în vas, punând capacul și folosind funcția impuls.**

Dacă se lipsesc ingredientele de vasul blenderului:

- 1** Opriți aparatul și scoateți-l din priză.
- 2** Deschideți capacul.

Nu deschideți niciodată capacul dacă aparatul încă mai funcționează.

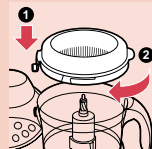
- 3** Folosiți o spatulă pentru a îndepărta ingredientele de pe pereții vasului.

Țineți spatula la o distanță sigură de marginile ascuțite (aprox. 2 cm).

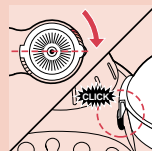
- ▶ **Dacă nu sunteți mulțumit de rezultat, lăsați aparatul să funcționeze în reprize scurte de câteva ori apăsând butonul impuls. Puteți amesteca ingredientele cu o spatulă (nu în timpul funcționării aparatului), pentru obținerea unor rezultate mai bune, sau puteți vărsa o parte din conținut pentru a prelucra o cantitate mai mică.**
- ▶ **În unele cazuri, ingredientele se pot amesteca mai ușor dacă adăugați puțin suc de lămâie sau alt lichid.**

Presă de citrice

Presă de citrice poate fi folosită pentru orice fel de citrice.



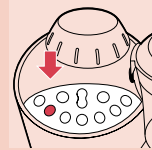
- 1** Puneți bolul pe blocul motor și introduceți sita în bol.



- 2** Înșurubați sita în direcția săgeții până ce știftul dispozitivului de siguranță se fixează pe blocul motor.



- 3** Poziționați conul pe sită, apăsându-l ușor. Fixați capacul filetat.

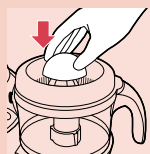


- 4** Apăsați butonul ☺ de pe panoul de comandă.

Viteza de lucru poate fi accelerată de 3 ori apăsând butonul +.

Procesul de preparare începe atunci când apăsați butonul ☺ și se oprește când apăsați butonul stop.



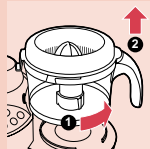


- 5** Presați o jumătate de fruct pe conul care se rotește.

Sugestii

▶ Opriți presarea din când în când pentru a îndepărta pulpa fructului din sită.
Opriți aparatul și scoateți bolul cu tot cu sită și con când doriți să îndepărtați pulpa.

▶ La sfârșit, scoateți bolul cu tot cu sită și con pentru a evita scurgerea sucului în aparat.



Tocător de carne

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

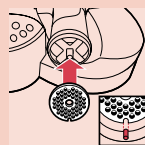
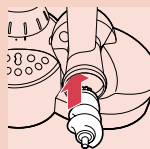
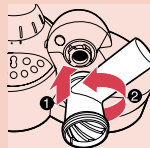
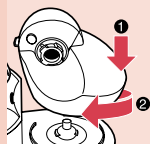
- 1** Montați carcasa angrenajului pe blocul motor poziționând-o pe ax (1) și rotind-o spre stânga (2).

Dacă ați montat-o corect, veți auzi un clic.

- 2** Montați carcasa cuțitului pe carcasa angrenajului răsucindu-l spre stânga (clic).

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

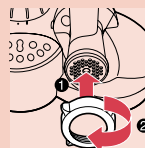
- 4** Poziționați cuțitul pe axul melcului.



Marginile tranșante trebuie să fie orientate în afară.

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

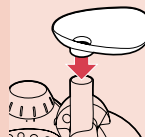
Aveți grijă să fixați șanțurile discului de tocare pe ansamblul cuțit.



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

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

Capacul filetat trebuie să fie montat.



Tocarea cărnii

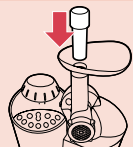
- 1** Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm lățime.

- 2** Scoateți oasele, cartilagiile sau zgârciurile atât cât se poate.

Nu tocați carne înghețată!

- 3** Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.

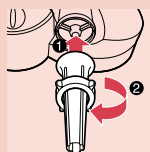
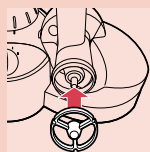




- 4** Puneți carnea pe tavă. Folosiți împingătorul pentru a împinge ușor carnea înspre cuțit.
- ▶ Puteți toca 1,3 kg de carne pe minut. Folosiți carne slabă fără zgârciuri.
- ▶ Pentru biftec tartar, tocați carnea cu discul de tocare medie de două ori.

Prepararea cârnaților

- 1** Tocați carnea.
- 2** Scoateți aparatul din priză și desfaceți inelul filetat.
- 3** Scoateți discul de tocare.
- 4** Demontați cuțitul.
- ▶ Lăsați melcul în carcasa cuțitului dacă doriți să preparați cârnați.
- 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 umeziți-o și culisați-o pe pâlnie. Împingeți carnea tocată

(condimentată) în carcasa cuțitului cu împingătorul.

- ▶ Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.
- ▶ Apăsăți butonul  de pe panoul de comandă. Vă sfătuim să micșorați viteza apăsând butonul - când preparați cârnați.

Aparatul este pregătit 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, împingătorul, storcătorul de citrice, accesoriul de fărâmițare și discul reglabil de tranșare 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.

Vasul blenderului, telul și componentele tocătorului de carne nu pot fi spălate în mașina de spălat vase!



► Pentru a scoate capacul de pe vasul blenderului, deschideți-l și trageți în sus. Scoateți capacul doar pentru a-l curăța.

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

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

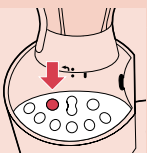
Anumite ingrediente pot cauza decolorarea suprafeței accesoriilor. Acest lucru nu afectează accesoriile. Decolorarea dispare de obicei după un anumit timp.

Curățare rapidă a blenderului



1 Turnați apă caldă (nu mai mult de 0,5 litri) și puțin detergent lichid în vasul blenderului.

2 Închideți capacul.

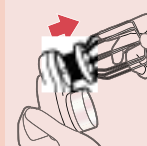


3 Lăsați aparatul să funcționeze câteva secunde apăsând butonul impuls. Aparatul se oprește când decuplați butonul.

4 Demontați paharul și clătiți-l cu apă curată.

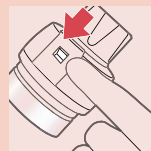
Curățarea telului

Curățați telul după utilizare.



1 Scoateți-l de pe carcasa angrenajului și curățați-l cu apă fierbinte și puțin detergent lichid.

2 Carcasa poate fi ștersă cu o cârpă umedă.



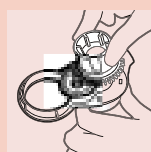
Pentru o curățare temeinică a carcasei:

3 Deschideți carcasa împingând închizătorile în lateral.

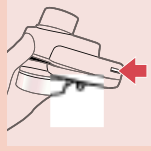


4 Scoateți cele două roțițe și curățați-le împreună cu telul, cu apă fierbinte și detergent de vase.

Pentru montarea telului:



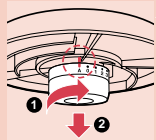
5 Introduceți mai întâi roțița mică în carcasă, apoi pe cea mare.



6 Închideți carcasa fixând partea inferioară peste cea superioară. Cele două părți trebuie să se îmbine corect (clic);

7 Introduceți telul.

Curățarea minuțioasă a discului reglabil de tranșare.



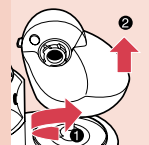
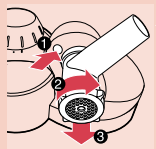
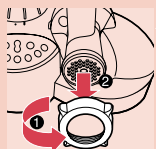
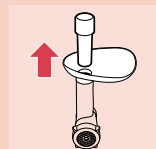
- 1 Răsuciți butonul de reglare spre dreapta și scoateți dispozitivul de tăiere de pe disc.

Discul, dispozitivul de tăiere și butonul de reglare pot fi curățate cu apă fierbinte, detergent lichid sau în mașina de spălat vase.

Curățarea tocătorului de carne

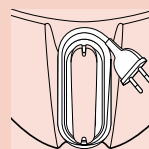
Componentele tocătorului de carne nu sunt rezistente la mașina de spălat vase.

- 1 Carnea rămasă în interiorul aparatului poate fi îndepărtată tocând o felie de pâine.
- 2 Opritiți aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- 3 Scoateți împingătorul și tava.
- 4 Deșurubați inelul filetat și scoateți discul de tocare, cuțitul și axul melcului.
- 5 Scoateți carcasa cuțitului de pe angrenaj apăsând butonul de decuplare și rotind-o spre dreapta.



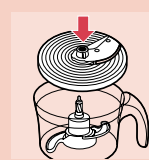
- 6 Scoateți angrenajul prin rotire spre dreapta.
- 7 Spălați toate accesoriile care au venit în contact cu carnea, cu apă caldă și detergent de vase imediat după utilizare.
- 8 Clătiți-le cu apă fierbinte și ștergeți-le cu un prosop de bucătărie.
- 9 Ungeți axul melcului și discurile de tocare cu puțin ulei vegetal înainte de depozitare.

Depozitare



- ▶ Înfășurați cablul în jurul mosorului din spatele aparatului.

Micro Depozitare



- ▶ Puneți axul central în bol. Apoi puneți cuțitul (cu teaca de protecție gri), accesoriul de frământare și discul de tranșare pe axul central, apoi închideți capacul.

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de departament, contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau Departamentul Service pentru Aparate Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

Dezare

Problemă	Soluție
Robotul nu funcționează.	Răsuciți bolul și capacul în direcția săgeții până auziți clic. Asigurați-vă că reperetele de pe bol și cele de pe capac coincid. Verificați dacă ați montat corect capacul filetat. Liniuța de pe capacul filetat și cea de pe blocul motor trebuie să se unească. Dacă blenderul este montat, scoateți-l și puneți capacul filetat, deoarece robotul nu funcționează când blenderul este montat.
Aparatul s-a oprit brusc.	Sistemul termic de oprire automată a întrerupt furnizarea curentului în cazul supraîncălzirii. 1) Scoateți ștecherul din priză. 2) Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute. 3) Introduceți ștecherul în priză. 4) Porniți din nou aparatul.
Ați apăsat butonul corespunzător altui proces de preparare.	Apăsați butonul corespunzător procesului de preparare dorit.
Procesul de preparare nu pomește de la început după ce aparatul a fost restartat.	Aparatul este dotat cu o funcție de memorare. Dacă reporniți aparatul în 40 de secunde, procesul de preparare va continua de unde a fost întrerupt. Dacă vreți să o luați de la început, atunci: 1) Apăsați pe alt buton (de ex. pe impuls) 2) Apoi apăsați butonul stop. 3) Apăsați butonul corespunzător procesului de preparare dorit pentru a o lua de la început.
Accesorii de frământare nu se învârt.	Asigurați-vă că ați asamblat corect accesoriul de frământare pe axul central.
Atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor sunt montate, dar 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 puneți capacul filetat.

Problemă	Soluție
Butonul + sau - nu funcționează în timpul anumitor proceduri.	Aparatul nu răspunde la comenzile butonului + dacă motorul a atins viteza maximă. Acest lucru este normal și nu înseamnă că aparatul este defect. Verificați cantitățile din tabele pentru a nu suprasolicita aparatul. Aparatul nu răspunde comenzii - dacă este deja la minim.
Carnea arată mai mult "presată" decât tocată.	Verificați dacă lamele cuțitului sunt orientate înspre exterior.
Mașina de tocat nu funcționează.	Verificați dacă ați montat corect carcasă angrenajul și ansamblul cuțit. La montarea corectă a acestora, auziți un clic.
Nu pot monta corect cuțitul în carcasa acestuia.	Deșurubați puțin inelul filetat și poziționați corect cuțitul și discul de tocare pe axul melcului. Apoi înșurubați bine inelul filetat.
Carnea este tocată prea mare.	Ați folosit discul mediu de tocare. Folosiți-l pe cel pentru tocare fină. Tocați din nou carnea pentru rezultatele dorite.
Componentele metalice ale mașinii de tocat par ruginite.	Le-ați curățat în mașina de spălat vase. Acestea trebuie spălate cu mâna și șterse imediat cu prosopul de bucătărie.

Întrebare	Răspuns
Pot să toc oase și slănină cu ajutorul tocătorului de carne?	Nu!
Pot să toc carne înghețată cu ajutorul tocătorului de carne?	Nu!
Pot să curăț cuțitul și discurile de tocare în mașina de spălat vase?	Nu!
Am nevoie de cuțit ca să prepar cârnați?	Nu!
Pot să împing carnea cu o lingură de lemn sau un obiect asemănător?	Nu!









Funcții, accesorii și preparări







Funcție	Accesoriu	Preparare	Timp de prelucrare
		Tocare, pasare, mixare	10 - 60 sec.
		Tranșare	10 - 60 sec.
		Radere	10 - 60 sec.
		Granulare	10 - 60 sec.
		Tăiere cartofi pai	10 - 60 sec.
		Batere, emulsionare	30 - 180 sec.
		Amestecare, pasare	10 - 60 sec.
		Presarea citricelor	În funcție de cantitate
		Frământare, mixare	60 - 180 sec.
		Tocare carne și preparare cârnați	În funcție de cantitate.















Cantități și perioade de preparare





Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Buton/ accesoriu	Procedură	Aplicații
Mere, morcovi, țelină - radere	500g		Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor împingătorul.	Salate, legume crude
Mere, morcovi, țelină - tăiere în felii	500g		Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor împingătorul.	Salate, legume crude
Aluat (clătite) - batere	750 ml lapte		Mai întâi turnați laptele în blender și apoi adăugați ingredientele solide. Mixați ingredientele aprox. 1 minut. Repetați această procedură de 2 ori, dacă este necesar. Opriti apoi aparatul câteva minute pentru a permite acestuia să se răcească.	Clătite, gaufre
Pesmet - mărunțire	100g		Folosii pâine uscată, crocantă.	Preparate pané, gratinate
Cașcaval (Parmezan) - radere	200g		Folosii o bucată de Parmezan decojit și tăiați-o în bucățele de aprox. 3 x 3 x 3 cm.	Garnituri, supe, sosuri, mâncăruri gratinate
Brânză (Gouda) - radere	200g		Tăiați brânza în bucățele ce pot intra în tubul de alimentare. Apăsați cu grijă împingătorul.	Sosuri, pizza, mâncăruri gratinate

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Buton/ accesoriu	Procedură	Aplicații
Ciocolată - radere	200g		Folosii ciocolată menajeră tare. Rupeți-o în bucăți de 2 cm.	Ornamentări, siropuri, produse de patiserie, budinci, spume
Mazăre sau fasole fierte - pasare	250g	 / 	Folosii mazăre și fasole fiartă. Dacă este necesar, adăugați puțin lichid pentru o mai bună consistență a piureului.	Piureuri, supe
Carne și legume gătite - pasare	500g	 / 	Pentru un piure mai consistent, nu adăugați mult lichid. Pentru un piure moale, adăugați lichid până ce acesta capătă consistență dorită.	Mâncare pentru bebeluși și pentru copii
Castraveți - tăiere în felii	2 castraveți	 / 	Tăiați castravețele. Puneți bucățile în tubul de alimentare și apăsați ușor cu împingătorul.	Salate, garnituri
Cocă (pentru pâine) - frământare	1 kg făină	 / 	Amestecați apă caldă cu drojdie și zahăr. Puneți făină, ulei și sare în bol și frământați coca aprox. 90 de secunde. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine
Aluat (de pizza) - frământare	1,5 kg făină	 / 	Urmați aceeași procedură ca pentru coca de pâine. Frământați timp de 1 minut.	Pizza

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Buton/ accesoriu	Procedură	Aplicații
Aluat (fraged) - frământare	500 g făină	 / 	Folosii margarină rece, tăiată cubulețe de 2 cm. Puneți făina în bol și adăugați margarina. Mixați la viteza cea mai înaltă până ce aluatul devine fărâmișos, apoi adăugați apă rece în timp ce mixați. Opritiți frământarea imediat ce aluatul începe să capete forma unei mingi. Lăsați aluatul să se răcească înainte de a continua prepararea.	Plăcinte cu mere, biscuiți dulci, tarte cu fructe
Cocă (drojdie) - frământare	1 kg făină	 / 	Amestecați mai întâi drojdia, apa caldă 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 peretii vasului (durează aprox. 1 minut). Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine specială
Albușuri - batere	6 albușuri	 / 	Folosii albușuri păstrate la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin 2 albușuri.	Budinci, sufleuri, meringues
Fructe (de ex. mere, banane, castane) - amestecare	500g	 / 	Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu se oxideze. Adăugați puțin lichid pentru a obține un piure fin.	Sosuri, gemuri, budinci, mâncare pentru bebeluși

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Buton/ accesoriu	Procedură	Aplicații
Fruite (de ex. mere, banane) - tocare	500g	 / 	Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu se oxideze.	Sosuri, gemuri, budinci, mâncare pentru bebeluși
Usturoi - pisare	300g	 / 	Curățați usturoiul. Apăsăți de câteva ori butonul impuls pentru a evita pisarea prea fină a usturoiului. Folosiți cel puțin 150 g.	Garnituri, sosuri
Verdeață (pătrunjel) - tocare	Min. 50g	 / 	Spălați și uscați verdeața înainte de a o toca.	Sosuri, supe, garnituri, unt cu verdeață
Maioneză - emulsionare	3 ouă	 / 	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
Carne (slabă) - tocare	500g	 / 	Mai întâi îndepărtați zgârciurile sau oasele. Tăiați carnea în cubulețe de 3 cm.	Biftec tartar, hamburger, chifteluțe
Carne de porc, de vită, de pui și pește (carne împănată) - tocare	400g	 / 	Mai întâi îndepărtați zgârciurile sau oasele. Tăiați carnea în cubulețe de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o carne tocată mai mare.	Biftec tartar, hamburger, chifteluțe

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Buton/ accesoriu	Procedură	Aplicații
Milkshake - amestecare	500 ml lapte	 / 	Pasați fructele (de ex. banane, căpșuni) împreună cu zahărul, laptele și puțină înghețată și mixați bine.	Milkshake-uri
Aluaturi (prăjituri) - mixare	6 ouă	 / 	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
Nuci - tocare	250g	 / 	Folosiți butonul impuls pentru o tocare mai mare. Opriti repede procesul de tocare dacă nu doriți o tocare mărunță.	Salate, budinci, pastă de migdale, cornuri cu nucă
Cepe - tocare	500g	 / 	Curățați cepele și tăiați-le în patru. Opriti procesul de tocare după 2 impulsuri pentru a verifica rezultatul.	Salate, mâncare gătită, soté-uri, garnituri
Cepe - tăiere felii	300g	 / 	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
Carne de pasăre - tocare	200g	 / 	Îndepărtați mai întâi zgârciurile și oasele. Tăiați carnea în bucăți de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o tocare mai mare.	Carne tocată
Supe - pasare	500ml	 / 	Folosiți legume fierte.	Supe, sosuri

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Buton/ accesoriu	Procedură	Aplicații
Frișcă bătută - batere	500ml	 / 	Folosiți smântână proaspăt scoasă din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125ml de smântână.	Garnituri, frișcă, preparate pe bază de înghețată
Cartofi pai - tranșare	500g	 / 	Curățați cartofii. Tăiați-i în bucăți și introduceți-i în tub. Umpleți tubul și tăiați cartofii apăsând ușor împingătorul.	Cartofi pai

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 mărunt 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:

- 180 g smochine
- 270 g prune

- 60 g migdale
 - 60 g nuci
 - 60 g stafide
 - 60 g stafide fără sâmburi
 - 240 g făină de secară integrală
 - 120 g făină de grâu
 - 120 g zahăr nerafinat
 - 360 g zer
 - un vârf de cuțit sare
 - 1 pliculeț praf de copt
- ▶ *Introduceți cuțitul în bol. Puneți ingredientele în bol, apăsați butonul  și mixați ingredientele timp de 30 de secunde. Dacă aluatul se lipește de capac sau de pereții bolului, dezlipiți-l cu o spatulă. 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 reglabil de tranșare. 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, dacă e necesar.*
- ▶ *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 verde
- 1 roșie
- sare
- 200 g morcovi
- 300 g cartofi
- chimen

- ▶ Spălați carnea și tăiați-o în cubulețe cu latura 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 reglabil de tranșare. 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, roșia și sare după gust, acoperiți tigaia și lăsați să fiarbă înăbușit la foc potrivit până se frăgezește.
- ▶ Între timp, curățați morcovii și tăiați-i felii cu ajutorul discului reglabil de tranșare, apoi curățați și tăiați cartofii cubulețe. Adăugați-i peste carne și turnați o cantitate de apă suficientă pentru supa 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 frăgezește, adăugând puțină sare, dacă este necesar.
- ▶ A se servi fierbinte. Puteți garnisi cu rondele de ardei și puteți pune ardei iute roșu pe o farfurie separată.

Tartă cu căpșuni

Ingrediente:

- 100 g margarină
- 100 g zahăr
- 3 gălbenușuri
- 240 g făină
- 100 g nucă de cocos

Umplutură:

- 80 g zahăr

- 2 lingurițe suc de lămâie
- 400 g brânză de vaci
- 500 g căpșuni

Glazură:

- 500 g căpșuni
- 250 ml apă
- 120 g zahăr
- 60 g amidon

Garnitură:

- 250 g frișcă

- ▶ Încălziți cuptorul la 180°C. Frecați margarina cu zahărul în bol cu ajutorul cuțitului din oțel inoxidabil.
- ▶ Încorporați gălbenușul, apoi făina și fulgii de nucă de cocos. Puneți coca în tavă, presați marginile și înțepați-o cu o furculiță. Coaceți 15-20 de minute până se rumenește. Lăsați tarta să se răcească pe un grătar. Mixați zahărul, sucul de lămâie și brânza de vaci în bol până se omogenizează cu ajutorul accesoriului de frământare. Întindeți crema obținută pe tarta răcită. Aranjați o parte din căpșuni deasupra tartei (cu vârful în sus). Introduceți tarta în frigider.
- ▶ Preparați glazura. Omogenizați căpșunile rămase cu apa și zahărul în vasul blenderului. Dizolvați amidonul în 125 ml din compoziția de căpșuni. Dați în clocot crema de căpșuni. Când începe să clocotească, adăugați amidonul dizolvat. Cu o lingură, adăugați glazura fierbinte peste căpșuni și lăsați la rece timp de 2 ore. Ornați cu frișcă bătuță foarte bine.

Shake de fructe proaspete

Ingrediente:

- 100 g banane sau căpșuni
 - 200 ml lapte proaspăt
 - 50g înghețată de vanilie
 - zahăr tos după gust
- ▶ *Cojiți bananele și spălați căpșunile. Tăiați fructele în bucăți mici. Puneți toate ingredientele în vasul blenderului. Amestecați până ce se omogenizează compoziția.*
- ▶ *Puteți folosi orice fruct pentru a pregăti shake-ul dumneavoastră preferat din fructe proaspete.*

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 cald timp de 20 de minute.

- ▶ *Tocați alunele cu cuțitul. Mixați ingredientele pentru umplutură. Întindeți coca 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 din oțel inoxidabil. Topiți ciocolata și încorporați-o. Adăugați gălbenușurile unul câte unul în compoziție și amestecați până ce obțineți o cremă onctuoasă. Bateți albușul cu zahărul tos folosind telul 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 (24 cm). Lăsați la copt o oră la 160°C. Lăsați ușa cuptorului ușor întredeschisă primele 15 minute.
- ▶ Lăsați prăjitura să se răcească puțin în tavă, apoi răsturnați-o pe un grătar pentru a se răci complet. Tăiați prăjitura în două pe orizontală, ungeți jumătate cu gem de caise și acoperiți-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

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 cu discul de radere mare. 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 cratiță 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:


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

Pentru topping:

- 300 ml 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 accesoriul de frământat în bol. Puneți toate ingredientele în bol și apăsați butonul . Lăsați aparatul să meargă în jur de 1 minut, până ce aluatul 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 făină 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 ml 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 din oțel inoxidabil.
- ▶ Radeți cartofii curățați de coajă, morcovii și țelina spălată cu ajutorul discului de radere medie 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. Apăsați butonul corespunzător procesului de frământare și amestecați 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.

Reibekuchen (clătite de cartofi)

Ingrediente:

- 500 g cartofi
 - 1 ceapă tocată
 - 1 ou
 - sare
 - ulei
-
- ▶ Radeți cartofii curățați cu discul de granulare și lăsați-i să se scurgă într-o strecurătoare. Adăugați oul, ceapa tocată și puțină sare și amestecați bine.
 - ▶ Puneți un pic de ulei în tigaie și încălziți-l. Apoi adăugați un strat din compoziția obținută și prăjiți.

Детали и комплектующие

- A** Блок электродвигателя
- B** Интеллектуальная панель управления
- C** Встроенная блокировка
- D** Чаша для обработки продуктов
- E** Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было пользоваться чашей)
- F** Держатель для насадок
- G** Кувшин блендера
- H** Крышка кувшина блендера
- I** Фильтр для фруктовой мякоти
- J** Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
- K** Крышка чаши для переработки продуктов
- L** Заглушка
- M** Загрузочный бункер
- N** Толкатель
- O** Сито соковыжималки для цитрусовых
- P** Конус соковыжималки для цитрусовых
- Q** Нож из нержавеющей стали + защитное покрытие
- R** Насадка-тестомешалка из нержавеющей стали
- S** Баллонная взбивалка из нержавеющей стали
- T** Регулируемый диск из нержавеющей стали для нарезки ломтиков (нож-вставка для нарезки ломтиков, патрон, установочная ручка)
- U** Диск-измельчитель из нержавеющей стали средней степени измельчения
- V** Диск-измельчитель из нержавеющей стали тонкого измельчения
- W** Гранулирующий диск из нержавеющей стали

- X** Диск из нержавеющей стали для приготовления картофеля-фри
- Y** Корпус редуктора мясорубки
- Z** Кнопка отсоединения
- a** Корпус ножевого блока мясорубки
- b** Червячный вал
- c** Ножевой блок
- d** Кольцо с резьбой
- e** Диск средней степени измельчения, диаметр 4 мм
- f** Диск предварительного измельчения, диаметр 8 мм
- g** Сепаратор
- h** Рожок для приготовления колбасок
- i** Загрузочный поддон
- j** Толкатель

Внимание

Прежде чем начать пользоваться прибором, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его в качестве справочного материала.

- D** Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- D** Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.

- ▶ Не пользуйтесь прибором при поврежденном сетевом шнуре, штепсельной вилке или других деталях.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, нажав на кнопку СТОП.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей воды.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), выньте

вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- ▶ Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании «Филипс». При использовании такой принадлежности или детали вы теряете право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- ▶ За справкой относительно времени обработки обратитесь к таблице.
- ▶ Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура - 80 °C; 175 °F).
- ▶ При обработке горячих жидкостей, или жидкостей образующих пену (например, молока), не помещайте в кувшин блендера более 1 литра жидкости, чтобы избежать ее расплескивания.
- ▶ Запрещается пользоваться ножевым блоком мясорубки вместе с сепаратором и рожком для приготовления колбасок.
- ▶ Не рекомендуется размалывать в мясорубке кости или какие-либо другие твердые продукты.
- ▶ Запрещается использовать фильтр для фруктовой мякоти в кувшине блендера при приготовлении горячих продуктов.

- ▶ Убедитесь, что фильтр правильно установлен в кувшин блендера, прежде чем включить прибор.
- ▶ Использование функций переработки пищевых продуктов, пресса для цитрусовых и мясорубки возможно, только когда установлен навинчивающийся колпачок.

Безопасность

Автоматическое отключение при перегреве

Данный прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева.

- ▶ Если прибор перестал работать:

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из электророзетки.
- 2** Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.
- 3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 4** Включите электроприбор повторно.
В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании "Филипс".

Блокировка

Эта функция гарантирует, что прибор может быть включен только если насадки правильно установлены на блок электродвигателя. Когда насадки установлены правильно, встроенная блокировка будет разблокирована. См. раздел «Как пользоваться электроприбором».

Перед первым включением

- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

Как пользоваться электроприбором

- ▶ Прибор можно использовать как с установленным на моторный блок блендером, так и без него. Если вы хотите воспользоваться иной функцией кроме тех, которые обеспечивает блендер, убедитесь, что кувшин блендера отсоединен и навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на корпусе моторного блока.
- ▶ Вам достаточно только снять навинчивающийся колпачок, для того, чтобы установить блендер, после того, как с чаши для обработки продуктов снята крышка, пресс для цитрусовых, или мясорубка.
- ▶ Уровень шума: $L_c = 89$ дБ [A]

Интеллектуальная панель управления

Данный прибор оборудован интеллектуальной панелью управления для обеспечения оптимальной обработки продуктов и получения превосходного результата. Кнопки различных режимов обработки соответствуют определенным запрограммированным скоростным режимам, а также обработке со специальными насадками.

Вы можете увеличивать или уменьшать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку + или -.

Если вы нажмете кнопку импульсного режима, прибор будет работать на максимальной скорости. После того, как вы отпустите кнопку, прибор остановится и вернется к предыдущей установке скорости.

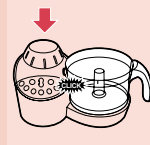
Вы можете остановить процесс обработки в любой момент, нажав на кнопку СТОП.

Если вы в течение 40 секунд повторно нажмете ту же кнопку выбранного процесса, обработка продолжится с того этапа, где она была прервана.

Встроенная блокировка

I Эта функция гарантирует, что прибор может быть включен, только если насадки правильно установлены на блок

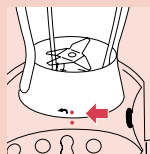
электродвигателя. Когда насадки установлены правильно, встроенная блокировка будет разблокирована.



Чаша

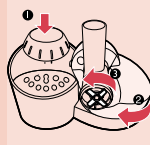
Чашу и насадки можно использовать только при правильно установленных чаше и крышке, и если навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на блоке электродвигателя. В этом случае точка на чаше будет находиться напротив точки на блоке электродвигателя, а точка на крышке - напротив точки на чаше. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки чаши.

Навинчивающийся колпачок зафиксирован правильно, когда паз на колпачке расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии.



Блендер

Блендером можно пользоваться, только если паз на блендере расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии.



Мясорубка

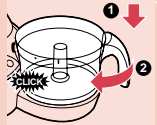
Мясорубкой можно пользоваться, только если навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на блоке электродвигателя, при этом вы должны услышать щелчок, повернув корпус редуктора влево, а корпус режущего блока установлен на корпусе редуктора вращением влево до щелчка.



► Соковыжималка для citrusовых

Прессом для citrusовых можно пользоваться, только если навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на блоке электродвигателя, чаша правильно собрана, а сито повернуто по стрелке до щелчка.

Чаша для обработки продуктов



1 Установите чашу на блок электродвигателя, повернув ручку чаши по стрелке до щелчка.

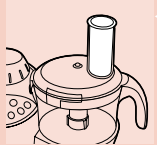


2 Установите крышку на чашу. Поверните крышку по стрелке до щелчка (с небольшим усилием).

Загрузочный бункер и толкатель



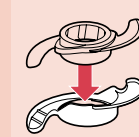
1 Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.



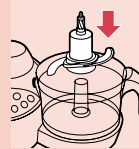
2 Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, не допуская выброса продуктов через загрузочный бункер.

Нож из нержавеющей стали

Нож предназначен для измельчения, перемешивания, купажирования и приготовления пюре.



Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!

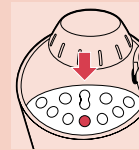



1 Снимите с ножа защитный колпачок.

2 Поместите держатель для насадок в чашу и установите на него нож.

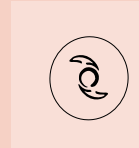
3 Положите в чашу ингредиенты. Предварительно нарежьте крупные куски продуктов кубиками размером около 3 x 3 x 3 см. Закройте чашу крышкой.

4 Поместите толкатель в загрузочный бункер.



5 Нажмите на кнопку  на панели управления.

- Процесс обработки начнется с четырех импульсов, обеспечивающих равномерное измельчение ингредиентов (например, лука или орехов)
- Затем скорость обработки постепенно увеличивается до максимальной величины, и прибор работает при этой скорости, пока не нажата кнопка остановки.



- 6** Вы можете уменьшать скорость обработки, нажимая на кнопку - (⏪).
- 7** Вы можете остановить процесс обработки в импульсном режиме в любой момент, нажав на кнопку СТОП (⏹).

Полезные советы

- ▶ При измельчении лука, остановите прибор после четырех импульсов измельчения, чтобы избежать его чрезмерного измельчения.
- ▶ 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:

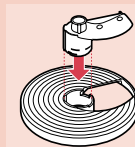
- 1** Выключите электроприбор.
- 2** Снимите с чаши крышку.
- 3** С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

Диски из нержавеющей стали

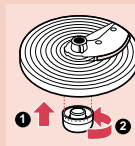
Регулируемый диск для нарезки ломтиков.

С помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков вы сможете нарезать ингредиенты на ломтики любой толщины по вашему усмотрению.

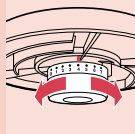
Будьте осторожны: у ножа-вставки очень острые режущие кромки.



- 1** Вставьте нож-вставку в верхнюю часть патрона.



- 2** Присоедините установочную ручку, расположенную на нижней стороне диска, и поверните до отметки в виде точки, до защелкивания.



- 3** Поворачивая регулировочную ручку, установите нужную толщину нарезки ломтиков.

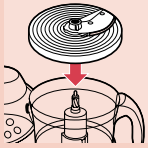
Установка и использование дисков

Будьте осторожны: у дисков очень острые режущие кромки.

Запрещается использовать диск для грануляции с целью измельчения любых сортов сыра.

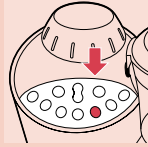
Запрещается использовать диск для грануляции с целью измельчения любых сортов сыра.


Не пользуйтесь дисками для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кубики льда.



4 Установите диск, который вы собираетесь использовать, на держатель.

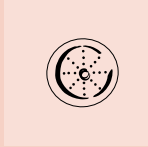
5 Закройте крышку и поместите ингредиенты в загрузочный бункер.




6 Нажмите на кнопку  на панели управления.

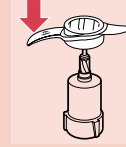
▶ Скорость быстро возрастает до заданной величины, что обеспечивает наилучший результат обработки продуктов.

▶ Плавно надавливайте на ингредиенты вниз по загрузочному бункеру, при необходимости пользуясь толкателем.

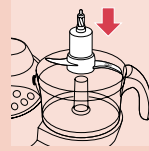


Насадка-тестомешалка из нержавеющей стали

Насадка-тестомешалка, обозначенная символом , используется для замешивания дрожжевого теста для приготовления хлеба и пиццы.



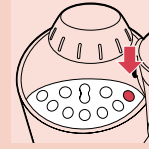
1 Установите чашу на блок электродвигателя и поверните ее ручку по стрелке.




2 Поместите держатель для насадок в чашу и установите на него насадку.

3 Поместите в чашу ингредиенты.

4 Установите на чашу крышку и поверните ее вправо до щелчка.



5 Нажмите на кнопку  на панели управления.

Прибор в течение 10 секунд постепенно увеличит скорость смешивания, чтобы избежать распыливания продуктов. Работа на этой скорости будет продолжаться в течение приблизительно 50 секунд, чтобы смешать компоненты должным образом. Затем скорость уменьшится до значения, которое является оптимальным для смешивания. Прибор будет работать на этой скорости, пока не будет нажата кнопка остановки. Вы можете уменьшать или увеличивать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку - или +.



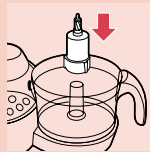
Баллонные сбивалки

Баллонная взбивалка предназначена для сбивания яиц, яичных белков, пудингов быстрого приготовления, кремов, майонеза и смеси для приготовления бисквитных кексов.

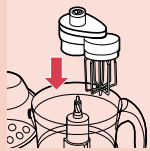
Когда вы хотите сбить яичные белки, удостоверьтесь, что чаша и метелка совершенно сухие и обезжирены. Сбивайте яичные белки при комнатной температуре.

Не используйте баллонную взбивалку для приготовления смесей для кексов с маслом или маргарином, и не используйте ее для замешивания теста.

1 Установите чашу на блок электродвигателя и поверните ее влево до щелчка.

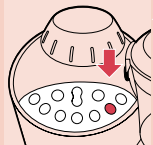



2 Поместите держатель для насадок в чашу.



3 Установите баллонную сбивалку для перемешивания на держатель для насадок.

4 Поместите в чашу ингредиенты, установите на чашу крышку и поверните крышку влево до щелчка.



5 Нажмите на кнопку  на панели управления.

Прибор в течение 15 секунд постепенно увеличит скорость сбивания. Прибор будет работать на этой скорости, пока не будет нажата кнопка остановки. Вы можете уменьшать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку -, для получения оптимального результата.

Блендер и фильтр для фруктовой мякоти

Блендер

Блендер предназначен для:

- Смешивание жидкостей, например молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, напитков, сладких чаев, коктейлей.
- Перемешивания мягких ингредиентов для приготовления, например, жидкого теста для оладьев или майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.

1 Для установки кувшина блендера, снимите навинчивающийся колпачок с блока электродвигателя.



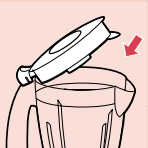
Примечание: Снимать навинчивающийся колпачок для установки кувшина блендера можно только после того, как будет снята крышка с чаши для обработки продуктов или мясорубка.



- 2** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя, расположив паз напротив полукруглой марки на блоке электродвигателя (1). Затем поворачивайте кувшин блендера влево, пока он не встанет в место, до щелчка (2).

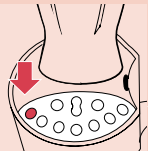
Кувшин блендера установлен правильно, когда паз на кувшине блендера расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии. Ручка кувшина блендера должна быть направлена влево.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.




- 3** Поместите ингредиенты в кувшин блендера.

- 4** Закройте крышку.



- 5** Перед началом обработки продуктов всегда устанавливайте фиксатор крышки блендера.

- 6** Нажмите на кнопку  на панели управления. Блендер начнет работать. Скорость обработки постепенно увеличивается до максимальной величины. Прибор работает при этой скорости, пока не нажата кнопка остановки. Во время работы блендера вы можете уменьшать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку -.

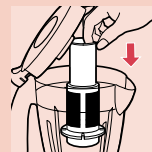


Фильтр для фруктовой мякоти

Используя этот фильтр, вы сможете приготовить новые восхитительные фруктовые соки, коктейли или соевое молоко. Фильтр препятствует попаданию в напиток косточек и шкурки.

Не позволяйте фильтру переполняться. Не помещайте в фильтр за один прием более 50 незамоченных сухих соевых бобов или 150 фруктов.

Запрещается эксплуатировать прибор более 2 минут без перерыва. Дайте прибору остыть при комнатной температуре в течение 2 минут, прежде чем продолжить работу.



- 1** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя.

- 2** Установите в кувшин блендера фильтр. Проверьте, чтобы все пазы фильтра совпадали с ребрами на внутренней поверхности стакана.

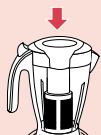
- 3** Закройте крышку.

- 4** Налейте воду или другую жидкость (например, молоко, сок и т.д.) в кувшин блендера.



- 5** Поместите на фильтр продукты. Не заполняйте фильтр выше верхней границы сита.

Порежьте фрукты на небольшие кусочки и намочите высушенные продукты, такие как соевые бобы, перед тем как поместить их на фильтре.



6 Установите фиксатор крышки блендера.

7 Нажмите кнопку  чтобы включить прибор.

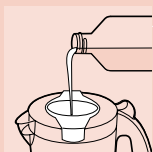
Включите прибор приблизительно на 40 секунд.

8 Выключите прибор и снимите кувшин блендера с блока электродвигателя.

9 Вылейте через носик кувшина блендера готовый напиток.

10 Для получения оптимального результата установите чашу с оставшимися в ней ингредиентами обратно на электроприбор, и включите его еще на несколько секунд.

Примечание: При обработке больших количеств продуктов мы советуем вам не помещать в фильтр все ингредиенты сразу. Начните с обработки небольшого количества и дайте прибору поработать несколько секунд. Затем выключите прибор и добавьте еще небольшую порцию, не превышая верхней границы сита. Повторяйте такие действия до окончания обработки всех продуктов. Во время обработки продуктов кувшин блендера должен быть закрыт крышкой.



Полезные советы

- ▶ Влейте через отверстие в крышке ингредиенты в кувшин блендера.
- ▶ Чем дольше будет включен электродвигатель, тем более однородной будет полученная смесь.
- ▶ Прежде чем помещать в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие кусочки. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- ▶ Твердые ингредиенты, например, соевые бобы для получения соевого молока, следует перед обработкой замочить в воде.
- ▶ Для измельчения кубиков льда, поместите их в кувшин, закройте его крышкой и используйте импульсный режим.

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

- 1** Выключите электроприбор и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 2** Откройте крышку.

Запрещается открывать крышку кувшина до полной остановки движущихся деталей электроприбора.

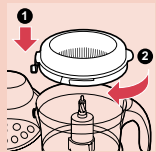
3 Очищайте налипшие продукты со стенок кувшина с помощью лопатки. Удерживайте лопатку на безопасном расстоянии от лезвий (приблизительно 2 см).

► Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, несколько раз на короткий промежуток времени включайте электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или отлить часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.

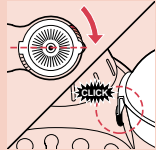
► В некоторых случаях ингредиенты легче перемешать, если добавить к ним немного жидкости, например, лимонного сока, при смешивании фруктов.

Соковыжималка для цитрусовых

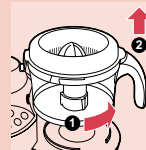
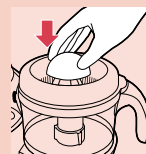
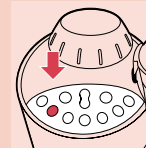
Соковыжималка для цитрусовых может применяться для всех видов цитрусовых.



1 Установите чашу на блок электродвигателя и поместите сито на чашу.






2 Поверните сито в направлении стрелки до фиксации выступа на сите (вы услышите щелчок).



3 Установите конус на сито, слегка надавив на него.

Удостоверьтесь, что навинчивающийся колпачок установлен.

4 Нажмите на кнопку  на панели управления.

Вы можете трижды поэтапно увеличивать скорость обработки, нажимая на кнопку + . Прибор начнет работать при нажатии на кнопку  и остановится при нажатии на кнопку .

5 Плотно прижмите половинку плода к вращающемуся конусу соковыжималки.

Полезные советы

► Время от времени прерывайте работу, чтобы удалить мякоть с сита.

Выключите прибор и отсоедините чашу вместе с ситом и установленным в ней конусом соковыжималки, чтобы удалить мякоть.

► После окончания работы соковыжималки, отсоедините чашу вместе с ситом и

установленным в ней конусом соковыжималки, чтобы не пролить сок на прибор.

Мясорубка

Мясорубка может применяться для приготовления мясного фарша и колбасок.

- 1** Установите корпус редуктора на блок электродвигателя, расположив его на приводной вал (1) и повернув влево (2).

При правильной установке этой детали вы услышите щелчок.

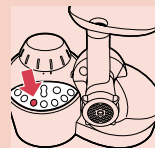
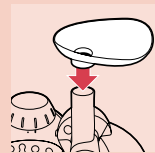
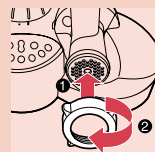
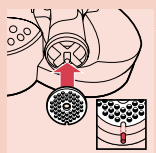
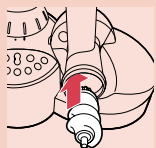
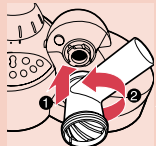
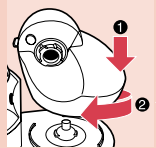
- 2** Установите корпус ножевого блока на корпус редуктора мясорубки, повернув его влево до щелчка.

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

- 4** Установите ножевой блок на червячный вал.

Убедитесь, что режущие кромки ножевого блока направлены наружу.

- 5** Затем установите на червячный вал диск средней степени измельчения или диск предварительного измельчения. Выбор диска определяется консистенцией продукта, которую вы хотите получить.



Убедитесь в том, что выступы на головной части корпуса ножевого блока вошли в пазы на диске для измельчения.

- 6** Установите кольцо с резьбой на корпус ножевого блока, поворачивая его по стрелке до тех пор, пока оно не будет закреплено должным образом.

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


Удостоверьтесь, что навинчивающийся колпачок установлен.

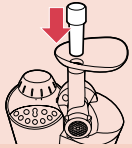
Перемалывание мяса

- 1** Порезьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.

- 2** Удалите по возможности кости, хрящи и сухожилия.

Запрещается перемалывать замороженное мясо!

- 3** Нажмите на кнопку  на панели управления.

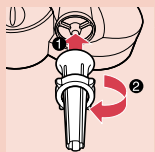
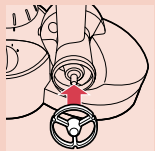


- 4** Положите мясо в поддон. Аккуратно проталкивайте мясо толкателем в корпус ножевого блока.
- ▶ За минуту можно перемолоть 1,3 кг мяса. Использование постное мясо без жира и сухожилий.
- ▶ Для мяса по-татарски рекомендуем перемолоть мясо дважды, используя диск средней степени измельчения.


Приготовление колбасок

- 1** Сделайте фарш.
- 2** Выключите прибор 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 установите кольцо с резьбой на корпусе 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 с помощью толкателя мясной фарш (приправленный) в корпус ножевого блока.
- ▶ Если оболочка прилипает к рожку, смочите ее водой.
- ▶ Нажмите на кнопку  на панели управления. Мы рекомендуем вам уменьшить скорость обработки при приготовлении колбасок, нажав на кнопку -

Прибор готов для приготовления колбасок.

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** Закончив использовать прибор, обязательно сразу же промойте все детали, которые контактировали с пищевыми продуктами, горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

- ▶ Чашу, крышку чаши, толкатель, соковыжималку для цитрусовых, насадку-тестомешалку и регулируемый диск для нарезки ломтиков можно также вымыть в посудомоечной машине.

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

Кувшин блендера, баллонную взбивалку и детали мясорубки не имеют защитного покрытия для мытья в посудомоечной машине.

- ▶ Для того чтобы отсоединить крышку кувшина блендера, ее надо открыть и затем потянуть вверх.

Отсоединяйте крышку кувшина блендера только для ее очистки.

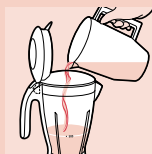
Осторожно очистите нож, ножевой блок блендера, диски и вставку для нарезки ломтиков и регулируемый диск. Режущие кромки очень острые!

Убедитесь, что лезвия ножей и дисков 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.

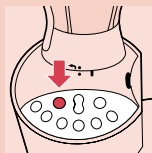


Быстрая очистка блендера



- 1 Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства.

- 2 Закройте крышку.

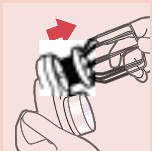


- 3 Включите прибор на несколько секунд, нажав на кнопку импульсного режима. После того как вы отпустите кнопку, прибор остановится.

- 4 Снимите кувшин блендера и сполосните его чистой водой.

Очистка баллонной взбивалки

Всегда очищайте баллонную взбивалку после использования.



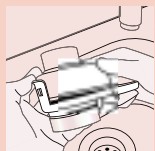
- 1 Потянув, извлеките ее из корпуса редуктора и вымойте в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

- 2 Корпус можно протереть влажной тканью.

Для тщательной очистки корпуса:

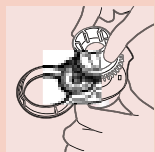


- 3 Откройте корпус, потянув замки в стороны.

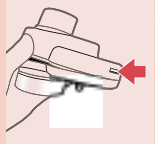


- 4** Извлеките два зубчатых колеса и очистите их, а также взбивалку, в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

Чтобы вновь собрать баллонную взбивалку:



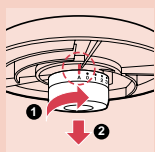
- 5** Сначала установите в корпус малое зубчатое колесо, а затем - большое зубчатое колесо.



- 6** Закройте корпус, надев до соединения защелками нижнюю часть корпуса на верхнюю. Убедитесь, что обе части точно встали на место, соединившись защелками.

- 7** Вставьте взбивалку.

Тщательная очистка регулируемого диска для нарезки ломтиков



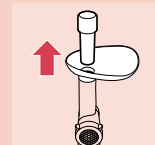
- 1** Поверните вправо установочную ручку и, потянув, извлеките нож-вставку из диска.

Диск для нарезки ломтиков, нож-вставку и установочную ручку можно вымыть в горячей воде с небольшим количеством моющего средства или в посудомоечной машине.

Очистка мясорубки

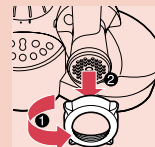
Детали мясорубки не имеют защитного покрытия для мытья в посудомоечной машине!

- 1** Сначала удалите все мясо, оставшееся в корпусе ножевого блока мясорубки, пропустив кусочки хлеба через корпус ножевого блока.

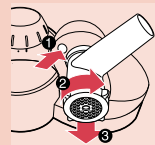


- 2** Выключите прибор и отключите его от электросети.

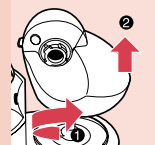
- 3** Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.



- 4** Отвинтите кольцо с резьбой и выньте диск для измельчения, ножевой блок и червячный вал.



- 5** Извлеките корпус ножевого блока из корпуса редуктора, нажав на кнопку отсоединения и повернув его вправо.

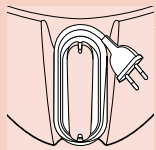


- 6** Отсоедините корпус редуктора, повернув его вправо.



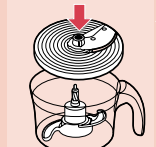
- 7** Очистите все части, которые соприкасались с мясом, горячей водой с небольшим количеством моющего средства сразу после использования мясорубки.
- 8** Сполосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите кухонным полотенцем.
- 9** Перед тем как убрать прибор, смажьте все диски и червячный вал небольшим количеством растительного масла.

Хранение



- ▶ Смотайте сетевой шнур на бобине, расположенной на задней стороне прибора.

Хранение компактных принадлежностей (Micro Store)



- ▶ Поместите держатель для насадок в чашу. Затем закрепите в нем нож (с серым защитным колпачком), насадку-тестомешалку и регулируемый диск, и закройте чашу крышкой.

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.

Руководство по обнаружению и устранению неисправностей

Проблема Устранение

Функции переработки пищевых продуктов не действуют.

Поверните чашу и крышку по стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что точка на крышке и точка на чаше находятся точно друг против друга. Убедитесь в том, что навинчивающийся колпачок установлен должным образом. Паз на навинчивающейся крышке должен быть расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии. Если установлен блендер, отсоедините его и установите на его место навинчивающийся колпачок, так как функции переработки пищевых продуктов не будут действовать при установленном блендере.

Электроприбор неожиданно перестал работать.

По-видимому, произошло автоматическое отключение прибора из-за перегрева. 1) Отключите прибор от электросети. 2) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 3) Вставьте сетевую вилку в розетку электросети. 4) Опять включите прибор.

Вы нажали не ту функциональную кнопку.

Нажмите кнопку, соответствующую нужному процессу.

После повторного включения электроприбор не начинает обработку с самого начала.

Данный прибор оснащен функцией сохранения настроек. Если вы в течение 40 секунд повторно включите прибор, обработка продолжится с того этапа, где она была прервана. Если вы хотите, чтобы обработка началась с самого начала: 1) Быстро нажмите кнопку другого режима (например, импульсного режима). 2) Затем нажмите кнопку останова. 3) Нажмите кнопку требуемого режима чтобы процесс обработки начался с самого начала.

Проблема Устранение

Насадка-тестомешалка не вращается.

Проверьте правильность установки насадки-тестомешалки в держатель.

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.

При выполнении некоторых операций кнопка + или - не реагирует на нажатие.

Прибор не реагирует на нажатие кнопки + или - если достигнуто предельно допустимое значение мощности электродвигателя, например, при замешивании большого количества теста. Это совершенно нормально, и не следует считать, что прибор неисправен. Уточните рекомендованные в таблице руководства по эксплуатации объемы продуктов, чтобы избежать перегрузки прибора. Прибор не реагирует на нажатие кнопки - если скорость достигла определенного уровня, ниже которого она не снижается.

Мясо скорее выглядит «мятым», чем порубленным в мясорубке.

Проверьте, чтобы режущие кромки ножевого блока были направлены наружу.

Мясорубка не работает.

Проверьте правильность сборки корпуса редуктора и корпуса ножевого блока мясорубки. Вы должны услышать щелчок при их правильном соединении.





















Не удается правильно установить ножевой блок в корпус ножевого блока мясорубки.

Отверните кольцо с резьбой и правильно установите ножевой блок и диск для измельчения на червячный вал. Затем наверните кольцо с резьбой на корпус ножевого блока мясорубки.

Проблема	Устранение
Слишком грубое измельчение.	Вы использовали диск средней степени измельчения. Используйте диск для тонкого измельчения. Повторно обработайте мясо для получения лучшего результата.
Металлические детали мясорубки выглядят ржавыми.	Детали мясорубки были вымыты в посудомоечной машине. Вам следует очистить все детали вручную и сразу же вытереть их кухонным полотенцем.


Вопрос	Ответ
Могу ли я также рубить к мясорубке кости или корку бекона?	Нет!
Можно ли рубить к мясорубке замороженное мясо?	Нет!
Можно ли мыть в посудомоечной машине ножевой блок и диски для измельчения?	Нет!
Нужно ли использовать ножевой блок для приготовления колбасок?	Нет!
Могу ли я использовать деревянную ложку или подобный предмет для проталкивания в мясорубку мяса?	Нет, вы должны использовать только толкатель.


Функции, насадки и процессы обработки


Функция	Принадлежность	Процессы обработки	Время обработки
		Измельчение, приготовление пюре, перемешивание	10 - 60 сек.
		Нарезка ломтиками	10 - 60 сек.
		Измельчение	10 - 60 сек.
		Гранулирование	10 - 60 сек.
		Приготовление картофеля-фри	10 - 60 сек.
		Смешивание, взбивание, эмульгирование	30 - 180 сек.
		Купажирование, приготовление пюре	10 - 60 сек.
		Выжимание цитрусовых	зависит от количества
		Замешивание, перемешивание	60 - 180 сек.
		Измельчение (рубка) мяса и приготовление колбасок	Зависит от количества.

Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------------	--------------------	------------------------------


Яблоки, морковь, сельдерей - шинкование	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нашинкуйте их, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
-----------------------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------


Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
-------------------------------------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------


Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	750 мл молока		Сначала залейте в кувшин блендера молоко, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешивайте в течение приблизительно 1 минуты. При необходимости повторите эту процедуру. Затем сделайте перерыв на несколько минут, для того чтобы электроприбор остыл до комнатной температуры.	Блины, вафли
---------------------------------------	---------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------


Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления







Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------------	--------------------	------------------------------

Яблоки, морковь, сельдерей - шинкование	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нашинкуйте их, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
-----------------------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------


Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
-------------------------------------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------


Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	750 мл молока		Сначала залейте в кувшин блендера молоко, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешивайте в течение приблизительно 1 минуты. При необходимости повторите эту процедуру. Затем сделайте перерыв на несколько минут, для того чтобы электроприбор остыл до комнатной температуры.	Блины, вафли
---------------------------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Панировочные сухари - измельчение	100 г		Обрабатывайте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, обжаренные в сухарях
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г		Возьмите кусок очищенного сыра пармезан и порежьте его на кусочки размером, приблизительно, 3 x 3 x 3 см.	Гарниры, супы, соусы, блюда, обжаренные в сухарях
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	 	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	 	Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, соусы, кондитерские изделия, пудинги, муссы
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г	 	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы


Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Вареные овощи и мясные пюре	500 г		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	 	Порежьте огурцы на кусочки. Поместите кусочки огурцов в бункер и осторожно прижмите их толкателем.	Салаты, гарниры
Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	1000 г муки	 	Смешайте теплую воду с дрожжами и сахаром. Добавьте в чашу муку, масло и соль и месите тесто в течение приблизительно 90 секунд. Оставьте тесто на 30 минут, чтобы оно поднялось.	Хлеб
Тесто (для пиццы) - замешивание	1500 г муки	 	Выполните процедуру, аналогичную процедуре замешивания теста для выпечки хлеба. Замешивайте тесто в течение 1 минуты	Пицца


Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------------	--------------------	------------------------------


Тесто (для кондитерских изделий из песочного теста) - замешивание	500 г муки		маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Всыпьте 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
-------------------------------------------------------------------	------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------


Дрожжевое тесто - замешивание	1000 г муки		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
-------------------------------	-------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------


Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------------	--------------------	------------------------------

Яичные белки - сбивание	6 яичных белков		Используйте яичные белки, имеющие комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 2-х яичных белков.	Пудинги, суфле, меренги
-------------------------	-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

Фрукты (например, яблоки, бананы, каштаны) - приготовление пюре	500 г		Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока. Для получения жидкого пюре добавьте немного жидкости.	Соусы, джемы, пудинги, детское питание
-----------------------------------------------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

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

Чеснок - измельчение	300 г		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		Перед измельчением вымойте и обсушите зелень.	Соусы, супы, гарниры, ароматизирующее масло
-------------------------------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	---------------------------------------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------------	--------------------	------------------------------

Майонез - взбивание	3 яйца		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	500 г		Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезьте мясо кубиками размером 3 см.	Бифштексы «тартар», гамбургеры, фрикадельки
----------------------------	-------	--	--------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

Мясо, рыба, птица (грудная часть) - измельчение	400 г		Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленого фарша работайте в импульсном режиме.	Бифштексы «тартар», гамбургеры, фрикадельки
-------------------------------------------------	-------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

Молочные коктейли - смешивание	500 мл молока		Приготовьте фруктовое пюре (из бананов, клубники и т.д.) с добавлением сахара, молока и мороженого и тщательно перемешайте.	Молочные коктейли
--------------------------------	---------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------





Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
-----------------------------------	-------------------------	-------------------------------	--------------------	------------------------------

Смеси для приготовления пирожных - смешивание	6 яиц		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		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		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		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	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Птица - приготовление фарша из мяса птицы	200 г		Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленого фарша работайте в импульсном режиме.	Рубленое мясо
Супы - перемешивание	500 мл		Используйте вареные овощи	Супы, соусы
Взбитые сливки - взбивание	500 мл		Доставляйте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл.	Украшение блюд, кремы, мороженое
Картофель-фри - нарезка ломтиками	500 г		Очистите картофель. Порежьте картофель на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Картофель-фри

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, измельчите их диском-измельчителем 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 цельной ржаной муки
- 120 г пшеничной муки
- 120 г коричневого сахара
- 360 мл пахты
- щепотка соли
- 1 пакет пекарского порошка

- ▶ Установите в чаше металлический нож. Поместите в чашу все ингредиенты, нажмите кнопку  и перемешивайте ингредиенты в течение 30 секунд. Если тесто налипает на крышку и стенки чаши, снимите его лопаткой. Выпекайте пирог в форме длиной 30 см в течение 40 минут при $t 170^{\circ}\text{C}$

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 сухих 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 регулируемым диском для нарезки ломтиков (установив его, например, в положении 3). Налейте в сковороду растительное масло и обжаривайте нарезанный ломтиками лук в течение нескольких минут. Внесите оставшиеся ингредиенты в кувшин блендера и перемешивайте их до тех пор, пока не получите смесь, имеющую кремообразную консистенцию. Добавьте, если требуется, 1-2 столовой ложки муки, для того чтобы смесь загустела.
- ▶ 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 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 полосками. Обжарьте измельченный лук в растительном масле, пока не станет мягким. 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.*

Клубничный пирог

Ингредиенты:

- 100 г маргарина
- 100 г сахара
- 3 яичных желтка
- 240 г муки
- 100 г кокосового ореха

Начинка:

- 30 г сахара
- 2 чайные ложки лимонного сока
- 400 г сливочного сыра
- 500 г клубники

Глазурь:

- 500 г клубники
- 250 мл воды
- 120 г сахара
- 60 г кукурузного крахмала

Украшение:

- 250 г сливок

- ▶ *Нагрейте духовку до 180°C. С помощью насадки для перемешивания взбейте крем из маргарина и сахара.*
- ▶ *Добавьте при перемешивании яичный желток, затем муку и кокосовые хлопья. Поместите тесто в под духовки, сделайте на нем бороздки и наколите вилкой. Выпекайте пирог в течение 15-20 минут, пока тесто не станет светло-коричневого цвета. Дайте остыть на подставке. С помощью насадки для перемешивания перемешайте в чаше сахар, лимонный сок и сливочный сыр до воздушной консистенции. Распределите начинку на поверхности остывшего коржа. Украсьте торт ягодами клубники (нижней стороной ягоды вниз). Уберите торт в холодильник.*
- ▶ *Приготовьте глазурь. Смешайте оставшиеся ягоды клубники с водой и сахаром в кувшине блендера. Растворите крахмал в 125 мл клубничной смеси. Доведите клубничную смесь до кипения. В момент закипания, влейте в нее при перемешивании растворенный кукурузный крахмал. Ложкой разлейте*

горячую глазурь поверх ягод клубники и охладите в течение двух часов. Украсьте верхушками густых взбитых сливок.

Молочный коктейль со свежими фруктами

Ингредиенты:

- 100 г бананов или клубники
 - 200 мл свежего молока
 - 50 г ванильного мороженого
 - сахар-песок по вкусу
- ▶ *Очистите бананы или вымойте клубнику. Нарежьте фрукты небольшими кусочками. Поместите все ингредиенты в кувшин блендера. Перемешивайте до получения однородной массы.*
 - ▶ *Вы можете использовать любые фрукты для приготовления нового любимого молочно-фруктового коктейля.*

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 сухеных 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 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 20 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 с ножом из нержавеющей стали 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. Перенесите полученную смесь на смазанную жиром форму для выпечки. Выпекайте в течение 1 часа при 160°C. В течение первых 15 минут дверца духовки должна быть немного приоткрытой.*
- ▶ *Дайте кексу немного остыть, не вынимая*

его из формы, 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 с помощью диска предварительного измельчения. 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 сухих дрожжей
- 2 столовые ложки растительного масла
- 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 для обработки продуктов насадку для замешивания теста. Внесите в чашу для обработки продуктов все ингредиенты и нажмите на кнопку  чтобы начать процесс замешивания. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Перенесите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ С помощью 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
- ▶ Ножом из нержавеющей стали перемешайте яйцо, молоко, муку, кориандр, соль и перец.
 - ▶ Нашинкуйте очищенный картофель, морковь и очищенный сельдерей с помощью диска-измельчителя средней степени 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 муки
- 15 г мягкого масла или маргарина

- 25 г свежих дрожжей или 20 г сухеных 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. Нажмите на кнопку замешивания теста 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.

оладьи (картофельные блины)

Ингредиенты:

- 500 г картофеля
 - 1 измельченная луковица
 - 1 яйцо
 - соль
 - масло
- ▶ Измельчите сырой очищенный картофель с помощью диска для гранулирования, и откиньте его в дуршлаг. Добавьте в измельченный картофель яйцо, измельченный лук и немного соли и хорошо перемешайте.
- ▶ Налейте на сковороду немного масла и нагрейте ее. Затем выложите на сковороду слой измельченного картофеля и поджарьте его.

Díly a příslušenství

- A** Motorová jednotka
- B** Panel Smart Process Control
- C** Bezpečnostní zajištění
- D** Nádobka na potraviny
- E** Šroubovací uzávěr (pro funkci nádob je třeba ho našroubovat)
- F** Držák nástrojů
- G** Sklenice na mixování
- H** Víko sklenice na mixování
- I** Filtr pro ovoce
- J** Kolík víka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní zajištění)
- K** Víko nádoby na potraviny
- L** Tubus pro vkládání potravin
- M** Pěchovač
- N** Zátka
- O** Sítko lisu na citrusy
- P** Kónus citrusového lisu
- Q** Nerezové nože + ochranný obal
- R** Nerezové hnětací příslušenství
- S** Nerezové šlehačí metly
- T** Nerezový nastavitelný krájecí kotouč (krájecí vložka, držák a nastavovací knoflík)
- U** Nerezový střední strouhací kotouč
- V** Nerezový jemný strouhací kotouč
- W** Nerezový granulační kotouč
- X** Nerezový kotouč pro hranolky
- Y** Převodovka mlýnku na maso
- Z** Uvolňovací tlačítko
- a** Nožová skříň mlýnku na maso
- b** Šnekový hřídel
- c** Nožová jednotka
- d** Zajišťovací kroužek

- e** Střední děrovaný kotouč, otvory o průměru 4 mm
- f** Hrubý děrovaný kotouč, otvory o průměru 8 mm
- g** Separátor
- h** Nástavec pro výrobu jitrnic nebo uzenek
- i** Miska
- j** Pěchovač

Důležité

Před použitím přístroje přečtěte pozorně návod k jeho obsluze a návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.

- D** Než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí ve vaší světelné síti souhlasí s údajem napětí na typovém štítku přístroje.
- D** Abyste zamezili vzniku nebezpečných situací, nesmí být přístroj nikdy připojen k časovému spínači.
- D** Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- D** Přívodní kabel musí být vždy vyměněn v autorizované opravě firmy Philips nebo přímo v servisním středisku této firmy abyste zabránili vzniku nebezpečných situací.
- D** Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- D** Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- D** Přístroj vypínejte vždy jen stisknutím tlačítka stop.

- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Po použití vždy přístroje vypněte.
- ▶ Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné tekutiny, nebo ji oplachovat pod vodou.
- ▶ Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pěchovač.
- ▶ Vždy vypněte přístroj dříve, než strčíte prsty (nebo stěrku) do sklenice mixéru.
- ▶ Než odejmete víko, vyčkejte až se motor zcela zastaví.
- ▶ 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.
- ▶ Nikdy nepřekračujte množství obsahu které je naznačeno na nádobě nebo na sklenici mixéru.
- ▶ Pro stanovení vhodné doby zpracování se řiďte tabulkou v návodu k obsluze.
- ▶ Potraviny před zpracováním ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Pokud mixujete tekutiny které mají tendenci k pěnění, nesmíte použít větší množství než 1 litr, abyste zabránili vystřikování.
- ▶ Nikdy nepoužívejte nožovou jednotku mlýnku na maso v kombinaci se separátorem nebo nástavcem pro výrobu uzenek.
- ▶ Nikdy se nepokoušejte v masovém mlýnku drtit kosti nebo jiné tvrdé substance.
- ▶ Filtr pro ovoce nepoužívejte v mixéru pro horké ingredience.

- ▶ Než přístroj zapnete, přesvědčte se, že byl do sklenice mixéru řádně vložen filtr.
- ▶ Práce s procesorem, s lisem citrusů a s mlýnkem na maso může být realizována jen když je našroubován šroubovací uzávěr.

Bezpečnostní vybavení

Teplotní bezpečnostní vypínač

Tento přístroj je vybaven bezpečnostním teplotním vypínačem, který přístroj vypne v okamžiku, kdy by hrozilo jeho přehřátí.

- ▶ Když se přístroj zastaví:

- 1** Vytáhněte jeho síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2** Nechte přístroj 60 minut vychladnout.
- 3** Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 4** Znovu zapněte přístroj.

Pokud by automatický teplotní vypínač vypínal přístroj velmi často, obraťte se na servis firmy Philips nebo na autorizovanou opravnu.

Bezpečnostní zajištění

To zajišťuje, že lze přístroj uvést do chodu pouze tehdy, když je jeho příslušenství řádně nasazeno na motorové jednotce. Pokud je příslušenství řádně nasazeno, je toto zajištění odblokováno (viz odstavec "Použití přístroje").

Před prvním použitím

- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.

Použití přístroje

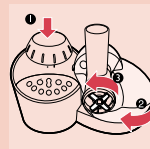
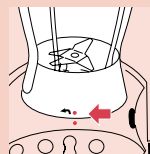
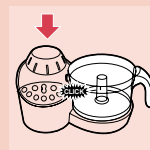
- ▶ Přístroj lze použít s mixérem, nasazeným na motorové jednotce nebo bez mixéru. Pokud s přístrojem pracujete bez mixéru, musí být náhon mixéru vždy uzavřen šroubovacím uzávěrem.
- ▶ Odejmout šroubovací uzávěr pro připojení mixéru můžete až po sejmutí víka z nádoby na potraviny, lisu na citrusy nebo masového mlýnku.
- ▶ Hladina hluku: Lc = 89 dB (A)

Smart Process Control Panel

Tento panel zajišťuje optimální proces zpracování potravin tak, aby byl vždy výsledek co nejlepší. Každý pracovní postup má na svém tlačítku předprogramovanou rychlost, která je pro daný úkon a použité příslušenství nevhodnější.

Rychlost můžete zvětšovat nebo zmenšovat ve třech stupních stisknutím tlačítka + nebo -.

Stisknete-li tlačítko mžikového provozu, běží motor největší rychlostí. Jakmile tlačítko uvolníte, motor se buď zastaví nebo se vrátí k rychlosti, která byla předtím nastavena. Postup práce můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka stop.



Jestliže stisknete totéž tlačítko do 40 sekund znovu, postup bude pokračovat od místa, kde byl zastaven.

Vestavěný bezpečnostní vypínač

- ▶ Tento automatický vypínač zabraňuje zapnout přístroj, pokud jeho příslušenství není na motorovou jednotku řádně nasazeno. Pokud je vše v pořádku, vypínač je odblokován.

▶ Nádoba

Nádobu a příslušenství můžete použít pouze tehdy, když je na ní víko a když je šroubovací uzávěr našroubován na motorovou jednotku. V takovém případě jsou značka na nádobě a značka na motorové jednotce proti sobě a značka na víku je proti značce na nádobě. Šroubovací uzávěr byl správně dotažen, když zářez na uzávěru je přesně proti zářezu na motorové jednotce a když oba zářezy tvoří jednu přímku.

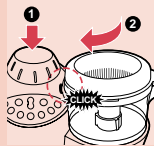
▶ Mixér

Mixér můžete použít jen když byl správně nasazen a když zářez na sklenici mixéru je přesně proti zářezu na motorové jednotce a když oba zářezy tvoří jednu přímku.

▶ Mlýnek na maso

Masový mlýnek můžete použít jen když je šroubovací uzávěr řádně našroubován na motorovou jednotku. Otočte převodovkou mlýnku směrem doleva až uslyšíte zaklapnutí a

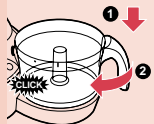
připojte k ní nožovou jednotku opět otáčením doleva až uslyšíte zaklapnutí.



► Lis na citrusy

Lis na citrusy můžete použít jen když je šroubovací uzávěr řádně našroubován na motorovou jednotku. Nádoba musí být správně nasazena a sítko otočeno ve směru šipky až se ozve zaklapnutí.

Nádoba na potraviny

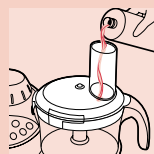


1 Nádobu nasadte na přístroj a otočte ji rukojetí ve směru šipky tak daleko až uslyšíte zaklapnutí.

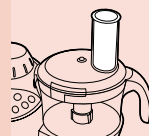


2 Na nádobu nasadte víko. Víko otočte ve směru šipky až uslyšíte zaklapnutí (to vyžaduje trochu síly).

Plnicí tubus a pěchovač



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

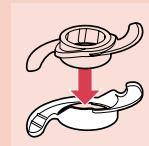


2 Pěchovačem můžete též plnicí tubus uzavřít abyste zabránili případnému vystřikování tekutých potravin tubusem.

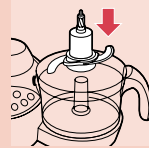
Nerezové nože

Nože lze používat k sekání, mixování, míchání a k výrobě pyré.

Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!

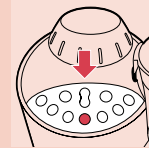


1 Sejměte z nožů ochranný kryt.



2 Do nádoby vložte držák nástrojů a na držák nástrojů v nádobě umístěte nože.

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 Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu.

- Postup začne 4 impulsy aby přístroj zjistil, že jsou potraviny (např. cibule nebo ořechy) rozsekávány správně.
- Pak se začne rychlost zvětšovat až do maxima a tato rychlost je zachována dokud nestisknete tlačítko stop.



- 6 Stisknutím tlačítka - můžete rychlost zmenšit (0).
- 7 Postup můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka stop (0).

Praktické rady

- ▶ Když rozsekáváte cibuli, použijte několikrát po sobě krátce mžikovou funkci, aby cibule nebyla rozsekána 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 nebo na vnitřní stěně nádoby:

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

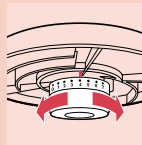
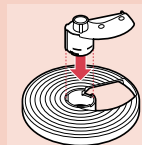
Nerezové kotouče

Nastavitelný krájecí kotouč

Nastavitelný krájecí kotouč vám umožní nakrájet potraviny na libovolnou tloušťku podle přání.

Buďte opatrní: krájecí vložka má velmi ostré hrany.

- 1 Položte krájecí vložku na vrchol jejího držáku.
- 2 Spojte nastavovací knoflík ze spodní strany kotouče, otočte ho do polohy označené bodem a zajistěte ho.
- 3 Stavěcím knoflíkem nastavte tloušťku řezu podle svého přání.



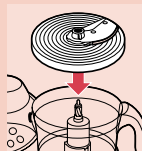
Vložení a použití kotoučů

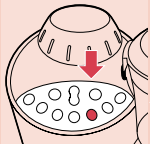
Buďte opatrní: kotouče mají velmi ostré hrany.

Granulační kotouč nikdy nepoužívejte pro drcení sýrů.

Kotouč nikdy nepoužívejte pro krájení tvrdých substancí jako jsou například kostky ledu.

- 4 Požadovaný kotouč umístěte na držák nástrojů.






5 Uzavřete víko a vložte potraviny do tubusu.

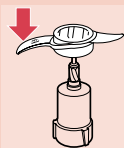
6 Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu.

- ▶ Rychlost se rychle změní až k nastavené úrovni aby byl zajištěn optimální výsledek.
- ▶ Pokud je to třeba, potraviny v tubusu zvolna stlačujte pěchovačem.

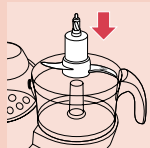


Nerezové hnětací příslušenství

Hnětací příslušenství, které bylo označeno s , může být použito po hnětení těsta pro pečivo a pizzy.



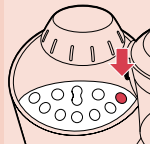
1 Na motorovou jednotku položte nádobu a otočte jí ve směru šipky.




2 Do nádoby vložte držák nástrojů a na něj upevněte hnětací příslušenství.

3 Vložte potraviny do nádoby.

4 Na nádobu položte víko a otočte jím směrem doprava až uslyšíte zaklapnutí.



5 Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu. Přístroj postupně zvětší během 10 sekund rychlost hnětení, aby zabránil vystříkávání obsahu. Tato rychlost je pak zachována po dobu 50 sekund, aby se dosáhlo důkladného promísení. Pak se rychlost opět zmenší tak, aby byla optimální pro hnětení. Touto rychlostí je obsah zpracováván až do okamžiku, kdy přístroj tlačítkem stop vypnete. Rychlost můžete třikrát zmenšit nebo zvětšit stisknutím tlačítka - nebo +.



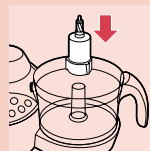
Šlehací metly

Metly můžete použít pro šlehání vajec, vaječných bílků, instantních pudinků, krémů, majonézy a lehkých těstových směsí.

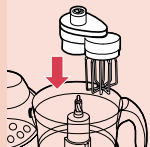
Pokud šleháte vyječné bílky, dbejte na to, aby nádoba byla zcela suchá a nebyl v ní žádný tuk. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.

Tyto metly nepoužívejte pro šlehání piškotových směsí s máslem nebo margarínem a nepoužívejte je pro hnětení tužších těst.

1 Položte nádobu na motorovou jednotku a otočte jí směrem doleva až uslyšíte zaklapnutí.

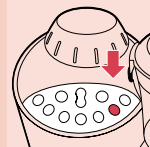



2 Do nádoby vložte držák nástrojů.



3 Šlehací metly upevněte do držáku nástrojů.

4 Do nádoby vložte potraviny, nasadte víko a otočte jím doprava až uslyšíte zaklapnutí.



5 Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu. Přístroj zvětšuje rychlost šlehání během 15 sekund až do maxima. Tato rychlost je pak udržována až do okamžiku, kdy přístroj tlačítkem stop vypnete. Rychlost můžete zmenšit ve třech krocích stisknutím tlačítka -. Pokud šleháte krém nebo vaječné bílky, stiskněte pro optimální výsledek tlačítko - třikrát.

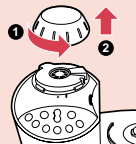


Mixér a filtr pro ovoce

Mixér

Mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, mléčných výrobků, omáček, ovocných džusů, polévek, mixovaných nápojů a pod.
- Mixování měkkých ingrediencí, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.



1 Abyste mohli připojit sklenici mixéru, odstraňte z motorové jednotky šroubovací uzávěr.



2 Umístěte mixérovou sklenici na motorovou jednotku tak, že je zářez proti polokruhové značce na motorové jednotce (1). Pak otočte mixérovou sklenici směrem doleva až se ozve zaklapnutí (2).

Mixérová sklenice je řádně upevněna, když je zářez na sklenici proti zářezu na motorové jednotce a vytvářejí jednu přímku. Rukojeť sklenice směřuje doleva.

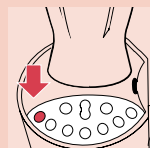
Na rukojeť sklenice netlačte nadměrnou silou.




3 Do sklenice mixéru vložte potraviny.

4 Víko uzavřete.

5 Před začátkem práce vždy mixérovou sklenici uzavřete zátkou.



6 Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu. Mixér začne pracovat a jeho rychlost se postupně zvětšuje až do maxima. Tato rychlost je pak udržována až do okamžiku, kdy přístroj tlačítkem stop vypnete. Rychlost můžete zmenšit ve třech krocích stisknutím tlačítka -.

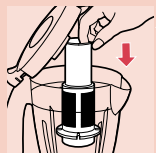


Filtr pro ovoce

Tento filtr vám zajistí, že vyrobíte delikátní ovocné šťávy nebo sojové mléko. Zabrání, aby se do hotového nápoje dostaly pečičky z ovoce.

Filtr nesmíte přepřehovat. Nepoužívejte více než 50.g nenasáklých sojových bobů nebo více než 150 g ovoce najednou.

Nenechte přístroj běžet více než dvakrát bez přerušení. Nechte přístroj vychladnout v pokojové teplotě než budete pokračovat.



1 Nasaďte na motorovou jednotku sklenici mixéru.

2 Do sklenice vložte filtr.

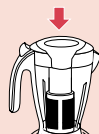
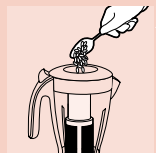
Dbejte na to aby drážky filtru zapadly přesně do výřezů v nádobě.

3 Víko uzavřete.


4 Do nádoby mixéru nalijte vodu nebo jinou tekutinu (mléko, šťávu apod.).

5 Do filtru vložte ingredience. Neplňte filtr výše než po vrchol jeho sítky.

Nakrájejte ovoce na menší kousky a suché luštěniny (sojové boby) namočte, než je vložíte do filtru.



6 Do sklenice mixéru vložte uzávěr.

7 Stiskněte tlačítko  tím přístroj zapnete. Ponechte přístroj v chodu asi 40 sekund.

8 Vypněte přístroj a sejměte nádobu z motorové jednotky.

9 Hotový nápoj vylijte výlevkou ze sklenice mixéru.

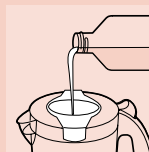
10 Pro nejlepší výsledek vložte nádobu se zbylými přísadami zpět na motorovou jednotku a zapněte přístroj ještě na několik sekund.



Poznámka: Pokud zpracováváte větší množství, doporučujeme vám nepřepřehovat filtr a pracovat postupně. Začněte malými dávkami a nechte přístroj v chodu jen několik sekund. Pak přístroj vypněte a přidejte další malou dávku, ale jen pod hranici sítky. Tak postupně zpracujte všechny ingredience. Na sklenici mixéru musí být vždy nasazen uzávěr.

Praktické rady

- ▶ Tekuté přísady nalévejte do sklenice otvorem ve víku.
- ▶ Čím déle necháte přístroj v chodu, tím jemnější bude výsledek mixování.
- ▶ Tuhé přísady před vložením do mixéru nakrájejte na malé kousky. Pokud budete mixovat větší množství, doporučujeme raději



mixovat vícekrát po menších dávkách než větší množství najednou.

- ▶ Tuhé přísady, jako jsou například sojové boby, je třeba před mixováním nejprve namočit ve vodě.
- ▶ Pro drcení kostek ledu vložte kostky ledu do sklenice, nasadte víko a použijte mžikovou funkci.

Pokud by se potraviny přilepily na stěny sklenice:

- 1** Vypněte přístroj a vytáhněte jeho zástrčku ze zásuvky.
- 2** Otevřete víko.

Víko však nikdy neotevírejte pokud je motor ještě v chodu.

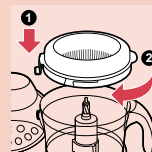
- 3** Nalepené potraviny odstraňte ze stěn sklenice stěrkou.

Stěrkou pracujte v bezpečné vzdálenosti od nožů (asi 2 cm).

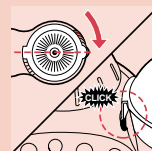
- ▶ Pokud byste nebyli s výsledkem plně spokojeni, nechte přístroj několikrát po sobě pracovat v mžikové funkci. Také můžete obsah promíchat stěrkou (samozřejmě až po zastavení přístroje), případně část obsahu odebrat a pracovat s menším množstvím potravin.
- ▶ V některých případech je výhodné přidat do mixovaného obsahu trochu tekutiny, při mixování ovoce například citrónovou šťávu.

Lis na citrusy

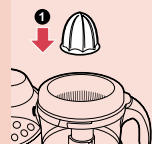
Lis na citrusy je vhodný pro všechny druhy citrusů.



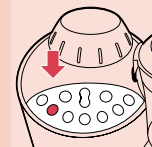
- 1** Nasadíte nádobu na motorovou jednotku a vložte sítko do nádoby.



- 2** Otočte sítko ve směru šipky až kolik bezpečnostního zajištění zapadne do motorové jednotky.

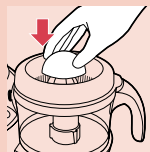


- 3** Vložte kónus do sítka a lehce ho přitlačte. Zkontrolujte, zda je našroubován šroubovací uzávěr.



- 4** Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu. Rychlost lze zvětšit ve třech krocích tlačítkem +. Proces začne stisknutím tlačítka  a je ukončen stisknutím tlačítka stop.





- 5** Přitlačte půlku ovoce na rotační kónus.

Praktické rady

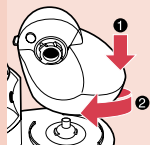
- **Občas přístroj zastavte a odstraňte dužinu ze sítka.**

Pokud je třeba odstranit dužinu, vypněte přístroj a vyjměte nádobu se sítkem a s kónusem.

- **Když jste práci ukončili, sejměte nádobu se sítkem a s kónusem abyste zabránili prosakování obsahu do přístroje.**

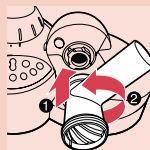
Mlýnek na maso

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

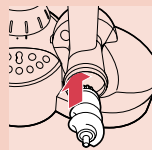


- 1** Připojte převodovku na motorovou jednotku tak, že ji umístíte na hnací hřídel (1) a otočíte jí směrem doleva (2).

Pokud je správně nasazena, uslyšíte zaklapnutí.



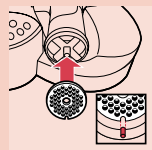
- 2** Připojte nožovou skříň na převodovku tak, že jí otočíte směrem doleva až uslyšíte zaklapnutí.



- 3** Vložte šnekový hřídel do nožové skříně a to plastovým koncem dopředu.

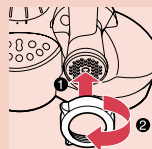
- 4** Na šnekový hřídel nasadíte nožovou jednotku.

Dbejte na to, aby plochá část krájecích břitů směřovala dopředu.

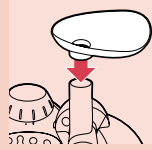


- 5** Pak upevněte střední děrovaný kotouč nebo hrubý děrovaný kotouč na šnekový hřídel. Který kotouč použijete, záleží na vaší volbě.

Zkontrolujte, zda zářezy na kotouči zapadly do výřezů v nožové skříni.



- 6** Našroubujte na nožovou skříň zajišťovací kroužek otáčením ve směru šipky až je kroužek řádně dotažen.



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

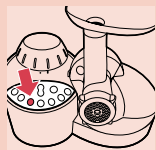
Presvědčte se že je našroubován šroubovací uzávěr.

Masový mlýnek

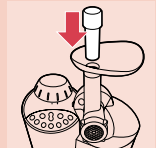
- 1** Maso rozřežte na proužky 10 cm dlouhé a 2 cm tlusté.

- 2** Pokud to bude možné, vyjměte kosti, kousky chrupavek a šlachy.

Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso!



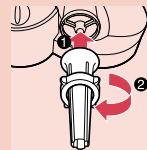
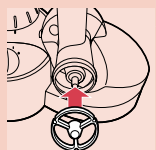
- 3** Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu.



- 4** Vložte maso na misku. Pěchovačem ho jemně přitlačujte do tělesa mlýnku.
▶ Za minutu můžete zpracovat až 1,3 kg masa. Použijte libové maso bez šlach.
▶ Pro tatarské bifteky zpracovávejte maso středně hrubým děrovaným kotočem dvakrát po sobě.

Výroba uzenek


- 1** Rozsekejte maso.
2 Vypněte přístroj a odšroubujte zajišťovací kroužek.
3 Sejměte děrovaný kotoč.
4 Sejměte nožovou jednotku.
▶ Ponechte náhon v nožové skříni, pokud chcete vyrábět uzenky.
5 Do nožové skříně vložte separátor.



- 6** Na nožovou skříň nasadte plnicí nástavec a upevněte ho zajišťovacím kroužkem.

Přístroj je nyní připraven pro výrobu uzenek.

Praktické rady

- ▶** Vložte uzenkové střívko asi na 10 minut do vlažné vody. Pak mokré střívko natáhněte na plnicí nástavec. Vtlačujte (okořeněné) zpracované maso do masového mlýnku.
▶ Pokud lze střívko natáhnout na plnicí nástavec jen ztuha, můžete je trochu navlhčit vodou.
▶ Stiskněte tlačítko  na kontrolním panelu. Pokud vyrábíte uzenky, doporučujeme zmenšit tlačítkem - rychlost.

Přístroj je nyní připraven pro výrobu uzenek.

Čištění přístroje

Vždy vypněte přístroj než začnete čistit motorovou jednotku.

- 1** Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo ji mýt pod tekoucí vodou.
2 Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku a to bezprostředně po každém použití.

- ▶ **Nádobu, její víko, pěchovač, citrusový lis, hnětací příslušenství a krájecí kotouče lze mýt též v myčce nádobí.**

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

Sklenice mixéru, metly a všechny díly mlýnku na maso nejsou odolné proti mytí v myčce nádobí.

- ▶ **Víko sejmete tak, že ho otevřete a vysunete směrem nahoru.**

Víko snímejte pouze za účelem čištění.

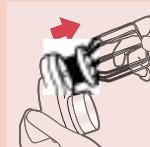
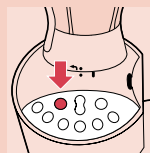
Nože, nožovou jednotku mixéru, kotouče a řezací vložky myjte velmi opatrně. Jejich hrany jsou velmi ostré!

Dbejte též na to aby se nože a kotouče nedostaly do styku s jinými 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.

Rychlé vyčištění mixéru

- 1 Do mixérové sklenice nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku.

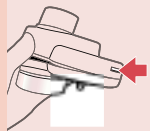


- 2 Víko uzavřete.
- 3 Nechte přístroj chvíli v provozu při použití mžikové funkce. Přístroj se zastaví, jakmile tlačítko mžikové funkce uvolníte.
- 4 Nádobu sejměte a vypláchněte ji čistou vodou.

Čištění šlehacích metel

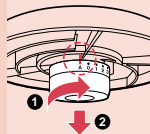
Šlehací metly vždy po použití pečlivě umyjte.

- 1 Vyjměte je z převodovky a umyjte je v horké vodě s přidávkem saponátu.
 - 2 Skříň lze vyčistit vlhkým hadříkem.
- Důkladné vyčištění skříně:
- 3 Otevřte skříň odsunutím zajištění stranou.
 - 4 Vyjměte obě převodová kolečka a umyjte je v horké vodě s přidávkem saponátu.
- Sestavení metel:
- 5 Nejprve vložte malé převodové kolečko do skříně, pak tam vložte i velké kolečko.



- 6** Skříň uzavřete zaklapnutím dna na horní část. Dbejte na to, aby oba díly zaklaply.
- 7** Nasad'te metly.

Důkladné čištění nastavitelného řezacího kotouče

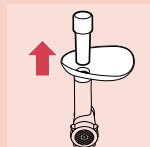


- 1** Otočte nastavovací knoflík doprava a vyjměte krájecí vložku z kotouče. Kotouč, krájecí vložku a nastavovací knoflík můžete mýt v horké vodě se saponátem nebo v myčce nádobí.

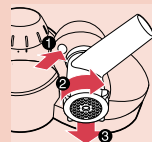
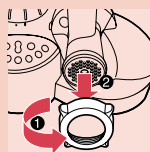
Čištění mlýnku na maso

Díly mlýnku na maso nelze mýt v myčce nádobí!

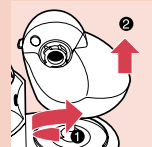
- 1** Zbytky masa, které zůstaly v tělese mlýnku, můžete odstranit tak, že tímto prostorem protlačíte plátek chleba.
- 2** Vypněte přístroj a odpojte ho od sítě.
- 3** Vyjměte pěchovač a zásobník.



- 4** Odšroubujte kroužek a odejměte děrovaný kotouč, nožovou jednotku a šnekový hřídel.



- 5** Sejměte nožovou skříň z převodovky stisknutím uvolňovacího tlačítka a otočením doprava.

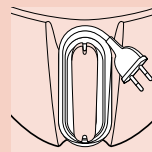


- 6** Přebodovku oddělte otočením doprava.



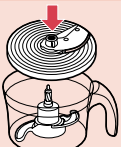
- 7** Všechny díly, které přicházejí do styku s masem, umyjte v horké vodě se saponátem ihned po použití.
- 8** Opláchněte tyto díly čistou horkou vodou a usušte je.
- 9** Doporučujeme namazat kotouče a šnekový hřídel trochou rostlinného oleje.

Uchovávání



- ▶ Přívodní kabel navíjete na kotouč na zadní stěně přístroje.

Rychlé uložení



- ▶ Vložte do nádoby držák nástrojů. Pak vložte nože (s hnědým ochranným obalem), hnětací příslušenství a nastavitelný kotouč na držák nástrojů a víko uzavřete.

Záruka & 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.

Řešení případných problémů

Problém	Řešení
Přístroj nepracuje	Otočte nádobou a víkem ve směru šipky až uslyšíte zaklapnutí. Zkontrolujte, zda značky na nádobě a na víku jsou proti sobě. Zkontrolujte, zda je našroubován šroubovací uzávěr: Zářez na uzávěru musí být proti zářezu na motorové jednotce a oba zářezy musí tvořit jednu linku. Pokud je připojen mixér nemůže přístroj pracovat v jiném režimu.
Motor se náhle zastavil	Automatický teplotní vypínač mohl přístroj v důsledku přehřátí vypnout. 1) Odpojte přístroj. 2) Nechte přístroj vychladnout po dobu asi 60 minut. 3) Připojte přístroj do sítě. 4) Zapněte znovu přístroj.
Omylem jste stiskli špatné funkční tlačítko.	Stiskněte správné tlačítko.
Po restartování nezačal přístroj pracovat od začátku.	Přístroj je vybaven funkcí paměti. Pokud přístroj znovu spustíte do 40 sekund po jeho vypnutí, začne pracovat od místa, kde byl vypnut. Pokud chcete pracovat od začátku: 1) Krátce stiskněte jiné tlačítko (např. mžikový provoz). 2) Stiskněte tlačítko stop. 3) Stiskněte tlačítko požadovaného procesu.
Hnětací příslušenství se neotáčí	Zkontrolujte, zda bylo řádně nasazeno na držák nástrojů.
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.
Povel tlačítkem + nebo - bez odezvy	Přístroj nereaguje, protože motor již dosáhl maximálních otáček, například protože bylo zpracovááno velké množství potravin. To neznamená žádnou poruchu přístroje. Zkontrolujte množství vložených potravin a případně jich část uberte. Přístroj nereaguje na povel tlačítkem - když již byla nastavena nejmenší rychlost.

Problém	Řešení
Maso vypadá spíše jako rozmačkané než rozemleté	Zkontrolujte zda břity nožové jednotky směřují směrem ven.
Masový mlýnek nepracuje	Zkontrolujte, zda byl mlýnek správně nasazen a sestaven. Když ho připojíte k motorové jednotce, musí zaklapnout.
Nožovou jednotku nelze správně vložit do nožové skříňe.	Uvolněte mírně zajišťovací kroužek a zkuste správně umístit děrovaný kotouč na šnekový hřídel. Pak zajišťovací kroužek opět dotáhněte.
Výsledek mletí je příliš hrubý	Použijte jemnější děrovaný kotouč.
Kovové díly mlýnku na maso začínají rezivět	Tyto díly byly pravděpodobně myty v myčce nádobí. Myjte je ručně a po umytí je ihned osušte.

Otázka	Odpověď
Lze mlít v mlýnku na maso kosti nebo slaninu?	Ne!
Lze mlít v mlýnku na maso zmražené maso?	Ne!
Lze mýt v myčce nádobí nožovou jednotku a děrované kotouče?	Ne!
Je potřebná nožová jednotka k výrobě uzenek?	Ne!
Lze přitlačovat potraviny v tubusu dřevěnou špachtlí?	Ne, musí být použit pouze pěchovač.

Funkce, příslušenství a průběh práce

Funkce	Příslušenství	Průběh práce	Doba práce
		Sekání, výroba pyré, šlehání	10 až 60 sekund
		Krájení	10 až 60 sekund
		Gratinování	10 až 60 sekund
		Granulování	10 až 60 sekund
		Výroba pomfritů	10 až 60 sekund
		Šlehání, emulgování	30 až 180 sekund
		Mixování, výroba pyré	10 až 60 sekund
		Lisování citrusových plodů	v závislosti na kvalitě
		Hnětení, mixování	60 až 180 sekund
		Mletí masa a výroba uzenek	V závislosti na množství.







Množství a čas zpracování


Přísady a výsledek	Největší množství	Tlačítko/příslušenství	Postup	Použití
Jablka, mrkev, celer - gratinování	500 g		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		Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pěchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Těsto lívancové - šlehání	750 ml mléka		Do mixéru nalijte nejprve mléko a pak suché přísady. Mixujte obsah asi 1 minutu. Pokud je to třeba, opakujte tento proces dvakrát. Pak přístroj zastavte a nechte vychladnout na teplotu okolí.	Lívance, vafle
Strouhanka - rozsekání	100 g		Použijte suché a křehké pečivo.	Příměs do jídel
Sýr (parmezán) - rozsekání	200 g		Použijte parmezán bez kůry a nakrájejte ho na kostičky asi 3 x 3 x 3 cm.	Zdobení, polévky, omáčky
Sýr (gouda) - strouhání	200 g		Sýr, rozřezaný na kousky, vkládejte do plnicího otvoru. Opatrně přitlačujte pěchovačem.	Omáčky, pizzy, fondy.

Přísady a výsledek	Největší množství	Tlačítko/příslušenství	Postup	Použití
Čokoláda-gratinování	200 g		Použijte tvrdou a hladkou čokoládu. Rozlamte ji na kousky asi 2 cm.	Zdobení, omáčky, cukrovinky, pudinky
Vařený hrách, fazole - výroba pyré	250 g		Použijte vařený hrách nebo fazole. Pokud je to třeba přidejte trochu tekutiny pro zjemnění konzistence směsi.	Pyré, polévky
Vařená zelenina a maso - výroba pyré	500 g		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		Rozkrájejte okurku na kousky. Kousky okurky vkládejte do plnicího tubusu a jemně je přitlačujte pěchovačem.	Saláty, zdobení
Těsto (pro chléb) - hnětení	1000 g mouky		Smíchejte teplou vodu s těstem a cukrem. Dejte mouku, olej a sůl do nádoby a hnět'te vše po dobu asi 90 sekund. Nechte 30 minut kynout.	Chléb
Těsto (pro pizzu) - hnětení	1500 g mouky		Realizujte stejný postup jako pro chlebové těsto. Pracujte asi 1 minutu.	Pizza

Příklady a výsledek	Největší množství	Tlačítka/příslušenství	Postup	Použití
Těsto (pro cukrářské pečivo) - hnětení	500 g mouky		Použijte chladný margarín, který rozřežte na kostky asi 2 cm. Vložte všechny přísady do nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto měkké. Během zpracování přidejte vodu. Práci ukončete až se z těsta začne vytvářet koule. Před dalším zpracováním nechte těsto vychladnout.	Jablkový závin, sladké piškoty, dorty
Těsto (kynuté) - hnětení	1000 g mouky		Nejprve promíchejte kvasnice, teplé mléko a trochu cukru ve zvláštní nádobě. Směs pak přelijte do hnětací nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto hladké a nelepí se na stěny nádoby. To trvá obvykle asi 1 minutu. Pak nechte těsto kynout asi 30 minut.	Luxusní pečivo
Vaječné bílky - šlehání	6 vaječných bílků		Bílky mají mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 2 vejce.	Pudinky, suflé, sněhové pusinky
Ovoce (např. jablky, banány, kotvičnický) - mixování	500 g		Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa
Ovoce (např. jablky, banány) - sekání	500 g		Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa

Příklady a výsledek	Největší množství	Tlačítka/příslušenství	Postup	Použití
Česnek - rozsekání	300 g		Česnek oloupejte. Použijte mžikový spínač, abyste předešli příliš jemnému rozsekání. Vložte nejméně 150 g česneku.	Zdobení
Bylinky (např. petržel) - rozsekání	min. 50 g		Bylinky nejprve omyjte a usušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo
Majonéza - emulgování	3 vejce		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
Maso (libové) - drčení	500 g		Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Rozřežte maso na 3 cm kostky.	Tatarské steaky, hamburgery, masové koule
Masa, ryby, drůbež - drčení	400 g		Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte impulsní tlačítko.	Tatarské steaky, hamburgery, masové koule
Mléčné nápoje - mixování	500 ml mléka		Z ovoce vyrobte pyré (banány, jahody). Přidejte cukr, mléko a trochu zmrzlinového krému a dobře promixujte.	Mléčné nápoje.

Přísady a výsledek	Největší množství	Tlačítko/příslušenství	Postup	Použití
Směsi (dortové) - mixování	6 vajec		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		Použijte mžikové tlačítko. Zastavte proces při dosažení požadované hrubosti.	Saláty, pudinky, pečivo, mandlové těsto
Cibule - rozsekání	500 g		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		Z cibule odstraňte slupku a rozřežte ji tak, aby prošla plnicím otvorem. Poznámka: použijte nejméně 100 g.	Saláty, vařené potraviny, zdobení
Drůbež - drčení	200 g		Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte mžikový spínač.	Sekaná
Polévky - mixování	500 ml		Použijte vařenou zeleninu.	Polévky, omáčky
Šlehaný krém - šlehání	500 ml		Použijte krém vyjmutý přímo z chladničky. Poznámka: použijte nejméně 125 ml krému.	Zdobení, krémy, mražené směsi

Přísady a výsledek	Největší množství	Tlačítko/příslušenství	Postup	Použití
Pomfrity - řezání	500 g		Oloupejte brambory. Rozřežte je na kousky, které se vejdou do plnicího tubusu. Vkládejte je do tubusu a lehce je pýchovačem přitlačujte.	Pomfrity

Recepty

Courgetová sendvičová pomazánka

Přísady:

- 2 courgetty
- 3 vařená vejce
- 1 malá cibule
- 1 lžíce rostlinného oleje
- petržel
- 2 až 3 lžíce kyselého krému
- citronová šťáva, tabasco, sůl, pepř, curry, paprika


- ▶ *Umyjte a usušte courgety a nastrouhejte je jemným kotoučem v nádobě. Pak je přeneste do misky, osolte a nechte asi 15 minut aby sůl extrahovala tekutinu z courgetů. Rozkrájejte cibuli na 4 díly a rozsekejte ji spolu se stroužkem česneku. Ozdobte petrželí.*
- ▶ *Pak vložte nastrouhané courgetty na čistý ručník a vytlačte z nich tekutinu. Z přísad by měla zmizet všechny tekutina. Pak nechte přísady chvíli vychladnout. Oloupejte vejce a krátce je v těže nádobě rozsekejte. Přidejte další přísady do nádoby, ochut'te je a vše zamíchejte kovovými noži. Podávejte na toustovém chlebu.*

Ovocný koláč

Přísady:

- 180 g datlí
- 270 g sušených švestek
- 60 g mandlí
- 60g vlašských ořechů
- 60g hrozinek
- 60 g sultánek
- 240 g žitné mouky

- 120 g bílé mouky
- 120 g hnědého cukru
- 360 g podmáslí
- špetka soli
- 1 sáček prášku do pečiva

- ▶ *Do nádoby vložte nože a všechny ingredience. Stiskněte tlačítko  a míchejte vše po dobu 30 sekund. Pokud se těsto lepí na nádobu nebo na její víko, odstraňte je špachtlí. Pečte asi 40 minut při teplotě 170°C.*

Pórkové quiche

Přísady pro těsto:

- 250 g pšeničné mouky
- špetka soli
- 1 lžíce 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 kyselého smetany
- sůl, pepř, 1 až 2 lžíce mouky, pokud je to třeba

- ▶ *Všechny ingredience vložte do nádoby a uhněťte konzistentní těsto. Nechte ho 30 minut kynout.*
- ▶ *Rozřežte pórek nastavitelným kotoučem v poloze 3. Na pánev nalijte trochu oleje a poduste pórek*

po dobu několika minut. Zbytek ingrediencí vložte do mixeru a směs mixujte až bude mít krémovou konzistenci. Přidejte 1 až 2 lžičce mouky, pokud je to třeba.

- ▶ Vymažte tukem pánev o průměru 24 cm a na dno a stěny rozprostřete těsto. Na těsto nalijte pórkovou směs a pečte 40 minut při teplotě 180°C.

Guláš na maďarský způsob

Přísady:

- 1 lžičce oleje
- 1 střední cibule
- 1 lžička papriky
- 400 g hovězího nebo vepřového masa
- 1 zelený pepř
- 1 rajské jablíčko
- sůl
- 200 g mrkve
- 300 g brambor
- kmín

- ▶ Omyjte maso a nakrájejte ho asi na 2 cm kostky. Oloupejte cibuli a rozmělněte ji v nádobě noži. Nakrájejte zelenou papriku a rozřežte ji na kroužky s použitím nastavitelného kotouče. Oloupejte rajské jablko, vyjměte pecičky a nakrájejte ho na plátky. Poduste rozsekanou cibuli až změkne. Sejměte pokrm z ohně, na cibuli nasypete papriku a ještě chvíli směs za stálého míchání ohřívajte. Přidejte ještě zelenou papriku, rajče a sůl. Pánev přikryjte a nechte vše na mírném ohni podusit.

- ▶ Mezitím oloupejte a nařežte mrkev nastavitelným kotoučem a nakrájejte na kostky brambory. Vše přidejte k masu a přilijte dostatek studené vody (asi 1,2 l). Ochut'te kmínem a považte až bude obsah měkký. Přidejte sůl, pokud je to třeba.
- ▶ Podávejte teplé. Můžete vše ozdobit zelenou paprikou nebo podávat papriku na zvláštní misce.

Jahodový dortík

Přísady:

- 100 g margarínu
- 100 g cukru
- 3 vaječné žloutky
- 240 g mouky
- 100 g kokosu

Náplň:

- 80 g cukru
- 2 lžičky citronové šťávy
- 400 g krémového sýru
- 500 g jahod

Poleva:

- 500 g jahod
- 250 ml vody
- 120 g cukru
- 60 g škrobu

Zdobení:

- 250 g krému

- ▶ Ohřejte troubu na 180°C. V nádobě rozmíchejte margarín s cukrem.

- ▶ Smíchejte žloutek, mouku a strouhaný kokos. Těsto položte na pečící plech a propíchejte vidličkou. Pečte do zlatova asi 15 až 20 minut. Pak nechte dortík vychladnout. Zamíchejte v nádobě cukr, citronovou šťávu a krémový sýr s použitím hnětacího příslušenství. Dejte vychladit do chladničky.
- ▶ Připravte polevu. Smíchejte zbylé jahody s vodou a cukrem v mixéru. Rozpusťte škrob ve 125 ml jahodové směsi. Uvedte jahodovou směs do varu. Když se vaří, vlijte do ní rozpuštěný škrob. Přelijte horkou polevou jahody a nechte 2 hodiny vychladnout.

Čerstvý ovocný mléčný nápoj

Přísady:

- 100 g banánů nebo jahod
- 200 ml čerstvého mléka
- 50g vanilkového mraženého krému
- granulovaný cukr k ozdobení
- ▶ Oloupejte banány nebo opláchněte jahody. Nakrájejte ovoce na malé kousky. Vše vložte do mixéru. Mixujte až je obsah jemný.
- ▶ Můžete použít libovolné ovoce ke zhotovení osvěžujícího ovocného nápoje.

Bochánek s lískovými oříšky

Přísady do těsta:

- 500 g prosáté mouky
- 75 g cukru
- 1 lžička soli
- 1 vejce
- 250 ml mléka (35°C)

- 100 g měkkého másla
- 30 g čerstvého droždí (u sušeného droždí se řiďte návodem)

Náplň:

- 250 g rozsekaných oříšků
- 100 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 125 ml krému
- ▶ Ohřejte troubu na 200°C. Smíchejte mléko, droždí a cukr a zpracujte po dobu 15 sekund v nádobě hnětacím příslušenstvím. Přidejte mouku, máslo a vejce. Těstovou směs zpracujte hnětením ještě asi 2 minuty. Přesuňte těsto do zvláštní nádoby a nechte ho, přikryté navlhčenou utěrkou, asi 20 minut kynout.
- ▶ Rozsekejte lískové oříšky. Smíchejte ingredience pro náplň. Srolujte těsto do pravoúhlého tvaru. Potřete ho směsí z lískových oříšků a pak ho srolujte. Nechte ho 20 minut kynout. Pečte 25 až 30 minut v troubě, vyháté na 200°C.

Čokoládový koláč

Přísady:

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

Náplň:

- 200 g meruňkového džemu

Poleva:

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

- ▶ *Ohřejte troubu na 160°. Smíchejte máslo s cukrem v nádobě s noži. Umixujte čokoládu. Přidávejte žloutek jeden po druhém do směsi až bude směs krémová. Našlehejte bílek a smíchejte ho s granulovaným cukrem do tuha pomocí metel. Ten přidejte do směsi a jemně promíchejte. Těstovou směs dejte na pečicí plech (25 cm). Pečte asi 1 hodinu při teplotě 160°C. Prvních 15 minut nechte dvířka trouby pootevřená.*
- ▶ *Nechte koláč trochu vychladnout na pečícím plechu a pak ho z plechu sejměte. Rozdělte ho vodorovně na dva díly, na jeden díl dejte meruňkový džem a oba díly dejte na sebe. Zbylý džem ohřejte a nalijte ho na povrch. Připravte polevu z horké vody, čokolády a cukru. Tu nalijte na povrch a celý koláč nechte vychladnout. Podávejte 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 kusech
- 2 nakrájené stonky

- 2 lžíce šlehaného krému
- curry
- sůl
- pepř
- muškátový ořech

- ▶ *Rozstrouhejte sýr hrubým strouhacím kotoučem. Vytvořte pyré z brokolice, uvařených brambor a s trochou vývaru z brokolice. Pak pyré se zbylým vývarem nalijte do odměrky a doplňte vodou do 750 ml. Přelijte polévku do hrnce a uveďte ji do varu. Vmíchejte do ní sýr a ochuťte curry, solí, pepřem a muškátovým ořechem. 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 oleje
- asi 240ml vody (teplé 35°C)

Pro potření 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 Mozzarella, pepř, strouhaný zralý sýr a olivový olej, vše podle chuti.
- ▶ Do nádoby vložte hnětací příslušenství. Ingredience dejte do nádoby a stiskněte tlačítko . Nechte přístroj v chodu asi 1 minutu až se vytvoří hladká koule. Přeneste těsto do jiné nádoby, tu přikryjte vlhkou utěrkou a nechte těsto 30 minut kynout.
- ▶ Rozkrájejte cibuli a česnek v nádobě s noži a pak poduste v pánvi až bude transparentní. Přidejte rajčata a byliny a povařte vše asi 10 minut. Ochut'te solí, pepřem a cukrem.
- ▶ 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 lžice mouky
- 1 lžička koriandru
- sůl a pepř
- 2 velké brambory (asi 300 g)
- 100g zimní mrkve
- 150 g celeru
- 50 g slunečnicového semene nebo 2 lžice zrna z kukuřice

- olej na smažení

- ▶ Smíchejte vejce, mléko, mouku, koriandr, sůl a pepř v nádobě s noži.
- ▶ Rozřežte oloupané brambory, mrkev a celer středně hrubým drticím kotoučem a přidejte vše do vaječné směsi. Zamíchejte zeleninu, vaječnou směs a slunečnicová semena v nádobě dohromady.
- ▶ 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 měkkého másla nebo margarínu
- 25 g čerstvého droždí nebo 20 g sušeného droždí
- 260 ml vody
- 10 g soli
- 10 g cukru
- ▶ Do nádoby vložte kovové nože, nasypte mouku, sůl a přidejte margarín nebo máslo. Doplňte čerstvým nebo sušeným droždím a vodou. Na nádobu nasadte víko a zajistěte ho otočením podle šipky až zaklapne. Stiskněte tlačítko pro hnětení (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.

- ▶ Vrat'te těsto do nádoby, přikryjte vlhkou utěrkou a nechte dalších 20 minut kynout. Znovu ho vyhlad'te a srolujte.
- ▶ Těsto položte na vymaš'těný 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.

Reibekuchen (bramborový lívanec)

Přísady:

- 500 g brambor
 - 1 rozsekaná cibule
 - 1 vejce
 - sůl
 - olej
-
- ▶ Granulujte syrové a oloupané brambory granulovacím kotoučem a nechte bramborové granuláty uschnout v cedníku. Přidejte vejce, nasekanou cibuli a trochu soli a vše řádně rozmixujte.
 - ▶ Na pánev nalijte trochu oleje a rozehřejte ho. Pak vložte vrstvu bramborových granulátů a opečte je.

Alkatrészek és tartozékok

- A** Motoregység
- B** "Smart" műveleti kezelő mező
- C** Beépített biztonsági kapcsoló
- D** Robotgép munkatál
- E** Csavaros fedél (munkatál tetejére kell helyezni, annak használatához)
- F** Eszköztartó
- G** Turmix kancsó
- H** Turmix kancsó fedő
- I** Gyümölcs szűrő
- J** Fedő érintkező (a biztonsági kapcsolót be- és kikapcsolja)
- K** Robotgép munkatál fedő
- L** Ételadagoló cső
- M** Nyomórúd
- N** Stopper
- O** Citrusprés szita
- P** A citrusprés kúpja
- Q** Rozsdamentes acél penge + védő burkolat.
- R** Rozsdamentes acél dagasztó tartozék
- S** Rozsdamentes acél habverő
- T** Rozsdamentes acél szabályozható szeletelő tárcsa (szeletelő betét, végrehajtó- és szabályozó gomb)
- U** Rozsdamentes acél közepes reszelő tárcsa
- V** Rozsdamentes acél finom reszelő tárcsa
- W** Rozsdamentes acél aprító tárcsa
- X** Rozsdamentes acél French fries tárcsa
- Y** A húsdaráló fogaskerék háza
- Z** Kioldó gomb
- a** A húsdaráló vágóháza
- b** Csigatengely
- c** Vágókés

- d** Csavaros gyűrű
- e** Közepes aprító tárcsa, 4 mm átmérő
- f** Durva aprító tárcsa, 8 mm átmérő
- g** Sztérválasztó
- h** Kolbász tölcsér
- i** Tálca
- j** Nyomórúd

Fontos

Mielőtt a készüléket használná, olvassa el gondosan a használati útmutatót és őrizze meg későbbi betekintésre.

- ▶ Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.**
- ▶ Veszélyes helyzet elkerülése céljából ezt a készüléket soha nem szabad időzítő kapcsolóra csatlakoztatni.**
- ▶ Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.**
- ▶ Ha a hálózati csatlakozó kábel sérült, azt veszély elkerülésére a Philips, Philips szakszerviz vagy hasonló képzett személy kell kicserélje.**
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.**
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.**
- ▶ A készüléket mindig az állj gombbal kapcsolja ki.**
- ▶ Bármelyik tartozék levétele előtt kapcsolja ki a készüléket.**

- ▶ Használat után azonnal húzza ki a hálózati csatlakozó dugót.
- ▶ Soha ne merítse a motort vízbe vagy más folyadékba, se ne öblítse le csap alatt.
- ▶ Soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló csőbe töltéséhez, a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmix kancsóba nyúlna.
- ▶ Mielőtt a készülék tetejét levenné, várjon míg a mozgó részek megállnak.
- ▶ 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 lépje túl a munkatálon vagy a turmix kancsón jelzett legnagyobb mennyiséget.
- ▶ Nézze meg ennek a használati útmutatónak a táblázatát, hogy meghatározhassa a helyes feldolgozási időket.
- ▶ Feldolgozás előtt hagyja a hozzávalókat kihűlni (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ Ha forró vagy habzásra hajlamos folyadékot dolgoz fel (pl. tej), ne tegyen 1 liternél többet a turmix kancsóba, nehogy kifröscsenjen.
- ▶ Soha ne használja a húsdaráló vágókését a szétválasztóval és a kolbásztölcsérrrel együtt.
- ▶ Ne kíséreljen meg csontot vagy más kemény anyagot darálni a húsdarálóval.

- ▶ A turmix kancsóban lévő gyümölcszűrőt ne használja forró hozzávalók feldolgozásához.
- ▶ Vigyázzon, hogy a szűrő jól legyen betéve a turmix kancsóba, mielőtt bekapcsolja a készüléket.
- ▶ Az élelmiszer feldolgozó funkciókat, a citrusprést és a húsdarálót csak akkor lehet használni, ha a csavaros fedél fel van téve.
- ▶ Zajszint: Lc= 89 dB [A]

Biztonsági jellemzők

Biztonsági hőkikapcsoló

Ennek a készüléknek van biztonsági hőkikapcsolója, ami automatikusan kikapcsolja a készülék tápfeszültségét, ha az túlmelegszik.

- ▶ Ha készüléke leáll:

- 1** Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- 2** Hagyja a készüléket 60 percig hűlni.
- 3** Dugja vissza a fali konnektorba a hálózati csatlakozó dugót.
- 4** Kapcsolja be ismét a készüléket.
Ha a biztonsági hőkioldó túl gyakran lép működésbe, forduljon a Philips szakterekedőjéhez vagy Philips szakszervizhez.

Biztonsági zár

Ez a szerelvény biztosítja, hogy bekapcsolhatja a készüléket, mikor a tartozékokat megfelelő helyzetben tette fel a motor egységre. Ha a tartozékokat jól szerelte össze, a beépített biztonsági zár kiold. Lásd "A készülék használata" c. részt.

Mielőtt használatba venné a készüléket...

- ▶ A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.

A készülék használata

- ▶ A készüléket használhatja a motoregységre szerelt turmix kancsóval vagy anélkül. Ha a turmix funkción kívül más funkciót akar használni, vigyázzon, hogy a turmix kancsó le legyen szerelve és a csavaros fedél jól legyen felcsavarva a motorházra.
- ▶ A csavaros fedelet a turmix kancsó felszereléséhez csak akkor tudja levenni, ha levette a robotgép munkatájának a fedelét, eltávolította a citrusprést vagy a húsdarálót.

Smart műveleti kezelőmező

Ennek a készüléknek van egy Smart műveleti kezelőmezője az optimális folyamat és tökéletes végeredmény biztosítására. Mindegyik folyamat gomb össze van kapcsolva egy programozott

fordulatszámmal, ami egy adott tartozék optimális feldolgozási folyamatához tartozik.

A + vagy - gombbal három fokozatban növelheti vagy csökkentheti a fordulatszámot.

Ha megnyomja az impulzus gombot, a készülék a legnagyobb fordulatszámon működik. Ha elengedi a gombot, a készülék leáll vagy visszatér az előzőleg beállított feldolgozási fordulatszámra.

Az állj gombbal bármikor leállíthatja a folyamatot.

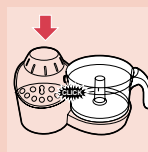
Ha ugyanazt a folyamat gombot 40 másodpercen belül nyomja meg, a folyamat ott folytatódik, ahol leállította.

Beépített biztonsági kapcsoló

- ▶ Ez a szerelvény biztosítja, hogy bekapcsolhatja a készüléket, ha a tartozékokat megfelelő helyzetben tette fel a motoregységre. Ha a tartozékokat jól szerelte össze, a beépített biztonsági zár kiold.

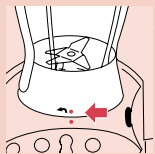
▶ Munkatál

A munkatálat és a tartozékokat csak akkor használhatja, ha a munkatálat és a fedőt jól szerelte össze és ha a csavaros fedél jól van felcsavarva a motoregységre. Ebben az esetben a munkatálon lévő pont



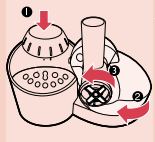
szemben lesz a motoregységen lévő ponttal és a fedőn lévő pont szemben lesz a munkatálon lévő ponttal. A fedő kivágása egészíti ki a tál fogantyújának a formáját.

A csavaros fedelet akkor erősítette fel helyesen, ha a csavaros fedél hornya közvetlenül szemben van a motoregységen lévő horonnyal és a két horony együtt egy hosszú hornyot alkot.



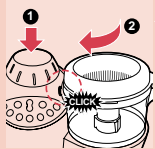
► Turmixgép

A turmixgépet csak akkor tudja használni, ha a turmix kancsón lévő horony közvetlenül szemben van a motoregységen lévő horonnyal és a két horony egy hosszú hornyot alkot.



► Húsdaráló

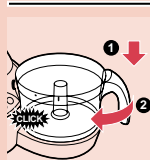
A húsdarálót csak akkor használhatja, ha a csavaros fedél helyesen van feltéve a motoregységre, ha a fogaskerékházat addig forgatta balra, míg kattánást hallott és a vágóházat felszerelte a fogaskerékházra úgy, hogy balra forgatta addig, míg kattánást hallott.



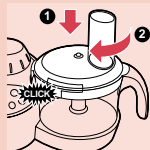
► Citrus prés

A citrusprést csak akkor használhatja, ha a csavaros fedelet jól tette fel a motoregységre, a munkatálat jól szerelte össze és a szűrőt a nyíl irányába addig forgatta, míg kattánást hallott.

Robotgép munkatál

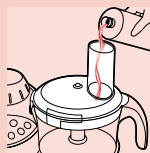


- 1 Szerelje a munkatálat a motoregységre úgy, hogy a fogantyút a nyíl irányába forgatja addig, míg kattánást hall.

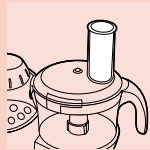


- 2 Tegye a fedőt a munkatálra. Forgassa a fedőt a nyíl irányába addig, míg kattánást hall (ehhez némi erő kell).

Ételadagoló cső és nyomórúd



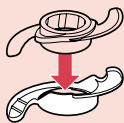
- 1 Az ételadagoló csövet használja folyadék és/vagy szilárd hozzávalók adagolásához. A nyomórudat arra használja, hogy a szilárd hozzávalókat lenyomja az adagoló csőbe.



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

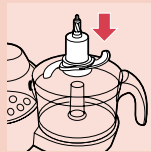
Rozsdamentes acél penge

A pengét aprításhoz, keveréshez, kavaráshoz és pépesítéshez használhatja.



A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

1 Vegye le a védőfedelelet a vágóegységről.




2 Tegye az eszköztartót a munkatálba és tegye a pengét az eszköztartóra.


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.

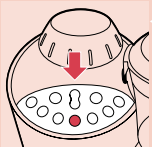
4 Tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba.

5 Nyomja meg a kezelőmezőn a  gombot.

- A munkafolyamat 4 impulzussal kezd, annak érdekében, hogy a hozzávalókat (pl. hagyma vagy mogoró) alaposan apróra vágja.
- Ezután a feldolgozási fordulatszám fokozatosan nő a legnagyobb fordulatszámig és ez a fordulatszám megmarad az állj gomb megnyomásáig.

6 A fordulatszám csökkentéséhez nyomja meg a - gombot ().

7 Impulzus üzemmódban a folyamatot bármikor leállíthatja az állj gombbal ().



Tanácsok

- ▶ Ha hagymát aprít, négy impulzus után állítsa meg a készüléket, nehogy túl apróra daraboljon.
- ▶ Ne hagyja a készüléket túl sokáig működni, ha kemény sajtot aprít. A sajt túlságosan felmelegedhet, olvadni kezd és csomóssá válik.
- ▶ Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók aprítására (pl.: babkávét, szerezsendió és jégkocka), mivel a vágókés éle kicsorbulhat.

Ha az élelmiszer ráragad a késre vagy a munkatál belsejére:

1 Kapcsolja ki a készüléket.

2 Vegye le a fedőt a tálról.

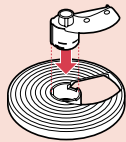
3 Távolítsa el a vágókésre vagy a munkatál falára ragadt élelmiszert a kenőlapáttal.

Rozsdamentes acél tárcsák

Szabályozható szeletelő tárcsa

A szabályozható szeletelő tárcsa lehetővé teszi, hogy olyan vastagságúra vágja a hozzávalókat, amilyenre szeretné.

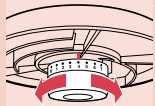
Legyen óvatos: a szeletelő betétnek nagyon éles vágóéle van.



- 1 Tegye be a szeletelő betétet hordozó tetejére.



- 2 Csatlakoztassa a tárcsa felső oldalán lévő szabályzó gombot és fordítsa el a ponttal jelzett helyzetbe, hogy rögzítődjék.



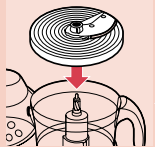
- 3 Forgassa el a szabályzó gombot, hogy a szeletelő tárcsát a kívánt szelet vastagságra állítsa be.

A tárcsák behelyezése és használata

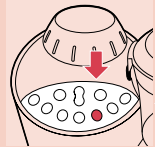
Legyen óvatos: a tárcsáknak éles vágóélük van.


Ne használja az aprítótárcsát bármilyen sajt aprítására.

Soha ne használja a tárcsákat kemény anyagok, pl jégkocka feldolgozására.



- 4 Tegye az eszköztartóra azt a tárcsát, amit használni akar.

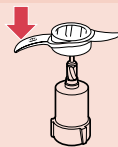



- 5 Zárja le a fedőt és tegye a hozzávalókat az adagoló nyílásba.
- 6 Nyomja meg a vezérlő táblán a  gombot.



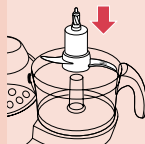
- ▶ A fordulatszám gyorsan nő a meghatározott feldolgozási fordulatszámra, hogy a legjobb végeredményt biztosítsa.
- ▶ Nyomja be a hozzávalókat lassan az adagoló csőbe, ha szükséges, használja a nyomórudat.

Rozsdamentes acél dagasztó tartozék



A dagasztó tartozékot, amelynek jelzése , kenyérhez és pizzához való élesztős tészta dagasztására használhatja.

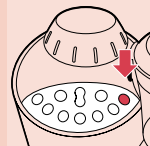
- 1 Tegye a munkatálat a motoregységre és forgassa a fogantyút a nyíl irányába.



- 2 Tegye az eszköztartót a munkatálba és illessze a dagasztó tartozékot az eszköztartóra.

- 3 Tegye a hozzávalókat a munkatálba.

- 4 Tegya a fedőt a munkatálra és forgassa jobbra kattanásig a nyíl irányába.



- 5 Nyomja meg a vezérlő táblán a  gombot.

A készülék fokozatosan növeli a dagasztó fordulatszámot 10 másodpercig, hogy elkerülje a kifröccsenést. Ezt a fordulatszámot megtartja kb. 50 másodpercig, hogy jól összekeverje a hozzávalókat. Ezután a fordulatszám lecsökken a dagasztáshoz legalkalmasabb fordulatszámra. A készülék ezen a fordulatszámon fog működni mindaddig, míg megnyomja az állj gombot.



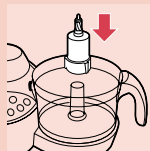
Három fokozatban csökkentheti vagy növelheti a fordulatszámot a - illetve a + gombbal.

Habverő

A habverőt tojás, tojás fehérje, gyors pudding, tejszín, majonéz és piskóta tészta felverésére használhatja.

Ha tojás fehérjét akar felverni, vigyázzon, hogy a munkatál és a habverő teljesen száraz és zsírtalan legyen. A tojás fehérjét szobahőmérsékleten használja.

Ne használja a habverőt vajás vagy margarinos tésztakeverék készítésére és ne használja tészta gyúrására.

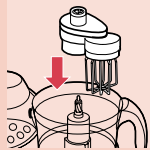



1 Tegye a munkatálat a motoregységre és forgassa kattanásig balra.

2 Tegye az eszköztartót a munkatálba.

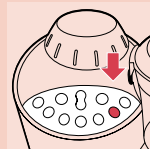
3 Tegye a habverőt az eszköztartóra.

4 Tegye a hozzávalókat a munkatálba, tegye a fedőt a tálra és forgassa kattanásig jobbra.



5 Nyomja meg a vezérlő táblán a  gombot.

A készülék 15 másodperc alatt fokozatosan növeli a fordulatszámot a legnagyobb értékre. A készülék ezután mindaddig ezen a fordulatszámon fog



működni, amíg meg nem nyomja az állj gombot. A fordulatszámot három fokozatban csökkentheti a - gombbal. Ha tejszínt vagy tojás fehérjét ver fel, a legjobb eredmény eléréséhez nyomja meg háromszor a - gombot.

Turmixgép és gyümölcszűrő

Turmixgép

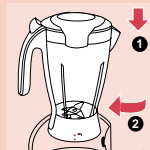
A turmixgép a következőkre használható:

- Folyadékok keverése, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, kevert italok, édes tea, shakek.
- Puha hozzávalók, pl. palacsinta tészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt hozzávalók, pl. bébiételek pépesítésére.



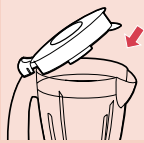
1 A turmix kancsó felerősítéséhez vegye le a csavaros fedelet a motoregységről.

Megjegyzés: A csavaros fedelet csak akkor tudja levenni, ha levette a robotgép munkatáljának a fedelét vagy eltávolította a húsdarálót.



2 Tegye a turmix kancsót a motoregységre úgy, hogy a horony a motorházon lévő félkör jelzéssel (1) szemben legyen. Most forgassa el a turmix kancsót balra addig, míg kattanással a helyére ugrik (2).

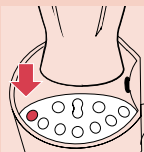
A turmix kancsó akkor van jó felszerelve, ha a rajta lévő horony éppen szemben van a motoregységen lévő horonnyal és a két horony egy hosszú hornyot alkot. A turmix kancsó fogantyúja balra fog mutatni.




Ne nyomja túl erősen a turmix kancsó fogantyúját.

3 Tegye a hozzávalókat a munkaedénybe.

4 Zárja le a fedelet.



5 A feldolgozás elkezdése előtt mindig tegye a turmix fedélbe a fröccsenés gátlót (stopper).

6 Nyomja meg a vezérlő táblán a  gombot. A turmixgép működni kezd. A fordulatszám fokozatosan nő a legnagyobb fordulatszámig. A készülék mindaddig ezen a fordulatszámon fog működni, amíg meg nem nyomja az állj gombot. A turmix folyamat közben három fokozatban csökkentheti a fordulatszámot a - gombbal.



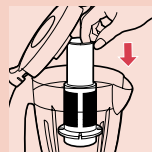
Gyümölcsszűrő

Ezzel a szűrővel ízletes, friss gyümölcsléket, koktélt vagy szójatejet készíthet.

Ne töltsé túl a szűrőt. Egyszerre legfeljebb 50 g szójababot (áztatás előtti, száraz állapotában mérve) vagy 150 g gyümölcsöt töltsön bele.

Kettőnél többször ne hagyja a készüléket megszakítás nélkül működni. Folytatás előtt hagyja lehűlni a készüléket szoba hőmérsékletre.

1 Szerelje a turmix kancsót a motoregységre.



2 Tegye be a szűrőt a turmix kancsóba. Győződjön meg róla, hogy a szűrő minden rovátkája megfelelően illeszkedik-e a keverőtál belsejében lévő bordákhoz.

3 Zárja le a fedelet.

4 A vizet vagy egyéb folyadékot (tejet, gyümölcslevet stb.) öntse a munkaedénybe.



5 Tegye a hozzávalókat a szűrőbe. Ne töltsé meg a szűrőt a szitaháló széle fölé.

Vágja a gyümölcsöt kis darabokra és áztassa be a száraz hüvelyeseket, mint amilyen a szójabab, mielőtt a szűrőbe tenné.

6 Tegye be a fröccsenés gátlót (stopper) a turmixkancsó fedelébe.



7 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot.

Turmixoljon kb. 40 másodpercig.

8 Kapcsolja ki a gépet, és vegye le a munkaedényt a motoregységről.

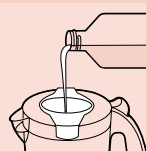


9 Az italt a turmix kancsó kiöntőjén át töltsé ki.

10 A legjobb eredmény érdekében tegye vissza a keverőtálat a benne maradt hozzávalókkal a készülékre, és néhány másodpercig hagyja működni.

Megjegyzés: ha nagy mennyiséget kell feldolgoznia, javasoljuk, hogy ne tegye egyszerre a szűrőbe az összes hozzávalót. Kezdje el a feldolgozást kis mennyiséggel és hagyja a készüléket néhány másodpercig működni. Ekkor kapcsolja ki a készüléket és tegyen be másik kis mennyiséget, de ne lépje túl a szita háló felső szélét. Ismétlje meg ezt az eljárást addig, míg fel nem dolgozza az összes hozzávalót. A fedőt feldolgozás közben mindig tartsa a turmix kancsón.

Tanácsok



- ▶ A hozzávalókat a fedőben lévő nyíláson át töltsse a turmix kancsóba.
- ▶ Minél hosszabb ideig hagyja a készüléket működni, a turmix annál finomabb lesz.
- ▶ Vágja fel előre a szilárd halmazállapotú hozzávalókat kisebb darabokra, mielőtt a turmix kancsóba tenné őket. Ha nagy mennyiségben akar valamit készíteni, kisebb adagokban készítse el, és ne egyszerre, nagy adagban próbálja meg.
- ▶ A kemény hozzávalókat, pl. szójabab szójatejhez, feldolgozás előtt áztassa vízben.
- ▶ Törje össze a jégkockákat úgy, hogy beteszzi őket a kancsóba, lezárja a fedőt és az impulzus funkciót használja.

Ha a hozzávalók a turmix kancsó falára ragadnak:

- 1 Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.

2 Nyissa ki a tetejét.

Soha ne nyissa ki a tetejét, amíg a készülék működik.

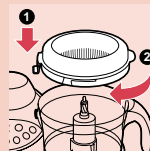
3 A kancsó oldaláról a hozzávalókat a kenőlapáttal távolítsa el.

Tartsa a késektől biztonságos távolságban a kenőlapátot (kb. 2 cm-re).

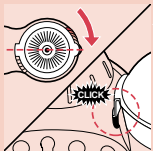
- ▶ Ha nincs megelégedve az eredménnyel, hagyja a készüléket néhányszor rövid ideig működni úgy, hogy megnyomja az impulzus gombot. Jobb eredményt érhet el úgy is, ha a hozzávalókat lapáttal összekavarja (nem a turmix működése közben) vagy ha kiönt keveset a tartalomból, hogy kisebb mennyiséget dolgozzon fel.
- ▶ Egyes esetekben a hozzávalókat könnyebb turmixolni, ha kevés folyadékot ad hozzá, pl. gyümölcs turmixolás esetén citromlevet.

Citrus prés

A citrus prést citrusféle gyümölcsökhöz használja.



- 1 Tegye a munkatálat a motoregységre és helyezze a szitát a munkatálba.

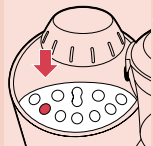


- 2** Forgassa el a szitát a nyíl irányába, míg a biztonsági zár nyelve bekattan a motoregységben a helyére.



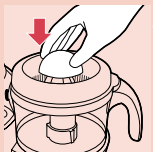
- 3** Helyezze a kúpot a szitára könnyű rányomással.

Győződjék meg róla, hogy a csavaros fedél fel van téve.

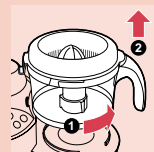


- 4** Nyomja meg a kezelőmezőn a ☺ gombot. A műveleti sebességet 3 fokozatban növelheti a + gomb megnyomásával.

A folyamat akkor indul, mikor megnyomja a ☺ gombot és akkor áll le, ha megnyomja az állj gombot.



- 5** Nyomjon erőteljesen egy fél gyümölcsöt a forgó kúpra.



Tanácsok

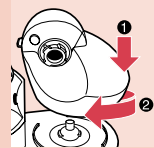
- ▶ **Időről-időre állítsa meg a műveletet, és vegye le a gyümölcshúst a szitáról.**

Ha ki akarja venni a gyümölcshúst, kapcsolja ki a készüléket és vegye le a munkatálat a szitával és a kúppal együtt.

- ▶ **Ha befejezte a sajtolást, vegye le a munkatálat a szitával és a kúppal együtt, hogy ne szivároгjon belőle gyümölcslé a készülékre.**

Húsdaráló

A húsdarálót hús darálásához és kolbász töltéséhez használhatja.

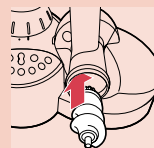


- 1** Szerelje fel a fogaskerékházat a motoregységre úgy, hogy ráteszi a meghajtó tengelyre (1) és balra forgatja (2)

Ha jól szerelte fel ezt az alkatrészt, kattantást fog hallani.

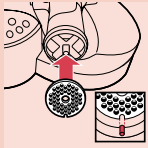


- 2** Szerelje a vágóházat a fogaskerékházra úgy, hogy balra forgatja, míg kattansát hall.



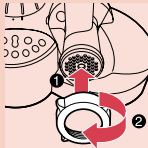
- 3** Tegye be a csigatengelyt a vágóházba a muanyag végével előre.

- 4** Tegye a vágókést a csigatengelyre. Vigyázzon arra, hogy a vágókés vágóelei kifele mutassanak.

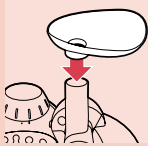


- 5** Ezután szerelje fel a közepes vagy durva őrlőtárcsát a csigatengelyre. Hogy melyik tárcsát választja, az a kívánt állagtól függ.

Vigyázzon arra, hogy az őrlőtárcsa bütykei illeszkedjenek a vágóházhoz a nyúlványaihoz.



- 6** Erősítse a csavaros gyűrűt a vágóházra úgy, hogy a nyíl irányába forgatja, míg jól rögzítődik.



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

Győződjék meg róla, hogy a csavaros fedél fel van-e téve.


Húsdarálás

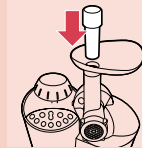
- 1** Darabolja fel a húst 10x2 cm-es csíkokra.

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



Soha ne daráljon fagyasztott húst.

- 3** Nyomja meg a műveleti mezőn a  gombot.



- 4** Tegye a húst a tálcára. A nyomóruddal nyomja enyhén a húst a vágóházba.

▶ Percenként 1,3 kg húst darálhat le. Használjon sovány húst zsír és mócsing nélkül.

▶ Vagdalt húshoz (bifsztek) közepes daráló tárcsával kétszer darálja le a húst.

Kolbász töltés

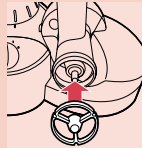
- 1** Darálja le a húst

- 2** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és vegye le a csavaros gyűrűt.

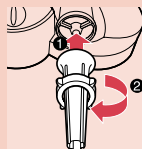
- 3** Vegye ki a daráló tárcsát

- 4** Vegye ki a vágókést.

▶ Hagyja a csigatengelyt a vágóházban amikor kolbászt akar tölteni.




- 5** Tegye a szétválasztót a vágóházba.



- 6** Tegye a kolbásztölcsért a vágóházra és erősítse fel a csavaros gyűrűt a vágóházra.

A készülék kész kolbász töltésre.

Tanácsok

- ▶ Tegye a kolbászbórt 10 percig langyos vízbe. Ezután húzza a nedves bőrt a kolbásztölcsérre. Nyomja a (fűszerezett) darálthúst a vágóházba a nyomórúddal.
- ▶ Ha a bor megakad a kolbász tölton, kevés vízzel nedvesítse meg.
- ▶ Nyomja meg a műveleti mezőn a  gombot. Javasoljuk, hogy csökkentse a fordulatszámot a - gombbal, mikor kolbászt készít.

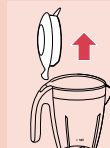
A készülék kész kolbász töltésre.

Tisztítás

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

- 1** A motoregységet tisztítsa nedves ruhával. A motoregységet ne merítse vízbe vagy ne öblítse vízcsap alatt.
- 2** Azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerrel, közvetlenül használat után mindig tisztítsa meg kevés folyékony mosószert tartalmazó forró vízzel.
- ▶ A tál, a tál fedele, a nyomórúd, a citromprés, a dagasztó tartozék és a szabályozható szeletelő tárcsa mosogatógépben is tisztítható.

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



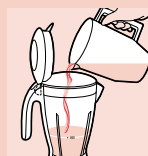
A turmix kancsó, a habverő és a húsdaráló összes része nem tisztítható mosogatógépben.

- ▶ A turmix kancsó fedelét úgy veheti le, hogy kinyitja, majd felfele húzza.

A turmix kancsó fedelét csak tisztítási célból vegye le.

A kést, a turmix kancsó kés-egységét, a tárcsákat és a szabályozható szeletelő tárcsák szeletelő betétjét nagyon óvatosan tisztítsa: a vágóélek nagyon élesek!

Vigyázzon, hogy a kések és a tárcsák vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket. Egyes hozzávalók a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint megszűnik.

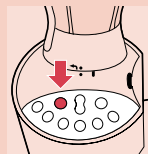
A turmix kancsó gyors tisztítása

- 1** Öntsön kézmeleg (legfeljebb 0,5 l) mosogatószeres vizet a turmix kancsóba.

- 2** Zárja le a fedelet.

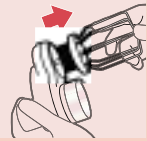
- 3** A gomb megnyomásával hagyja a gépet néhány másodpercig működni. Ha elengedi a gombot, a gép leáll.

- 4** Szerelje le a turmix kancsót és öblítse ki tiszta vízzel.



A habverő tisztítása

A habverőt mindig tisztítsa le használat után.



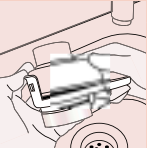
- 1** Húzza ki a fogaskerék házból és tisztítsa meg kevés folyékony mosogatószeres forró vízzel.

- 2** A burkolatot nedves ruhával törölheti le.

A burkolat alapos tisztításához:

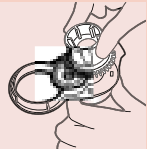


- 3** Nyissa ki a burkolatot a zár oldalirányú eltolásával.

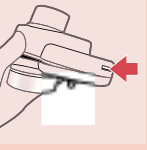


- 4** Vegye ki a két fogaskereket és tisztítsa meg a habverővel együtt kevés folyékony mosogatószeres, forró vízben.

A habverő összeszerelése:



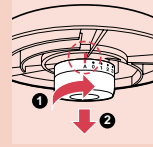
- 5** Előbb tegye be a kis fogaskereket a burkolatba, majd a nagyobbat.



- 6** Csatolja be a burkolatot úgy, hogy az alsó részt a felső részbe pattintja. Vigyázzon, hogy mindkét vége a helyére kattanjon.

- 7** Tegye be a habverőt.

A szabályozható szeletelő tárcsa alapos tisztítása



- 1** Fordítsa el a beállító gombot jobbra és a szeletelő betétet húzza ki a tárcsából.

A tárcsát, a szeletelő betétet és a szabályzó gombot lemossa forró vízzel, amelyben kevés folyékony mosogatószerrel tett vagy elmoshatja mosogatógépben is.

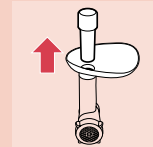
A húsdaráló tisztítása

A húsdaráló részei nem moshatók mosogatógépben!

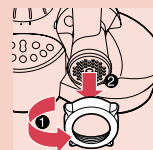
- 1** Először távolítsa el daráló burkolatának hátsó részében maradt húst úgy, hogy kenyérdarabokat hajt át a daráló burkolatán.

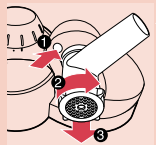
- 2** Kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozó dugót húzza ki a fali konnektorból.

- 3** Vegye ki a nyomórudat és az adagoló tálcát.

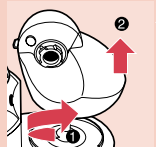


- 4** Csavarja le a csavarmentes gyűrűt és vegye ki a daráló tárcsát, a vágókést és a csigatengelyt.





- 5** Vegye le a daráló burkolatát a fogaskerékházzal úgy, hogy megnyomja a kioldó gombot és jobbra forgatja.



- 6** Válassza le a fogaskerékházat jobbra forgatással.

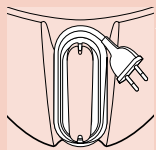


- 7** Tisztítson meg minden olyan részt, amelyek a hússal érintkeztek a használat után azonnal forró vízben, amelybe tegyen kevés folyékony mosogatószeret.

- 8** Öblítse le tiszta, forró vízzel és rögtön szárítsa meg törülővel.

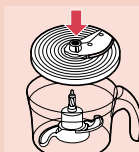
- 9** Tárolás előtt kenje be a tárcsákat és a csigatengelyt kevés növényi olajjal.

Tárolás



- ▶ Csévélje a hálózati csatlakozó kábelt a készülék hátoldalán lévő horonyba.

Rövid idejű tárolás



- ▶ Helyezze a szerszámtartót a tálba. Tegye a kést (a szürke védőburkolattal együtt), a dagasztó tartozékot és a szabályozható szeletelő tárcsát a szerszámtartóra és csukja le a tál fedelét.

Garancia és szerviz

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.

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Megoldás
A robotgép nem működik	Forgassa a tálat és a fedőt a nyíl irányába addig, míg kattantást hall. Vigyázzon, hogy a tálon és a fedőn lévő pont közvetlenül egymással szemben legyen. Ellenőrizze, hogy a csavaros fedél jól van-e felszerelve. A csavaros fedél homya szemben kell legyen a motoregységen lévő horonnyal és a két horony egy hosszú hornyot kell képezzen. Ha a turmixgép fel van szerelve, vegye le és ehelyett csavarja fel a csavaros fedelet, mivel a robotgép nem működik, ha a turmixgép van felszerelve.
A készülék hirtelen megáll.	Esetleg az automatikus hőkmegszakító kapcsolta ki a készülék tápfeszültségét, mert túlmelegedett. 1) Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból. 2) Hagyja a készüléket 60 percig húlni. 3) Dugja be a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba. 4) Kapcsolja be ismét a készüléket.
Rossz gombot nyomott meg.	Azt a művelet gombot nyomja meg, amit szeretne.
A művelet újraindítása elején a munkafolyamat nem indul el.	A készüléknek memória funkciója van. Ha a készüléket 40 másodpercen belül újraindítja, az a folyamat indul el, amelyet megszakított. Ha azt akarja, hogy a folyamat egészen az elejétől induljon: 1) Nyomjon meg röviden egy másik folyamat gombot (pl. az impulzus gombot). 2) Nyomja meg az állj gombot. 3) Nyomja meg a megfelelő folyamat gombját, hogy a folyamat egészen az elejétől induljon.
A dagasztó tartozék nem forog.	Ellenőrizze, hogy jól szerelte-e be a dagasztó tartozékot az eszköztartóba.
A turmix kancsót és a robotgép munkatálját felerősítette, de csak a turmixgép működik.	Ha mind a turmix kancsót, mind a robotgépet helyesen szerelte fel, csak a turmixgép fog működni. Ha a robotgép munkatálját akarja használni, vegye le a turmix kancsót és zárja le a rögzítőnyílást a csavaros fedéllel.









Probléma	Megoldás
Egyes munkáknál nem működik a + és a - gomb.	A készülék nem veszi figyelembe a + gomb megnyomását, ha már elérte a legnagyobb terhelést, pl. mert nagy mennyiségű tésztát kever. Ez normális és nem jelenti azt, hogy a készülék hibás. Ha el akarja kerülni a készülék túlterhelését, vegye figyelembe a használati útmutató táblázataiban szereplő mennyiségeket. A készülék nem veszi figyelembe a - gomb megnyomását, ha már a legkisebb fordulatszámmal működik.
A hús úgy néz ki, mintha "átsajtolták volna" és nem úgy, mint az őrölt hús.	Nézze meg, vajon a vágó egység vágóélei kifele mutatnak-e.
A húsdaráló nem működik	Győződjék meg arról, hogy a fogaskerékház és a vágóház jól van-e összeszerelve. Ha jól vannak összeerősítve, kattantást kell hallania.
A vágókést nem lehet jól betenni a vágóházba	Csavarja le a csavaros gyűrűt és helyezze el jól a vágókést és az őrlőtárcsát a csigatengelyre. Ezután csavarja a csavaros gyűrűt a vágóházra.
Az eredmény túl darabos	A közepes őrlőtárcsát használta. Használja a finom tárcsát. Őrölje meg a húst ismét, hogy apróbb legyen.
A húsdaráló fém részei rozsdásnak tűnnek	Az alkatrészeket mosogatógépben tisztította. Minden alkatrészt kézzel kell tisztítani és azonnal meg kell szárítani konyharuhával.

Kérdés	Válasz
A húsdarálással őrlhetnek-e csontot vagy szalonnahéjat is?	Nem!
Lehet-e fagyasztott húst őrlni a húsdarálással?	Nem!
A vágókést és az őrlőtárcsákat lehet-e tisztítani mosogatógépben?	Nem!
Használhatom a vágókést kolbász készítésére?	Nem!
A hús lenyomásához használhatok-e fakanalat vagy hasonló tárgyat?	Nem, csak a nyomórudat használhatja.





Funkciók, tartozékok és folyamatok

Funkció	Tartozék	Folyamat	Folyamatidő
		Apróra vágás, pépesítés, összekeverés	10-60 másodperc
		Szeletelés	10-60 másodperc
		Reszelés	10-60 másodperc
		Morzsolás	10-60 másodperc
		French fries készítése	10-60 másodperc
		Habosítás, habverés, keverés	30-180 másodperc
		Turmixolás, pépesítés	10-60 másodperc
		Citrusféle gyümölcsök levének kinyerése	függ a mennyiségtől
		Dagasztás, keverés	60-180 másodperc
		Húsdarálás és kolbász készítés	A mennyiségtől függ





Mennyiség és elkészítési idő







Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Művelet gomb/tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Alma, sárgarépa, zeller reszelés	500 g	 / 	Vágja a zöldséget olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és aprítsa fel, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat.	Saláták, nyers zöldségek
Almák, sárgarépák, zeller - szeletelés	500 g	 / 	Vágja a zöldséget 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
Tészta (palacsinta) - habosra keverés	750 ml tej	 / 	Először is öntse a tejet a tumix kancsóba, aztán adja hozzá a száraz hozzávalókat. Keverje össze az alapanyagokat körülbelül 1 perccig. Ha szükséges, ismételje meg ezt az eljárást kétszer. Aztán néhány perccig pihenjen és hagyja, hogy a készülék lehűljön a környezete hőmérsékletére.	Palacsinta, ostya
Kenyérmorzsa aprítás	100 g	 / 	Száraz, ropogós kenyeret használjon.	Pirított zsemlemorzsa, csöben sülték

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Művelet gomb/tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Sajt (parmezán) - aprítás	200 g	 / 	Vegyen egy darab héj nélküli Parmezán sajtot és vágja kb. 3 x 3 x 3 cm-es darabokra.	Köreték, levesek, szósok, csöben sülték
Sajt (Gouda) - aprítás	200 g	 / 	Vágja fel a sajtot darabokra, majd töltsé az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal.	Mártások, pizzák, csöben sülték, fondüök
Csokoládé reszelés	200 g	 / 	Kemény, keserű csokoládét használjon. Törje 2 cm-es darabokra.	Köreték, mártások, cukrászsütemények, pudingok, habok
Főtt borsó, bab - pépesítés	250 g	 / 	Használjon főtt borsót vagy babot. Ha szükséges, adjon hozzá kevés folyadékot a keverék sűrűségének javításához.	Pürék, levesek
Főtt zöldségek és húsok - pépesítés	500 g	 / 	Sűrűbb péphez csak kevés folyadékot adjon. Finom péphez addig ne adjon folyadékot, míg simára nem keverte.	Baba- és csecsemőételek
Uborka - szeletelés	2 db uborka	 / 	Vágja az uborkát nagyobb darabokra. Tegye az uborka darabokat a csöbe és nyomja le óvatosan a nyomóval.	Saláták, köreték

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Művelet gomb/tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Tészta (kenyér) - dagasztás	1 kg liszt	 /☞	Hideg vizet keverjen össze élesztővel és cukorral. Tegyen a tálba lisztet, olajat és sót és dagassza a tésztát kb. 90 másodpercig. 30 percig hagyja kelni.	Kenyér
Tészta (pizza) - dagasztás	1,5 kg liszt	 /☞	Olvassa el a kenyérdagasztásnál leírtakat. Dagassza a tésztát 1 percig.	Pizza
Tészta (olcsó édessütemények) - dagasztás	500 g liszt	 /☞	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, gyümölcscekl töltött sütemények.
Tészta (kelt) - dagasztás	1 kg liszt	 /☞	Először keverjen össze meleg vizet élesztővel és cukorral egy külön tálban. Tegye az összes hozzávalót a keverő munkatálba és dagassza a tésztát, míg sima nem lesz és mikor már nem tapad a tál falához: ekkor jó (ez kb. 1 percet vesz igénybe) Hagyja kelni 30 percig.	Luxury kenyér

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Művelet gomb/tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Tojásfehérje hab - habosítás	6 tojásfehérje	 /☞	Használjon szoba hőmérsékletű tojás fehérjét. Megjegyzés: legalább 2 tojás fehérjét használjon .	Pudingok, felfújtak, habcsók
Gyümölcs (pl. alma, banán, vízi gesztenye) - turmixolás	500 g	 /☞	Tanács: adjon hozzá kis citromlevet, hogy megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését. A sima pép előállításához adjon némi folyadékot.	Szószkok, dzsemek, pudingok, bébi ételek
Gyümölcs (pl. alma, banán) - aprítás	500 g	 /☞	Tanács: adjon hozzá kis citromlevet, hogy megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését.	Szószkok, dzsemek, pudingok, bébi ételek
Fokhagyma - aprítás	300 g	 /☞	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	Minimum 50 gramm	 /☞	Mossa meg és szárítsa meg a fűszereket aprítás előtt	Szószkok, levesek, köreték, fűszeres vaj

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Művelet gomb/ tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Majonéz - kikeverés	3 tojás		Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: legalább egy nagyobb tojást, két kisebb tojást vagy két tojássárgáját használjon. Tegye a tojást a kicetezett munkatábla és adja hozzá cseppenként az olajat.	Saláták, köreték és barbecue mártások
Húsok (sovány) - darálás	500 g		Először távolítson el minden mócsingot és csontot. Vágja a húst 3 cm-es kockákra.	Hússzeletek, hamburger, húsgombóc
Hús, hal, szárnyas (kövérebb) - darálás	400 g		Először is szedjen ki minden inas részt és csontot a húsból. Vágja 3 cm-es kockákra a húst. A durvább aprításhoz használja az impulzus gombot.	Hússzeletek, hamburger, húsgombóc
Tejturmixok - turmixolás	500 ml tej		Pépesítse a gyümölcsöt (pl. banánt, földiepret) egy kis cukorral, tejjel, némi fagyalattal és jól keverje össze.	Tejturmixok
Keverék (sütemény) - keverés	6 tojás		A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje össze az olvasztott vajjal és a cukrot, amíg lágy és krémes keveréket kap. Azután adja hozzá a tejet, a tojásokat és a lisztet.	Különböző sütemények

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Művelet gomb/ tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Mogyorófélék - aprítás	250 g		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	500 g		Hámozza meg a hagymát és vágja négyfelé. Két impulzus után ellenőrizze az eredményt.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köreték
Hagyma - szeletelés	300 g		Hámozza meg a hagymákat és vágja akkorá darabokra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát szeleteljen fel.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köreték
Szárnyashús - darálás	200 g		Először is szedjen ki minden inas részt és csontot a húsból. Vágja 3 cm-es kockákra a húst. A durvább daráláshoz használja az impulzus gombot.	Darálthús
Levesek - turmixolás	500 ml		Használjon főtt zöldségeket.	Levesek, mártások
Tejszínhab - felverés	500 ml		A hűtőgépéből kivett tejszínt rögtön felhasználhatja. Megjegyzés: legalább 125 ml tejszínt verjen fel.	Köret, krém, fagyalt keverékek

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Művelet gomb/tartozék	Eljárás	Alkalmazások
French fries - szeletelés	500 g	Ⓢ/Ⓢ	Hámozza meg a burgonyát. Vágja a burgonyát akkora darabokra, amelyek beférnek a csőbe. Töltse meg a csövet burgonyával és szeletelje fel, miközben a nyomórudat enyhén nyomja.	French fries

Receptek

Cukkinis szendvics

Hozzávalók:


- 2 cukkini
- 3 főtt tojás
- 1 kis hagyma
- 1 evőkanál növényi olaj
- petrezselyem
- 2-3 evőkanál tejföl
- citromlé, Tabasco mártás, só, bors, curry-por, paprika

- ▶ *Mossa meg és szárítsa meg a cukkinit és aprítsa fel a finom reszelő tárcsával a robotgép munkatájljában. Az aprított cukkinit tegye át egy táliba, sózza meg és hagyja így kb. 15 percig, hogy a só vonja ki a folyadékot az aprított cukkiniből. Vágja fel a hagymát 4 darabra és aprítsa fel apróra a fokhagyma gerezddel együtt. Tépje le a petrezselyem leveleket a szárról és aprítsa fel.*
- ▶ *Aztán tegye a felaprított cukkinit száraz törülközendőre és nyomja ki a folyadékot belőle. Öntsön egy kis olajat egy serpenyőbe és süssse világosra a felaprított hagymát és fokhagymát, adja hozzá a felaprított cukkinit. A hozzávalókból az összes víznek el kell párolognia. Hagyja egy ideig hűlni a megsütött hozzávalókat. Pucolja meg a tojásokat, tegye a robotgép munkatáliba és vágja néhány másodpercig a készülékben. Adja hozzá a többi hozzávalót is, ízesítse és keverje össze a vágókéssel. Pirított fehér kenyérral tálalja.*

Gyümölcstorta

Hozzávalók:

- 180 g datolya
- 270 g szilva
- 60 g mandula
- 60 g dió
- 60 g mazsola
- 60 g malagaszóló
- 240 g teljes rozsliszt
- 120 g búzaliszt
- 120 g nyers cukor
- 360 g író
- egy csipetnyi só
- 1 csomag sütőpor

- ▶ Tegye a fém pengét a tálba. Tegye az összes hozzávalót a tálba, nyomja meg a  gombot és keverje a hozzávalókat 30 másodpercig. Ha a tészta ráragad a fedőre és a tál falára, vegye ki a kenőlapáttal. Süssse a tésztát 30 cm hosszú tepsiben 40 percig 170°C hőmérsékleten.

Póréhagyma tészta

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

- növényi olaj
- 4 tojás
- 500 g tejföl
- só, bors, 1-2 evőkanál liszt, ha szükséges

- ▶ Tegye a tálba az összes hozzávalót és dagassza egyenletes tésztává. Hagyja a tésztát kelni kb. 30 percig.
- ▶ Szeletelje fel a póréhagymát a szabályozható szeletelő tárcsával kb. 3. pozícióban. Tegyen kevés olajat egy serpenyőbe és süssse a szeletelt póréhagymát néhány percig. A maradék hozzávalót tegye a turmix kancsóba és működtesse a turmixgépet addig, míg krémes állagot ér el. Ha szükséges, adjon hozzá 1-2 evőkanál lisztet, hogy a keverék sűrűbb legyen.
- ▶ Zsírozzon meg egy 24 cm átmérőjű tepsit és fedje be az alját és az oldalait egyenletesen tésztával. Szórja a póréhagyma keveréket a tésztára és öntse a maradék hozzávalót a tetejére. Süssse előmelegített sütőben kb. 40 percig 180°C hőmérsékleten. Tálalhatja melegen vagy hidegen.

Magyaros gulyás

Hozzávalók:

- 1 evőkanál olaj
- 1 közepes hagyma
- 1 evőkanál paprika
- 400 g marhahús vagy sertéshús
- 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 aprítsa fel a robotgép munkatáljában a pengével. Magozza ki a zöldpaprikát és szeletelje a szabályozható szeletelő tárcsával karikákra. Hámozza meg a paradicsomot, vegye ki a gerezdeket és vágja csíkokra. Süsse meg olajban az aprított hagymát, míg megpuhul. Vegye le a tűzről és szórjon a hagymára paprikát, tegye hozzá a húst és süsse át néhány percre nagy meleggel, közben folyamatosan kavargassa. Adja hozzá a zöldpaprikát, a paradicsomot és sóval ízlés szerint, fedje le a sütőt és párolja saját levében közepes melegen, míg megpuhul.
- ▶ Közben hámozza meg és szeletelje fel a szabályozható tárcsával a sárgarépat és hámozza meg és vágja kockákra a burgonyát. Adja hozzá a húshoz és töltsön rá annyi vizet, hogy elég legyen a készítendő leveshez (kb. 1,2 liter). Fűszerezze csipetnyi köménymaggal és párolja addig, míg az egész vajpuha lesz. Ha szükséges, sózza meg jobban.
- ▶ Tálalja forrón. Díszítheti zöldpaprika karikákkal és külön tányéron tálalhat hozzá csípőspaprikát.

Eper torta

Hozzávalók:

- 100 g margarin
- 100 g cukor
- 3 tojássárgája
- 240 g liszt
- 100 g kókuszdió

Töltelék:

- 80 g cukor
- 2 evőkanál citromlé
- 400 g krémsajt
- 500 g eper

Máz:

- 500g eper
- 250 ml víz
- 120 g cukor
- 60 g kukorica keményítő

Díszítés:

- 250 g tejszín

- ▶ Fűtse fel a sütőt 180°C hőmérsékletre. Készítsen krémet margarinból és cukorból a rozsdamentes acél pengével.
- ▶ Keverjen bele tojás sárgát, majd keverjen bele lisztet és kókuszpelyhet. Tegye a tésztát tepsibe, recézze a szélét és szúrkálja meg villával. Süsse 15-20 percre, míg barna lesz. Hagyja a tortát formában kihűlni. Keverjen össze cukrot, citromlevet és krémsajtot egy tálban, amíg habos lesz. Ehhez használja a dagasztó tartozékot. Öntse rá a kihűlt torta kagylóra. Az eper egy részét tegye a tortára (a szélén nyomkodja le). Tegye a hűtőszekrénybe.
- ▶ Készítse el a mázt. Keverje össze a turmix kancsóban a maradék epret vízzel és cukorral. Oldja fel a kukorica keményítőt 125 ml eperkeverékben. Az eperkeveréket főzze fel. Mikor fő, keverje bele a feloldott kukorica keményítőt.

A forró mázt kanalazza az eprekre és hűtse 2 óra hosszat. Tegyen a tetejére keményre felvert tejszínhabot.

Friss gyümölcs tejturmix

Hozzávalók:

- 100 g banán vagy eper
- 200 ml friss tej
- 50 g vanília fagylalt
- porcukor ízlés szerint

- ▶ *Hámozza meg a banánokat vagy öblítse le az epret. Vágja a gyümölcsöket kisebb darabokra. Tegye az összes hozzávalót a turmix kancsóba. Turmixolja, míg sima turmixot nem kap.*
- ▶ *Bármilyen gyümölcsöt felhasználhat kedvenc friss gyümölcsturmixa készítéséhez.*

Mogyorókenyér gyűrű

Hozzávalók a tésztahoz:

- 500 g szitált liszt
- 75 g cukor
- 1 evőkanál só
- 1 tojás
- 250 ml 35°C hőmérsékletű tej
- 100 g lágyított vaj
- 30 g friss élesztő (száraz élesztőre vonatkozóla olvassa el a csomagoláson lévő útmutatót)

Töltelék:

- 250 g aprított mogyoró
- 100 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 125 ml tejszín

- ▶ *Fűtse fel a süttöt 200°C hőmérsékletre. Keverje össze a tejet, élesztőt és cukrot 15 másodpercig munkatálban a dagasztó tartozékkal. Adjon hozzá lisztet, sót, vajat és tojást. Tegye a tésztát külön tálba és fedje le nedves ruhával és hagyja a tésztát kelni 20 percig, langyos helyen.*
- ▶ *Aprítsa fel a mogyorót a pengével. A töltelékhez keverje össze a hozzávalókat. Nyújtsa ki a tésztát négyszögűre. Szórja rá a mogyoró keveréket, majd göngyöltse fel gyűrűvé. Tegye a gyűrűt kivajazott rúgós kioldású formába. Hagyja a gyűrűt 20 percig kelni. Kenjen rá kevés felvert tojás sárgát és helyezze a formát tepsire, a sütő közepére. Süsse 25-30 percig 200°C hőmérsékleten.*

Csokis sütemény

Hozzávalók:

- 140 g lágyított vaj
- 110 g porcukor
- 140 g csokoládé
- 6 tojásfehérje
- 6 tojássárgája
- 110 g kristálycukor
- 140 g búzaliszt

Töltelék:

- 200 g barack íz

Máz:

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

- ▶ *Fűtse fel a sütőt 160°C hőmérsékletre. Verjen fel vajat porcukorral a rozsdamentes acél pengével. Olvassza meg a csokoládét és keverje bele. Adjon egyenként tojás sárgákat a keverékhez és kavargassa össze krémmé. Verje fel a tojás fehérjét a kristálycukorral, míg kemény lesz és habozza fel a habverővel. Adj a tojás fehérje habot a keverékhez és óvatosan kavargassa meg. Utána tegyen bele lisztet kenőlapáttal. Tegye a tésztakeveréket kizsírzott tepsibe (24 cm). Süsse egy óra hosszat 160°C hőmérsékleten. Az első 15 perc folyamán az ajtónak kissé megnyitva kell lennie.*
- ▶ *Hagyja a tésztát lehűlni egy ideig a tepsiben, majd borítsa egy rácsra, hogy tovább hűljön. Vágja a tésztát vízintesen félbe, az egyik felére kenjen barack ízet és ismét borítsa össze a két felet. Melegítse fel a maradék ízet amíg szirupos lesz és öntse a tésztára. Készítse el a mázt. Főzzön fel vizet, tegyen bele cukrot és csokoládét és melegítse át enyhe tűzön. Kavargassa folyamatosan, míg sima és kenhető állagú lesz. Tegye a mázt a tésztára és hagyja lehűlni. A tésztát kevés tejszínhabbal tálalja.*

Brokkoli leves (4 személyre)

Hozzávalók:

- 50 g érett Gouda sajt
- 300 g főtt brokkoli (szár és virágzat)
- a lé, amiben a brokkoli főtt
- 2 főttburgonya darabokban
- 2 húsleves kocka
- 2 evőkanál tejszín
- curry

- só
- bors
- szerecsendió

- ▶ *Aprítsa fel a sajtot a durva aprító tárcsával. Készítsen pépet a brokkoliból és a főtt burgonyából és kevés brokkoli léből. Tegye a brokkoli pépet és a maradék folyadékot és szár kockákat mérőpohárba és töltsen fel 750 ml-ig. Tegye át a levest egy sütőbe és kavargassa főzze fel. Kavargassa bele a sajtot és fűszerezze curryvel, sóval, borssal és szerecsendióval és adja hozzá a tejszínt.*

Pizza

Hozzávalók a tésztához


- 400 g liszt
- 1/2 evőkanál só
- 20 g friss élesztő vagy 1,5 csomag szárított élesztő
- 2 evőkanál olaj
- kb. 240 ml víz (35°C)

A feltétéhez:

- 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

- ▶ *Helyezze a dagasztó tartozékot a robotgép munkatábjába. Tegye a tálba az összes hozzávalót és nyomja meg a  gombot, hogy elindítsa a dagasztási folyamatot. Hagyja a készüléket kb. 1 percre működni, míg sima labda alakú lesz. Tegye a tésztát külön tálba, fedje le nedves ruhával és hagyja kelni kb. 30 percre.*
- ▶ *Aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát a pengével a munkatálban és pirítsa meg egy sütőben, míg áttetszővé válik. Adja hozzá a szűrt paradicsomot és a növényi fűszereket és párolja kb. 10 percre. Fűszerezze ízlés szerint sóval, borssal és cukorral. Hagyja a mártást lehűlni.*
- ▶ *Fűtse fel a sütőt 250°C-ra.*
- ▶ *Nyújtsa ki a tésztát a lisztezett munkafelületen és csináljon belőle 2 kör alakú formát. Helyezze a tésztaformákat kizsírozott 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 olivaolajat.*
- ▶ *Süsse a pizzát 12-15 percre.*

Zöldséges krumpilisült

Hozzávalók:

- 1 tojás
- 50 ml tej
- 1 evőkanál liszt
- 1 teáskanál koriander

- só és bors
 - 2 nagyobb krumpli (kb. 300 gramm)
 - 100 g téli sárgarépa
 - 150 g zeller
 - 50 g napraforgó mag vagy 2 evőkanál csőről fejtett kukorica
 - olaj a kisütéshez
- ▶ *Keverje össze a tojást, tejet, lisztet, koriandert, sót és borsot a rozsdamentes acél pengével.*
 - ▶ *Aprítsa fel a hámozott burgonyát, a tisztított sárgarépát és a tisztított zellert a közepes reszelőtárcsával és adja a keverékhez. Keverje össze a zöldséget, a tojás keveréket és a napraforgó magot vagy csőről fejtett kukoricát egy tálban.*
 - ▶ *Melegítse fel az olajat egy serpenyőben és 8 lapos pástétomot tegyen bele, süsse meg mindkét oldalán, míg aranybarna nem lesz. Itatós papírra tegye, hogy a zsír lecsöpögjön.*
 - ▶ *Sütési idő: 3-4 perc*

kenyér (fehér)

Hozzávalók:

- 500 g liszt
 - 15 g lágy 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 rúdakat a keverő munkatálba. Tegye bele a lisztet, a sót és a puha vajat vagy margarint a munkatálba. Adja hozzá a*

friss vagy a szárított élesztőt és a vizet. Tegye fel a munkatál fedőjét, fordítsa a nyíl irányába, amíg a kattanást nem hallja. Nyomja meg a dagasztás munkafolyamat gombot és keverje össze a tésztát (a legnagyobb dagasztási sebeséget nézze meg a mennyiségek és elkészítési idők c. részben).

- ▶ *Vegye ki a tésztát a munkatáliból, tegye egy nagy tálba, fedje le nedves konyharuhával és meleg helyen hagyja kelni 20 percig. Ha megkelt, nyújtsa ki a tésztát, majd csináljon belőle ismét labda formát.*
- ▶ *Tegye vissza a tésztát a tálba, fedje le nedves ruhával és hagyja kelni további 20 percig. Nyújtsa ki ismét és göngyölítse fel.*
- ▶ *Helyezze a tésztát kiszírozott sütőlemezre és hagyja további 45 percig kelni. Az előre felmelegített sütő alsó részén, alacsony hőfokon süsse ki.*
- ▶ *A kenyeret 225°C-on süsse előmelegített sütőben az alsó részén, kb. 35 percig.*

Reszelt tészta (burgonyás palacsinta)

Hozzávalók:

- 500 g burgonya
- 1 aprított hagyma
- 1 tojás
- só
- olaj

- ▶ *Aprítsa fel a nyers és hámozott burgonyát és a burgonya darabokat hagyja lecsepegni egy szűrőben. Adj hozzá burgonya morzsalékhoz a tojást, az aprított hagymát és kevés sót és keverje össze alaposan.*

- ▶ *Tegyen kevés olajat egy sütőbe és melegítse fel. Ezután tegyen egy sor burgonya morzsalékot a sütőbe és pirítsa meg.*

Súčiastky a príslušenstvo

- A** Motor (pohonná jednotka)
- B** Riadiaci panel Smart Process
- C** Zabudovaný bezpečnostný vypínač
- D** Nádoba na spracovanie potravín
- E** Kryt montážneho otvoru mixéra (musí byť správne umiestnený, ak chcete zariadenie použiť)
- F** Nosič nástavcov
- G** Nádoba mixéra
- H** Veko nádoby na miesenie cesta
- I** Filter na ovocie
- J** Kolík veka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostný vypínač)
- K** Veko nádoby na spracovanie potravín
- L** Zátka
- M** Dávkovací trubica
- N** Piest
- O** Sítko lisu na citrusové plody
- P** Kužel lisu na citrusové plody
- Q** Čepel z nehrdzavejúcej ocele + ochranný kryt
- R** Nástavec na miesenie z nehrdzavejúcej ocele
- S** Nástavec na šľahanie z nehrdzavejúcej ocele
- T** Nastaviteľný disk na krájanie z nehrdzavejúcej ocele (nástavec na krájanie, nosič a nastavovací gombík)
- U** Disk na stredne hrubé strúhanie z nehrdzavejúcej ocele
- V** Disk na jemné strúhanie z nehrdzavejúcej ocele
- W** Disk na granulovanie z nehrdzavejúcej ocele
- X** Disk na krájanie zemiakov na hranolčky z nehrdzavejúcej ocele
- Y** Prevodová skriňa mlynčeka na mäso
- Z** Uvoľňovacie tlačidlo

- a** Telo mlynčeka na mäso
- b** Závitkový hriadeľ
- c** Nôž mlynčeka
- d** Krúžok so závitom
- e** Disk na jemnejšie mletie, priemer 4 mm
- f** Disk na hrubšie mletie, priemer 8 mm
- g** Priehradka
- h** Nástavec na plnenie klobás
- i** Podnos
- j** Piest

Dôležité upozornenie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho na neskoršie použitie.

- D** Pred pripojením zariadenia do siete skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu v miestnom rozvode elektrickej energie.
- D** Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nesmiete zariadenie pripojiť do siete prostredníctvom časového spínača.
- D** Zariadenie nepoužívajte, ak je kábel, zástrčka alebo iná časť zariadenia poškodená.
- D** Aby ste predišli nebezpečným situáciám, poškodený kábel zariadenia smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba.
- D** Zariadenie musí byť umiestnené mimo dosahu detí.
- D** Zariadenie nikdy nenechajte pracovať bez dozoru.

- ▶ Zariadenie vždy vypnite stlačením vypínača.
- ▶ Skôr, ako odpojíte niektorý z nástavcov, vypnite zariadenie.
- ▶ Zariadenie ihneď po použití odpojte zo siete.
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, na zatlačenie surovín cez dávkovacu trubicu do nádoby nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku). Na tento účel môžete použiť jedine piest.
- ▶ Skôr, ako do priestoru mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Počkajte kým sa pohyblivé časti zastavia a až potom otvorte veko zariadenia.
- ▶ Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ako je firma Philips, alebo príslušenstvo, ktoré firma Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky, alebo príslušenstvo použijete, záruka na Vaše zariadenie stratí platnosť.
- ▶ Neprekračujte maximálny objem uvedený na nádobe na spracovanie potravín alebo na nádobe mixéra.
- ▶ V tabuľke tohoto návodu nájdete informácie o čase, potrebnom na spracovanie jednotlivých surovín.
- ▶ Horúce suroviny nechajte pred spracovaním ochladnúť (max. teplota 80°C/175°F).
- ▶ Ak chcete spracovať kvapalinu, ktorá pení (napr. mlieko), do nádoby mixéra nalejte maximálne 1 liter, aby ste predišli jej rozliatiu.

- ▶ Nôž mlynčeka na mäso nesmiete použiť v kombinácii s priehradkou a nástavcom na plnenie klobás.
- ▶ Nepokúšajte sa v mlynčeku na mäso zomlieť kosti, orechy, alebo iné tvrdé predmety.
- ▶ Filter na ovocie umiestnený v nádobe nesmiete použiť na spracovanie horúcich surovín.
- ▶ Skôr, ako zapnete zariadenie sa presvedčite, že ste filter riadne vložili do nádoby mixéra.
- ▶ Spracovanie potravín, lis na citrusové plody a mlynček na mäso môžete použiť len ak ste nasadili kryt montážneho otvoru mixéra.
- ▶ Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 89 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Bezpečnostné funkcie

Tepelný bezpečnostný vypínač

Súčasťou tohoto zariadenia je tepelný spínač, ktorý odstaví prívod elektrickej energie, ak sa zariadenie prehreje.

- ▶ Ak zariadenie prestane pracovať:

- 1** Odpojte zariadenie zo siete.
- 2** Zariadenie nechajte 60 minút vychladnúť.
- 3** Pripojte ho do siete.

4 Zariadenie znovu zapnite.

Ak sa tepelný spínač aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov Philips, alebo servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

Bezpečnostný uzáver

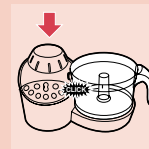
Táto bezpečnostná funkcia zabezpečí, že zariadenie môžete zapnúť len ak ste správne nasadili príslušenstvo na pohonnú jednotku. Ak príslušenstvo nasadíte správne, bezpečnostný uzáver sa odblokuje. Pozrite časť "Použitie zariadenia".

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami.

Použitie zariadenia

- Zariadenie môžete použiť s, alebo bez nasadenej nádoby mixéra. Ak chcete miesto mixéra použiť iné príslušenstvo, musíte nádobu mixéra odpojiť a na jej miesto riadne naskrutkovať kryt montážneho otvoru mixéra.
- Odpojiť kryt montážneho otvoru mixéra a pripojiť mixér môžete len vtedy, ak ste odpojili veko nádoby na spracovanie potravín, lis na citrusové plody, alebo mlynček na mäso.

**Ovládací panel Smart**

Na zabezpečenie optimálneho spracovania potravín a dokonalých výsledkov je zariadenie vybavené riadiacim panelom Smart. Jednotlivé tlačidlá panelu súvisia s vopred naprogramovaným optimálnym rýchlostným profilom spracovania surovín pomocou príslušného nástavca.

Stlačením + alebo - môžete trikrát zvýšiť, alebo znížiť rýchlosť spracovania surovín.

Ak stlačíte tlačidlo pulzu, zariadenie začne pracovať najvyššou rýchlosťou. Ak tlačidlo uvoľníte, zariadenie sa vypne, alebo sa vráti ku pôvodnej rýchlosti spracovania potravín.

Spracovanie surovín môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla stop.

Ak v priebehu 40 sekúnd od stlačenia tlačidla stop znovu stlačíte rovnaké tlačidlo, spracovanie surovín bude pokračovať od momentu, keď ste ho prerušili.

Zabudovaný bezpečnostný uzáver

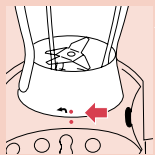
- Táto bezpečnostná funkcia zabezpečí, že zariadenie môžete zapnúť, len ak ste správne nasadili príslušenstvo na pohonnú jednotku. Ak príslušenstvo nasadíte správne, bezpečnostný uzáver sa odblokuje.

- Nádoba

Nádobu na spracovanie potravín s príslušenstvo môžete použiť, len ak ste riadne namontovali nádobu a jej veko a správne nasrutkovali kryt na montážny otvor mixéra.

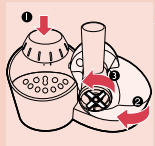
V tom prípade leží bod na nádobe priamo oproti bodu na pohonnej jednotke a bod na veku priamo oproti zodpovedajúcemu bodu na nádobe. Výstupok na veku zapadne do otvoru v rúčke nádoby a doplní tak jej tvar.

Kryt na montážny otvor mixéra ste riadne upevnili, ak drážka na kryte leží v zákryte s drážkou na pohonnej jednotke a spolu tvoria dlhú drážku.



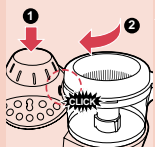
► Mixér

Mixér môžete použiť, len ak drážka na nádobe mixéra leží v zákryte s drážkou na pohonnej jednotke a spolu tvoria dlhú drážku.



► Mlynček na mäso

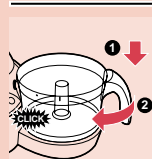
Mlynčeka na mäso môžete použiť, len ak správne nasrutkujete kryt na montážny otvor mixéra, otočíte prevodovou skriňou mlynčeka doľava, aby ste začuli kliknutie, a osadíte telo mlynčeka na prevodovú skriňu tak, že ním otočíte doľava, aby ste začuli kliknutie.



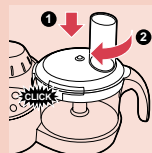
► Lis na citrusové plody

Lis na citrusové plody môžete použiť, len ak správne nasrutkujete kryt na montážny otvor mixéra, riadne osadíte nádobu a otočíte sitom v smere šípky, aby ste začuli kliknutie.

Nádoba na spracovanie potravín

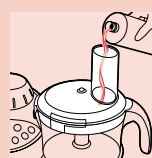


- 1 Nádobu pripojíte na pohonnú jednotku tak, že rúčku otočíte v smere šípky, aby ste začuli kliknutie.

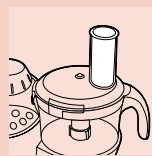


- 2 Na nádobu položte veko. Otočte ním v smere šípky, aby ste začuli kliknutie (asi pri tom budete musieť vynaložiť určitú silu).

Dávkovacia trubica a piest



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

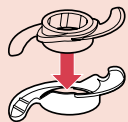


- 2 Piest môžete použiť aj na uzatvorenie dávkovacej trubice, aby cez ňu neunikli spracovávané prísady.

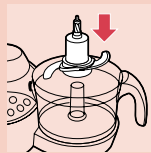
Čepel' z nehrdzavejúcej ocele

Čepel' môžete použiť na strúhanie, miešanie, mixovanie a výrobu pyré.

Rezné hrany čepele sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!



1 Z čepele odstráňte ochranný kryt.




2 Do nádoby vložte nosič nástavcov a nasad'te naň čepeľ.


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

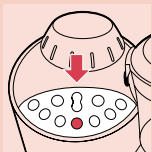
4 Do dávkovacej trubice vložte piest.

5 Na riadiacom paneli stlačte tlačidlo .

- Spracovanie sa začne štyrmi pulzmi, ktoré zabezpečia, aby boli potraviny (napr. cibuľa alebo orechy) postrúhané rovnomerne.
- Potom sa rýchlosť spracovania postupne zvyšuje, kým sa dosiahne maximálna rýchlosť, a udržiava sa na tejto úrovni až dovtedy, kým nestlačíte tlačidlo stop.

6 Ak chcete rýchlosť spracovania surovín znížiť, stlačte tlačidlo - .

7 Spracovanie surovín môžete počas úvodných pulzov zastaviť stlačením tlačidla stop .



Rady

- ▶ Ak krájate cibuľu, zastavte spracovanie hneď po skončení úvodných štyroch pulzov, aby ste ju nepokrájali na veľmi jemné kúsky.
- ▶ Ak chcete postrúhať (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie príliš dlho v činnosti. Syr sa príliš zohreje, začne sa taviť a vzniknú hrudky.
- ▶ Aby ste čepeľ neotupili, nepoužívajte ju na sekanie veľmi tvrdých surovín, ako napr. zrník kávy, muškátového orecha, kurkumy a kociek ľadu.

Ak sa Vám jedlo prilepilo na nôž alebo vnútro nádoby:

1 Vypnite zariadenie.

2 Odmontujte veko nádoby.

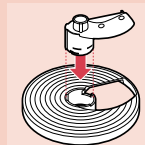
3 Vareškou oddeľte z čepele a zo stien nádoby prilepené suroviny.

Disky z nehrdzavejúcej ocele

Nastaviteľný disk na krájanie na plátky

Nastaviteľný disk Vám umožní krájať suroviny na plátky požadovanej hrúbky.

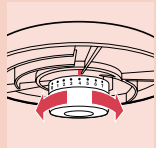
Dajte pozor: hrany nástavca na krájanie sú veľmi ostré.



1 Nástavec na krájanie na plátky nasad'te na vrch nosiča.



- 2** Zospodu disku pripojte nastavovací gombík a otočením do polohy označenej bodom ho uzamknite.



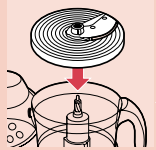
- 3** Otočením nastavovacieho gombíka zvolte hrúbku, na akú chcete pokrájať suroviny.

Vloženie a použitie diskov

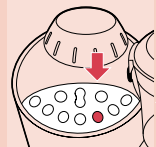
Dajte pozor: rezné hrany diskov sú veľmi ostré.

Disk na granulovanie nepoužívajte na strúhanie syrov.


Disky nepoužívajte na spracovanie veľmi tvrdých surovín, ako napríklad kociek ľadu.



- 4** Disk, ktorý chcete použiť, nasadte na nosič náradia.



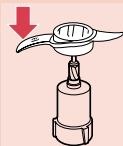
- 5** Uzatvorte veko a vložte suroviny do dávkovacej trubice.


- 6** Na riadiacom panele stlačte tlačidlo .

- ▶ Aby ste dosiahli optimálne výsledky, rýchlosť spracovania surovín sa rýchlo zvýši na určenú hodnotu.
- ▶ Ak treba, piestom jemne potlačte potraviny v dávkovacej trubici nadol.

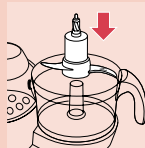


Nástavec na miesenie z nehrdzavejúcej ocele



Nástavec na miesenie, , môžete použiť na miesenie cesta na chlieb a na pizzu.

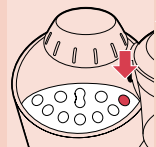
- 1** Na pohonnú jednotku namontujte nádobu a rúčkou otočte v smere šípky.



- 2** Do nádoby vložte nosič náradia a nasadte naň nástavec na miesenie.

- 3** Do nádoby vložte suroviny.

- 4** Nádobu zakryte vekom a otočte ním doprava, až začujete kliknutie.



- 5** Na riadiacom panele stlačte tlačidlo .

Rýchlosť miesenia sa bude v priebehu 10 sekúnd postupne zvyšovať, aby sa zabránilo rozliatiu surovín. Potom sa dosiahnutá rýchlosť 50 sekúnd nebude meniť, aby ste riadne premiešali suroviny. Nakoniec rýchlosť poklesne na hodnotu, ktorá je optimálna z hľadiska miesenia. Zariadenie bude pokračovať v miesení, kým nestlačíte tlačidlo stop. Rýchlosť miesenia môžete znížiť alebo zvýšiť až 3-krát stlačením tlačidiel - alebo +.



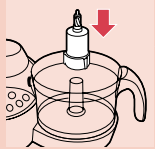
Metličky na šľahanie

Metličky môžete použiť na miešanie vaječ, šľahanie vaječných bielkov, instantného pudingu, smotany, majonézy a piškótového cesta.

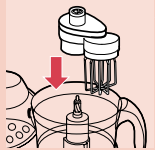
Ak chcete vyšľahať vaječné bielka, nádoba a melička musia byť suché a bez tuku. Použite bielka, ktoré majú izbovú teplotu.

Metličky nepoužite na prípravu cesta, do ktorého sa používa maslo alebo margarín, ani ich nepoužívajte na miesenie cesta.

1 Na pohonnú jednotku nasadíte nádobu a otočíte ňou doľava, kým nezačujete kliknutie.

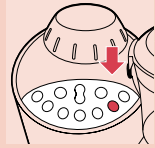



2 Do nádoby vložte nosič nástavcov.



3 Nasadíte metličky na šľahanie na nosič nástavcov.

4 Do nádoby vložte suroviny, uzatvorte ju vekom a otočíte ním doprava, kým nezačujete kliknutie.



5 Na riadiacom paneli stlačíte tlačidlo . V priebehu 15 sekúnd sa rýchlosť šľahania zvýši na maximálnu hodnotu. Zariadenie bude pokračovať v činnosti pri tejto rýchlosti, kým ho nezastavíte stlačením tlačidla stop. Rýchlosť môžete znížiť až 3-krát stlačením tlačidla -. Pri šľahaní smotany a vaječných bielkov, nastavíte optimálnu rýchlosť spracovania tak, že 3-krát stlačíte tlačidlo -.



Mixér a filter na ovocie

Mixér

Mixér je určený na:

- Mixovanie kvapalín: napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov, sladkého čaju a koktailov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkového cesta, majonézy.
- Pasírovanie varených surovín, napr. na prípravu detskej výživy.

1 Nasadíte nádobu mixér na miesto krytu na montážny otvor mixéra.

Poznámka: Kryt montážneho otvoru mixéra môžete odpojiť, len ak ste otvorili veko nádoby na spracovanie surovín, alebo mlynčeka na mäso.




2 Nádobu mixéra nasadíte na pohonnú jednotku tak, aby drážka na nádobe ležala oproti polkruhovej značke na pohonnej jednotke (1). Potom nádobou mixéra otočíte doľava, aby zapadla na miesto, pričom začujete kliknutie (2).

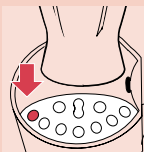
Nádoba mixéra je správne namontovaná, ak drážka na nádobe mixéra leží v zákryte s drážkou na pohonnej jednotke a spolu tvoria dlhú drážku. Rúčka nádoby mixéra bude smerovať doľava.

Pri otáčaní nádoby netlačte na jej rúčku pri veľkou silou.





- 3** Do nádoby vložte suroviny.
- 4** Uzatvorte veko.
- 5** Skôr, ako začnete so spracovaním surovín, uzatvorte otvor vo veku nádoby zátkou.
- 6** Na riadiacom paneli stlačte tlačidlo . Mixér postupne dosiahne maximálnu rýchlosť a potom bude pri tejto rýchlosti pracovať, kým nestlačíte tlačidlo stop. Počas mixovania môžete rýchlosť znížiť až 3-krát stlačením tlačidla -.

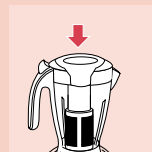
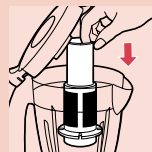



Filter na ovocie

Pomocou filtra môžete pripraviť chutné čerstvé ovocné džúsy, koktaily, alebo sójové mlieko. Filter zabráni tomu, aby sa do Vášho nápoja dostali zrnká a šupa z ovocia.

Neprepíňajte filter. Naraz do filtra smiete vložiť maximálne 150 g ovocia, alebo množstvo napučanej sóje, ktoré zodpovedá 50 g sušených sójových bôbov.

Nenechajte zariadenie pracovať bez prerušenia viac ako dvakrát. Kým budete pokračovať nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.



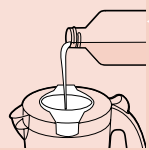
- 1** Na pohonnú jednotku nasadíte nádobu mixéra.
- 2** Do nádoby vložte filter. Presvedčte sa, či žliabky filtra zapadajú presne do rebier vo vnútri nádoby mixéra.
- 3** Uzatvorte veko.
- 4** Do nádby mixéra nalejte vodu, alebo inú kvapalinu (mlieko, šťavu a pod.).
- 5** Do filtra vložte suroviny. Filter neprepíňajte, suroviny smú siahať len do výšky kam siaha sitko filtra. Ovocie pokrájajte na menšie kúsky a sušené strukoviny, ako napr. sójové bôby, pred vložením do filtra nechajte namočené vo vode.
- 6** Otvor vo veku uzatvorte zátkou.
- 7** Stlačte tlačidlo , aby mixér začal pracovať. Zariadenie nechajte pracovať približne 40 sekúnd.
- 8** Vypnite zariadenie a odpojte nádobu mixéra od pohonnej jednotky.
- 9** Nápoj z nádoby mixéra nalejte do pohára cez ohyb na hrane nádoby.

- 10** Aby ste dosiahli optimálne výsledky, Nasadte džbán späť a nechajte zariadenie ešte niekoľko sekúnd pracovať.

Poznámka: Ak spracovávate väčšie množstvo surovín, odporúčame Vám nepoužiť naraz všetky suroviny. Začnite so spracovaním menšieho množstva surovín a nechajte zariadenie niekoľko sekúnd pracovať. Potom vypnite zariadenie a do nádoby pridajte ďalšiu malú dávku surovín. Suroviny smú v nádobe siahať len do výšky kam siaha sitko filtra. Postup opakujte, kým nespracujete všetky suroviny. Počas spracovania surovín musí byť veko nádoby mixéra zatvorené.

Rady

- ▶ Kvapalné suroviny nalejte do nádoby mixéra cez otvor vo veku.
- ▶ Čím dlhšie necháte mixér pracovať, tým jemnejšia bude pripravená potrava alebo nápoj.
- ▶ Tuhé suroviny pred vložením do nádoby pokrájajte na menšie kúsky. Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, nespracujte ho naraz, ale po menších dávkach.
- ▶ Tuhé suroviny, napr. sója na prípravu sójového mlieka, musíte pred spracovaním namočiť do vody.
- ▶ Kocky ľadu vložte do nádoby mixéra, zatvorte jej veko a ľad podrďte pulzmi.



Ak sa suroviny prilepia na steny nádoby mixéra:

- 1** Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 2** Otvorte veko.

Veko neotvárajte pokým je zariadenie v chode.

- 3** Na odstránenie surovín zo stien nádoby použite varešku.

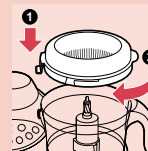
Varešku držte v bezpečnej vzdialenosti od čepelí (približne 2 cm).

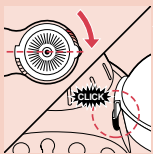
- ▶ Ak nie ste spokojný/á s výsledkom, stlačte tlačidlo pulzov a nechajte zariadenie niekoľkokrát krátko pracovať. Lepší výsledok môžete dosiahnuť aj tak, že zmes premiešate vareškou (zariadenie musí byť vypnuté), alebo časť obsahu odoberiete, aby ste spracovávali menšiu dávku surovín.
- ▶ V niektorých prípadoch suroviny ľahšie zmixujete, ak ku nim pridáte trochu kvapaliny, napr. pri mixovaní ovocia citrónovú šťavu.

Lis na citrusové plody

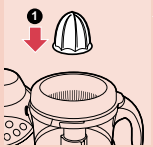
Lis na citrusy môžete použiť na ľubovoľný druh citrusových plodov.

- 1** Postavte nádobu na pohonnú jednotku a položte na ňu sitko.

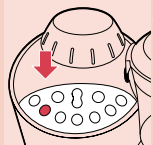




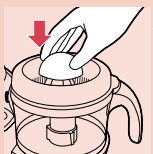
- 2** Otočte sitko v smere šípky kým poistný kolík nezapadne na svoje miesto v pohonnej jednotke.



- 3** Položte kužel na sitko, jemne ho pritlačte. Zaskrutkujte kryt na montážny otvor mixéra.



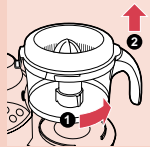
- 4** Na riadiacom paneli stlačte tlačidlo ☺. Rýchlosť otáčania môžete zvýšiť až trikrát stlačením tlačidla +. Spracovanie surovín sa začne stlačením tlačidla ☺ a zastavíte ho stlačením tlačidla stop.



- 5** Polovičku ovocia pevne pritlačte na rotujúci kužel.

Rady

- Lis občas zastavte, aby ste mohli očistiť sitko od zachytenej dužiny.

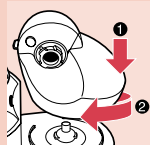


Keď chcete odstrániť odšťavenú dužinu, vypnite zariadenie a demontujte nádobu so sitkom a kuželom.

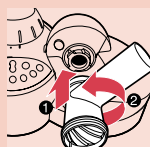
- Keď skončíte s odšťavovaním, demontujte nádobu so sitkom a kuželom, aby ste predišli zatečeniu šťavy do zariadenia.

Mlynček na mäso

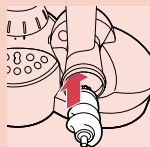
Mlynček môžete použiť na mletie mäsa a na prípravu klobás.



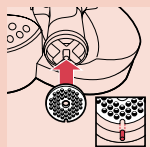
- 1** Prevodovú skriňu mlynčeka namontujte na pohonnú jednotku tak, že ju umiestnite na hnací hriadeľ (1) a otočíte ňou doľava (2). Ak ste súčiastku nasadili správne, budete počuť kliknutie.



- 2** Telo mlynčeka nasadte na prevodovú skriňu a otočte ním doľava, aby ste začuli kliknutie.



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

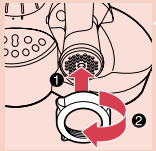


- 4** Na závitkový hriadeľ nasadte nôž mlynčeka.

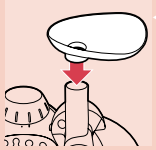
Nôž vložte tak, aby jeho rezné hrany smerovali von.

- 5** Potom na hriadeľ nasadte disk na jemnejšie, alebo hrubšie mletie. Voľba disku závisí od požadovanej konzistencie zomletého mäsa.

Postarajte sa, aby do drážky disku zapadol výstupok na vnútornej strane tela mlynčeka.



- 6** Na telo mlynčeka v smere šípky naskrutkujte krúžok so závitom nadoraz.




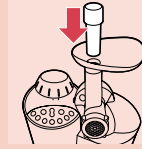
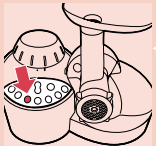
- 7** Hrdlo na dávkovanie mäsa pripevnite ku hornej strane tela mlynčeka.
Zaskrutkujte kryt na montážny otvor mixéra.

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!

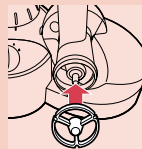
- 3** Na riadiacom paneli stlačte tlačidlo .



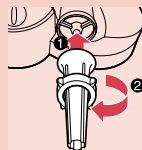
- 4** Mäso vložte na podnos. Piestom ho jemne tlačte do vnútra mlynčeka.
- ▶ Za minútu dokážete zomlieť 1.3 kg mäsa. Použite chudé mäso bez tuku a šliach.
 - ▶ Pri príprave tatarského bifteku zomelte mäso dvakrát pomocou nástavca na hrubšie mletie.

Príprava klobás

- 1** Zomelte mäso.
- 2** Odpojte zariadenie a odskrutkujte krúžok so závitom.
- 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** Na nôž mlynčeka nasadte nástavec na plnenie klobás a upevnite ho krúžkom so závitom.

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. Mleté (ochutené) mäso vložte do hrdla mlynčeka.
- ▶ Ak sa črievko prilepí na nástavec, navlhčite ho vodou.
- ▶ Na radiacom panele stlačte tlačidlo . Pri plnení klobás Vám odporúčame znížiť rýchlosť stlačením tlačidla -.

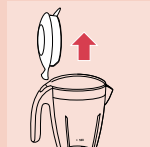
Teraz je zariadenie pripravené na plnenie klobás.

Cistenie

Pred čistením pohonnej jednotky vždy odpojte zariadenie zo siete.

- 1** Pohonnú jednotku očistite vlhkou tkaninou. Nikdy ju neponárajte do vody, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- 2** Súčiastky, ktoré sa dostanú do styku so surovinami, umyte hneď po použití v horúcej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku.
- ▶ Nádoba, jej veko, piest, lis na citrusové plody, nástavec na miesenie a nastaviteľný disk na krájanie na plátky môžete umyť aj v umývačke riadu.

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



Nádoba mixéra, metličky na šľahanie a všetky súčiastky mlynčeka na mäso nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- ▶ Veko nádoby mixéra odpojte tak, že ho otvoríte a potiahnete nahor.

Veko nádoby mixéra demontujte len vtedy, ak idete nádobu umyť.

Čepeľ, čepele mixéra, disky a nástavec na krájanie nastaviteľného disku na krájanie na plátky umývajte veľmi pozorne. Rezné hrany týchto súčiastok, sú veľmi ostré!

Dbajte, aby hrany čepeľí a diskov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohli by sa otupiť.

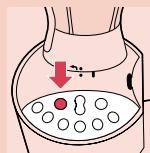
Niektoré suroviny môžu spôsobiť zmenu sfarbenia povrchu príslušenstva. Táto zmena nemá negatívny vplyv na príslušenstvo. Sfarbenie sa po čase stratí.

Rýchle čistenie mixéra



- 1** Do nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu (nie viac ako 0.5 litra) spolu s malým množstvom saponátu.

- 2** Uzatvorte veko.

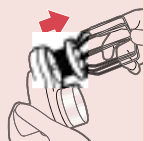


- 3** Na niekoľko sekúnd stlačte tlačidlo pulzov a nechajte zariadenie pracovať. Keď tlačidlo uvoľníte, zariadenie zastane.

- 4** Odpojte nádobu mixéra a opláchnite ju čistou vodou.

Čistenie nástavca na šľahanie

Nástavec očistite hneď po použití.



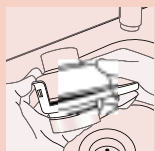
- 1** Odpojte ho z prevodovej skrine a očistite horúcou vodou s malým prídavkom čistiaceho prostriedku.



- 2** Skriňu môžete utrieť navlhčenou tkaninou.

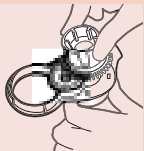
Dôkladné čistenie prevodovej skrine:

- 3** Potiahnite západku nabok a otvorte skriňu.

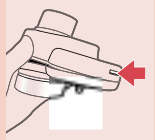


- 4** Vyberte dve prevodové kolieska a očistite ich spolu s nástavcom na šľahanie horúcou vodou s malým prídavkom čistiaceho prostriedku.

Pripojenie nástavca na šľahanie:



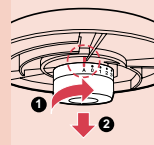
- 5** Najskôr do prevodovej skrine vložte malé prevodové koliesko, potom väčšie.



- 6** Skriňu zatvorte tak, že jej spodnú časť nasadíte na vrchnú. Ak obe časti do seba zapadnú, ozve sa kliknutie.

- 7** Nasadte nástavec na šľahanie.

Dôkladné čistenie nastaviteľného disku na krájanie na plátky



- 1** Nastavovacím gombíkom otočte doprava a odpojte z disku nástavec na krájanie na plátky.

Disk, nástavec na krájanie na plátky a nastavovací gombík môžete očistiť horúcou vodou s malým prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke riadu.

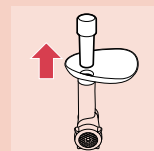
Čistenie mlynčeka na mäso

Súčiastky mlynčeka na mäso nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!

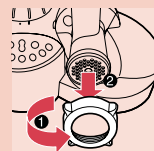
- 1** Najskôr odstráňte zvyšky mäsa, ktoré sa zachytili vo vnútri tela mlynčeka, tak, že cezeň pretlačíte kúsok chleba.

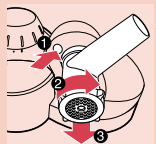
- 2** Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.

- 3** Odstráňte piest a hrdlo mlynčeka.

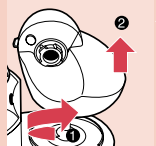


- 4** Odmontujte krúžok so závitom a vyberte disk na mletie, nôž a závitovkový hriadeľ.





- 5** Odpojte telo mlynčeka od prevodovej skrine tak, že zatlačíte uvoľňovací gombík a telom mlynčeka otočíte doprava.



- 6** Prevodovú skriňu odpojte otočením doprava.

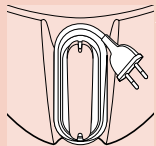


- 7** Súčiastky, ktoré prišli do styku s mäsom umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- 8** Potom ich opláchnite čistou horúcou vodou a hneď osušte utierkou.

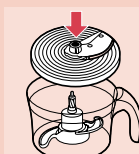
- 9** Skôr ako ich odložíte, namažte disky a závitový hriadeľ malým množstvom rastlinného oleja.

Odkladanie



- Kábel navíňte okolo cievky na zadnej strane zariadenia.

Mikro skladovanie



- Nosič nastavcov vložte do nádoby. Čepel' (so sivým ochranným krytom), nastavec na miesenie a nastaviteľný disk na krájanie na plátky položte na nosič a nádobu uzatvorte vekom.

Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili www.philips.com, alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.





















Sprievodca pri riešení problémov

Problém	Riešenie
Spracovanie potravín nefunguje.	Nádobu a veko otočte v smere šípky, aby ste začuli kliknutie. Bod na nádobe má ležať priamo oproti bodu na veku. Skontrolujte, či je kryt montážneho otvoru mixéra riadne zaskrutkovaný. Drážka na kryte musí ležať v zákryte s drážkou na pohonnej jednotke aby spolu vytvorili dlhú drážku. Ak je nasadený mixér, odpojte ho a na jeho miesto naskrutkujte kryt, pretože inak nebudete môcť použiť ostatné funkcie zariadenia.
Zariadenie sa zrazu zastavilo.	Automatický tepelný vypínač pravdepodobne prerušil dodávku energie, pretože sa zariadenie prehrialo. 1) Odpojte zariadenie zo siete. 2) Nechajte ho 60 minút vychladnúť. 4) Pripojte zariadenie do siete. 5) Znovu ho zapnite.
Stlačili ste nesprávne tlačidlo.	Stlačte tlačidlo pre zvolený spôsob spracovania potravín.
Po reštartovaní zariadenie nezačne program spracovania potravín od začiatku.	Zariadenie je vybavené pamäťou. Ak zariadenie reštartujete v priebehu 40 sekúnd od vypnutia, spracovanie potravín bude pokračovať od momentu, kedy bolo prerušené. Ak chcete začať spracovanie od začiatku: 1) Krátko stlačte tlačidlo pre iný spôsob spracovania (napr. tlačidlo pulzov). 2) Potom stlačte tlačidlo stop. 3) Stlačte tlačidlo požadovaného spôsobu spracovania, aby ste začali so spracovaním surovín od začiatku.
Nástavec na miesenie nepracuje.	Uistite sa, že ste nástavec na miesenie riadne nasadili na nosič nástavcov.
Na pohonnej jednotke je nasadená nádoba na spracovanie aj nádoba mixéra, ale pracuje len mixér.	Ak je na pohonnej jednotke správne nasadená nádoba mixéra spolu s nádobou na spracovanie potravín, funguje len mixér. Ak chcete použiť nádobu na spracovanie potravín, musíte odpojiť mixér a na montážny otvor mixéra naskrutkovať kryt.

Problém	Riešenie
Pri určitých spôsoboch spracovania surovín nefungujú tlačidlá + a -.	Zariadenie nereaguje na stlačenie tlačidla +, ak už motor dosiahol maximálne zaťaženie, napr. ak spracováate väčšie množstvo cesta. Je to bežný jav a neznamená, že zariadenie je pokazené. Skontrolujte množstvo spracovávaných surovín podľa tabuľky v tomto návode, aby ste predišli preťaženiu zariadenia. Zariadenie nereaguje na stlačenie tlačidla -, ak už motor dosiahol minimálnu rýchlosť.
Mäso vyzerá, ako by ste ho skôr pretlačili, než pomleli.	Skontrolujte, či rezné hrany noža smerujú von.
Mlynček na mäso nefunguje.	Uistite sa, že ste riadne nasadili prevodový skriňu a telo mlynčeka. Ak ich správne nasadíte, budete počuť kliknutie.
Nie je možné správne nasadiť nôž na hriadeľ v tele mlynčeka.	Krúžok so závitom trochu odskrutkujte a potom riadne nasadte nôž a disk na mletie na závitkový hriadeľ. Potom riadne naskrutkujte krúžok so závitom na telo mlynčeka.
Mäso je pomleté nahrubo.	Použili ste disk na hrubšie mletie. Nasadte disk na jemné mletie. Mäso zomelte ešte raz, jemnejšie.
Kovové súčiastky mlynčeka na mäso vyzerajú byť zäjdené.	Súčiastky ste umyli v umývačke riadu. Všetky súčiastky mlynčeka ste mali umývať ručne a hneď po umytí ich osušiť utierkou.

Otázka	Odpoveď
Môžem v mlynčeku na mäso pomlieť aj kosti a kožu zo slaniny?	Nie!
Môžem použiť mlynček na mäso na mletie mrazeného mäsa?	Nie!
Môžem umývať nôž mlynčeka a disky na mletie v umývačke riadu?	Nie!
Potrebujem pri plnení klobás nôž mlynčeka?	Nie!
Môžem na vtláčenie mäsa do mlynčeka použiť drevenú lyžicu alebo podobný predmet?	Nie, mali by ste používať jedine piest.





Funkcie, príslušenstvo, spôsob spracovania potravín




Funkcia	Príslušenstvo	Spôsob spracovania	Dĺžka spracovania
		Strúhanie, príprava pyrė, miešanie	10 - 60 sekúnd
		Krájanie na plátky	10 - 60 sekúnd
		Strúhanie	10 - 60 sekúnd
		Granulovanie	10 - 60 sekúnd
		Krájanie zemiakov na hranolčeky	10 - 60 sekúnd
		Šľahanie, príprava emulzií	30 - 180 sekúnd
		Mixovanie, príprava pyrė	10 - 60 sekúnd
		Lisovanie citrusových plodov	Závisí od kvality
		Miesenie, miešanie	60 - 180 sekúnd
		Mletie mäsa a príprava klobás	Závisí od množstva



Funkcie, príslušenstvo, spôsob spracovania potravín






Funkcia	Príslušenstvo	Spôsob spracovania	Dĺžka spracovania
		Strúhanie, príprava pyrė, miešanie	10 - 60 sekúnd
		Krájanie na plátky	10 - 60 sekúnd
		Strúhanie	10 - 60 sekúnd
		Granulovanie	10 - 60 sekúnd
		Krájanie zemiakov na hranolčky	10 - 60 sekúnd
		Šľahanie, príprava emulzií	30 - 180 sekúnd
		Mixovanie, príprava pyrė	10 - 60 sekúnd
		Lisovanie citrusových plodov	Závisí od kvality
		Miesenie, miešanie	60 - 180 sekúnd
		Mletie mäsa a príprava klobás	Závisí od množstva







Suroviny/ výsledok	Max. množstvo	Tlačidlo spôsobu spracovania / príslušenstvo	Postup	Použitie
Syr (Parmezán) - strúhanie	200 g		Ošúpaný parmezán pokrájajte na kúsky veľkosti približne 3 x 3 x 3 cm.	Zdobenie, polievky, omáčky, jedlá obalené v strúhanke so strúhaným syrom (au gratin)
Syr (Gouda) - strúhanie	200 g		Syr nakrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Jemne ho zatlačte do nádoby pomocou piesta.	Omáčky, pizza, jedlá obalené v strúhanke a strúhanom syre (au gratin), roztavený syr (fondue)
Čokoláda - strúhanie	200 g		Použite tvrdú tabuľkovú čokoládu. Polámete ju na kúsky veľkosti 2cm.	Zdobenie, omáčky, zákusky, pudinky, peny
Varený hrach, fazuľa - príprava pyrė	250 g		Použite uvarený hrach a fazuľu. Ak je to potrebné pridajte trochu tekutiny na vylepšenie konzistencie zmesi.	Pyrė, polievky

Suroviny/ výsledok	Max. množstvo	Tlačidlo spôsobu spracovania / príslušenstvo	Postup	Použitie
Varená zelenina a mäso - príprava pyré	500 g	 /2	Obyčajné pyré pripravíte ak pridáte malé množstvo vývaru. Jemnejšie pyré pripravíte ak vývar pridávate postupne dovtedy, kým zmes nie je hladká.	Detská a kojenecká výživa
Uhorky - krájanie na plátky	2 uhorky	 /3	Uhorky pokrájajte na kusy, vložte ich do dávkovacieho otvoru a piestom ich pozorne vtlačte do nádoby.	Šaláty, zdobenie
Cesto (na chlieb) - miesenie	1000g múky	 /8	Teplé mlieko premiešajte s kvasnicami a cukrom. Do nádoby nasypťte múku, pridajte olej a soľ a mieste približne 90 sekúnd. Cesto nechajte 30 minút vykysnúť.	Chlieb
Cesto (na pizzu) - miesenie	1500g múky	 /8	Postupujte ako pri príprave cesta na chlieb. Cesto mieste 1 minútu.	Pizza

Suroviny/ výsledok	Max. množstvo	Tlačidlo spôsobu spracovania / príslušenstvo	Postup	Použitie
Cesto (múčniky) - miesenie	500g múky	 /8	Použite studený margarín pokrýjaný na kocky veľkosti 2cm. Do nádoby nasypťte múku a pridajte margarín. Miešajte dovtedy, 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 keksy, ovocné koláče
Cesto (kysnuté) - miesenie	1000g múky	 /8	Vo zvláštnej nádobe zmiešajte kvasnice, teplú vodu a trochu cukru. Potom všetky prísady vložte do nádoby na miešanie a mieste dovtedy, kým nie je cesto hladké a nelepí sa na steny nádoby (približne 1 minútu). Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Špeciálny chlieb
Vaječné bielka - šľahanie	6 vaječných bielkov	 /5	Použite vaječné bielka, ktoré majú izbovú teplotu. Poznámka: budete potrebovať najmenej 2 vaječné bielka.	Pudinky, múčniky

Suroviny/ výsledok	Max. množstvo	Tlačidlo spôsobu spracovania/ príslušenstvo	Postup	Použitie
Ovocie (napr. jablká, banány, jedlé gaštany) - príprava pyré	500 g		Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia. Jemné pyré pripravíte ak do nádoby pridáte tekutinu.	Omáčky, džemy, pudinky, jedlo pre deti
Ovocie (napr. jablká, banány) - strúhanie	500 g		Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia.	Omáčky, džemy, pudinky, jedlo pre deti
Cesnak - strúhanie	300 g		Cesnak očistite. Tlačidlo pulzu stlačte iba niekoľkokrát, aby ste cesnak nepostrúhali príliš najemno. Použite aspoň 150g cesnaku.	Zdobenie, dresingy
Bylinky (napr. petržlenová vňat') - sekание	Aspoň 50g		Pred tým, ako bylinky posekáte, umyte ich a osušte.	Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo
Majonéza - príprava emulzie	3 vajcia		Všetky přísady 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 a omáčky na grilovanie

Suroviny/ výsledok	Max. množstvo	Tlačidlo spôsobu spracovania/ príslušenstvo	Postup	Použitie
Mäso (chudé) - mletie	500 g		Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso pokrájajte na kocky s hranou 3 cm.	Tatarský biftek, hamburger, fašírky
Mäso (prerastené), ryby, hydina - mletie	400 g		Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso.	Tatarský biftek, hamburger, fašírky
Mliečne koktaily - mixovanie	500ml mlieka		Prepasírujte ovocie (napr. banány, jahody) s cukrom, mliekom a zmrzlinou a riadne premiešajte.	Mliečne koktaily
Zmes (koláč) - miešanie	6 vajec		Suroviny musia mať izbovú teplotu. Miešajte zmäknuté maslo s cukrom kým nevznikne hladká krémová hmota. Potom pridajte mlieko, vajcia a múku.	Rôzne zákusky
Orechy - strúhanie	250 g		Ak použijete tlačidlo pulzu získate hrubo postrúhané orechy.	Šaláty, pudinky, orechový chlieb, mandľové pečivo

Suroviny/ výsledok	Max. množstvo	Tlačidlo spôsobu spracovania/ príslušenstv	Postup	Použitie
Cibuľa - sekanie	500 g		Cibuľu očistite a rozkrojte 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	300 g		Cibuľu očistite a nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Poznámka: použite aspoň 100g cibule.	Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie
Hydina - mletie	200 g		Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso.	Mleté mäso
Polievky - mixovanie	500 ml		Použite varenú zeleninu.	Polievky, omáčky
motana na šľahanie - šľahanie	500 ml		Použite smotanu priamo z chladničky. Poznámka: použite aspoň 125ml smotany.	Zdobenie, šľahačka, zmrzlina
Zemiakové hranolčky - krájanie	500 g		Ošúpte zemiaky. Pokrájajte ich na kusy, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Naplňte nimi trubicu, jemne ich tlačte do vnútra nádoby a krájajte.	Zemiakové hranolčky

Recepty

Cukínová pomazánka


Suroviny:

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

- ▶ Umyte a osušte cukínu. Postrúhajte ju v nádobe na spracovanie pomocou disku na jemné strúhanie. Postrúhanú cukínu preneste do misy, posypte soľou a nechajte asi 15 minút stáť, aby soľ z cukíny vytiahla vodu. Medzitým očistite cibuľu, pokrájajte ju na štyri kusy a spolu so strúčikom cesnaku nadrobno posekajte. Zo stopiek odtrhnite lístky petržľenu a jemne ich posekajte.
- ▶ 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 pokrýjané courgetty. Počkajte, kým sa neodparí všetká voda. Počkajte kým prísady nevychladnú. Očistite varené vajcia a pokrýjajte 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:

- 180 g ďatlí
 - 270 g sušených sliviek
 - 60 g mandlí
 - 60 g vlašských orechov
 - 60 g hrozienok
 - 60 g sultánok
 - 240 g celozrnej múky
 - 120 g pšeničnej múky
 - 120 g nerafinovaného kryštálového cukru
 - 360 g cmaru
 - štipka soli
 - 1 sáčok prášku na pečenie
- ▶ *Do nádoby vložte kovovú čepeľ. Nasypťte všetky suroviny, stlačte tlačidlo  a nechajte zariadenie 30 sekúnd pracovať. Ak sa cesto prilepí na veko a steny nádoby, vyberte ho pomocou varešky. Koláč pečte v 30 cm 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, ak treba, 1-2 polievkové lyžice múky
- ▶ *Do nádoby vložte suroviny na prípravu cesta a vymiešajte ich na pevné cesto. Nechajte ho 30 minút vykysnúť.*
- ▶ *Pomocou nastaviteľného disku na krájanie, napr. v polohe 3, pokrájajte pór na plátky. Na panvicu nalejte trochu oleja a niekoľko minút smažte pokrájaný pór. Do nádoby mixéra vložte ostatné suroviny na prípravu náplne koláča a mixér nechajte pracovať kým suroviny nenadobudnú krémovú konzistenciu. Ak treba, pridajte 1-2 polievkové lyžice múky, aby bola náplň hutnejšia.*
- ▶ *Vymastite pekáč s priemerom 24 cm a jeho spod a boky rovnomerne pokryte vrstvou cesta. Prekryte vrstvou pórovej plnky a pridajte zostávajúce suroviny. Pečte vo vyhriatej rúre 40 minút pri teplote 180°C. Koláč môžete podávať teplý alebo studený.*

Maďarský guláš

Suroviny:

- 1 polievková lyžica oleja
- 1 stredná cibuľa
- 1 čajová lyžička mletej papriky
- 400 g hovädzieho alebo bravčového mäsa
- 1 zelená paprika
- 1 rajčina
- soľ

- 200 g mrkvy
 - 300 g zemiakov
 - celá rasca
- ▶ *Umyte mäso a pokrájajte ho na kocky s hranou 2 cm. Očistite cibuľu a posekajte ju v nádobe na spracovanie potravín pomocou čepele. Očistite zelenú papriku a pomocou nastaviteľného disku na krájanie ju pokrájajte na krúžky. Ošúpte rajčinu, oddelte jadierka a pokrájajte ju na tenké pásiky. Posekanú cibuľu osmažte na oleji, kým nie je mäkká. Panvicu odložte z platne a cibuľu posypte mletou paprikou, pridajte mäso a za stáleho miešania smažte niekoľko minút na veľkom plameni. Pridajte zelenú papriku, rajčinu a podľa chuti osolte. Panvicu prikryte a nechajte podusit' vo vlastnej šťave do mäkka.*
 - ▶ *Medzitým ošúpte mrkvu a pomocou nastaviteľného disku na krájanie ju pokrájajte na plátky. Ošúpte zemiaky a pokrájajte ich na kocky. Pridajte ich k mäsu a potom pridajte vodu, potrebnú na prípravu polievky (asi 1.2 litra). Pridajte trochu rasce a nechajte vriet' na slabom plameni, kým suroviny nezmäknú. Ak treba, dochuťte soľou.*
 - ▶ *Podávajte horúce. Môžete ozdobiť krúžkami zelenej papriky a na samostatnom tanieri podajte feferónky.*

Jahodová torta

Suroviny:

- 100 g margarínu
- 100 g cukru
- 3 vaječné bielka

- 240 g múky
- 100 g kokosu

Suroviny na prípravu plnky:

- 80 g cukru
- 2 polievkové lyžice citrónovej šťavy
- 400 g tvarohu
- 500 g jahôd

Suroviny na prípravu polevy:

- 500 g jahôd
- 250 ml vody
- 120 g cukru
- 60 g kukuričného škrobu

Ozdoba:

- 250 g smotany

- ▶ *Vyhrejte rúru na 180°C. Pomocou čepele z nehrdzavejúcej ocele vymiešajte margarín a cukor na penu.*
- ▶ *Postupne do peny vmiešajte vaječný žĺtok, múku a strúhaný kokos. Cesto nalejte na plech na pečenie, ovrúbkujte okraje a popichajte vidličkou. Pečte 15-20 minút, aby cesto trochu zhnedlo. Korpus nechajte vychladnúť na rošte. Pomocou nástavca na miesenie v nádobe zmiešajte cukor, citónovú šťavu a tvaroh, kým nevznikne pena. Rozotrite ju po vychladnutom korpuse. Časť jahôd poukladajte širšou časťou nadol na korpus. Koláč vložte do chladničky.*
- ▶ *Pripravte polevu. V nádobe mixéra zmixujte zostávajúce jahody s vodou a cukrom. Kukuričný*

škrób rozpustite v 125 ml jahodovej zmesi. Zmes zohrejte do varu. Kým vri, primiešajte do nej kukuričný škrób. Lyžicou nalejte polevu na koláč a nechajte 2 hodiny vychladnúť v chladničke. Koláč ozdobte šľahačkou.

Čerstvý mliečny koktail

Suroviny:

- 100 g banánov alebo jahôd
 - 200 ml čerstvého mlieka
 - 50 g vanilkovej zmrzliny
 - kryštálový cukor na dochutenie
- ▶ Očistite banány alebo opláchnite jahody. Ovocie pokrájajte na menšie kúsky. Všetky prísady dajte do nádoby mixéra. Mixujte, kým nápoj nie je hladký.
- ▶ Na prípravu čerstvého ovocného koktailu si môžete vybrať ovocie podľa vlastnej chuti.

Kysnutý koláč s lieskovými orechmi

Suroviny na prípravu cesta:

- 500 g preosiatej múky
- 75 g cukru
- 1 čajová lyžička soli
- 1 vajce
- 250 ml mlieka (teplota 35°C)
- 100 g masla, zmäknutého
- 30 g čerstvých kvasníc (ak použijete sušené kvasnice, postupujte podľa návodu na obale)

Suroviny na prípravu plnky:

- 250 g posekaných lieskovcov
- 100 g cukru

- 2 sáčky vanilkového cukru
- 125 ml smotany

- ▶ Rúru vyhrejte na 200°C. V nádobe zmiešajte pomocou nástavca na miesenie mlieko, 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 čepele posekajte lieskovce. Premiešajte suroviny na prípravu náplne. Cesto rozváľajte a prekryte vrstvou náplne. Potom cesto zrolujte a položte na vymastený plech. Cesto nechajte kysnúť 20 minút. Vrch cesta potrite vaječným žĺtkom a plech vložte do stredu rúry. Pečte 25-30 minút pri teplote 200°C.

Čokoládový koláč

Suroviny:

- 140 g masla, zmäknutého
- 110 g práčkového cukru
- 140 g čokolády
- 6 vaječných bielkov
- 6 vaječných žĺtkov
- 110 g kryštálového cukru
- 140 g pšeničnej múky

Suroviny na prípravu plnky:

- 200 g marhuľového džemu

Suroviny na prípravu polevy:

- 125 ml vody
- 300 g cukru
- 250 g strúhanej čokolády

- šľahačka, podľa chuti
- ▶ Rúru vyhrejte na 160°C. Pomocou čepele z nehrdzavejúcej ocele vyšľahajte maslo a práškový cukor. Roztopte a primiešajte čokoládu. Po jednom primiešajte vaječné žĺtka a miešajte, kým zmes nemá krémovú konzistenciu. Pomocou nástavca na šľahanie vyšľahajte vaječné bielka s kryštálovým cukrom na tuhý napenený sneh. Sneh pridajte ku zmesi a jemne ho vmiešajte. Pomocou varešky primiešajte múku. Zmes preneste na vymastený plech (24 cm). Pečte jednu hodinu pri 160°C. Prvých 15 minút nechajte dvierka rúry pootvorené.
- ▶ Koláč na plechu nechajte trochu vychladnúť, potom ho preložte na rošt a nechajte ďalej vychladnúť. Koláč rozkrojte vodorovne na polovice, spodnú potrite marhuľovým džemom a opäť prikryte vrchnou. Zostávajúci džem zohrejte, aby začal tiecť, a rozotrite ho po vrchu koláča. Pripravte zdobenie. Prevarte vodu, pridajte cukor a čokoládu a nechajte vriet' na slabom plameni. Miešajte dovtedy, kým zmes nie je hladká, pripravená na rozotretie. Vrch koláča natrite zdobením a nechajte vychladnúť. Koláč podávajte so šľahačkou.

Brokolicová polievka (pre 4 osoby)

Suroviny:

- 50 g zrelého syra Gouda
- 300 g varenej brokolice
- vývar z brokolice
- 2 nakrájané varené zemiaky
- 2 bujóny

- 2 polievkové lyžice smotany na šľahanie
- kary korenie
- soľ
- čierne korenie
- muškátový oriešok
- ▶ Pomocou nástavca na hrubé strúhanie nastrúhajte syr. Prepasírujte brokolicu s varenými zemiakmi a malým množstvom vývaru z brokolice. Brokolicové pyré zmiešajte so zvyškom vývaru a kockami bujónu (celkový objem 750 ml). Polievku prelejte na panvicu a za stáleho miešania nechajte zovrieť. Primiešajte syr a dochuťte kari korením, soľou, čiernym korením a muškátovým orechom. 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, šaláma, artičoky, šampiňóny, ančovičky, syr Mozzarella, paprika, strúhaný syr a olivový olej podľa chuti
- ▶ Do nádoby na spracovanie potravín vložte nástavec na miesenie. Do nádoby pridajte všetky suroviny a stlačením tlačidla  ich začinite miesiť. Zariadenie nechajte pracovať približne 1 minútu, aby vzniklo hladké kompaktné cesto. Odložte ho do inej nádoby, prikryte navlhčenou utierkou a nechajte 30 minút nakysnúť.
- ▶ Pomocou čepele v nádobe na spracovanie potravín posekajte cibuľu a cesnak a na panvici ich do sklovita opražte. Pridajte rajčinový pretlak a bylinky a asi 10 minút miešajte. Dochut'te 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
- 50 ml mlieka
- 1 polievková lyžica múky
- 1 čajová lyžička koriandra
- soľ a čierne korenie
- 2 veľké zemiaky (asi 300g)

- 100 g mrkvy
- 150 g zeleru
- 50 g slnečnicových semiačok, alebo 2 polievkové lyžice lieskocvov
- olej na smaženie
- ▶ Pomocou čepele z nehrdzavejúcej ocele zmiešajte vajce, mlieko, múku, koriander, soľ a čierne korenie.
- ▶ Pomocou nástavca na hrubšie strúhanie nastrúhajte ošúpané zemiaky, mrkvu a očistený zeler a pridajte ich do zmesi obsahujúcej vajce. Zeleninu a zmes obsahujúcu vajce riadne premiešajte so slnečnicovými semiačkami, alebo lieskocvami.
- ▶ 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:

- 500 g múky
- 15 g zmäknutého masla alebo margarínu
- 25 g čerstvých alebo 20 g sušených kvasníc
- 260 ml mlieka
- 10 g soli
- 10 g cukru
- ▶ Háky na miesenie upevnite do nádoby na miešanie. 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.

Stlačte klávesu pre miesenie (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.

Reibekuchen (zemiakové placky)

Suroviny:

- 500 g zemiakov
- 1 posekaná cibuľa
- 1 vajce
- soľ
- olej

- ▶ Pomocou disku na granulovanie postrúhajte surové ošúpané zemiaky a nechajte ich na cedníku odteciť. K nastrúhaným zemiakom pridajte vajce, posekanú cibuľu a trochu soli.
- ▶ Na panvicu nalejte olej a nechajte ho zohriať. Potom naložte do oleja vrstvu zemiakov a nechajte smažiť.

Частина та приладдя

- A** Вузол двигуна
- B** Інтелектуальна панель управління ("Smart Process Control panel")
- C** Вбудований запобіжний замок
- D** Чаша
- E** Гвинтовий ковпачок (має встановлюватися у разі застосування чаша)
- F** Тримач приладдя
- G** Чаша змішувача
- H** Кришка чаша змішувача
- I** Фільтр для фруктів
- J** Гачок кришки (активує та дезактивує запобіжний замок)
- K** Кришка чаша кухонного комбайну
- L** Трубка для подавання продуктів
- M** Штовхач
- N** Пробка
- O** Сито преса для цитрусових
- P** Конус пресу для цитрусових
- Q** Ніж із неіржавіючої сталі + захисний чохол
- R** Насадка для замішування з неіржавіючої сталі
- S** Збивачка з неіржавіючої сталі
- T** Регульований нарізальний диск із неіржавіючої сталі (нарізальна вставка, тримач, регулююча рукоятка)
- U** Диск для натирання з неіржавіючої сталі
- V** Диск для тонкого натирання з неіржавіючої сталі
- W** Гранулюючий диск із неіржавіючої сталі
- X** Диск для нарізання картоплі-фрі з неіржавіючої сталі
- Y** М'ясорубка - корпус привода

- Z** Кнопка розблокування
- a** Кожух ножів м'ясорубки
- b** Черв'ячний вал
- c** Вузол ножа
- d** Гвинтове кільце
- e** Середній диск для розмелювання, діаметр 4 мм
- f** Грубий диск для розмелювання, діаметр 8 мм
- g** Сепаратор
- h** Ріг для сосисок
- i** Лоток
- j** Штовхач

Увага

Прочитайте цю інструкцію уважно перед використанням пристрою та зберігайте для подальшого використання.

- Д** **Перед тим, як вмикати пристрій, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі у мережі Вашого будинку.**
- Д** **Щоб запобігти небезпечним ситуаціям, ніколи не підключайте цей пристрій до вимикача з таймером.**
- Д** **Не використовуйте пристрій при пошкодженні штепселю, шнуру чи інших частин.**
- Д** **Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його треба замінити у фірмі Philips, у сервісному центрі, уповноваженому фірмою Philips, або його має замінити кваліфікований спеціаліст.**

- ▶ Тримайте прилад поза межами досяжності дітей.
- ▶ Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Завжди вимикайте пристрій, натискаючи кнопку "стоп".
- ▶ Вимикайте пристрій перед тим, як знімати приладдя.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.
- ▶ Ніколи не занурюйте двигун у воду чи будь-яку іншу рідину та не мийте його під краном.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у трубку для подавання продуктів, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у чашу міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).
- ▶ Почекайте, поки частини, що рухаються, зупиняться, перед тим, як знімати кришку.
- ▶ Ніколи не використовуйте аксесуарів від інших пристроїв або аксесуарів, що не є авторизованими Philips. При цьому гарантію на ваш пристрій буде скасовано.
- ▶ Не перевищуйте максимальний вміст, зазначений на посудині або греку міксера.
- ▶ Звертайтеся до таблиці в цій інструкції щодо правильного часу обробки.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Якщо ви обробляєте рідину, що є гарячою

або піниться (наприклад, молоко), не наливайте більше 1 літра у міксер, щоб рідина не вилвалася.

- ▶ Ніколи не застосовуйте ріжучий вузол м'ясорубки у комбінації з сепаратором або рогом для сосисок.
- ▶ Не намагайтеся перемелювати кістки або інші тверді предмети у м'ясорубці.
- ▶ Не застосовуйте фільтр для фруктів у глеку міксера для обробки твердих продуктів.
- ▶ Переконайтеся, що фільтр належним чином встановлено до глеку міксера, перед тим, як увімкнути пристрій.
- ▶ Функції обробки продуктів, прес для цитрусових та м'ясорубка можуть використовуватися лише при приєднаній гвинтовій кришці.
- ▶ Рівень шуму: Lc= 89 dB [A]

Функції безпеки

Температурний запобіжник

Цей пристрій оснащено температурним запобіжником, що автоматично вимикає живлення пристрою у разі перегрівання.

- ▶ Якщо ваш пристрій припинив працювати:

- 1** Витягніть штепсель з розетки.
- 2** Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
- 3** Вставте штепсель у розетку.

4 Увімкніть пристрій.

Будь ласка, зверніться до вашого дйлера "Philips" або до авторизованого сервісного центру "Philips", якщо температурний запобіжник спрацьовує надто часто.

Запобіжний замок

Ця функція гарантує, що ви зможете увімкнути пристрій лише тоді, коли приладдя правильно встановлено на вузол двигуна. Коли приладдя правильно встановлено, вбудований запобіжний замок розблокується. Див. главу "Використання пристрою".

Перед першим використанням

- ▮ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.

Експлуатація приладу

- ▮ Цей пристрій може використовуватися з міксером, що приєднується до вузла двигуна, або без нього. Якщо ви бажаєте застосовувати іншу функцію, ніж функцію міксера, переконайтеся, що глек міксера знято, і гвинтову кришку належним чином встановлено на кожуху двигуна.
- ▮ Ви можете зняти гвинтовий ковпачок лише для того, щоб встановити міксер, коли ви зняли кришку з посудини комбайну, прес для цитрусових або м'ясорубку.

Панель управління "Smart Process"

Цей пристрій оснащено панеллю управління "Smart Process", що забезпечує оптимальний процес обробки та чудовий кінцевий результат. Кожна кнопка процесу пов'язана з запрограмованим профілем швидкості, що представляє оптимальний для окремого приладдя процес.

Ви можете підвищити або зменшити швидкість у 3 рази або менше, натискаючи кнопку + або -.

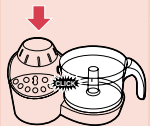
Якщо ви натискаєте кнопку "pulse", пристрій працюватиме на повній швидкості. Коли ви відпускаєте цю кнопку, пристрій зупиняється і повертається до попередньої швидкості обробки.

Ви можете зупинити процес у будь-який момент, натиснувши кнопку "stop".

Якщо ви знову натискаєте кнопку того самого процесу впродовж 40 секунд, процес продовжується з того місця, на якому він зупинився.

Вбудований запобіжний замок

- ▮ Ця функція гарантує, що ви зможете увімкнути пристрій лише тоді, коли приладдя правильно встановлено на вузол двигуна. Коли приладдя правильно встановлено, вбудований запобіжний замок розблокується.

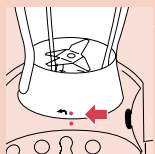


► Посудина

Ви можете використовувати посудину та аксесуари лише тоді, коли ви належним чином установили посудину і закрили кришку, та коли гвинтовий ковпачок правильно нагвинчено на вузол двигуна.

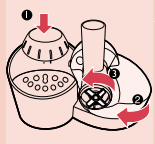
Якщо це так, позначка на посудині має збігатися з позначкою на вузлі двигуна, а позначка на кришці - з позначкою на посудині. Виступ на кришці має доповнювати форму ручки посудини.

Гвинтовий ковпачок має бути належним чином закріплений, коли паз на ковпачку знаходиться проти паза на вузлі двигуна, і ці два пази разом утворюють один довгий паз.



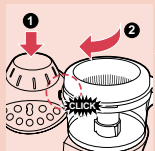
► Міксер

Ви можете використовувати міксер лише тоді, коли паз на глеку міксера знаходиться проти паза на вузлі двигуна, і ці два пази разом утворюють один довгий паз.



► М'ясорубка

Ви можете використовувати м'ясорубку лише тоді, коли гвинтовий ковпачок правильно нагвинчено на вузол двигуна, коли ви повернули кожух привода вліво до клацання та встановили кожух ріжучого вузла на кожух привода, повертаючи вліво до клацання.

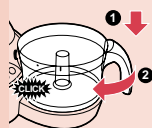


► Прес для цитрусових

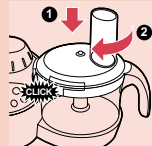
Ви можете використовувати прес для цитрусових лише тоді, коли гвинтовий ковпачок правильно встановлено на вузол

двигуна, посудину правильно зібрано, сито повернуто на напрямком уліво до клацання.

Чаша

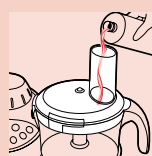


- 1 Встановіть посудину на вузол двигуна, повертаючи ручку за напрямком стрілки до клацання.

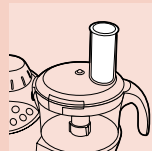


- 2 Встановіть кришку на чашку. Поверніть кришку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання (для цього може знадобитися деяке зусилля).

Трубка для подавання продуктів та штовхач



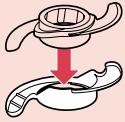
- 1 Застосовуйте трубку для додавання рідких та твердих продуктів. Застосовуйте штовхач, щоб проштовхнути тверді продукти крізь трубку.



- 2 Також Ви можете застосовувати штовхач для закриття трубки

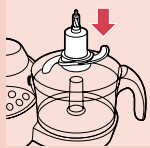
Ніж із неіржавіючої сталі

Ніж можна використовувати для рубки, змішування, перемішування та приготування пюре.



Ріжучі краї ножа дуже гострі. Не торкайтесь до них!


1 Зніміть захисний чохол з ножа.




2 Встановіть тримач для інструменту у посудину, а ніж - у тримач.

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 Натисніть кнопку  на панелі управління.

- Обробка розпочнеться 4 поштовхами, щоб переконатися, що продукти (наприклад, цибуля чи горіхи) здрібнюються рівномірно.
- Далі швидкість обробки зростає поступово до максимуму, і ця максимальна швидкість утримується до натискання кнопки "stop".

6 Ви можете натиснути кнопку "-" для зменшення швидкості .



7 Процес можна зупинити у будь-який час, натиснувши кнопку "stop" .

Поради

- ▶ Якщо ви нарізаєте цибулю, зупиніть пристрій після чотирьох поштовхів, щоб запобігти дуже тонкому нарізанню.
- ▶ Не давайте пристрою працювати надто довго при нарізанні твердого сиру. Твердий сир може надто нагріватися і плавитися.
- ▶ Не застосовуйте 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 посудини.

1 Вимкніть пристрій.

2 Зніміть кришку з

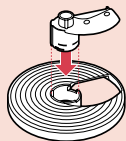
3 Знімайте залишки з леза та зі стінок

Диски з неіржавіючої сталі

Ріжучий диск, що регулюється

Ріжучий диск, що регулюється, дозволяє нарізати продукти з бажаною товщиною скибок.

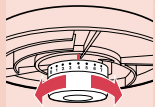
Будьте обережні: нарізаючі вставка має дуже гострі краї.



1 Вставте нарізаючу вставку на верх тримача.



2 Приєднайте регулювальну ручку на нижній стороні диску та поверніть у положення, позначене крапкою, фіксуючи її.



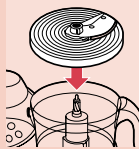
3 Поверніть регулювальну ручку, щоб установити бажану товщину нарізання.

Вставлення та застосування дисків

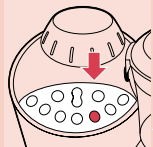
Будьте обережні: диски мають гострі краї.

Не застосовуйте гранулюючий диск для нарізання твердого сиру.


Ніколи не застосовуйте диски для обробки твердих продуктів, таких як кубики льоду.



4 Встановіть диск, який ви бажаєте використовувати, у тримач інструменту.




5 Встановіть кришку та покладіть продукти у трубку для подавання продуктів.

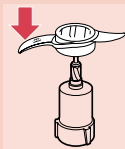
6 Натисніть кнопку  на панелі управління.



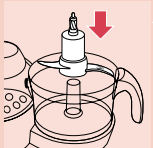
- ▶ Швидкість збільшується швидко до визначеного для процесу значення, що гарантує оптимальний кінцевий результат.
- ▶ Повільно притискайте продукти вниз по трубці штовхачем, якщо необхідно.

Насадка для замішування з неіржавіючої сталі

Насадка для замішування, позначена як , може застосовуватися для замішування дріжджового тіста для хліба та піци.



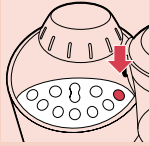
1 Встановіть посудину на вузол двигуна та поверніть ручку за напрямком стрілки.




2 Встановіть тримач для інструменту у посудину, а насадку для замішування - у тримач.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

- 4** Встановіть кришку на посудину та поверніть вправо до клацання.



- 5** Натисніть кнопку  на панелі управління.

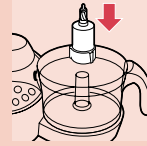
Пристрій поступово збільшує швидкість замішування протягом 10 секунд для запобігання розбризкуванню. Кінцева швидкість буде утримуватися протягом 50 секунд для належного змішування складових. Потім швидкість почне зменшуватися до швидкості, що є оптимальною для замішування. Пристрій працюватиме далі на цій швидкості, поки не буде натиснуто кнопку "stop". Ви можете підвищити або зменшити швидкість у 3 рази або менше, натискаючи кнопку + або -.

Збивачка

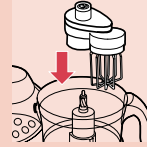
Ви можете застосовувати збивачку для збивання яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, кремів, майонезу та бісквітних сумішей.

Якщо ви бажаєте збивати яєчні білки, переконайтеся, що посудина та мішалка є повністю сухими та обезжиреними. Візьміть білки кімнатної температури.

Не застосовуйте збивачку для приготування сумішей для тортів з маслом чи маргарином та не застосовуйте її для замішування тіста.



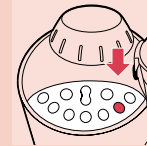
- 1** Встановіть посудину на вузол двигуна та поверніть уліво, поки не почуєте клацання.




- 2** Поставте тримач інструменту у чашку.

- 3** Встановіть збивачку у тримач приладдя.

- 4** Покладіть продукти до посудини, встановіть кришку на посудину та поверніть вправо до клацання.



- 5** Натисніть кнопку  на панелі управління.

Пристрій збільшує швидкість збивання до максимальної швидкості протягом 15 секунд. Пристрій працюватиме далі на цій швидкості, поки не буде натиснуто кнопку "stop". Ви можете зменшити швидкість у 3 рази або менше, натискаючи кнопку "-". При збиванні вершків чи білків натисніть кнопку "-" 3 рази для одержання оптимального результату.



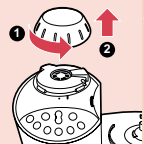
Міксер та фільтр для фруктів

Міксер

Міксер призначено для:

- Змішування рідини, наприклад, дієтичних продуктів, соусів, соків, супів, коктейлів, фруктового чаю та шейків.
- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, рідкого тіста для пирогів або майонезу.

- Доведення приготовлених інгредієнтів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.



- 1** Для встановлення глек міксера зніміть гвинтовий ковпачок з вузла двигуна.

Зауваження: Ви можете зняти гвинтовий ковпачок лише для того, щоб встановити міксер, коли ви зняли кришку з посудини комбайну або м'ясорубку.



- 2** Встановіть глек міксера на вузол двигуна з пазом проти напівкруглої позначки на корпусі двигуна (1). Потім поверніть глек міксера вліво, поки він не зафіксується з клацанням (2).

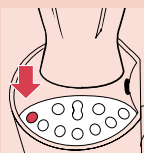
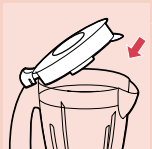
Глек міксера правильно встановлено лише тоді, коли паз на глеку міксера знаходиться проти паза на вузлі двигуна, і ці два пази разом утворюють один довгий паз. Ручка глека міксера має показувати вліво.


Не прикладайте занадто сили до ручки склянки міксера.

- 3** Покладіть інгредієнти до склянки.

- 4** Закрийте кришку.

- 5** Завжди встановлюйте пробку на кришку міксера перед початком обробки.



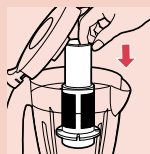
- 6** Натисніть кнопку  на панелі управління. Міксер починає працювати. Швидкість поступово збільшується до максимальної. Пристрій працюватиме далі на цій швидкості, поки не буде натиснуто кнопку "stop". Підчас змішування ви можете зменшити швидкість у 3 рази або менше, натискаючи кнопку "-".

Фільтр для фруктів

Із цим фільтром ви можете робити смачні й свіжі фруктові соки, коктейлі або соєве молоко. Фільтр запобігає потраплянню кісточок та шкірки у ваш напій.

Ніколи не перевантажуйте фільтр. Не вмищуйте до нього одночасно більше ніж 50 підсушених соєвих бобів або 150 г фруктів.

Не давайте пристрою працювати більш ніж 2 рази без зупинки. Дайте пристрою охолонути до кімнатної температури перед тим, як продовжувати обробку.



- 1** Встановіть глек міксера на вузол двигуна.

- 2** Встановіть фільтр у глек міксера. Пересвідчіться, що пази на фільтрі точно надіваються на виступи у чашці міксера.

3 Закрийте кришку.

4



5 Покладіть продукти у фільтр. Не наповнюйте фільтр вище верхівки сита.

Наріжте фрукти малими скибками, замочить висушені бобові, такі як соя, перед тим, як класти до фільтра.

6 Встановіть пробку на кришку міксера.



7 Натисніть кнопку  для вмикання пристрою.

Дайте пристрою працювати на протязі приблизно 40 секунд.

8 Вимкніть пристрій та зніміть склянку міксера з моторного вузла.

9 Вилийте напій через отвір у глеку міксера.



10 Для оптимального результату надіньте чашку з залишками знову на пристрій та дайте попрацювати ще декілька секунд.

Зауваження: коли ви обробляєте велику кількість продуктів, ми радимо не покладати всю масу у фільтр за один раз. Починайте обробляти малу кількість, даючи пристрою працювати по декілька секунд. Потім вимкніть пристрій та додайте ще невелику кількість, але не вище верхівки сита. Повторюйте процедуру,

поки не буде оброблено всю кількість. Завжди тримайте кришку на глеку міксера під час обробки.

Поради

- ▶ Наливайте рідкі продукти у глек міксера через отвір у кришці.
- ▶ Чим довше працюватиме пристрій, тим тоншим буде змішування.
- ▶ Перед тим, як класти тверді продукти у змішувач, наріжте їх дрібними шматками. Якщо Ви бажаєте приготувати велику кількість страви, обробляйте продукти невеликими порціями замість того, щоб готувати одразу велику кількість.
- ▶ Тверді продукти, наприклад, боби сої для соєвого молока, треба вимочити у воді перед обробкою.
- ▶ Роздрібнюйте кубики льоду, поклавши їх у глек, закривши кришкою та застосовуючи функцію "pulse".

Якщо інгредієнти липнуть до склянки:

- 1** Вимкніть пристрій та витягніть штепсель з розетки.
- 2** Відкрийте кришку.

Ніколи не відкривайте кришку під час роботи пристрою.

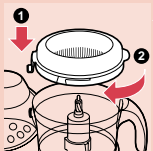
- 3** Зніміть інгредієнти лопаткою зі стінок склянки.

Тримайте лопатку на безпечній відстані від ножа (прибл. 2 см).

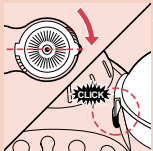
- ▶ Якщо ви не задоволені результатом, дайте пристрою попрацювати протягом короткого часу декілька разів, натискаючи кнопку "pulse". Ви можете також спробувати отримати кращий результат, помішуючи продукте лопаткою (не тоді, коли міксер працює) або виливши частину, щоб обробляти меншу кількість.
- ▶ У деяких випадках продукти легше змішувати, якщо додати трохи рідини, наприклад, лимонного соку при змішуванні фруктів.

Прес для citrusових

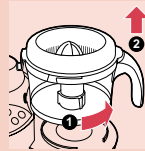
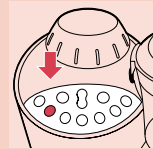
Прес для citrusових можна застосовувати до всіх видів citrusових.



- 1** Встановіть посудину на вузол двигуна та покладіть сито у посудину.




- 2** Повертайте сито у напрямку стрілки, поки гачок запобіжного замка не зафіксується на вузлі двигуна.




- 3** Встановіть конус на сито, трохи притиснувши його.

Переконайтеся, що гвинтовий ковпачок встановлено.

- 4** Натисніть кнопку  на панелі управління.

Швидкість процесу можна збільшувати у три кроки кнопкою "+".

Процес починається, коли натиснуто кнопку , і зупиняється при натисканні кнопки "stop".

- 5** Притискайте половину фрукта жорстко до конусу, що обертається.

Поради

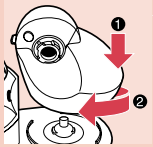
- ▶ Зупиняйте витискання час від часу, щоб зняти м'якоть з сита.

Вимкніть пристрій, зніміть посудину із ситом та конусом, коли бажаєте витягти м'якоть.

- ▶ Після завершення обробки зніміть посудину разом із ситом та конусом, щоб запобігти протіканню соку усередину пристрою.

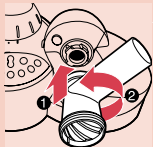
М'ясорубка

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

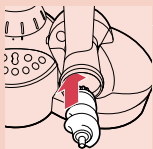


- 1** Встановіть вузол привода на вузол двигуна, надіваючи на привідний вал (1) та повертаючи вліво (2).

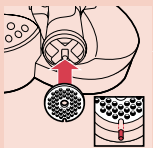
Ви почуєте клацання, коли частини з'єднаються правильно.



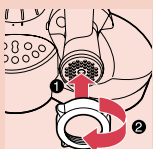
- 2** Встановлюйте ріжучий вузол на привідний вузол, повертаючи його вліво до клацання.



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



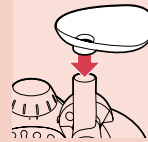
- 4** Встановіть ріжучий вузол на гвинт. Переконайтеся, що краї ріжучого вузла показують назовні.



- 5** Встановіть середній диск середнього або грубого змалювання на гвинт. Який диск встановлювати - залежить від бажаної консистенції.

Переконайтеся, що пази диску змалювання підходять до виступів на ріжучому вузлі.

- 6** Закріпіть гвинтове кільце на ріжучому блоці, повертаючи його у напрямку стрілки, поки воно не зафіксується.



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


Переконайтеся, що гвинтовий ковпачок встановлено.

Перемелювання м'яса

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

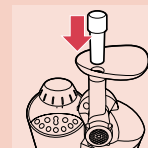
- 2** Видаліть кістки, шматки хрящів.

Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!

- 3** Натисніть кнопку  на панелі управління.



- 4** Покладіть м'ясо у лоток. Застосуйте штовхач для обережного підштовхування м'яса до ножа.



- Ви можете перемелювати 1,3 кг м'яса на хвилину.

Використовуйте пісне м'ясо без жиру та сухожилок.


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

Приготування сосисок

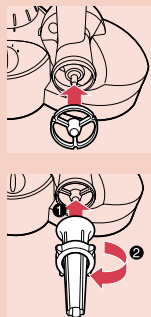
- 1** Перемеліть м'ясо.
- 2** Від'єднайте пристрій від розетки та зніміть гвинтове кільце.
- 3** Зніміть перемелюючий диск.
- 4** Зніміть ріжучий вузол.
 - ▶ Залишайте гвинт у ріжучому вузлі, коли збираєтесь робити сосиски.
- 5** Установіть сепаратор у ріжучий вузол.
- 6** Встановіть ріжок для сосисок або ріжучий вузол та закріпіть кільце на ріжучому вузлі.

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 штовхачем.
- ▶ Якщо оболонка прилипає до рогу, змочить її водою.
- ▶ Натисніть кнопку  на панелі управління. Ми радимо зменшувати швидкість натисканням кнопки "-", коли ви робите сосиски.

Тепер пристрій готовий для виготовлення сосисок.



Чистка приладу

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

- 1** Почистіть вузол двигуна вологою ганчіркою. Не занурюйте двигун у воду, не промивайте його під краном.
- 2** Завжди чистіть частини, що контактують із їжею, у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини відразу після використання.

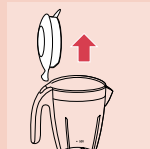
- ▶ Посудину, кришку посудини, штовхач, прес для цитрусових, насадку для замішування та регульований диск для нарізання можна також мити у посудомийній машині.

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

Глек міксера, збивачку та всі частини м'ясорубки не можна мити в посудомийній машині.

- ▶ Для того, щоб зняти кришку з глека міксера, відкрийте її та витягніть угору.

Знімайте кришку з глека тільки для чищення.



Чистіть ніж, вузол ножа міксера, диски та вставку для нарізання регульованого нарізального диску дуже обережно. Ріжучі к
дуже гострі!

Переконайтеся, що ріжучі краї ножів та дисків не торкаються твердих об'єктів. При торканні вони можуть затупитися.

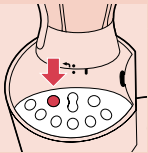
Певні інгредієнти можуть викликати знебарвлення поверхонь приладдя. Це не є поганим для приладдя. Знебарвлення зникає через деякий час.

Швидке чищення міксера.



1 Налийте не дуже теплої води (не більш ніж 0,5 л) та трохи миючої рідини у склянку.

2 Закрийте кришку.

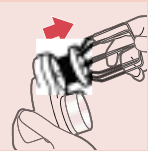


3 Дайте пристрою попрацювати декілька секунд, натиснувши кнопку "pulse". Пристрій припиняє працювати, коли ви відпускаєте кнопку.

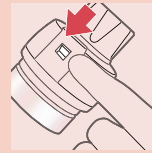
4 Від'єднайте блендер та промийте його водою.

Чищення збивачки

Завжди чистіть збивачку після використання.

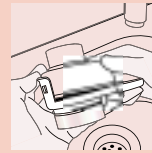


1 Витягніть її з привідного вузла та помийте у гарячій воді з миючою рідиною.



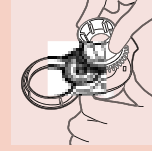
2 Корпус можна протирати вологою ганчіркою.

Для ретельного чищення корпусу:



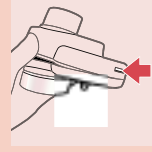
3 Відкрийте корпус, витягуючи засувки по боках.

4 Витягніть дві шестерні та почистіть їх та збивачку у гарячій воді з миючою рідиною.



Для збирання збивачки:

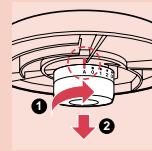
5 Спочатку вставте малу шестерню у корпус, потім - велику.



6 Закрийте корпус, замикаючи нижню частину в верхній. Переконайтеся, що обидва краї фіксуються з клацанням.

7 Вставте збивачку.

Ретельне чищення регульованого нарізального диску



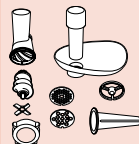
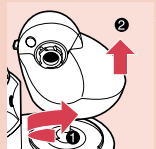
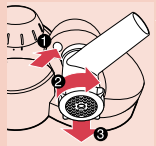
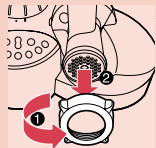
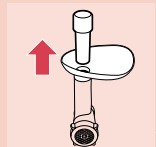
1 Поверніть регулюючу ручку вправо та витягніть нарізальну вставку з диску.

Диск, нарізальну вставку та регулюючу ручку можна мити у гарячій воді з миючою рідиною або у посудомийній машині.

Чищення м'ясорубки

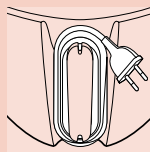
Частини м'ясорубки не можна мити посудомийній машині!

- 1** Спочатку видаліть м'ясо, що може залишатися позаду вузла ножа, пропускаючи скибки хліба через блок ножів.
- 2** Вимкніть пристрій та витягніть шнур із розетки.
- 3** Зніміть штовхач та приймальник.
- 4** Відгвинтіть гвинтове кільце, зніміть змелюючий диск, вузол ножів та гвинт.
- 5** Зніміть блок ножів з привідного вузла, натискаючи розблокуючу кнопку та повертаючи вправо.
- 6** Від'єднайте привідний вузол, повертаючи вправо.



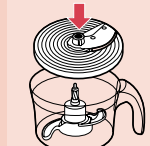
- 7** Почистіть всі частини, що контактують із м'ясом, у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини відразу після використання.
- 8** Промийте їх чистою гарячою водою та негайно висушіть серветкою.
- 9** Змастіть диски та гвинт рослинною олією перед покладанням на зберігання.

Зберігання



- ▶ Намотайте шнур на котушку на задній стороні пристрою.

Micro Store



- ▶ Покладіть тримач інструменту у посудину. Покладіть ніж (з сірим захисним футляром), насадку для змішування та регульований нарізальний диск на тримач інструменту та закрийте посудину кришкою.

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 and Personal Care BV.

Можливі проблеми

Проблема	Рішення
Кухонний комбайн не працює.	Поверніть посудину та кришку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання. Переконайтеся, що позначка на посудині та позначка на кришці знаходяться одна проти одної. Перевірте, чи правильно встановлено гвинтовий ковпачок. Паз на гвинтовому ковпачку має знаходитися проти паза на вузлі двигуна, і ці два пази мають утворювати один довгий паз. Якщо міксер приєднано, зніміть його та встановіть замість нього гвинтовий ковпачок, бо комбайн не зможе працювати з приєднаним міксером.
Пристрій несподівано зупиняється.	Температурний запобіжник міг вимкнути живлення пристрою внаслідок перегрівання. 1) Витягніть шнур із розетки. 2) Дайте пристрою охолонути впродовж 60 хвилин. 3) Вставте штепсель у розетку. 4) Знову ввімкніть пристрій.
Ви натиснули не ту кнопку обробки.	Натисніть кнопку того процесу, який Вам потрібен.
Процес не запускається знову після перезапуску.	Пристрій оснащено функцією пам'яті. Якщо ви повторно вмикаєте пристрій протягом 40 секунд, процес починається з того місця, де його було перервано. Якщо ви бажаєте запустити процес з самого початку: 1) Коротко натисніть кнопку іншого процесу (наприклад, кнопку "pulse"). 2) Натисніть кнопку "stop". 3) Натисніть кнопку відповідного процесу, щоб перезапустити процес із початку.
Насадка для замішування не обертається.	Переконайтеся, що насадку для замішування правильно встановлено у тримач інструменту.

Проблема	Рішення
Під'єднано одночасно посудину змішувача та посудину кухонного комбайну або посудину міксера, але працює тільки змішувач.	Якщо встановлено глек міксера та посудину комбайну, працюватиме лише міксер. Якщо ви бажаєте використовувати посудину кухонного комбайну, від'єднайте глек міксера та закрийте фіксуючий отвір гвинтовим ковпачком.
Кнопка "+" або "-" не працює під час окремих видів обробки.	Пристрій не відповідатиме на натискання кнопки "+", коли двигун вже працює на максимальному навантаженні, наприклад, при обробці великої маси тіста. Це є нормальним та не означає, що пристрій пошкоджено. Звертєся зі значеннями кількості, зазначеними в таблицях у цій інструкції, щоб запобігти перевантаженню пристрою. Пристрій не реагує на натискання кнопки "-", коли двигун вже працює на мінімальній швидкості.
М'ясо виглядає скоріше "прочавленим", ніж прокрученим.	Переконайтеся, що краї ріжучого вузла показують назовні.
М'ясорубка не працює.	Переконайтеся, що привідний вузол та вузол ножів встановлено правильно. Ви маєте почути клацання при належній фіксації.
Ніж не встановлюється у вузлі ножа.	Трохи відгвинтіть гвинтове кільце та встановіть вузол ножа та змелюючий диск належним чином на гвинт. Потім закрутіть гвинтове кільце на вузлі ножа.
Занадто грубий результат.	Ви застосовуйте диск середнього змалювання. Виберіть тонкіший диск. Пропустіть м'ясо ще раз через м'ясорубку для тонкішого результату.
Металеві частини м'ясорубки виглядають іржавими.	Частини було помито у посудомийній машині. Ви повинні мити всі частини вручну та негайно висушувати серветкою.

Питання	Відповідь
Чи можу я змелювати кістки чи шкіру бекону у м'ясорубці?	Ні!
Чи можна змелювати у м'ясорубці заморожене м'ясо?	Ні!
Чи можна мити ніж та диск у посудомийній машині?	Ні!
Чи потрібен мені ніж для виготовлення сосисок?	Ні!
Чи можу я застосовувати дерев'яну ложку чи подібне для проштовхування м'яса?	Ні, ви повинні застосовувати лише штовхач.

Функції, аксесуари та процеси






Функція	Приладдя	Процес	Час обробки
		Здрібнення, приготування пюре, змішування	10 - 60 сек.
		Нарізання скибками	10 - 60 сек.
		Натирання	10 - 60 сек.
		Гранулювання	10 - 60 сек.
		Виготовлення картоплі-фрі	10 - 60 сек.
		Збивання, приготування емульсії	30 - 180 сек.
		Змішування, приготування пюре	10 - 60 сек.
		Вижимання цитрусових	залежить від кількості
		Замішування, перемішування	60 - 180 сек.
		Змалювання м'яса та виготовлення сосисок	У залежності від якості.

Кількості і час приготування

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Кнопка процесу/приладдя	Процедура	Використання
Яблука, морква, селера - натирання	500 г		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		Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем.	Салати, сирі овочі
Суміш для торта - збивання	750 мл молока		Спочатку налийте у змішувач молоко, потім додайте сухі продукти. Змішуйте складові приблизно 1 хвилину. Якщо необхідно, повторіть цю процедуру 2 рази. Потім зупиніть пристрій на декілька хвилин, щоб дати йому охолонути до кімнатної температури.	Млинці, вафлі
Сухарі - нарубка	100 г		Візьміть сухарі	Посипані сухарями блюда, посипання при смаженні (au gratin)


Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Кнопка процесу/приладдя	Процедура	Використання
Сир (пармезан) - нарізання	200 г		Візьміть шматок пармезану без корки та поріжте на шматки прибл. 3 x 3 x 3 см.	Гарніри, супи, соуси, обсмажені страви (au gratin)
Сир (гуда) - здрібнення	200 г		Наріжте сир шматками, щоб вони входили у трубу. Натискайте штовхач обережно.	Соуси, піцца, обсмажені страви, фондю
Шоколад - натирання	200 г		Візьміть плоский твердий шоколад. Розламайте його на шматки по 2 см.	Гарніри, соуси, кондитерські вироби, пудинги, муси
Зварений горох, боби - приготування пюре	250 г		Візьміть зварений горох або боби. Якщо потрібно, додайте трохи рідини для крашої консистенції.	Пюре, супи
Варені овочі та м'ясо - приготування пюре	500 г		Для грубого пюре додайте лише трохи рідини. Для ніжного пюре, додавайте рідину, поки суміш не стане гладкою.	Дитяче харчування
Огірки - нарізання	2 огірки		Наріжте огірки скибками. Покладіть скибки огірків у трубка та натискайте обережно штовхачем донизу.	Салати, гарніри

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Кнопка процесу/приладдя	Процедура	Використання
Замішування тіста (хліб)	1000 г борошна		Змішайте теплу воду з дріжджами та цукром. Покладіть борошно, налійте олії, насипте солі у посудину та замішуйте тісто близько 90 секунд. Залиште підійматися протягом 30 хвилин.	Хліб
Замішування тіста (піцца)	1500г. борошна		Застосовуйте ту саму процедуру, що й для тіста для хлібу. Замишуйте тісто близько хвилини.	Піцца
Тісто для хрустиків - замішування	500 г борошна		Візьміть холодний маргарин, нарізаний шматками по 2 см. Насипте борошно у	Яблучні пироги, солодкі бісквіти, м'ясо з фруктами
Замішування тіста (дріжджове)	1000 г борошна		Спочатку змішайте дріжджі, тепле молоко, трохи цукру в окремій мисці. Покладіть усі складові до чаши та замішуйте тісто, поки воно не перестане липнути до стінок (прибл. 1 хвилина). Залиште його, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб вищого #атунку
Яєчні білки - збивання	6 білків		Візьміть яєчні білки при кімнатній температурі. Зауваження: візьміть мінімум 2 яйця.	Пудинг, суфле, меренги

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Кнопка процесу/приладдя	Процедура	Використання
Фрукти (яблука, банани,) - змішування	500 г		Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів. Додайте трохи рідини, щоб приготувати ніжне пюре.	Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування
Фрукти (яблука, банани) - здрібнення	500 г		Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів	Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування
Часник - рубка	300 г		Зніміть шкурку з часнику. Натисніть кнопку "pulse" декілька разів, щоб не здрібнювати часник надто дрібно. Беріть щонайменше 150 г.	Гарніри, підливи
Трави (наприклад, петрушка) - нарізання	Мін. 50 г		Промийте та висушіть зелень перед здрібненням.	Соуси, супи, гарніри, масло на травах
Майонез - приготування емульсії	3 яйця		Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Зауваження: Візьміть щонайменше одне велике яйце, два маленьких яйця або два жовтка. Покладіть яйце та налийте трохи оцту в чашу, додайте трошки олії.	Салати, гарніри, соуси для м'яса

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Кнопка процесу/приладдя	Процедура	Використання
М'ясо(пісне) - рубка	500 г		Спочатку видаліть жири та кістки.Наріжте м'ясо на кубики по 3 см.	Біфштекси, гамбургери, фрикадельки
М'ясо, риба, птиця - рубка	400 г		Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосуйте режим поштовхів ("pulse") для грубої рубки.	Біфштекси, гамбургери, фрикадельки
Молочні коктейлі змішування	500 мл молока		Зробіть пюре з фруктів (бананів чи полуниці) з цукром, молоком, морозивом, добре перемішайте.	Молочні коктейлі
Суміш (торт) - змішування	6 яєць		Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.Змішуйте м'яке масло та цукор, поки суміш не буде гладкою та подібною до крему. Додайте молоко, яйця та борошно.	Різні торти
Горіхи - перемелованя	250 г		Застосуйте кнопку "pulse" для грубої рубки. Зупиніть процес, якщо бажаєте, щоб продукти були нарізані грубо.	Салати, пудинги, горіховий хліб, мигдалеве тісто

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Кнопка процесу / приладдя	Процедура	Використання
Цибуля - рубка	500 г		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		Зніміть шкурку з цибулин, наріжте їх на шматки, щоб вони входили у трубу. Зауваження: беріть щонайменше 100 г.	Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри
М'ясо птиці - рубка	200 г	 	Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосуйте кнопку "pulse" для грубої рубки.	М'ясна начинка
Супи - змішування	500 мл		Візьміть зварені овочі	Супи, соуси
Збитий крем - збивання	500 мл		Крем потрібно спершу охолодити у холодильнику. Зауваження: беріть щонайменше 125 мл крему.	Гарніри, креми, морозиво

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Кнопка процесу/ приладдя	Процедура	Використання
Картопля-фрі - нарізання	500 г		Почистіть картоплю. Наріжте картоплю на шматки, що можуть пройти крізь трубу. Наповніть трубку картоплею на нарізайте її, трохи притискаючи штовхачем.	Картопля-фрі

Рецепти

Начинка для сандвічів із кабачками

Складові:


- 2 кабачки
- 3 варених яйця
- 1 маленька цибулина
- 1 ст. ложка рослинної олії
- петрушка
- 2-3 ст. ложки сметани
- лимонний сік, перчений соус "табаско", сіль, перець, порошок карі, паприка

- ▶ Помийте та висушіть кабачки, поріжте їх диском тонкого змелювання у посудині кухонного комбайну. Викладіть нарізані кабачки на блюдо, обсипте сіллю та залишіть на 15 хвилин так, щоб сіль висмоктала рідину з кабачків. Наріжте цибулю на 4 шматки та здрібніуйте разом із зубчиком часнику. Відділіть листя петрушки від стебел та наріжте.
- ▶ Покладіть нарізані кабачки на чисту серветку та вичавте 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. Зніміть шкарлупку з яєць та наріжте їх у посудині для готування (декілька секунд). Додайте інші продукти у чашу, приправте їх та перемішайте ножем. Подавайте на білому смаженому хлібі.

Фруктовий пиріг

Складові:

- 180 г фініків
- 270г слив
- 60 г мигдалю
- 60 г грецьких горіхів
- 60 г родзинок
- 60 г кішмішу
- 240г цільного житнього борошна
- 120г пшеничного борошна
- 120 г жовтого цукру-піску
- 360гпахти
- щіпка солі
- 1 пакетик пекарського порошку

- ▶ Встановіть металевий ніж у посудину. Покладіть усі продукти у посудину, натисніть кнопку  та змішуйте продукти протягом 30 секунд. Якщо тісто прилипає до кришки та стінок посудини, знімайте його лопаткою. Запікайте торт на листі довжиною 30 см протягом 40 хвилин при температурі 170°C.

Пиріг з цибулею-пореем

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 необхідно

- ▶ *Покладіть усі продукти у чашку та змішуйте до консистентного тіста. Дайте тісту піднятися прибіл. протягом 30 хвилин.*
- ▶ *Наріжте порей регульованим диском для нарізання, наприклад, у положенні 3. Налийте трохи олії на лист та смажте скибки декілька хвилин. Покладіть залишок продуктів у банку міксера та дайте міксеру працювати, поки не буде досягнуто консистенції крему. Додайте 1-2 ст. ложки борошна, щоб загустити суміш, якщо необхідно.*
- ▶ *Змастіть лист для смажіння діаметром 24 см та покрийте дно та сторони рівномірно тістом. Висипте суміш з цибулею-пореєм на тісто на налийте зверху залишки продуктів. Запікайте у попередньо нагрітій духовці близько 40 хвилин при 180°C. Можна подавати теплим чи холодним.*

Угорський гуляш

Складові:

- 1 ст. ложка олії
- 1 середня цибулина
- 1 ст. ложка паприки
- 400 г яловичини або свинини
- 1 зелений перець

- 1 помідор
- сіль
- 200 г моркви
- 300 г картоплі
- насіння тмину

- ▶ *Помийте м'ясо та наріжте кубиками по 2 см. Почистіть цибулю та наріжте у посудині кухонного комбайну ножем. Вигаліть зерна з зеленого перцю та наріжте його кільцями за допомогою регульованого диску для нарізання. Почистіть помідор, поріжте тонкими довгими скибками. Підсмажте нарізану цибулю в олії до розм'якшення. Зніміть з огні та обсипте паприкою цибулю, додайте м'ясо і смажте на великому вогні декілька хвилин, постійно помішуючи. Додайте зеленого перцю, томат, сіль за смаком, накрийте сковороду та тушіть у власному соку на помірному вогні до майже повного розм'якшування.*
- ▶ *В той же час почистіть та наріжте моркву регульованим диском для нарізання, почистіть та наріжте кубиками картоплю. Додайте до м'яса, додайте достатньо холодної води до всього об'єму супу (прибіл. 1,2 літри). Приправте щіпкою насіння тмину та кип'ятіть до набуття консистенції м'якого масла. Додайте солі, якщо потрібно.*
- ▶ *Подавати гарячими. Ви можете додати гарнір із кілець зеленого перцю та подавати червоний перець на окремі тарілці.*

Пиріг з полуницею

Складові:

- 100г маргарину
- 100 г цукру
- 3 яєчні жовтки
- 240г борошна
- 100 г кокосового горіху

Начинка:

- 80 г цукру
- 2 ч. ложки лимонного соку
- 400 г вершкового сиру
- 500 г полуниці

Глазур:

- 500 г полуниці
- 250мл води
- 120г цукру
- 60 г майцени

Посипка:

- 250г вершків

- ▶ *Пігрійте духовку до 180°C. Доведіть маргарин із цукром у посудині до консистенції крему за допомогою сталевого ножа.*
- ▶ *Вмішайте яєчний жовток, насипте борошна та кокосового горіха (у пластівцях). Покладіть тісто у форму для запікання, зробіть канавки по краях, протикайте виделкою. Запікайте 15-20 хвилин, поки не підрум'яниться. Дайте охолонути на ґратці. Змішуйте цукор, лимонний сік та вершковий сир у посудині до*

м'якої збитої консистенції за допомогою насадки для замішування. Розподіліть по пирігу. Покладіть зверху на пиріг (стороною з зірочками донизу) частину полуниць.

Покладіть у холодильник.

- ▶ *Приготування глазури. Змішайте залишок полуниць з водою та цукром у глеку міксеру. Розведіть майцену у 125 мл полуничної суміші. Залийте полуничну суміш у посудину. При кип'ятінні вмішайте розведену майцену. Налийте ложкою гарячу глазур на полуниці та охолоджуйте 2 години. Налийте зверху збиті вершки.*

Молочний коктейль з свіжими фруктами

Складові:

- 100 г бананів чи полуниць
- 200 мл свіжого молока
- 50 г ванільного морозива
- цукор-пісок за смаком

- ▶ *Почистіть банани або помийте полуниці. Поріжте фрукти маленькими шматками. Покладіть усі складові до чаши змішувача. Перемішуйте до гладкої суміші.*
- ▶ *Ви можете брати будь-які фрукти на ваш вибір для приготування свіжих молочних коктейлів.*

Хлібці з фундуком

Складові тіста:

- 500 г просіяного борошна
- 75 г цукру

- 1 ст. ложка солі
- 1 яйце
- 250 мл молока (при 35°C)
- 100 г м'якого масла
- 30 г свіжих дріжджів (щодо сухих дріжджів - див. інструкцію на упаковці)

Начинка:

- 250 г нарізаного фундука
- 100 г цукру
- 2 пакетики ванільного цукру
- 125мл вершків

- ▶ *Нагрійте духовку до 200°C. Змішуйте молоко, дріжджі, цукор у посудині 15 секунд насадкою для змішування. Додайте борошна, солі, масла та яйце. Змішуйте тісто 2 хвилини. Покладіть тісто в окрему посудину, закрийте вологою ганчіркою та дайте піднятися у теплому місці протягом 20 хвилин.*
- ▶ *Наріжте фундук ножем. Змішайте продукти для начинки. Розкачайте тісто до прямокутної форми. Обсипте сумішшю з фундуком, потім скатайте. Покладіть рулет на змащений лист для смажіння. Дайте рулету піднятися протягом 20 хвилин. Змастіть зверху збитим яєчним жовтком, поставте лист у центр духовки. Запікайте 25-30 хвилин при 200°C.*

Шоколадний торт

Складові:

- 140г м'якого масла
- 110 г цукрової глазури
- 140 г шоколаду
- 6 білків
- 6 яєчні жовтки
- 110 г гранульованого цукру
- 140г пшеничного борошна

Начинка:

- 200 г абрикосового джему

Глазур:

- 125мл води
- 300 г цукру
- 250 г наколотого шоколаду
- збиті вершки за бажанням

- ▶ *Нагрійте духовку до 160°C. Змішайте масло до крему з глазур'ю ножем із неіржавіючої сталі. Розтопіть шоколад та вмішайте. Додайте яєчні жовтки один по одному до суміші та перемішайте до консистенції крему. Збивайте білок з гранульованим цукром до щільної піни за допомогою збивачки. Додайте білкову піну до суміші та обережно перемішайте. Потім лопаткою додайте борошно. Покладіть суміш на змащений лист для смажіння (24 см). Запікайте протягом години при 160°C. Перші 15 хвилин дверцята духовки мають бути трохи відкритими.*
- ▶ *Дайте торту охолонути на листі, потім*

поставте на *фратку* для подальшого охолодження. Розріжте торт горизонтально на половини, налійте половину абрикосового джему та складіть половину знову. Підігрійте залишок джему до стану сиропу, налійте зверху торт. Приготування глазури. Закип'ятіть воду, додайте цукор та шоколад, варіть на малому вогні. Постійно помішуйте, поки суміш не стане рівномірною та належної консистенції. Налійте глазури на торт та 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 кубики
- 2 ст. ложки збитих вершків
- кері
- сіль
- перець
- мускатний горіх

- ▶ Подрібніть сир за допомогою диску для грубого змалювання. Зробіть пюре з брокколі та вареної картоплі, додавши трохи води, у якій варилося брокколі. Покладіть пюре з брокколі та налійте рідину, що залишається, та кубики у мірний стакан та доповніть до 750 мл. Перелійте суп з бачку до каструлі, та доведіть до кипіння, помішуючи. Вмішайте

твердий сир, приправте кері, сіллю, перцем, мускатним горіхом, додайте вершків.

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, моццарелла, сир, перець, тертий зрілий твердий сир, оливкова олія за смаком.

- ▶ Встановіть у посудину насадку для замішування. Покладіть всі продукти у посудину комбайну, натисніть кнопку , щоб розпочати замішування. Дайте пристрою попрацювати приблизно протягом 1 хвилини до формування гладкої кулі. Покладіть тісто в окрему чашку, накрийте вологою ганчіркою, залиште на 30 хвилин, щоб воно піднялося.

- ▶ Наріжте цибулю та часник ножем у посудині комбайну та підсмажуйте до прозорості на листі. Додайте почищені помідори та трави, кип'ятіть близько 10 хвилин. Приправте за смаком сіллю, перцем та цукром. 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
 - 50мл 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 зерен з кукурудзяного початку
 - налийте олії для смажіння
- ▶ Змішайте яйце, молоко, борошно, коріандр, сіль та перець за допомогою ножа з неіржавіючої сталі.

- ▶ Наріжте очищену картоплю та моркву, а також очищену селеру диском для середнього змелювання, додайте яєчну суміш. Перемішайте овочі, яєчну суміш та насіння разом у чашці. 500 г борошна для хліба
- ▶ 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
 - 15 г м'якого масла або маргарину
 - 25 г свіжих дріжджів або 20 г сухих дріжджів
 - 250мл води
 - 10 г солі
 - 10 г цукру
- ▶ Встановіть замішувальні гачки у чашу міксера. Покладіть борошно, сіль, маргарин або масло у посудину. Додайте свіжих або сухих дріжджів з водою. Накрийте чашу кришкою та поверніть її у напрямку стрілки до клацання. Натисніть кнопку замішування ("kneading") та змішуйте тісто (максимальний час замішування - див. главу "Кількість та час приготування").
- ▶ Витягніть тісто з чаши, покладіть у велику посудину, накрийте вологим рушником та дайте йому піднятися у теплому місці протягом 20 хвилин. Після того, як тісто

підніметься, розкачайте його, а потім скатайте у кульку.

- ▶ *Покладіть тісто знову до посудини, накрийте вологою ганчіркою та залишіть підійматися ще на 20 хвилин. Розкачайте та скатайте його.*
- ▶ *Покладіть тісто на змащений лист, дайте тісту піднятися протягом приблизно 45 хвилин. Печіть хліб у нижній частині підігрітої духовки.*
- ▶ *Печіть хліб при температурі 225°C у нижній частині духовки протягом 35 хвилин.*

Терті пиріжки (картопляні оладки)

Складові:

- 500 г картоплі
 - 1 поріzana цибулина
 - 1 яйце
 - сіль
 - олія
- ▶ *Здрібніть очищену картоплю гранулюючим диском, дайте гранулам стекти через друшляк. Додайте яйце, нарізану цибулю, трохи солі та добре перемішайте.*
 - ▶ *Додайте трохи олії на сковороду та підігрійте. Покладіть шар картопляних гранул на сковороду та смажте.*

Части и принадлежности

- A** Задвижващ блок
- B** Команден панел Smart Process Control
- C** Вградена защитна блокировка
- D** Купа за обработване на продукти
- E** Винтов капак (трябва да се сложи, за да се използват функциите на купата)
- F** Държач за приставки
- G** Кана на блендера
- H** Капак на каната на блендера
- I** Филтър за плодове
- J** Щифт на капака (задейства и освобождава защитния ключ)
- K** Капак на купата за обработване на продукти
- L** Подаваща тръба
- M** Тласкач
- N** Застопоряващо приспособление
- O** Сито на цитруспресата
- P** Конус на цитруспресата
- Q** Нож от неръждаема стомана + предпазител
- R** Приставка за месене от неръждаема стомана
- S** Приставка за разбиване от неръждаема стомана
- T** Регулируем режещ диск от неръждаема стомана (режеща вложка, носач и регулиращ бутон)
- U** Диск от неръждаема стомана за средно настъргване
- V** Диск от неръждаема стомана за фино настъргване
- W** Гранулиращ диск от неръждаема стомана
- X** Диск от неръждаема стомана за чипс
- Y** Корпус на редуктора на месомелачката
- Z** Бутон за освобождаване

- a** Корпус на режещия блок на месомелачката
- b** Червячен вал
- c** Режещ блок
- d** Винтов пръстен
- e** Диск за средно смилане, диаметър 4 мм
- f** Диск за грубо смилане, диаметър 8 мм
- g** Сепаратор
- h** Фуния за наденици
- i** Тава
- j** Избутвач

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тези инструкции за употреба и ги запазете за справка в бъдеще.

- ▶ **Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.**
- ▶ **За да се избегне опасно положение, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ.**
- ▶ **Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.**
- ▶ **Ако захранващият кабел на този уред се повреди, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.**
- ▶ **Пазете уреда от достъпа на деца.**
- ▶ **Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.**

- ▶ Винаги изключвайте уреда с натискане на стоп-бутоната.
- ▶ Преди свалянето на аксесоари от уреда го изключвайте.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата.
- ▶ Никога не натискайте съставките в тръбата за подаване с пръсти или някакъв предмет (например шпатула), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- ▶ Винаги изключвайте уреда, преди да бръкнете в каната на блендера с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).
- ▶ Изчакайте движещите се части да спрат напълно, преди да махнете капака от уреда.
- ▶ Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- ▶ Не превишавайте максималното съдържание, показано на купата или каната на блендера.
- ▶ Прегледайте таблицата в тези указания за употреба, за да изберете правилна продължителност на обработване.
- ▶ Преди обработване на горещи съставки ги оставете да изстинат (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Ако обработвате течност, която е гореща или може да се разпенва (напр. мляко), не

- наливайте повече от 1 литър в каната на блендера, за да избегнете разливане.
- ▶ Никога на използвайте режещия блок на месомелачката в комбинация със сепаратора и фунията за наденици.
- ▶ Не се опитвайте да мелите бобени зърна или други твърди предмети с месомелачката.
- ▶ Не използвайте филтъра за плодове в каната на блендера за обработване на горещи продукти.
- ▶ Проверете дали филтърът е сложен правилно в каната на блендера, преди да включите уреда.
- ▶ Функциите за обработване на продукти в купата, цитрусспесата и месомелачката могат да се използват само, когато е закрепен винтовият капак.
- ▶ Ниво на шум: Lc= 89 дБ [A]

Защитни характеристики

Термичен предпазен прекъсвач

Този уред е съоръжен с термичен предпазен прекъсвач, който изключва автоматично електрозахранването на уреда в случай на прегряване.

- ▶ Ако уредът Ви спре:

- 1 Извадете щепсела на електрозахранването от контакта.
- 2 Оставете уреда да се охлажда около 60 минути.

3 Включете щепсела на електрозахранването в контакта.

4 Отново включете уреда.

Обърнете се към Вашия дилър на Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако термичният предпазен прекъсвач се задейства прекалено често.

Защитна блокировка

Тази характеристика осигурява да можете да включвате уреда само, когато принадлежностите са монтирани на задвижващия блок в правилно положение. Когато принадлежностите са сглобени правилно, вградената защитна блокировка ще се освободи. Вж. раздел "Използване на уреда".

Преди първата употреба

▮ Преди да използвате този уред за пръв път, добре почистете частите, които влизат в контакт с храна.

Използване на уреда

▮ Уредът може да се използва със или без закрепен към задвижващия блок блендер. Ако искате да използвате функция, различна от тези на блендера, осигурете да е махната каната на блендера и винтовият капак да е завинтен правилно към корпуса на двигателя.

▮ Можете да махнете винтовия капак, за да закрепите блендера, само когато сте свалили капака на купата за обработване на продукти, цитруспресата или месомелачката.

Команден панел Smart Process Control

Този уред е съоръжен с команден панел Smart Process Control, който осигурява оптимално обработване и перфектен резултат. Всеки команден бутон е свързан с предварително програмиран скоростен профил, отговарящ на оптималния процес за съответната приставка.

Можете да увеличавате или намалявате скоростта до 3 пъти чрез натискане на бутона + или -.

Ако натиснете импулсния бутон, уредът тръгва с максимална скорост. Когато освободите бутона, уредът ще спре или ще се върне към избраната преди скорост на обработване.

Можете да спрете процеса във всеки момент чрез натискане на стоп-бутона. Ако натиснете отново същия команден бутон в рамките на 40 секунди, обработването ще продължи от там, където е спряло.

Вградена защитна блокировка

I Тази характеристика осигурява да можете да включвате уреда само, когато принадлежностите са монтирани на задвижващия блок в правилно положение. Когато принадлежностите са сглобени правилно, вградената защитна блокировка ще се освободи.



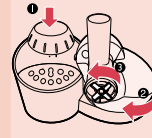
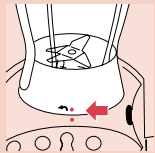
Купа

Можете да използвате купата и принадлежностите само, ако сте сглобили правилно купата и капака и когато винтовият капак е завинтен правилно към задвижващия блок.

Ако това е така, точката на купата ще е срещу точката на задвижващия блок, а точката на капака ще е срещу точката на купата. Издатината на капака ще допълва формата на дръжката на купата. Винтовият капак е закрепен правилно, когато жлебът на него е точно срещу жлеба на задвижващия блок и двата образуват заедно един дълъг жлеб.

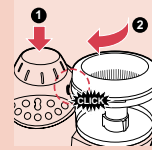
Блендер

Можете да използвате блендера само, когато жлебът на каната на блендера е право срещу жлеба на задвижващия блок и двата образуват заедно един дълъг жлеб.



Месомелачка

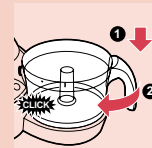
Можете да използвате месомелачката само, когато сте завинтили правилно винтовия капак към задвижващия блок, завъртели сте корпуса на редуктора наляво, докато не чуete щракване, и сте монтирали корпуса на режещия блок към корпуса на редуктора чрез завъртането му наляво до чуване на щракване.



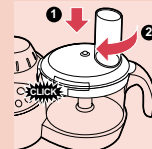
Цитруспреса

Можете да използвате цитруспресата само, когато винтовият капак е завинтен добре към задвижващия блок, купата е правилно монтирана и ситото е завъртяно в посока на стрелката, докато не се чуе щракване.

Купа за обработване на продукти

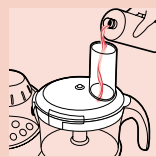


I Монтирайте купата към задвижващия блок чрез завъртане на дръжката в посока на стрелката, докато не чуete щракване.

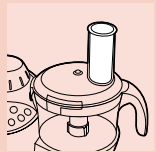


2 Сложете капака на купата. Завъртете го в посока на стрелката, докато не чуete щракване (това може да изисква малко усилие).

Подаваща тръба и тласкач



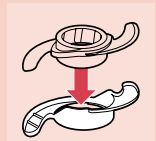
1 Използвайте подаващата тръба за добавяне на течности и / или твърди съставки. Използвайте тласкача за избутване на твърдите продукти надолу по подаващата тръба.



2 Можете също така да използвате тласкача за затваряне на подаващата тръба, за да предотвратите изскачане на съставките от нея.

Нож от неръждаема стомана

Ножът може да се използва за накълцване, месене, разбиване и приготвяне на пюре.



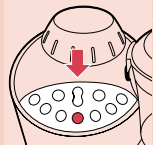
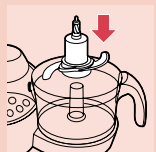
Режешите ръбове на ножа са много остри
Избягвайте да ги докосвате!


1 Свалете предпазната капачка от ножа.

2 Сложете държача за приставки в купата и сложете ножа на него.

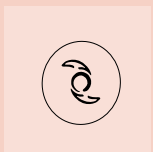
3 Сложете продуктите в купата. Нарезете големите късове продукти на парчета около 3 x 3 x 3 см. Сложете капача на купата.


4 Сложете тласкача в подаващата тръба.




5 Натиснете бутона  на командния панел.

- Процесът ще започне с 4 импулсни хода, за да осигури правилно накълцване на продуктите (напр. лук или ядки).
- След това скоростта на обработване се увеличава постепенно до максималната и тази скорост се поддържа, докато не се натисне стоп-бутона.



6 Можете да натиснете бутона - , за да намалите скоростта.

7 Процесът може да бъде спрян във всеки момент по време на импулсните ходове чрез натискане на стоп-бутона ().

Полезни съвети

- ▶ Ако кълцате лук, спрете уреда след четирите импулсни хода, за да не го кълцате много на ситно.
- ▶ Не оставяйте уреда да работи твърде продължително, когато мелите (твърдо) сирене. Сиренето ще стане много горещо, ще започне да се топи и ще се размекне.
- ▶ Не използвайте ножа за накълцване на много твърди продукти като кафе на зърна, куркума, индийско орехче и кубчета лед, тъй като това може да причини затыпяване на ножа.

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

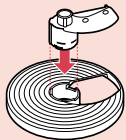
- 1** Изключете уреда.
- 2** Свалете капака от купата.
- 3** Свалете съставките от ножа или от стената на купата със шпатула.

Дискове от неръждаема стомана

Регулируем режещ диск

Регулируемият режещ диск Ви дава възможност да нарязвате продуктите на желана от Вас дебелина.

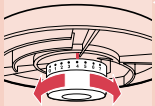
Внимавайте: режещата вложка е с много остри режещи ръбове.



- 1** Пъхнете режещата вложка в горната страна на носача.
- 2** Присъединете регулирания бутон от долната страна на диска и го завъртете до отбелязаното с точка положение, за да го застопорите.



- 3** Завъртете регулирания бутон, за да нагласите режещия диск на предпочитаната от Вас дебелина на рязане.

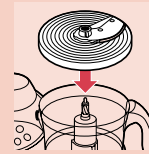


Слагане и използване на дисковете

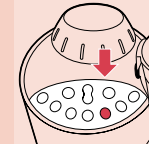
Внимавайте: дисковете са с много остри режещи ръбове.

Не използвайте гранулирания диск за настъргване на каквото и да е вид сирене.


Никога не използвайте дисковете за рязане на твърди продукти, като например кубчета лед.

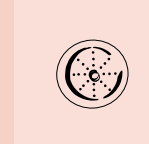


- 4** Сложете диска, който искате да използвате, на държача за приставки.




- 5** Затворете капака и сложете продуктите в подаващата тръба.

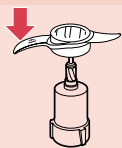
- 6** Натиснете бутона  на командния панел.



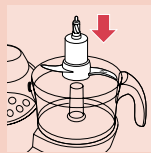
- ▶ Скоростта нараства бързо до зададената скорост на обработване, за да гарантира оптимален резултат.
- ▶ Натискайте бавно с тласкача продуктите надолу по подаващата тръба, ако е необходимо.

Приставка за месене от неръждаема стомана

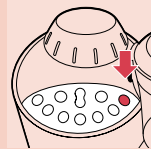
Приставката за месене, която е отбелязана с , може да се използва за месене на тесто с мая за хляб и пици.



1 Сложете купата на задвижващия блок и завъртете дръжката в посока на стрелката.




2 Сложете държача за приставки в купата и закрепете върху него приставката за месене.



3 Сложете продуктите в купата.

4 Сложете капака на купата и го завъртете надясно, докато не чуete щракване.

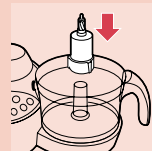


5 Натиснете бутона  на командния панел.

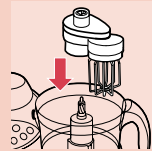
Уредът ще увеличава скоростта на месене постепенно в продължение на 10 секунди, за да избегне изплискване. Тази скорост ще се задържи за около 50 секунди, за да се смесят добре съставките. След това скоростта ще спадне до оптималната за месене. Уредът ще продължи да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутон. Можете да намалявате или увеличавате скоростта до 3 пъти чрез натискане на бутона - или +.

Приставка за разбиване

Можете да използвате тази приставка за разбиване на яйца, белтъци, пудинг на прах, сметана, майонеза и пандишпанени смеси.

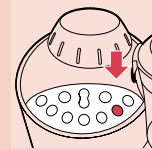


1 Сложете купата на задвижващия блок и я завъртете наляво, докато не чуete щракване.




2 Поставете държача за приставки в купата.

3 Закрепете приставката за разбиване към държача за приставки.



4 Сипете продуктите в купата, сложете ѝ капака и го завъртете надясно, докато не чуete щракване.



5 Натиснете бутона  на командния панел.

Уредът увеличава скоростта на разбиване до максимална скорост в продължение на 15 секунди. След това уредът продължава да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутон. Можете да намалявате скоростта до 3 пъти чрез натискане на бутона -. При разбиване на сметана или белтъци натиснете бутона - 3 пъти, за да получите оптимални резултати.

Когато ще разбивате белтъци, проверете дали купата и бъркалката са напълно сухи и обезмаслени. Използвайте белтъци със стайна температура.

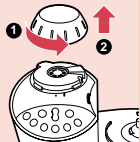
Не използвайте приставката за разбиване за приготвяне на пандишпанени смеси с масло или маргарин и не я използвайте за месене на тесто.

Блендер и филтър за плодове

Блендер

Блендерът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, коктейли, сладки чайове, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, напр. тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.



- 1** За да закрепите каната на блендера, свалете винтовия капак от задвижващия блок.

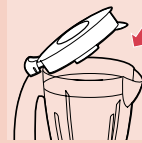
Забележка: Можете да махнете винтовия капак, за да закрепите блендера, само когато сте свалили капака на купата за обработване на продукти или месомелачката.



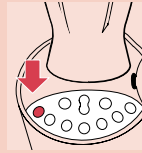
- 2** Сложете каната на блендера върху задвижващия блок със жлеба срещу полукръглия знак на корпуса на двигателя (1). След това завъртете каната на блендера наляво, докато не се захване на мястото си с прецракане (2).

Каната на блендера е монтирана правилно, когато жлебът на каната на блендера е право срещу жлеба на задвижващия блок и двата образуват заедно един дълъг жлеб. Дръжката на каната на блендера ще сочи наляво.

Не натискайте прекалено силно дръжката на блендера.




- 3** Сложете продуктите в каната на блендера.



- 4** Затворете капака.

- 5** Винаги слагайте застопоряващото приспособление в капака на блендера, преди да започнете обработването.



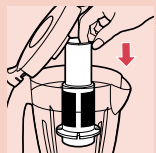
- 6** Натиснете бутона  на командния панел. Блендерът ще започне работа. Скоростта се покачва постепенно до максималната. Уредът ще продължи да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутона. По време на процеса на размесване можете да намалите скоростта до 3 пъти чрез натискане на бутона -.

Филтър за плодове

С този филтър можете да правите вкусни пресни плодови сокове, коктейли или соево мляко. Филтърът не дава на семките и корите да преминат в напитките Ви

Никога не претоварвайте филтъра. Не слагайте наведнъж повече от 50 г неизкиснати соеви зърна или 150 г плодове във филтъра.

Не оставяйте уреда да работи повече от 2 пъти без прекъсване. Оставете го да се охлади до стайна температура, преди да продължите.

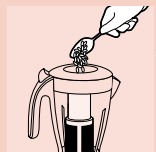


1 Монтирайте каната на блендера към задвижващия блок.

2 Сложете филтъра в каната на блендера. Проверете дали жлебовете на филтъра съвпадат точно с ребрата вътре в каната на блендера.

3 Затворете капака.

4 Налейте вода или друга течност (мляко, сок и т.н.) в каната на блендера.




5 Сложете продуктите във филтъра. Не запълвайте филтъра над горния край на мрежата.

Нарязвайте плодовете на по-дребни парчета и накисвайте сухите варива, като например соеви зърна, преди да ги сложите във филтъра.

6 Сложете застопоряващото приспособление в капака на блендера.



7 Натиснете бутона , за да включите уреда.

Оставете го да работи около 40 секунди.

8 Изключете уреда и свалете каната на блендера от задвижващия блок.

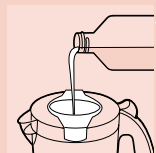
9 Излейте напитката през улея на каната на блендера.



10 За най-добър резултат сложете каната с останалите продукти обратно в уреда и го оставете да работи още няколко секунди.

Забележка: Когато обработвате голямо количество, Ви препоръчваме да не слагате наведнъж всички продукти във филтъра. Започнете да обработвате малко количество и оставете уреда да работи няколко секунди. След това изключете уреда и добавете нова малка порция, но не превишавайте горния край на мрежата. Повтаряйте тази процедура, докато не обработите всички продукти. По време на обработката капакът трябва да е винаги върху каната на блендера.

Полезни съвети



- ▶ Наливайте течните продукти в каната на блендера през отвора в капака.
- ▶ Колкото по-дълго оставите да работи уреда, толкова по-фин ще е резултатът от размесването.
- ▶ Нарязвайте твърдите продукти на по-дребни парчета, преди да ги сложите в блендера. Ако искате да обработите голямо количество, работете с малки порции продукти, вместо да се опитвате да обработите наведнъж голямо количество.
- ▶ Твърдите продукти, като напр. соеви зърна за соево мляко, трябва да се накисват във вода преди обработване.

- ▶ Надробявайте кубчетата лед, като ги слагате в каната, затваряте капака и използвате импулсната функция.

Ако продуктите залепнат по стените на каната на блендера:

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

Никога не отваряйте капака, докато уредът все още върви.

- 3** Използвайте лопатка, за да махнете продуктите от стените на каната.

Дръжте лопатката на безопасно разстояние от остриетата (около 2 см).


- ▶ Ако не сте доволни от резултата, оставете уреда да поработи за кратко време няколко пъти чрез натискане на импулсния бутон. Можете също да опитате да получите по-добър резултат, като разбъркате продуктите с лопатка (не докато работи блендера) или като излеете част от съдържанието, за да обработвате по-малко количество.
- ▶ В някои случаи продуктите се размесват лесно, ако добавите малко течност, напр. лимонен сок, преди да обработвате плодове.

Цитруспреса


Цитруспресата може да се използва за всички видове цитрусови плодове.

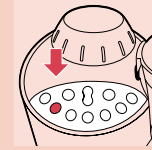
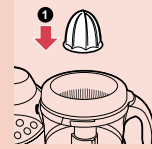
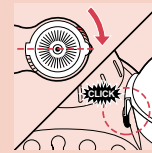
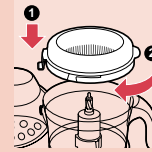
- 1** Сложете купата върху задвижващия блок и наместете ситото върху купата.
- 2** Завъртете ситото в посока на стрелката, докато щифтът на защитната блокировка не застане с прещракване на мястото си в задвижващия блок.
- 3** Наместете конуса върху ситото, като леко го натиснете надолу.

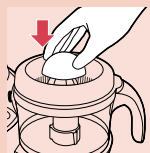
Проверете дали е закрепен винтовият капак.

- 4** Натиснете бутона  на командния панел.

Скоростта на обработване може да се увеличи до 3 пъти чрез натискане на бутона +.

Процесът започва, когато се натисне бутонът , и спира, когато се натисне стоп-бутонът.





- 5** Натиснете здраво половинка плод върху въртящия се конус.

Полезни съвети

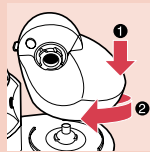
- ▶ Спирайте иззеждането от време на време, за да махнете кашата от ситото.

Изключвайте уреда и сваляйте купата със ситото и конуса, когато искате да махнете кашата.

- ▶ Когато свършите с иззеждането, свалете купата със ситото и конуса, за да предотвратите изтичане на сок по уреда.

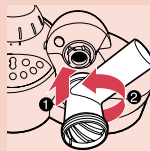
Месомелачка

Месомелачката може да се използва за мелене на месо и направа на наденици.

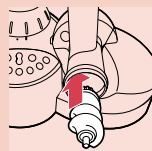


- 1** Монтирайте корпуса на редуктора върху задвижващия блок, като го наместите на задвижващия вал (1) и го завъртите наляво (2).

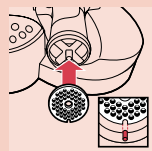
Ще чуете щракване, когато сглобите правилно тази част.



- 2** Монтирайте корпуса на режещия блок към корпуса на редуктора, като го завъртите наляво, докато не чуете щракване.

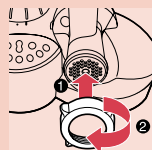


- 3** Пъхнете червячния вал в корпуса на режещия блок с пластмасовия край напред.



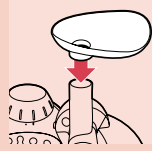
- 4** Монтирайте режещия блок на червячния вал.

Внимавайте режещите ръбове на ножчето да сочат напред.



- 5** След това монтирайте диска за средно смилане или този за грубо смилане на червячния вал. Кой диск ще изберете зависи от желаната от Вас консистенция.

Внимавайте вдлъбнатините в диска за смилане да съвпадат с издатините в корпуса на режещия блок.



- 6** Закрепете винтовия пръстен върху корпуса на режещия блок, като го завъртите в посока на стрелката, докато не се захване добре.

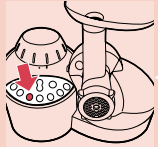
- 7** Сложете тавата върху отвесната част на корпуса на режещия блок.

Проверете дали е закрепен винтовият капак.


Мелене на месо

- 1** Нарезете месото на ивици с дължина 10 см и дебелина 2 см.

- 2** Отстранете доколкото е възможно костите, хрущялите и сухожилията.



Никога не използвайте замразено месо!

3 Натиснете бутона  на командния панел.

4 Сложете месото на тавата. Използвайте избутвача, за да избутате внимателно месото в корпуса на режещия блок.

▶ Можете да мелите 1,3 кг месо на минута. Използвайте крехко месо, без тлъстини и сухожилия.

▶ За бифтек по татарски смелете месото два пъти с диска за средно смилане.

Направа на наденици

1 Смелете месото.

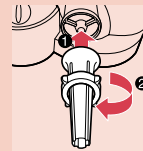
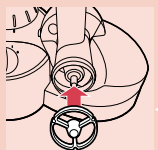
2 Изключете уреда и свалете винтовия пръстен.

3 Свалете диска за смилане.

4 Свалете режещия блок.

▶ Оставете червячния вал в корпуса на режещия блок, когато ще правите наденици.


5 Сложете сепаратора в корпуса на режещия блок.



6 Сложете фунията за наденици на корпуса на режещия блок и закрепете винтовия пръстен върху него.

Уредът сега е готов за направа на наденици.

Полезни съвети

- ▶ Сложете червата за наденици за 10 минути в хладка вода. След това наденете влажното черво върху фунията за наденици. Избутайте каймата (отлежала) в корпуса на режещия блок с избутвача.
- ▶ Ако червото залепне върху фунията за наденици, намокрете го с малко вода.
- ▶ Натиснете бутона  на командния панел.

Препоръчваме Ви да намалите скоростта чрез натискане на бутона -, когато правите наденици.

Уредът сега е готов за направа на наденици.

Почистване

Преди да почистите задвижващия блок, винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта.

1 Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа. Не потапяйте задвижващия блок във вода и не го мийте под крана на чешмата.

2 Винаги измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миеш препарат веднага след употреба.



- ▶ Купата, капакът на купата, тласкачът, цитруспресата, режещият блок и регулируемият режещ диск могат също да се мият в миялна машина.

Тези части са изпитани за устойчивост в миялна машина съгласно DIN EN 12875.

Каната на блендера, приставката за разбиване и всички части на месомелачката не с устойчиви на миялна машина.

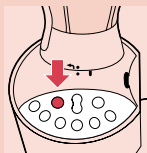
- ▶ За да свалите капака на каната на блендера, го отворете и след това го изтеглете нагоре.

Сваляйте капака на каната на блендера само за целите на почистване.

Почиствайте ножа, режещия блок на бленде дисковете и режещата вложка на регулируеми режещ диск много внимателно. Режещите ръбове са много остри!

Внимавайте режещите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.

Някои продукти могат да предизвикат изменение на цвета на повърхността на принадлежностите. Това не оказва отрицателно въздействие върху принадлежностите. Тези промени на цвета обикновено изчезват след известно време.

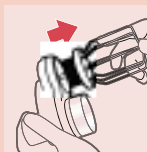


Бързо почистване на блендера

- 1 Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко течен миеш препарат в каната на блендера.
- 2 Затворете капака.
- 3 Пуснете чрез натискане на импулсия бутон уреда да работи няколко секунди. Уредът спира да работи, като отпуснете бутона.
- 4 Откачете каната на блендера и я изплакнете с чиста вода.

Почистване на приставката за разбиване

Винаги почиствайте бъркалката след употреба.

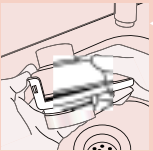


- 1 Изтеглете я от корпуса на редуктора и я измийте с гореща вода с малко течен миеш препарат.
- 2 Корпусът може да се избърше с влажна кърпа.

За старателно почистване на корпуса:

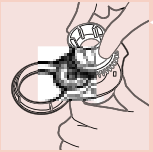


- 3 Отворете корпуса чрез изтегляне на ключалката настрани.

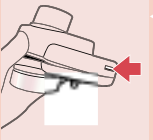


- 4** Извадете двете зъбни колела и ги измийте заедно с бъркалката с гореща вода и малко течен миещ препарат.

За да сглобите приставката за разбиване:



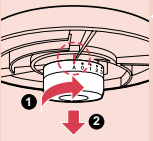
- 5** Пъхнете първо малкото зъбно колело в корпуса, а след това по-голямото.



- 6** Затворете корпуса чрез захващане на долната част върху горната. Внимавайте двата края да се захванат на място с прещракване.

- 7** Вмъкнете бъркалката.

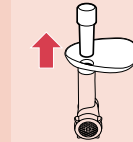
Старателно почистване на регулируемия режещ диск



- 1** Завъртете регулиращия бутон надясно и изтеглете режещата вложка от диска. Дискът, режещата вложка и регулиращият бутон могат да се измият в гореща вода с малко течен миещ препарат или в миялна машина.

Почистване на месомелачката

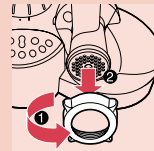
Частите на месомелачката не са устойчиви н миене в миялна машина!



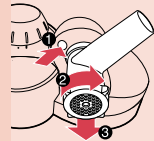
- 1** Отстранете първо всичката кайма, останала отзад в корпуса на режещия блок, чрез прекарване на парчета хляб през месомелачката.

- 2** Изключете уреда и изведете щепсела от контакта.

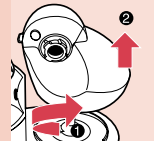
- 3** Свалете избутвача и тавата.



- 4** Развинтете винтовия пръстен и свалете диска за смилане, режещия блок и червячния вал.



- 5** Свалете корпуса на режещия блок от корпуса на редуктора чрез натискане на бутона за освобождаване и завъртането му надясно.



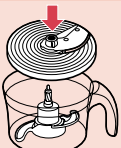
- 6** Откачете корпуса на редуктора, като го завъртите надясно.



- 7** Измийте всички части, които са се допирали до месо, с гореща вода и малко течен миещ препарат веднага след използването.

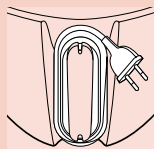
- 8** Изплакнете ги с чиста гореща вода и ги изсушете веднага със салфетка.
- 9** Смажете дисковете и червячния вал с малко олио, преди да ги приберете.

Съхраняване



- ▶ Навийте захранващия шнур около макарата отзад на уреда.

Съхраняване на дребните принадлежности























- ▶ Сложете държача на приставки в купата. След това сложете ножа (със сивия предпазител), приставката за месене и регулируемия режещ диск в държача за приставки и затворете купата с капака.

Гаранция и сервизно обслужване





Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в листовката с гаранция за цял свят). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Въпрос	Отговор
Мога ли да смилам също кости или кожата на сланина с месомелачката?	Не!
Може ли да се мели замразено месо с месомелачката?	Не!
Може ли да се мият режещият блок и смилещите дискове в миялна машина?	Не!
Трябва ли ми режещият блок, за да правя наденици?	Не!
Мога ли да използвам дървена лъжица или подобен предмет за избутване на месото надолу?	Не, трябва да използвате само избутвача.




Функции, принадлежности и процеси





Функция	Принадлежност	Процес	Време на обработване
		Кълцане, приготвяне на пюре, разбъркване	10 - 60 с
		Рязане	10 - 60 с
		Настъргване	10 - 60 с
		Гранулиране	10 - 60 с
		Нарязване на чипс	10 - 60 с
		Разбиване и емулсиране	30 - 180 с
		Размесване, направа на пюре	10 - 60 с
		Изцеждане на цитрусови плодове	зависи от количеството
		Месене, разбъркване	60 - 180 с
		Мелене на месо и направа на наденици	Зависи от количеството.

Количества и времена на приготвяне


Съставки и резултати	Макс. количество	Команден бутон / принадлежност	Процедура	Приложение
Ябълки, моркови, целина - настъргване	500 г		Нарежете зеленчуците на парчета, които да могат да влизат в тръбата. Запълнете тръбата с парчетата и ги настържете с леко натискане на тласкача.	Салати, сурови зеленчуци
Ябълки, моркови, целина - нарязване	500 г		Нарежете зеленчуците на парчета, които да могат да влизат в тръбата. Запълнете тръбата с парчетата и ги нарежете с леко натискане на тласкача.	Салати, сурови зеленчуци
Брашна смес (палачинки) - биене	750 мл мляко		Налейте първо млякото в блендера и след това добавете сухите съставки. Разбърквайте съставките около 1 минута. Ако е необходимо, повторете тази процедура 2 пъти. След това спрете за няколко минути, за да изчакате уредът да се охлади до температура на околната среда.	Палачинки, гофрети
Галета - смилане	100 г		Използвайте сух, трошлив хляб.	Ястия с галета, печено със заливка


Съставки и резултати	Макс. количество	Команден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
Сирене (пармезан) - накълцване	200 г		Използвайте парче пармезан без кора и го нарежете на парчета прилб. 3 x 3 x 3 см.	Гарниране, супи, сосове, печено със заливка
Сирене (гауда) - настъргване	200 г		Нарежете сиренето на парчета, които да минават през тръбата. Натискайте внимателно с тласкача. Използвайте твърд шоколад, без пълнеж	Сосове, пици, печено със заливка, фондю
Шоколад - настъргване	200 г		Използвайте сварен грах или боб. Ако е необходимо, добавете малко течност, за да подобрите гъстотата на сместа.	Гарниране, сосове, сладкиши, пудинги, мусове
Варен грах, зрял фасул - направа на пюре	250 г		За едро пюре добавете само малко течност. За фино пюре продължавайте да добавяте течност, докато сместа не стане гладка.	Пюрета, супи
Варени зеленчуци и месо - направа на пюре	500 г		Нарежете краставицата на големи резени.	Бebешки и детски храни
Краставици - нарязване	2 краставици		Сложете ги в тръбата и ги натискайте внимателно надолу с избутвача.	Салати, гарнитури


Съставки и резултати	Макс. количество	Команден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
Тесто (за хляб) - месене	1000 г брашно		Разбъркайте топла вода с мая и захар. Сипете брашно, олио и сол в купата и месете тестото около 90 секунди. Оставете го 30 минути, за да бухне.	Хляб
Тесто (за пичи) - месене	1500 г брашно		Следвайте същата процедура като при тесто за хляб. Месете тестото 1 минута.	Пица
Маслено Тесто - месене	500 г брашно		Използвайте студен маргарин, нарежете го на кубчета по 2 см. Сипете брашното в купата и добавете маргарина. Бъркайте, докато тестото не стане на трохи. След това добавете студена вода, без да спирате да бъркате. Спрете веднага, щом тестото започне да става на топка. Оставете тестото да се охлади преди понататъшното обработване.	Ябълков пай, сладки, плодови пити


Съставки и резултати	Макс. количество	Команден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
Тесто (с мая) - месене	1000 г брашно		Първо разбъркайте мая, топла вода и захар в отделна чаша. Изсипете съставките в купата за бъркане и месете тестото, докато не стане гладко и не започне да се отлепва от стените на купата (отнема около 1 минута). Оставете го да втасва около 30 минути.	Първокачествен хляб
Белтъци - разбиване	Белтъци от 6 яйца		Използвайте белтъци със стайна температура. Забележка: използвайте белтъци от най-малко 2 яйца.	Пудинги, суфлета, целувки
Плодове (напр. ябълки, банани, китайски воден кестен) - разбъркване	500 г		Съвет: добавете малко лимонов сок, за да попречите на обезцветяването на плодовете. Добавете малко течност, за да получите гладко пюре.	Сосове, мармалади, пудинги, бебешки храни
Плодове (напр. ябълки, банани) - накълцване	500 г		Съвет: добавете малко лимонов сок, за да предпазите плодовете от обезцветяване	Сосове, мармалади, пудинги, бебешки храни


Съставки и резултати	Макс. количество	Команден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
----------------------	------------------	--------------------------------	-----------	------------

Чесън - накълцване	300 г		Обелете чесъна. Натиснете няколко пъти импулсия бутон, за да избегнете прекалено ситно накълцване на чесъна. Използвайте най-малко 150 г.	Гарнитура, сосове
--------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

Подправки (напр. магданоз) - кълцане	Мин. 50 г		Измийте и изсушете подправките преди кълцане.	Сосове, супи, гарнитури, масло с подправки
--------------------------------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	--------------------------------------------


Майонеза - емулсиране	3 яйца		Всички съставки трябва да са със стайна температура. Забележка: използвайте най-малко едно голямо яйце, две малки яйца или два жълтъка. Пуснете яйцата и малко оцет в купата и добавяйте олиото капка по капка.	Салати, гарнитури и сосове за барбекю
-----------------------	--------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------


Месо (крехко) - смилане	500 г		Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезете месото на кубчета по 3 см.	Татарски бифтеци, принцеси, кюфтета
-------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------


Месо, риба, пилешко (шарено) - смилане	400 г		Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезете месото на кубчета по 3 см. Натиснете импулсия бутон, за да постигнете по-грубо смилане.	Татарски бифтеци, принцеси, кюфтета
----------------------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

Съставки и резултати	Макс. количество	Команден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
----------------------	------------------	--------------------------------	-----------	------------

Млечен шейк - разбъркване	500 мл мляко		Направете плововете на пюре (напр. банани, ягоди) със захар, мляко и малко сладолед и разбъркайте добре.	Млечни шейкове
---------------------------	--------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Смес (пандишпанена) - разбъркване	6 яйца		Съставките трябва да са със стайна температура. Разбърквайте размекнатото масло и захарта, докато сместа не стане гладка и мека като крем. След това добавете мляко, яйца и брашно.	Различни кейкове
-----------------------------------	--------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Ядки - накълцване	250 г		Използвайте импулсия бутон за накълцване на едро. Спрете обработването, ако искате накълцване на едро.	Салати, пудинги, орехов хляб, бадемова паста
-------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

Лук - кълцане	500 г		Обелете главите лук и ги нарежете на четири. Спрете обработването след два импулсни хода, за да проверите резултата.	Салати, готвени ястия, задушени зеленчуци, гарнитури
---------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

Съставки и резултати	Макс. количество	Команден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
Лук - нарязване	300 г		Обелете лука и го нарежете на парчета, които да минават през тръбата. Забележка: използвайте най-малко 100 г.	Салати, готвени ястия, задушени зеленчуци, гарнитюри
Пилешко - смилане	200 г		Първо махнете всички сухожилия и кости. Нарежете месото на кубчета по 3 см. Използвайте импулсния бутон за смилане на по-едро.	Кайма
Супи - разбъркване	500 мл		Използвайте варени зеленчуци	Супи, сосове
Разбита сметана - разбиване	500 мл		Използвайте сметана, извадена направо от хладилника. Забележка: използвайте най-малко 125 мл сметана.	Гарниране, сметана, сладоледови смеси
Чипс - нарязване	500 г		Обелете картофите. Нарежете ги на парчета, които минават през тръбата. Напълнете тръбата с картофи и ги нарежете, като натискате леко тласкача.	Чипс

Рецепти

Пастет от тиквички

Съставки:


- 2 тиквички
- 3 варени яйца
- 1 малка глава лук
- 1 супена лъжица олио
- магданоз
- 2-3 супени лъжици квасена сметана
- лимонов сок, пикантен сос (Tabasco), сол, чер пипер, къри на прах, червен пипер

- ▶ Измийте и оцегете тиквичките и ги нарежете с диска за фино настъргване в купата за обработване на продукти. Изсипете настърганиите тиквички на чиния, посолете ги и ги оставете за 15 минути, за да изтегли солта сока от настърганиите тиквички. Нарежете лука на четири и го накълцайте на ситно заедно със скилидката чесън. Накъсайте листата на магданоза от стеблата и ги накълцайте.
- ▶ След това изсипете настърганиите тиквички върху чиста кърпа и ги оцегете. Налейте малко олио в тиган и запържете леко накълцания лук и чесън, добавете настърганиите тиквички. Всички течности трябва да се изпарят от съставките. Оставете запържените съставки да изстинат малко. Обелете яйцата и ги накълцайте в купата за обработване на продукти за няколко секунди. Добавете другите съставки в купата, оставете ги да

отлежат, подправете ги и ги разбъркайте с ножа. Сервирайте върху препечен бял хляб.

Плодов кейк

Съставки:

- 180 г фурми
 - 270 г сини сливи
 - 60 г бадеми
 - 60 г орехи
 - 60 г стафиди
 - 60 г едри стафиди без семки
 - 240 г пълнозърнесто ръжено брашно
 - 120 г пшенично брашно
 - 120 г нерафинирана захар
 - 360 г обезмаслено мляко
 - щипка сол
 - 1 пакетче бакпулвер
- ▶ Сложете металния нож в купата. Сипете всички съставки в нея, натиснете бутона  и разбъркайте 30 секунди съставките. Ако тестото залепне към капака и стените на купата, отстранете го с помощта на лопатка. Кейкът се пече в 30 см дълга тавичка 40 минути при 170°C.

Пита с праз

Съставки за тестото:

- 250 г пшенично брашно (или пълнозърнесто пшенично брашно)
- щипка сол
- 1 супена лъжица мед
- 20 г прясна мая или 1/2 пакетче суха мая
- 100 г масло

- 6 супени лъжици хладка вода

Съставки за пльнката:

- 500 г праз
- олио
- 4 яйца
- 500 г квасена сметана
- сол, пипер, 1-2 супени лъжици брашно, ако е необходимо

- ▶ Сложете всички съставки в купата и ги омесете в гъсто тесто. Оставете тестото да втасва 30 минути.
- ▶ Нарезжете прازа с регулируемия режещ диск напр. на позиция 3. Налейте малко олио в тиган и запържете нарязания праз за няколко минути. Сложете останалите съставки в каната на блендера и пуснете блендерът да работи, докато не получите кремообразна консистенция. Добавете 1-2 супени лъжици брашно, за да сгъстите сместа, ако е необходимо.
- ▶ Намажете с масло форма за печене с диаметър 24 см и покрийте равномерно дъното и стените с тесто. Намажете сместа с прازа върху тестото и излейте останалите съставки върху нея. Пече се в предварително загрята фурна около 40 минути при 180°C. Може да се сервира топла или студена.

Гулаш по унгарски

Съставки:

- 1 супена лъжица олио
- 1 средно голяма глава лук
- 1 чаена лъжичка червен пипер
- 400 г говеждо или свинско месо
- 1 зелена чушка
- 1 домати
- сол
- 200 г моркови
- 300 г картофи
- кимионово семе

- ▶ *Измийте месото и го нарежете на кубчета по 2 см. Обелете лука и го накълцайте в купата за обработване на продукти, като използвате ножа. Извадете семенника на зелената чушка и я нарежете на търкалца, като използвате регулируемия режещ диск. Обелете домати, махнете семките и го нарежете на тънки ивици. Запържете в олио накълцания лук до омекване. Дръпнете от огъня и наръсете червения пипер върху лука, добавете месото и пържете няколко минути на силен огън, като бъркате постоянно. Добавете зелената чушка, домати и сол на вкус, покрийте тигана и задушете в собствен сос на умерен огън до почти пълно омекване на месото.*
- ▶ *Междувременно обелете и нарежете морковите, като използвате регулируемия режещ диск, и обелете и нарежете на кубчета картофите. Добавете ги към*

месото и налейте достатъчно студена вода за количеството супа, която искате да пригответе (около 1,2 литра). Подправете със щипка кимионово семе и оставете да ври на тих огън, докато всичко не омекне като масло. Добавете още сол, ако е необходимо.

- ▶ *Сервира се горещ. Можете да добавите гарнитурата от търкалца зелена чушка и да сервираате люта чушка на отделна чинийка.*

Ягодова торта

Съставки:

- 100 г маргарин
- 100 г захар
- 3 жълтъка
- 240 г брашно
- 100 г кокосова ядка

Плънка:

- 80 г захар
- 2 чаени лъжички лимонов сок
- 400 г сирене крема
- 500 г ягоди

Глазура:

- 500 г ягоди
- 250 мл вода
- 120 г захар
- 60 г царевично нишесте

Украса:

- 250 г сметана

- ▶ Нагрейте фурната до 180°C. Разбийте на крем маргарина и захарта с ножа от неръждаема стомана.
- ▶ Разбийте в крема жълтъците, след това разбъркайте вътре брашното и кокосовите стърготини. Сложете тестото във форма за печене, надиплете краищата и набодете с вилица. Пече се 15-20 минути до придобиване на кафеникав цвят. Оставете тортата да изстине на решетка. Разбърквайте захарта, лимоновия сок и сиренето крема в купата, докато бухнат, като използвате приставката за месене. Намажете сместа върху изстиналия блат. Наредете част от ягодиите (със страната на дръжката надолу) върху тортата. Сложете в хладилник.
- ▶ Пригответе глазурата. Разбъркайте останалите ягоди с водата и захарта в каната на блендера. Разтворете нишестето в 125 мл от ягодиовата смес. Кипнете ягодиовата смес. Като заври, разбъркайте в нея разтвореното нишесте. Разпределете с лъжица горещата глазура върху ягодиите и охлаждайте 2 часа. Украсете със сметана, разбита така, че да прави стабилни връхчета.

Млечен шейк от пресни плодове

Съставки:

- 100 г банани или ягоди
- 200 мл прясно мляко
- 50 г ванилов сладолед
- захар на пясък по вкус

- ▶ Обелете бананите или измийте ягодиите. Наредете плодовете на по-малки парчета. Сипете всички съставки в каната на блендера. Бъркайте, докато не получите гладка смес.
- ▶ Можете да използвате каквито си изберете плодове, за да направите любимия си млечен шейк с пресни плодове.

Козуначено руло с лешници

Съставки за тестото:

- 500 г пресято брашно
- 75 г захар
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 яйце
- 250 мл мляко (при 35°C)
- 100 г масло, размекнато
- 30 г прясна мая (за суха мая вж. указанията на пакетчето)

Плънка:

- 250 г накълцани лешници
- 100 г захар
- 2 пакетчета ванилия
- 125 мл сметана

- ▶ Нагрейте фурната до 200°C. Разбъркайте млякото, маята и захарта в купата за 15 секунди, като използвате приставката за месене. Добавете брашното, солта, маслото и яйцето. Месете така получената смес 2 минути. Пресипете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го

оставете да втасва 20 минути на умерено топло място.

- ▶ Накълцайте лешниците с помощта на ножа. Разбъркайте съставките за плънката. Разточете тестото на правоъгълник. Намажете го с лешниковата смес, след това го навийте на кръгло руло. Сложете рулото в намазана с масло форма за козунак. Оставете го да втасва 20 минути. Намажете с четчица малко разбит жълтък отгоре и сложете формата на скара в центъра на фурната. Пече се 25-30 минути при 200°C.

Шоколадов кейк

Съставки:

- 140 г масло, размекнато
- 110 г пудра захар
- 140 г шоколад
- 6 белтъка
- 6 жълтъка
- 110 г захар на пясък
- 140 г пшенично брашно

Плънка:

- 200 г ябълков конфитюр

Глазура:

- 125 мл вода
- 300 г захар
- 250 г настърган шоколад
- разбита сметана, по желание

- ▶ Нагрейте фурната до 160°C. Разбийте маслото с пудрата захар на крем с ножа от неръждаема стомана. Разтопете шоколада и го добавете към сместа. Добавете един по един жълтъците и бъркайте, докато не се получи кремообразна гладка смес. Разбийте белтъците със захарта на пясък до получаване на стабилна пяна, като използвате приставката за разбиване. Добавете разбитите белтъци към сместа и ги размесете внимателно. След това добавете много бавно брашното с дървена лопатка. Изсипете сместа в намазана форма за печене (24 см). Пече се един час при 160°C. Първите 15 минути вратичката на фурната трябва да се държи леко откритата.
- ▶ Оставете кейкът да се охлади малко във формата за печене, след това го обърнете върху скара, за да продължи охлаждането. Срежете кейка хоризонтално на две, намажете едната половина с ябълковия конфитюр и съединете отново двете половини. Подгрейте остатъка от конфитюра до получаване на сироп и го намажете отгоре на кейка. Пригответе захарната глазура. Кипнете водата, добавете захарта и шоколада и ги оставете да врят на слаб огън, като бъркате непрекъснато, докато не се получи годна за намазване консистенция. Нанесете глазурата върху кейка и я оставете да изстине. Сервирайте кейка с малко разбита сметана.

Супа от броколи (за 4 души)

Съставки:

- 50 г зряло сирене гауда
- 300 г варени броколи (стъбла и цвят)
- сок от варенето на броколите
- 2 варени картофа на парчета
- 2 кубчета бульон
- 2 супени лъжици бита сметана
- кърри
- сол
- пипер
- индийско орехче

- ▶ *Настържете сиренето с диска за грубо настъргване. Направете на пюре броколито със сварените картофи и малко от сока от варенето на броколито. Сипете пюрето от броколи, останалия сок и кубчетата бульон в градуиран съд и ги допълнете до 750 мл. Прехвърлете супата в тенджерата и я кипнете, като същевременно бъркате. Разбъркайте вътре сиренето, подправете с кърри, сол, пипер и индийско орехче и добавете сметаната.*

Пица


Съставки за тестото:

- 400 г брашно
- 1/2 чаена лъжичка сол
- 20 г прясна мая или 1,5 пакетче суха мая
- 2 супени лъжици олио
- около 240 мл вода (35°C)

За пълнката:

- 300 мл доматиено пюре (от консерва)
- 1 чаена лъжичка сушени или пресни растителни италиански подправки (чубрица и др.)
- 1 глава лук
- 2 скилидки чесън
- сол и пипер
- захар

Съставки за нареждане върху пълнката:

- маслини, салам, артишок, гъби, аншоа, сирене Моцарела, чушки, настъргани зряло сирене или кашкавал и зехтин според предпочитанията.
- ▶ *Сложете приставката за месене в купата за обработване на продукти. Сипете всички съставки в купата за обработване и натиснете бутона , за да започнете месенето. Оставете уредът да работи около 1 минута, докато не се образува гладка топка. Сложете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва около 30 минути.*
- ▶ *Накълцайте лука и чесъна с ножа в купата за обработване на продукти и ги запържете в тиган до прозрачност. Добавете доматиеното пюре и растителните подправки и ги оставете да врят на тих огън около 10 минути. Подправете на вкус със сол, черен пипер и захар. Оставете пълнката да се охлади.*
- ▶ *Нагрейте фурната до 250°C.*

- ▶ *Разточете тестото върху наръсен с брашно плот и направете две кръгли пити. Сложете питите тесто върху намазана тава. Намажете лънката на пицата, без да покривате краищата. Наредете желаните съставки, посипете малко настъргано сирене по пицата и накрая поръсете с малко зехтин.*
- ▶ *Пиците се пекаат 12 до 15 минути.*

Пърженки с картофи и зеленчуци

Съставки:

- 1 яйце
 - 50 мл мляко
 - 1 супена лъжица брашно
 - 1 чаена лъжичка кориандър
 - сол и черен пипер
 - 2 големи картофа (около 300 г)
 - 100 г едри моркови
 - 150 г целина
 - 50 г слънчогледово семе или 2 супени лъжици ронена царевица
 - олио за пържене
- ▶ *Разбъркайте яйцето, млякото, брашното, солта и черния пипер с ножа от неръждаема стомана.*
 - ▶ *Настъргайте обелените картофи, остърганите моркови и почистената целина с диска за средно настъргване и ги добавете към яйчената смес. Размесете добре зеленчуците, яйчената смес и слънчогледовото семе или ронената царевица в обща купа.*

- ▶ *Подгрейте олиото в тигана и опържете 8 плоски пирожки от двете страни до златисто-кафяв цвят. Оставете ги да се оцедят върху кухненска хартия.*
- ▶ *Време на пържене: 3-4 минути.*

Хляб (бял)

Съставки:

- 500 г брашно
 - 15 г размекнато масло или маргарин
 - 25 г прясна мая или 20 г суха мая
 - 260 мл вода
 - 10 г сол
 - 10 г захар
- ▶ *Монтирайте приставката за месене в купата за разбъркване. Сипете брашното, солта и маргарина или маслото в купата. Добавете прясната или суха мая и водата. Сложете капак на купата и го завъртете в посока на стрелката, докато не чуete щракване. Натиснете командния бутон за месене и омесете тестото (за максималната продължителност на месене вж. раздела "Количества и времена на приготвяне").*
 - ▶ *Извадете тестото от купата, сложете го в голям съд, покрийте го с влажна салфетка и го оставете да втасава 20 минути на топло място. След като бухне, разточете отново тестото и го направете на топка.*
 - ▶ *Върнете тестото в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасава още*

20 минути. Разточете го отново и го навийте.

- ▶ Сложете тестото в намазана тава и го оставете да втасва още 45 мин. Хлябът се пече в долната част на предварително подгрята фурна.
- ▶ Сложете хляба да се пече около 35 минути в долната част на предварително подгрята фурна при 225°C.

Райбекухен (картофена палачинка)

Съставки:

- 500 г картофи
 - 1 накълцана глава лук
 - 1 яйце
 - сол
 - олио
- ▶ Надробете суровите и обелени картофи с гранулиращия диск и оставете гранулираните картофи да се оцедят в гевгир. Добавете яйцето, накълцания лук и малко сол към гранулираните картофи и ги размесете добре.
- ▶ Налейте малко олио в тиган и го загрейте. След това сипете един слой картофен гранулат в тигана и го изпържете.

Delovi i pribor

- A** Jedinica motora
- B** Panel za inteligentnu kontrolu procesa
- C** Ugrađena sigurnosna brava
- D** Posuda za preradu namirnica
- E** Poklopac sa navojem (mora biti stavljen da bi se funkcije posude mogle koristiti)
- F** Nosač alata
- G** Posuda blendera
- H** Poklopac posude blendera
- I** Filter za voće
- J** Klin poklopca (aktivira i deaktivira sigurnosni prekidač)
- K** Poklopac posude za preradu namirnica
- L** Dovodna cev
- M** Potiskivač
- N** Graničnik
- O** Sito mašine za ceđenje južnog voća
- P** Konus za ceđenje južnog voća
- Q** Sečivo od nerđajućeg čelika + zaštitna navlaka
- R** Dodatak za mešenje od nerđajućeg čelika
- S** Razbijač miksera od nerđajućeg čelika
- T** Podesivi disk za sečenje na komade od nerđajućeg čelika (umetak za sečenje na komade, nosač i dugme za podešavanje)
- U** Disk za struganje srednje finoće, od nerđajućeg čelika
- V** Disk za fino struganje, od nerđajućeg čelika
- W** Disk za granulaciju, od nerđajućeg čelika
- X** Disk za pomfrit, od nerđajućeg čelika
- U** Kućište zupčanika mašine za mlevenje mesa
- Z** Otpusno dugme
- a** Kućište noža za mlevenje mesa
- b** Vratilo beskrainog zavrtnja

- c** Nož mašine za mlevenje mesa
- d** Prsten s navojem
- e** Srednji disk za rendanje, 4 mm prečnik
- f** Disk za krupno rendanje, 8 mm prečnik
- g** Separator
- h** Cilindar za kobasice
- i** Plitka posuda
- j** Potiskivač

Važno

Pažljivo pročitajte ova uputstva pre upotrebe, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

- ▶ Proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže, pre nego što priključite aparat.
- ▶ Kako biste izbegli opasnu situaciju, ovaj aparat nikad ne sme biti priključen na prekidač kontrolisan tajmerom.
- ▶ Ne upotrebljavajte uređaj ukoliko su kabl, utikač, ili drugi delovi oštećeni.
- ▶ Ako je glavni kabl oštećen, mora ga zameniti Philips, servisni centar ovlašćen od strane Philipsa ili na sličan način kvalifikovane osobe, kako bi se izbegao rizik.
- ▶ Uređaj držite van domašaja dece.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Uvek isključujte aparat pritiskanjem stop dugmeta.
- ▶ Pre skidanja dodatka, isključite uređaj.
- ▶ Nakon svake upotrebe, smesta isključite uređaj.

- ▶ Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili bilo koju drugu tečnost, niti je ispirajte pod slavinom.
- ▶ Kada je uređaj uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da bi namirnice ubacili u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- ▶ Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).
- ▶ Čekajte dok se pokretni delovi zaustave, pre nego što skinete poklopac aparata.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane Philips-a. U slučaju upotrebe takvih delova, garancija postaje nevažeća.
- ▶ Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu naznačenu na posudi ili posudi blendera.
- ▶ Konsultujte tabelu u ovom uputstvu za upotrebu u vezi tačnih vremena prerade.
- ▶ Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što počnete prerađivanje (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Ako prerađujete tečnost koja je vrela ili stvara penu (npr. mleko), nemojte stavljati više od 1 litra u posudu blendera kako bi se izbeglo prelivanje.
- ▶ Nikad nemojte koristiti nož mašine za mlevenje mesa u kombinaciji sa separatorom i cilindrom za kobasice.
- ▶ Nemojte pokušavati da meljete kosti ili druge tvrde predmete pomoću mašine za mlevenje mesa.

- ▶ Za preradu vrućih sastojaka nemojte koristiti filter za voće u posudi blendera.
- ▶ Proverite da li je filter propisno stavljen u posudu blendera, pre nego što uključite aparat.
- ▶ Funkcije prerade namirnica, mašina za ceđenje južnog voća i mašina za mlevenje mesa mogu se koristiti samo kada je stavljen poklopac sa navojem.
- ▶ Nivo buke: Lc= 89 dB [A]

Sigurnosne karakteristike

Sigurnosna zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen sigurnosnom zaštitom od pregrevanja koja će automatski isključiti električno napajanje aparata ukoliko dođe do pregrevanja.

- ▶ Ako vaš aparat prestane da radi:

- 1** Izvucite glavni kabl iz utičnice.
- 2** Ostavite aparat da se hladi 60 minuta.
- 3** Stavite glavni utikač u utičnicu.
- 4** Ponovo uključite uređaj.

Molimo kontaktirajte vašeg Philips prodavca ili ovlašćeni Philips-ov servisni centar ako se sigurnosna zaštita od pregrevanja aktivira suviše često.

Sigurnosna brava

Ovaj deo opreme osigurava da aparat možete uključiti samo kada su dodaci u pravilnom položaju stavljeni na jedinicu motora. Kada su dodaci montirani ispravno, ugrađena sigurnosna brava će biti deblokirana. Vidi poglavlje 'Upotreba uređaja'

Pre prve upotrebe

- ▶ Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.

Upotreba

- ▶ Uređaj se može koristiti sa ili bez blendera montiranog na jedinicu motora. Ako želite da koristite neku drugu funkciju osim blendera, proverite je li posuda blendera uklonjena i da li je poklopac sa navojem propisno montiran na kućište motora.
- ▶ Da biste priključili blender, poklopac sa navojem možete skinuti samo ako ste skinuli poklopac posude za preradu namirnica, mašinu za ceđenje južnog voća ili mašinu za mlevenje mesa.

Panel za inteligentnu kontrolu procesa

Ovaj uređaj je opremljen panelom za inteligentnu kontrolu procesa koji osigurava optimalan rad i savršen krajnji rezultat. Svako procesno dugme povezano je sa pre-programiranim profilom brzine koji predstavlja optimalan rad za određeni dodatak.

Možete povećati ili smanjiti brzinu do tri puta pritiskom na + ili -dugme.

Ako pritisnete impulsno dugme, uređaj će raditi na najvećoj brzini. Kada pustite dugme, uređaj će se zaustaviti ili vratiti na prethodno izabranu radnu brzinu.

Možete zaustaviti rad u bilo kom trenutku pritiskom na stop dugme.

Ako ponovo pritisnete isto procesno dugme u roku od 40 sekundi, rad će biti nastavljen tamo gde je prekinut.

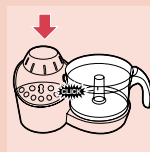
Ugrađena sigurnosna brava

- ▶ Ovaj deo opreme osigurava da uređaj možete uključiti samo ako su dodaci pravilno stavljeni na jedinicu motora. Ako su dodaci montirani pravilno, ugrađena sigurnosna brava će biti deblokirana.

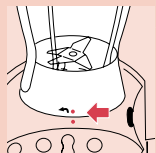
▶ Posuda

Posudu i dodatke možete koristiti samo ako ste ispravno montirali posudu i poklopac, i kada se poklopac sa navojem pravilno montira na jedinicu motora.

U tom slučaju, tačkica na posudi će se naći nasuprot tačkice na jedinici motora, a tačkica na poklopcu će se naći nasuprot tačkice na posudi. Štrcanje poklopcu će upotpuniti oblik drške na posudi.

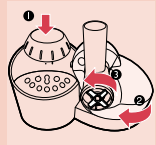


Poklopac sa navojem je propisno pričvršćen kada se žleb na poklopcu s navojem nađe direktno nasuprot žleba na jedinici motora, i dva žleba zajedno formiraju jedan dugački žleb.



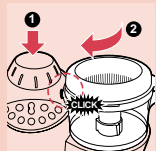
► Blender

Blender možete koristiti samo kada se žleb na posudi blendera nađe direktno nasuprot žleba na jedinici motora, i dva žleba zajedno formiraju jedan dugački žleb.



► Mašina za mlevenje mesa

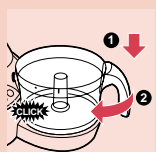
Mašinu za mlevenje mesa možete koristiti samo kada je poklopac sa navojem propisno montiran na jedinicu motora, kada ste okrenuli kućište alata na levo sve dok ne čujete klik i kada ste montirali kućište noža na kućište zupčanika okrećući ga na levo sve dok ne čujete klik.



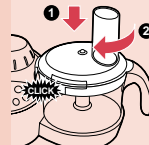
► Mašina za ceđenje južnog voća

Mašinu za ceđenje južnog voća možete koristiti samo kada je poklopac sa navojem ispravno montiran na jedinicu motora, posuda ispravno montirana i kada je sito okrenuto u smeru strelice sve dok se ne čuje klik.

Posuda za preradu namirnica

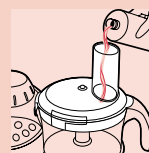


- 1 Montirajte posudu na jedinicu motora okrećući dršku u smeru strelice sve dok ne čujete klik.

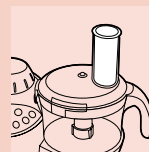


- 2 Stavite poklopac na posudu. Okrećite poklopac u smeru strelice sve dok ne čujete klik (ovo može zahtevati izvesnu silu).

Dovodna cev i potiskivač



- 1 Upotrebite dovodnu cev da dodate tečne i/ili čvrste sastojke. Koristite potiskivač da potisnete čvrste sastojke niz dovodnu cev.

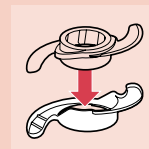


- 2 Potiskivač možete upotrebiti i za zatvaranje dovodne cev kako biste sprečili da sastojci ispadnu kroz dovodnu cev.

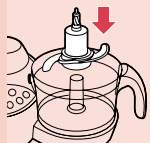
Sečivo od nerđajućeg čelika

Sečivo se može koristiti za seckanje, mućenje, mlevenje, mešanje i pravljenje pirea.

Rezne površine sečiva su veoma oštre. Ne dodirujte ih!



- 1 Uklonite zaštitnu navlaku sa sečiva.



2 Stavite nosač alata u posudu i stavite sečivo na nosač.


3 Stavite sastojke u posudu. Prethodno isecite veće komade namirnica na komadiće od približno 3 x 3 x 3 cm. Stavite poklopac na posudu.


4 Stavite potiskivač u dovodnu cev.

5 Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu.

- Proces će početi sa 4 impulsa prolaza kako bi se osiguralo da sastojci (crni luk ili orasi) budu iseckani ravnomerno.

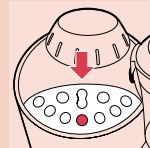
- Zatim se brzina rada postepeno povećava do maksimuma i ova se brzina održava sve dok se ne pritisne stop dugme.

6 Možete da pritisnete - dugme  da biste smanjili brzinu.

7 Proces se može zaustaviti u bilo kom trenutku tokom impulsnih prolaza, pritiskom na stop dugme .

Saveti

- ▶ Ako seckate crni luk, zaustavite uređaj posle četiri impulsa prolaza kako biste sprečili da luk bude iseckan suviše sitno.
- ▶ Ne ostavljajte uređaj da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir. Sir će se zagrejati, istopiti i zgrudvati.



- ▶ Nemojte koristiti sečivo da seckate vrlo tvrde sastojke kao što su kafa, pasulj, šafran, morski oraščić i ledene kocke, jer to može utupati sečivo.

Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

1 Isključite uređaj.

2 Skinite poklopac sa posude.

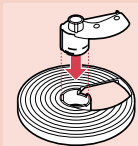
3 Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude.

Diskovi od nerđajućeg čelika

Podesivi disk za sečenje na komade

Podesivi disk za sečenje na komade vam omogućava da sečete sastojke na bilo koju željenu debljinu.

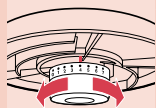
Pazite: umetak za sečenje na komade ima veoma oštru ivicu.



1 Stavite umetak za sečenje na komade na vrh nosača.



2 Povežite dugme za podešavanje sa donje strane diska i okrenite ga u položaj obeležen tačkicom da biste ga zaključali.



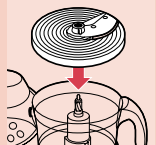
- 3** Okrenite dugme za podešavanje da biste disk za sečenje na komade podesili na željenu debljinu sečenja.


Stavljanje i upotreba diskova

Pazite: diskovi imaju oštre rezne površine.

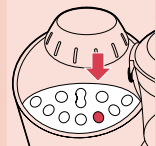
Nemojte koristiti disk za granulaciju za sečenje bilo koje vrste sira.

Nikad nemojte koristiti diskove za preradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

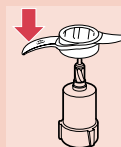



- 4** Stavite disk koji želite da koristite na nosač.
- 5** Zatvorite poklopac i stavite sastojke u dovodnu cev.
- 6** Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu.


- ▶ Brzina se rapidno povećava do definisane brzine rada što garantuje optimalan krajnji rezultat.
- ▶ Gurajte sastojke polako niz dovodnu cev potiskivačem, ako je potrebno.

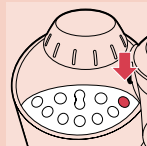
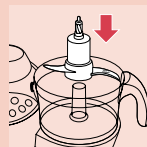


Dodatak za mešenje od nerđajućeg čelika



Dodatak za mešenje, koji je obeležen sa , može se upotrebljavati za mešenje testa s kvascem za hleb i pice.

- 1** Stavite posudu na jedinicu motora i okrenite dršku u smeru strelice.
- 2** Stavite nosač alata u posudu i montirajte dodatak za mešenje na nosač.
- 3** Stavite sastojke u posudu.
- 4** Stavite poklopac na posudu i okrenite ga na desno sve dok ne čujete klik.
- 5** Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu. Uređaj će u roku od 10 sekundi postepeno povećavati brzinu mešenja da bi se izbeglo prštanje. Ova brzina će se održavati oko 50 sekundi da bi se sastojci pomešali na pravi način. Zatim će se brzina smanjiti na vrednost koja je optimalna za mešenje. Uređaj će nastaviti da radi na ovoj brzini sve dok se ne pritisne stop dugme. Možete smanjivati ili povećavati brzinu do tri puta pritiskom na + ili - dugme.



Razbijač miksera

Razbijač miksera možete upotrebljavati za mućenje jaja, belanaca, instant pudinga, slatke pavlake, majoneza i smesa za biskvit-kolače.

Kada želite da umutite belanca, proverite da li su posuda i metlica za mućenje potpuno suvi i očistite ih od masti. Upotrebljavajte belanca na sobnoj temperaturi.


Nemojte da koristite razbijač miksera za pripremanje smesa za kolače sa puterom ili margarinom i nemojte ga koristiti za mešenje testa.

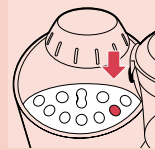
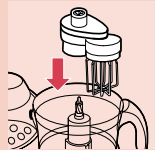
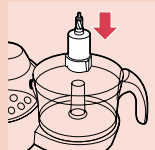
1 Stavite posudu na jedinicu motora i okrećite je na levo sve dok ne čujete klik.

2 Postavite nosač alata u posudu.

3 Montirajte razbijač miksera na nosač alata.

4 Stavite sastojke u posudu, na posudu stavite poklopac i okrećite ga na desno sve dok ne čujete klik.

5 Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu. Uređaj će povećati brzinu mućenja do maksimuma za 15 sekundi. Uređaj zatim nastavlja da radi pri ovoj brzini sve dok se ne pritisne stop dugme. Brzinu možete smanjiti do 3 puta pritiskanjem - dugmeta. Kada mutite slatku pavlaku ili belanca, pritisnite - dugme tri puta kako biste dobili optimalan rezultat.



Blender i filter za voće

Blender

Blender je namenjen za:

- Mućenje tečnosti, kao što su mlečni proizvodi, sosovi, voćni sokovi, supe, kokteli, slatki čajevi, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, kao što je priprema hrane za bebe.

1 Sa jedinice motora skinite poklopac sa navojem da biste mogli da montirate posudu blendera.

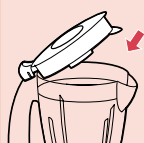
Napomena: Poklopac sa navojem možete radi montiranja skinuti samo ako ste skinuli poklopac posude za preradu namirnica ili mašinu za mlevenje mesa.


2 Stavite posudu blendera na jedinicu motora tako da se žleb nađe nasuprot polukružne oznake na kućištu motora (1). Zatim okrećite posudu blendera na levo sve dok ona klikom ne dođe na svoje mesto (2).

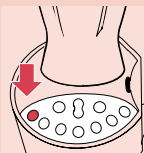
Posuda blendera je ispravno montirana kada se žleb na posudi blendera nađe direktno nasuprot žleba na jedinici motora i dva žleba zajedno formiraju jedan dugački žleb. Drška posude blendera će pokazivati na levu stranu.

Nemojte previše pritiskati dršku posude blendera.





- 3** Stavite sastojke u posudu.
- 4** Zatvorite poklopac.
- 5** Uvek stavite graničnik u poklopac blendera pre nego što počnete sa radom
- 6** Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu. Blender će početi da radi. Brzina će se postepeno povećavati do maksimalne. Uređaj će nastaviti da radi pri ovoj brzini sve dok se ne pritisne stop dugme. Tokom procesa rada blendera brzinu možete smanjiti do 3 puta, pritiskom na - dugme.



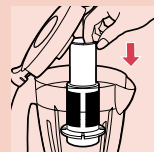
Filter za voće

S ovim filterom možete da pravite vrlo ukusne sveže voćne sokove, koktele ili mleko od soje. Filter sprečava da kora ili semenke završe u vašem napitku.

Nikada ne pretovarujte filter. Ne stavljajte više od 50g nepotopljenog suvog zrnevlja soje ili 150g voća odjednom.

Ne ostavljajte uređaj da bez prekida radi više od dva puta. Pustite da se uređaj ohladi na sobnoj temperaturi pre nego što nastavite.

- 1** Montirajte posudu blendera na jedinicu motora.



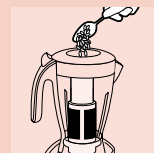
- 2** Stavite filter u posudu blendera. Proverite da li žlebovi na filteru odgovaraju rebrima u unutrašnjosti posude.

- 3** Zatvorite poklopac.

- 4** U posudu sipajte vodu ili neku drugu tečnost (mleko, sok, itd).

- 5** Stavite sastojke u filter. Nemojte puniti filter preko vrha mrežice sita.

Isecite voće na manje komade i natopite sveve sastojke, kao što je zrnevlje soje, pre nego što ih stavite u filter.



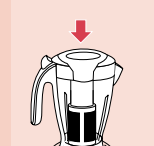
- 6** Stavite graničnik u poklopac blendera.

- 7** Pritisnite dugme  da biste uključili uređaj. Ostavite uređaj da radi oko 40 sekundi.

- 8** Isključite uređaj i uklonite posudu blendera sa jedinice motora.

- 9** Sipajte napitak preko kljuna na posudi blendera.

- 10** Za optimalne rezultate, posudu sa preostalim sastojcima vratite na uređaj i uključite uređaj na nekoliko sekundi.



Napomena: kada prerađujete veću količinu sastojaka, savetujemo da u filter ne stavljate sveve sastojke odjednom. Najpre preradite manju količinu sastojaka, puštajući uređaj u rad na

nekoliko sekundi. Zatim isključite uređaj i dodajte manju količinu sastojaka, ne prelazeći vrh žičanog sita. Ovaj proces ponavljajte sve dok ne preradite sve sastojke. U toku rada, poklopac posude uvek držite zatvoren.

Saveti

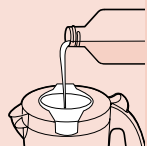
- ▶ Sipajte tečne sastojke u posudu blendera kroz otvor na poklopcu.
- ▶ Što duže ostavite uređaj da radi, to će rezultat rada blendera biti finiji.
- ▶ Najpre isecite čvrste sastojke na manje komade pre stavljanja u blender. Ako želite da pripremite veliku količinu, najpre preradite manje količine sastojaka umesto što pokušavate da preradite celu količinu odjednom.
- ▶ Tvrdi sastojci kao što je zrnevlje soje za mleko od soje, prvo moraju da se potope u vodu pre nego što se prerade.
- ▶ Razbijte kocke leda tako što ih stavite u posudu, zatvorite poklopac i upotrebite impulsnu funkciju.

Ako se sastojci zalepe za zid posude blendera.

- 1** Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.
- 2** Otvorite poklopac.

Nikad ne otvarajte poklopac dok uređaj još radi.

- 3** Upotrebite lopaticu da uklonite sastojke sa zida posude.



Držite lopaticu na bezbednom rastojanju od sečiva (pribl. 2 cm).

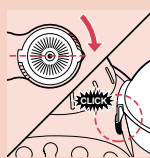
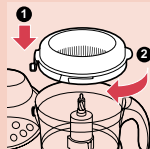
- ▶ Ako niste zadovoljni rezultatom, pustite uređaj da kratko radi nekoliko puta, pritiskajući impulsno dugme. Možete pokušati da postignete bolji rezultat i tako što ćete promešati sastojke lopaticom (ne dok blender radi), ili odasuti deo sadržaja kako biste radili s manjom količinom.
- ▶ U nekim slučajevima sastojke je lakše preraditi u blenderu ako dodate neku tečnost, kao što je limunov sok, kada prerađujete voće.

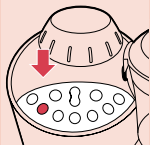
Mašina za ceđenje južnog voća



Mašina za ceđenje južnog voća se može upotrebiti za sve vrste južnog voća.

- 1** Stavite posudu na jedinicu motora i stavite sito na posudu.
- 2** Okrećite sito u smeru strelice sve dok klin sigurnosne brave ne uđe u pogonsku jedinicu.
- 3** Montirajte konus na sito laganim pritiskom na dole.

Proverite da li je poklopac sa navojem montiran.

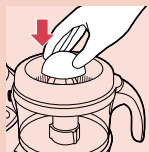




- 4** Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu. Brzina rada se može povećati do 3 puta, pritiskom na + dugme. Proces započinje kada se pritisne dugme  a zaustavlja se kada se pritisne stop dugme.



- 5** Snažno pritisnite polovinu vočke na rotirajući konus.

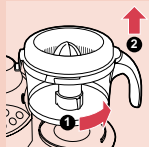


Saveti

- Povremeno prekinite ceđenje da biste mogli da uklonite meso voća sa sita.

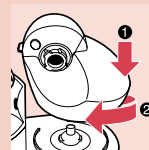
Isključite uređaj i skinite posudu sa sitom i konusom na njoj, ako želite da uklonite meso voća.

- Kada ste završili ceđenje, skinite posudu sa sitom i konusom na njoj, da biste sprečili da se sok prosipa po uređaju.

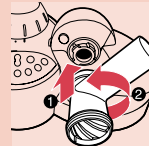


Mašina za mlevenje mesa

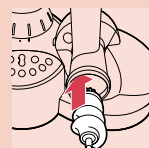
Mašina za mlevenje mesa se može koristiti za mlevenje mesa i pravljenje kobasica.



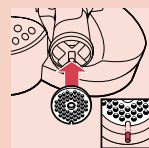
- 1** Montirajte kućište zupčanika na jedinicu motora postavljajući ga na pogonsko vratilo (1) i okrećući ga na levo (2). Čućete jedan klik ako ste ovaj deo montirali pravilno.



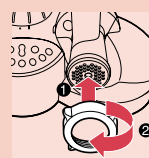
- 2** Montirajte kućište noža na kućište zupčanika okrećući ga na levo sve dok ne čujete klik.



- 3** Stavite vratilo beskrajnog zavrtnja u kućište noža, prvo plastični kraj.

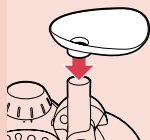


- 4** Stavite nož na vratilo beskrajnog zavrtnja. Proverite da li oštrice noža pokazuju napolje.



- 5** Zatim montirajte disk za srednje fino mlevenje ili krupno mlevenje na vratilo beskrajnog zavrtnja. Koji ćete disk odabrati zavisi od toga kakvu konzistenciju želite. Proverite da li se žlebovi diska za mlevenje uklapaju sa štrčecim delovima kućišta noža.

- 6** Pričvrstite prsten sa navojima na kućište noža okrećući ga u smeru strelice sve dok ne bude propisno zategnut.



- 7** Stavite plitku posudu na uspravni deo kućišta noža.
Proverite da li je montiran poklopac sa navojem.

Mlevenje mesa

- 1** Isecite meso na trake 10 cm duge i 2 cm široke.
- 2** Uklonite kosti, komade hrskavice i žile što je moguće bolje.

Nikad nemojte koristiti zamrznuto meso!

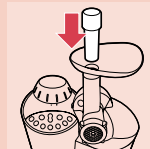
- 3** Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu.



- 4** Stavite meso u plitku posudu. Upotrebite potiskivač kako biste lagano gurali meso u kućište noža.

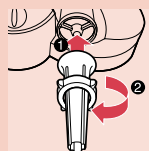
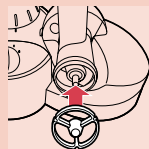
▶ Možete da izmeljete 1.3 kg mesa u minutu. Upotrebljavajte krtinu, bez masti i žila.

▶ Za tartar biftek, dva puta izmeljite meso sa srednje finim diskom za mlvenje.




Pravljenje kobasica

- 1** Sameljite meso.
- 2** Izvucite kabl uređaja iz struje i skinite prsten sa navojima.
- 3** Skinite disk za mlvenje.
- 4** Skinite nož.
- ▶ Ostavite vratilo beskrajnog zavrtnja u kućištu noža ako želite da pravite kobasice.
- 5** Stavite separator u kućište noža.
- 6** Stavite cilindar za kobasice na kućište noža i pričvrstite prsten sa navojima na kućište noža.



Uređaj je sada spreman za pravljenje kobasica.

Saveti

- ▶ Stavite crevo kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim navucite mokro crevo preko cilindra za kobasice. Gurajte (začinjeno) mlveno meso u kućište noža pomoću potiskivača.
- ▶ Ako se crevo zaglavi na cilindru za kobasice, pokvasite ga vodom.
- ▶ Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu. Savetujemo vam da smanjite brzinu pritiskom na - dugme kada pravite kobasice.

Uređaj je sada spreman za pravljenje kobasica.

Čišćenje

Uvek isključite uređaj pre nego počnete sa čišćenjem jedinice motora.

1 Čistite jedinicu motora vlažnom krpom. Nemojte potapati jedinicu motora u vodu ili je ispirati pod slavinom.

2 Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama čistite toplom vodom i deterdžentom, neposredno nakon svake upotrebe.

► Posuda, poklopac posude, potiskivač, mašina za ceđenje južnog voća, dodatak za mešenje i podesivi disk za sečenje na komade se mogu prati i u mašini za pranje sudova.

Ovi delovi su testirani na otpornost u mašini za pranje sudova na temelju DIN EN 12875.

Posuda blendera, razbijač miksera i svi delovi mašine za mlevenje mesa nisu otporni na pranje u mašini za sudove.

► Da biste skinuli poklopac sa posude blendera, otvorite ga i zatim ga povucite na gore.

Skidajte poklopac posude blendera samo radi čišćenja.

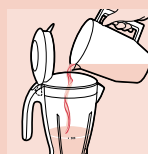
Čistite sečivo, jedinicu sečiva blendera, diskove i umetak za sečenje na komade podesivog diska vrlo pažljivo. Ivice su veoma oštre!



Proverite da oštrice sečiva i diskovi ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. Ovo bi moglo prouzrokovati da postanu tupi.

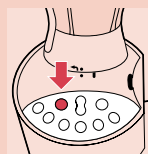
Pojedini sastojci mogu izazvati gubitak boje na površini dodataka. Ovo nema negativan efekat na dodatke. Ovi gubici boje obično nestaju posle nekog vremena.

Brzo čišćenje blendera



1 Sipajte mlaku vodu (ne više od 0.5 litra) i nešto tečnog deterdženta u posudu blendera.

2 Zatvorite poklopac.

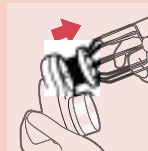


3 Pustite uređaj da radi nekoliko sekundi pritiskom na impulsno dugme. Uređaj prestaje da radi kada pustite dugme.

4 Skinite posudu blendera i isperite je čistom vodom.

Čišćenje razbijača miksera

Uvek očistite razbijač nakon upotrebe.



1 Izvucite ga iz kućišta zupčanika i operite ga u vrućoj vodi s nešto tečnog deterdženta.

2 Kućište se može brisati vlažnom krpom.



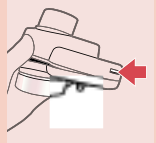
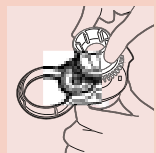
Da bi se kućište očistilo temeljito:

- 3** Otvorite kućište povlačenjem bravice u stranu.
- 4** Izvadite dva zupčanika i očistite njih i razbijač u vreloj vodi s nešto tečnog deterdženta.

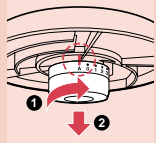


Da biste ponovo montirali razbijač miksera:

- 5** Prvo stavite mali zupčanik u kućište, a zatim stavite veći zupčanik.
- 6** Zatvorite kućište tako što navijete donji na gornji deo. Proverite da li se oba kraja uklapaju klikom.
- 7** Stavite razbijač.



Temeljito čišćenje podesivog diska za sečenje



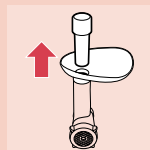
- 1** Okrenite dugme za podešavanje na desno i izvucite umetak za sečenje na komade iz diska.

Disk, umetak za sečenje na komade i dugme za podešavanje se mogu čistiti u vreloj vodi s nešto tečnog deterdženta ili u mašini za pranje sudova.

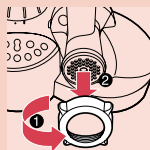
Čišćenje mašine za mlevenje mesa

Delovi mašine za mlevenje mesa nisu otporni na pranje u mašini za sudove!

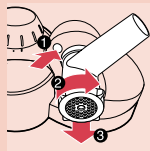
- 1** Prvo uklonite bilo kakve ostatke mesa iz kućišta noža tako što ćete propustiti komadiće hleba kroz kućište noža.
- 2** Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.
- 3** Skinite potiskivač i plitku posudu.



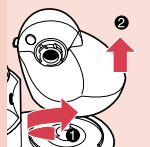
- 4** Odvijte prsten sa navojem i skinite disk za mlevenje, nož i vratilo beskrajnog zavrtnja.



- 5** Skinite kućište noža sa kućišta zupčanika pritiskom na otpusno dugme i okrećući ga na desno.



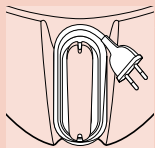
- 6** Skinite kućište zupčanika okrećući ga na desno.





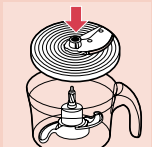
- 7 Neposredno posle upotrebe, vrelom vodom i s nešto tečnog deterdženta očistite sve delove koji su došli u dodir sa mesom.
- 8 Isperite ih čistom vrućom vodom i osušite ih odmah kuhinjskom krpom.
- 9 Podmažite diskove i vratilo beskrajnog zavrtnja biljnim uljem pre nego što ih odložite.

Odlaganje



- ▶ Namotajte glavni kabl oko kotura na zadnjoj strani uređaja.

Mikro skladište



- ▶ Stavite nosač alata u posudu. Zatim stavite sečivo (sa sivom zaštitnom navlakom), dodatak za mešenje i podesivi disk za sečenje na komade na nosač alata i zatvorite posudu poklopcem.

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate neki problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi www.philips.com, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). U koliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Mogući problemi

Problem	Rešenje
Uređaj za preradu namirnica ne radi.	Okrećite posudu i poklopac u smeru strelice sve dok ne čujete klik. Proverite da li se tačkica na posudi nalazi direktno nasuprot tačkice na poklopcu. Proverite da li je poklopac sa navojem montiran pravilno. Žleb na poklopcu sa navojem mora da se nalazi nasuprot žleba na pogonskoj jedinici a dva žleba zajedno moraju da formiraju jedan dugački žleb. Ako je montiran blender, skinite ga i umesto njega montirajte poklopac sa navojem, jer uređaj za preradu namirnica ne radi kada je je blender priključen.
Uređaj je odjednom prestao da radi.	Automatska zaštita od pregrevanja je verovatno prekinula napajanje uređaja jer se ovaj pregrejava. 1) Izvucite kabl uređaja iz struje. 2) Pustite uređaj da se hladi 60 minuta. 3) Stavite utikač u utičnicu. 4) Ponovo uključite uređaj.
Pritisnuli ste pogrešno procesno dugme.	Pritisnite dugme za proces koji želite.
Proces ne startuje od početka posle ponovnog starta.	Ovaj uređaj je opremljen memorijskom funkcijom. Ako ponovo startujete uređaj u roku od 40 sekundi, proces će se nastaviti tamo gde je prekinut. Ako želite da rad počnete od samog početka: 1) Kratko pritisnite neki drugi proces (npr. impulsno dugme) 2) Zatim pritisnite stop dugme. 3) Pritisnite odgovarajuće procesno dugme da bi rad mogao da počne iznova.
Dodatak za mešenje se ne okreće.	Proverite da li ste dodatak za mešenje pravilno montirali na nosač alata.
Posuda blendera i posuda za preradu namirnica su priključene ali samo blender radi.	Ako su posuda blendera i posuda za preradu namirnica montirane ispravno, funkcionisaće samo blender. Ako želite da koristite posudu za preradu namirnica, skinite posudu blendera i zatvorite otvor za priključke poklopcem sa navojem.













Problem	Rešenje
+ ili - dugme ne radi tokom određenih radnji.	Uređaj neće reagovati na + dugme kada je motor već dostigao svoje maksimalno opterećenje, jer npr. prerađujete velike količine testa. Ovo je normalno i ne znači da je uređaj u kvaru. Proverite količine koje su navedene u tabelama uputstva za upotrebu kako bi se sprečilo preopterećenje uređaja. Uređaj neće reagovati na - dugme kada motor već radi na najmanjoj brzini.
Meso izgleda kao da je 'ceđeno' a ne mleveno.	Proverite da li oštrice noža pokazuju napolje.
Mašina za mlevenje mesa ne radi.	Proverite da li su kućište zupčanika i kućište noža montirana ispravno. Čućete klik ako su ona pričvršćena pravilno.
Nož ne može da se pravilno stavi u kućište noža.	Malo odvijte prsten sa navojem i zatim pravilno namestite nož i disk za mlevenje na vratilo beskrajnog zavrtnja. Zatim pravilno navijte poklopac sa navojem na kućište noža.
Rezultat je suviše krupan.	Upotrebili ste disk za mlevenje srednje finoće. Koristite fini disk. Ponovo sameljite meso da biste dobili finiji rezultat.
Metalni delovi mašine za mlevenje mesa izgledaju zarđalo.	Ti delovi su prani u mašini za pranje sudova. Trebalo bi da ručno čistite sve delove i odmah ih osušite kuhinjskom krpom.

Pitanje	Odgovor
Da li sa ovim uređajem mogu da meljem i kosti ili koru slanine?	Ne!
Da li je s ovim uređajem moguće mleti zamrznuto meso?	Ne!
Da li je moguće prati nož i diskove za mlevenje u mašini za sudove?	Ne!
Da li mi je za pravljenje kobasica potrebna jedinica noža?	Ne!
Mogu li da koristim drvenu kašiku ili sličan predmet za guranje mesa na dole?	Ne, treba da koristite samo potiskivač.





Funkcije, dodaci i procesi


Funkcija	Dodatak	Proces	Trajanje procesa
		Seckanje, pravljenje pirea, mućenje	10 - 60 sek.
		Sečenje na komade	10 - 60 sek.
		Struganje	10 - 60 sek.
		Granulacija	10 - 60 sek.
		Pravljenje pomfrita	10 - 60 sek.
		Mućenje, lupanje, emulgovanje	30 - 180 sek.
		Mešanje, pravljenje pirea	10 - 60 sek.
		Ceđenje južnog voća	zavisi od količine
		Mešenje, mućenje	60 - 180 sek.
		Mlevenje mesa i pravljenje kobasica	Zavisi od količine.







Količine i vreme pripremanja




Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme/dodatak	Procedura	Primena
Jabuke, šargarepe, celer - struganje	500g	 / 	Isecite povrće na komade koji staju u cev. Napunite cev komadima i seckajte ih dok lagano pritiskate potiskivač.	Salate, sveže povrće
Jabuke, šargarepe, celer - rezanje	500g	 / 	Isecite povrće na komade koji staju u cev. Napunite cev komadima i seckajte ih dok lagano pritiskate potiskivač.	Salate, sveže povrće
Pripremanje testa (palačinke) - mućenje	750 ml mleka	 / 	Prvo sipajte mleko u blender a onda dodajte suve sastojke. Mutite sastojke pribl. 1 minut. Ako je potrebno, ponovite ovaj postupak 2 puta. Zatim napravite pauzu nekoliko minuta da biste omogućili da se uređaj ohladi na temperaturu okoline.	Palačinke, vafli
Prezle - seckanje	100g	 / 	Koristite suv, hrskav hleb.	Jela sa prezlama, au gratin jela
Sir (parmezan) - seckanje	200g	 / 	Upotrebite komad parmezana bez kore, isečen u komade dimenzija 3 x 3 x 3 cm.	Garniri supe, sosovi, au gratin jela
Sir (gauda) - sečenje	200g	 / 	Isecite sir na komade koji mogu da stanu u cev. Pažljivo pritiskajte potiskivačem.	Sosovi, pice, au gratin jela, fondu-i

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme/dodatak	Procedura	Primena
Čokolada - struganje	200g	 / 	Koristite tvrdnu čokoladu za mešanje. Izlomite je na komade od 2 cm.	Garniri, sosovi, kolači, pudinzi, desertne kreme.
Kuvani grašak, pasulj - pravljenje pirea	250g	 / 	Koristite kuvani grašak ili pasulj. Ukoliko je potrebno, dodajte malo tečnosti kako biste poboljšali konzistenciju smese.	Pirei, supe
Kuvano povrće i meso - pravljenje pirea	500g	 / 	Za grublji pire, dodajte samo malo tečnosti. Za fini pire, nastavite da dodajete tečnost dok mešavina ne postane glatka.	Hrana za bebe i decu.
Krastavac - sečenje na komadiće	2 krastavca	 / 	Isecite krastavce na parčiće. Stavite parčiće krastavca u cev i pažljivo ih gurajte na dole potiskivačem.	Salate, garniri
Testo (za hleb) - mešenje	1000g brašna	 / 	Umute kvasac i šećer u toploj vodi. Stavite brašno i so u posudu i mesite pribl. 90 sekundi. Ostavite ga da narasta 30 minuta.	Hleb
Testo (za pice) - mešenje	1500g brašna	 / 	Sledite istu proceduru kao i za hlebno testo. Mesite testo 1 minut.	Pica.

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme/dodatak	Procedura	Primena
Testo - mešenje	500g brašna		Koristite hladan margarin, isecite margarin na kockice od 2 cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Mešajte sve dok testo ne postane mrvičasto. Zatim dodajte hladnu vodu dok mešate. Prestanite kada testo počne da se pretvara u loptu. Pustite da se testo ohladi pre nego što nastavite preradu.	Pite od jabuka, slatki keksovi, korpice od testa sa voćem
Testo (s kvascem) - mešenje	1000g brašna		Prvo umutite kvasac, toplu vodu i nešto šećera u posebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu za mućenje i mesite testo sve dok ne postane glatko i prestane da se lepi za posudu (potreban je pribl. 1 minut). Ostavite ga da narasta oko 30 minuta.	Luksuzan hleb
Belanca - mućenje	6 belanaca		Upotrebljavajte belanca na sobnoj temperaturi. Napomena: upotrebite najmanje 2 belanca.	Pudinzi, sufleji, maringe
Voće (kao što su jabuke, banane, vodeni kesten) - mlevenje	500g		Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju. Dodajte malo tečnosti kako bi pire bio gladak.	Sosovi, džemovi, pudinzi, hrana za bebe

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme/dodatak	Procedura	Primena
Voće (kao što su jabuke, banane) - seckanje	500g		Savet: dodajte malo limunovog soka da biste sprečili da voće izgubi boju.	Sosovi, džemovi, pudinzi, hrana za bebe
Beli luk - seckanje	300g		Oljuštite beli luk. Pritisnite impulsno dugme nekoliko puta da biste izbegli da beli luk iseckate previše sitno. Upotrebite najmanje 150g.	Garnir; hladni umaci
Zelen (npr. peršun) - seckanje	Min. 50g		Pre seckanja, zelen operite i osušite.	Sosovi, supe, garniri, biljni puter
Majonez - emulgovanje	3 jajeta		Svi sastojci moraju da budu na sobnoj temperaturi. Napomena: upotrebite najmanje jedno veliko jaje, dva mala jaja ili dva žumanca. Stavite jaje i malo sirćeta u posudu i dodajte nekoliko kapi ulja.	Salate, garniri, prelivi za meso na žaru.
Mesa (krta) - mlevenje	500g		Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm.	Tartar bifteci, hamburgeri, ćufte
Meso, riba, živina (pernata) - mlevenje	400g		Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Pritisnite impulsno dugme da biste dobili krupniji rezultat seckanja.	Tartar biftek, hamburgeri, ćufte

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme/ dodatak	Procedura	Primena
Milkšejk - mešanje	500ml mleka	 / 	Pripremite pire od voća (npr. banane, jagode) sa šećerom, mlekom i nešto sladoleda, i dobro promešajte.	Milkšejk
Smesa (kolač) - mućenje	6 jaja	 / 	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Pomešajte razmekšani puter sa šećerom tako da mešavina bude glatka i kremasta. Zatim dodajte mleko, jaja i brašno.	Razne torte
Orasi - seckanje	250g	 / 	Koristite impulsno dugme za krupno seckanje. Zaustavite proces ako želite krupne komade.	Salate, pudinzi, kolači s orasima, pašteta od badema
Crni luk - seckanje	500g	 / 	Oljuštite glavice crnog luka i isecite ih na 4 komada. Zaustavite proces nakon 2 impulsna prolaza da proverite rezultat.	Salata, kuvana hrana, lagano pržena hrana, garniri
Crni luk - sečenje na komade	300g	 / 	Oljuštite crni luk i isecite ga na komade koji mogu da stanu u cev. Napomena: upotrebite najmanje 100g.	Salata, kuvana hrana, lagano pržena hrana, garnir
Živina - mlevenje	200g	 / 	Prvo uklonite sve kosti i žile. Isecite meso na kockice od 3 cm. Koristite impulsno dugme da biste dobili krupnije seckane komade.	Mleveno meso

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme/ dodatak	Procedura	Primena
Supe - mešanje	500ml	 / 	Upotrebite kuvano povrće.	Supe, sosovi
Slatka pavlaka - mućenje	500ml	 / 	Koristite slatku pavlaku koja je direktno iz frižidera. Napomena: upotrebite najmanje 125g pavlake.	Garniri, šlag, sladoled
Pomfrit - sečenje na komade	500g	 / 	Oljuštite krompir. Isecite krompir na komade koji staju u cev. Napunite cev krompirom i seckajte ga dok lagano pritiskate potiskivač.	Pomfrit

Recepti

Sendvič nadev od tikvica

Sastojci:

- 2 tikvice
- 3 kuvana jaja
- 1 manji crni luk
- 1 kašičica biljnog ulja
- peršun
- 2-3 kašičice kisele pavlake
- limunov sok, Tabasko sos, so, biber, kari u prahu.
- aleva paprika


- ▶ *Operite i osušite tikvice i isekajte ih sa diskom za fino struganje u posudi za preradu namirnica. Prebacite iseckane tikvice u neki sud, posolite ih i ostavite oko 15 minuta da so izvuče tečnost iz seckanih tikvica. Isecite crni luk na 4 komada i sitno ga isekajte zajedno sa češnjem belog luka. Odvojite listove peršuna od stabljika i isekajte ih.*
- ▶ *Zatim stavite iseckane tikvice na čistu krpu i iscedite tečnost. Sipajte malo ulja u tiganj i malo propržite iseckani crni i beli luk. Sva tečnost treba da ispari iz sastojaka. Pustite pržene sastojke da se ohlade neko vreme. Oljuštite jaja i seckajte ih u posudi za preradu namirnica nekoliko sekundi. Dodajte ostale sastojke u posudu za preradu namirnica, osušite ih i umutite pomoću sečiva. Servirati na tost od belog hleba.*

Voćni kolač

Sastojci:

- 180g urmi
- 270g suvih šljivja
- 60g badema

- 60g oraha
- 60g suvog grožđa
- 60g grožđica bez koštica
- 240g ražanog brašna
- 120g pšeničnog brašna
- 120g smeđeg šećera
- 360g kiselog mleka
- prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo

- ▶ *Stavite metalno sečivo u posudu. Stavite sve sastojke u posudu, pritisnite dugme  i mešajte sastojke 30 sekundi. Ako se testo lepi za poklopac i zid posude, skinite ga pomoću lopatice. Pecite kolač u 30 cm dugačkom plehu 40 minuta na 170°C.*

Kiš sa prazilukom

Sastojci za testo:

- 250g pšeničnog brašna (ili integralnog pšeničnog brašna)
- prstohvat soli
- 1 kašičica meda
- 20g svežeg kvasca ili 1/2 kesice suvog kvasca
- 100g putera
- 6 kašičica mlake vode

Sastojci za nadev:

- 500g praziluka
- biljno ulje
- 4 jaja
- 500g kisele pavlake
- so, biber, 1-2 kašičice brašna, ako je potrebno

- ▶ Stavite sve sastojke u posudu i umesite testo. Pustite testo da raste oko 30 minuta.
- ▶ Isecite praziluk pomoću podesivog diska za sečenje na komade koji je npr. u položaju 3. Sipajte malo ulja u tiganj i pržite isečeni praziluk nekoliko minuta. Stavite ostatak sastojaka u posudu blendera i pustite blender da radi sve dok se ne dobije kremasta masa. Dodajte 1-2 supene kašike brašna da povećate gustinu smese, ako je potrebno.
- ▶ Podmažite pleh za pečenje u prečniku od 24 cm i ravnomerno pokrijte dno i strane testom. Razmažite smesu sa prazilukom po testu a preko toga sipajte ostale sastojke. Pecite u zagrejanj pećnici oko 40 minuta na 180°C. Može se servirati toplo ili hladno.

Mađarski gulaš

Sastojci:

- 1 supena kašika ulja
- 1 crni luk srednje veličine
- 1 kašičica aleve paprike
- 400g junetine ili svinjetine
- 1 zelena papričica
- 1 paradajz
- so
- 200g šargarepe
- 300g krompira
- kim

- ▶ Operite meso i isecite ga na kockice od 2 cm. Oljuštite crni luk i iseckajte ga u posudi za preradu namirnica koristeći sečivo. Izvadite semenke zelene papričice i isecite je na prstenove

- koristeći podesivi disk za sečenje na komade. Oljuštite paradajz, izvadite semenke pa ga isecite na tanke trake. Isecite crni luk propržite na ulju dok ne omekša. Skinite sa vatre i pospite alevu papriku po crnom luku, dodajte meso i pržite na jakoj vatri nekoliko minuta mešajući stalno. Dodajte zelenu papričicu, paradajz i so po želji, pokrijte tiganj i dinstajte u sopstvenom soku na umerenoj vatri sve dok ne postane potpuno meko.
- ▶ U međuvremenu, oljuštite i iseckajte šargarepe koristeći disk za sečenje na komade a zatim oljuštite i isecite krompir na kocke. Dodajte ih u meso i sipajte dovoljno hladne vode za količinu supe koju želite da napravite (pribl. 1.2 litra). Začinite s malo kima i ostavite da se krčka dok sve ne bude meko kao puter. Ako je potrebno, dodajte još soli.
 - ▶ Servirajte vruće. Možete garnirati kolutićima zelene papričice i servirati ljutu alevu papriku na posebnoj tanjiru.

Kolač s jagodama

Sastojci:

- 100g margarina
- 100g šećera
- 3 žumanca
- 240g brašna
- 100g kokosa

Nadev:

- 80g šećera
- 2 kašičice limunovog soka
- 400g krem sira
- 500g jagoda

Glazura:

- 500g jagoda
- 250ml vode
- 120g šećera
- 60g skroba

Garnirung:

- 250g slatke pavlake

- ▶ Zagrejte pećnicu do 180°C. Umutite margarin i šećer u posudi pomoću sečiva od nerđajućeg čelika.
- ▶ Umutite žumance, zatim umešajte brašno i strugani kokos. Stavite testo na pleh, napravite ivice i izbodite viljuškom. Peći 15-20 minuta sve dok ne dobije svetlosmeđu boju. Ostavite pitu na polici da se hladi. Koristeći dodatak za mešenje, u posudi umutite šećer, limunov sok i krem sir sve dok smesa ne postane pahuljičava. Time premažite ohlađenu koru pite. Aranžirati jedan deo jagoda (s peteljkom na dole) na piti. Staviti u frižider.
- ▶ Pripremite glazuru. Pomešajte preostale jagode s vodom i šećerom u posudi blendera. Rastvorite malo skroba u 125 ml smese s jagodama. Dovedite smesu s jagodama do ključanja. Kada proključa, umešajte rastvoreni skrob. Kašikom sipajte vruću glazuru preko jagoda i ostavite da se hladi 2 sata. Vrh pokrijte čvrstim šlagom .

Milkšejk od svežeg voća**Sastojci:**

- 100g banana ili jagoda
- 200ml svežeg mleka

- 50g sladoleda od vanile
- kristal šećer po želji

- ▶ Oljuštite banane ili operite jagode. Isecite voće na manje komade. Sve sastojke stavite u posudu blendera. Mešajte sve dok masa ne postane glatka.
- ▶ Možete da upotrebite voće po želji da biste napravili vaš omiljeni milkšejk od svežeg voća.

Hlebni kolut, s lešnikom**Sastojci za testo:**

- 500g prosejanog brašna
- 75g šećera
- 1 kašičica soli
- 1 jaje
- 250ml mleka (na 35°C)
- 100g putera, omekšanog
- 30g svežeg kvasca (za suvi kvasac, pročitajte uputstvo na ambalaži)

Nadev:

- 250g seckanih lešnika
- 100g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 125ml slatke pavlake
- ▶ Zagrejte pećnicu do 200°C. 15 sekundi mutite mleko, kvasac i šećer u posudi koristeći dodatak za mešenje. Dodajte brašno, so, puter i jaje. Mesite smesu za testo 2 minuta. Stavite testo u posebnu posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite testo da naraste na mlakom mestu 20 minuta.

- ▶ Iseckajte lešnik koristeći sečivo. Umutite sastojke za nadev. Izvaljajte testo u pravougaoni oblik. Namažite ga smesom sa lešnicima, zatim ga oblikujte u kolut. Stavite kolut u tepsiju koja je premazana puterom. Ostavite kolut da raste 20 minuta. Namažite malo umućenog žumanca po vrhu i stavite tepsiju na žicu koja se nalazi na sredini pećnice. Peći 25-30 minuta na 200°C.

Čokoladna torta

Sastojci:

- 140g putera, omekšanog
- 110g šećera za glazuru
- 140g čokolade
- 6 belanaca
- 6 žumanaca
- 110g kristal šećera
- 140g pšeničnog brašna

Nadev:

- 200g džema od kajsija

Glazura:

- 125ml vode
- 300g šećera
- 250g rendane čokolade
- umućeni šlag, po želji

- ▶ Zagrejte pećnicu na 160°C. Umutite puter sa šećerom pomoću sečiva od nerđajućeg čelika. Istopite čokoladu i umutite je. Dodajte žumanca jedno po jedno u smesu i mutite je dok ne postane kremasta. Koristeći razbijrač miksera, umutite belance sa kristal šećerom dok masa ne

postane čvrsta i penasta. Dodajte penu belanca smesi i mešajte je lagano. Zatim lopaticom dodajte brašno. Stavite smesu za tortu u podmazani pleh (24 cm). Peći jedan sat na 160°C. Prvih 15 minuta vrata pećnice treba ostaviti malo odškrinuta.

- ▶ Pustite da se torta hladi neko vreme u plehu, zatim je stavite na žičanu policu, da bi se dalje hladila. Horizontalno isecite tortu na pola, namažite jednu polovinu džemom od kajsija i ponovo sastavite dve polovine. Zagrejte ostatak džema sve dok ne postane sirupast i njime premažite gornji deo torte. Pripremite šećernu glazuru. Skuvajte vodu, dodajte šećer, čokoladu i kuvajte na maloj vatri. Stalno mešajte sve dok smesa ne postane glatka i takva da može da se razmaže. Stavite šećernu glazuru na tortu i pustite da se ohladi. Servirajte tortu sa malo šlaga.

Supa od prokula (za 4 osobe)

Sastojci:

- 50g prevrelog gauda sira
- 300g kuvanih prokula (stabljike i cvetovi)
- tečnost od kuvanja prokula
- 2 barena krompira, isečena
- 2 kocke supe
- 2 kašike šlag krema
- kari
- so
- biber
- oraščić

- ▶ Isecite sir pomoću diska za krupno sečenje. Napravite pire od prokula, kuvanog krompira i

malo tečnosti od kuvanja prokula. Stavite pire od prokula, preostalu tečnost i kockice za supu u posudu sa skalom za merenje i napunite do 750ml. Prebacite supu u tiganj i pustite je da kuva neprestano mešajući. Umešajte sir, a kao začim dodajte kari, so, biber i morski oraščić, i dodajte pavlaku.

Pica

Sastojci za testo:


- 400g brašna
- 1/2 kašičice soli
- 20g svežeg kvasca ili 1.5 kesica suvog kvasca
- 2 supene kašike ulja
- pribl. 240ml vode (35°C)

Za nadev:

- 300ml ceđenog paradajza (iz konzerve)
- 1 kašičica mešanih italijanskih začina (osušene ili sveže)
- 1 crni luk
- 2 češnja belog luka
- so i biber
- šećer

Sastojci kojima treba posuti sos:

- masline, salama, artičoke, pečurke, inčuni, mocarela sir, papričice, rendani prevreli sir i maslinovo ulje prema ukusu.

- ▶ *Stavite dodatak za mešenje u posudu za preradu namirnica. Stavite sve sastojke u posudu za preradu namirnica i pritisnite dugme  da započnete proces mešenja. Pustite uređaj da radi*

pribl. 1 minut dok se ne formira glatka lopta. Stavite testo u posebnu posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite ga da narasta oko 30 minuta.

- ▶ *U posudi za preradu namirnica isecite crni i beli luk pomoću sečiva, pa ih propržite u tiganju sve dok ne postanu prozirni. Dodajte procedeni paradajz, kao i začine, i ostavite da se krčka oko 10 minuta. Po želji dodajte soli, bibera i šećera. Pustite da se sos ohladi.*
- ▶ *Zagrejte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte testo na radnoj površini posutoj brašnom i napravite dva kružna oblika. Stavite komade testa na podmazani pleh za pečenje. Premažite testo nadevom, ostavljajući ivice slobodnim. Posuti željenim sastojcima, nabacati rendani sir po pici i sipati malo maslinovog ulja preko toga.*
- ▶ *Pice pecite od 12 do 15 minuta.*

Prženi krompir i povrće

Sastojci:

- 1 jaje
- 50ml mleka
- 1 supenu kašiku brašna
- 1 kašičica korijandera
- so i biber
- 2 velika krompira (oko 300 g)
- 100g zimskih šargarepa
- 150g celera
- 50g semenki suncokreta ili 2 supene kašike kukuruza
- ulje za prženje

- ▶ Umutite jaje, mleko, brašno, korijander, so i biber pomoću sečiva od nerđajućeg čelika.
- ▶ Isecite oljušteni krompir, struganu šargarepu i očišćeni celer pomoću diska za rendanje srednje finoće i dodajte smesi s jajetom. U jednoj posudi pomešajte povrće, smesu s jajetom i semenke suncokreta ili kukuruz.
- ▶ Zagrejte ulje u tiganju i ispržite 8 pljosnatih pljeskavica s obe strane sve dok ne poprime zlatnosmeđu boju. Pustite da se ocedi na kuhinjskom papiru.
- ▶ Vreme kuvanja: 3-4 minuta.

Hleb (beli)

Sastojci:

- 500g brašna
 - 15g mekog putera ili margarina
 - 25g svežeg kvasca ili 20g suvog kvasca
 - 260ml vode
 - 10g soli
 - 10g šećera
- ▶ Montirajte kuke za mešenje u posudu za mučenje. Stavite brašno, so i margarin ili puter u posudu. Dodajte sveži ili suvi kvasac, i vodu. Stavite poklopac na posudu i okrećite je u smeru strelice sve dok ne čujete klik. Pritisnite dugme za proces mešenja i mesite testo (za maksimalno vreme mešenja vidite poglavlje Količine i vremena pripremanja).
 - ▶ Uklonite testo iz posude, stavite ga u veliku posudu, pokrijte vlažnom kuhinjskom krpom i pustite da narasta na toplom mestu 20 minuta.

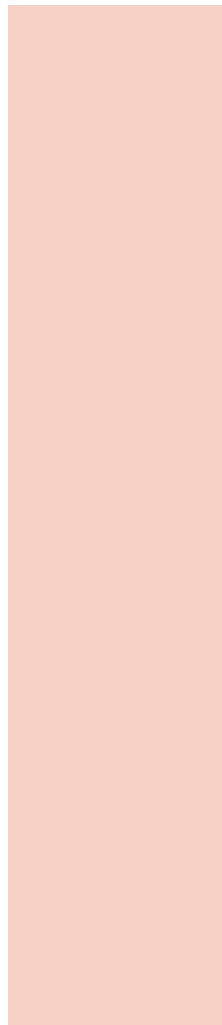
Posle narastanja, ponovo izvaljajte testo i napravite loptu.

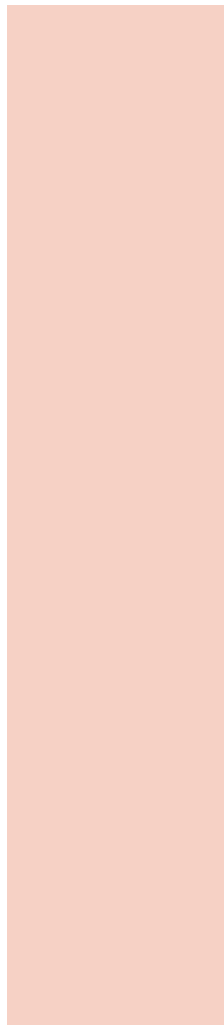
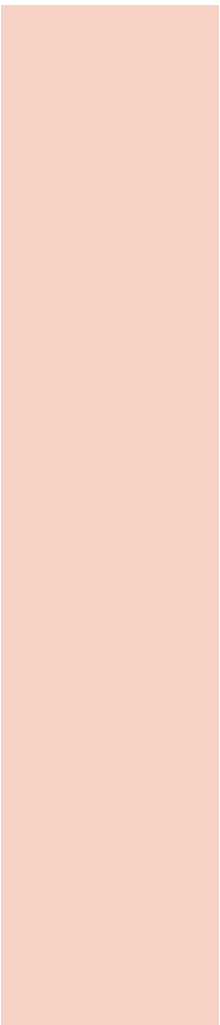
- ▶ Vratite testo u posudu, pokrijte vlažnom krpom i ostavite ga da narasta još 20 minuta. Opet ga izvaljajte i zatim uvaljajte.
- ▶ Stavite testo na podmazani pleh, i pustite da narasta još 45 minuta. Hleb pecite u donjem delu prethodno zagrejane pećnice.
- ▶ Pecite hleb na oko 225°C u donjem delu prethodno zagrejane pećnice oko 35 minuta.

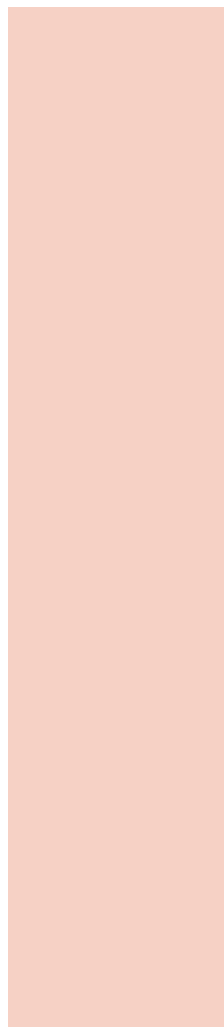
Reibekuchen (palačinke od krompira)

Sastojci:

- 500g krompira
 - 1 seckani crni luk
 - 1 jaje
 - so
 - ulje
- ▶ Naribajte sirov i oljušteni krompir pomoću diska za granulaciju i ostavite ribani krompir da se ocedi u cedilu. Ribanom krompiru dodajte jaje, seckani crni luk i malo soli, i to dobro umutite.
 - ▶ Sipajte malo ulja u tiganj i zagrejte ga. Zatim sipajte sloj ribanog krompira u tiganj i ispržite ih.

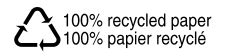








www.philips.com



4203 064 | 4051

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.