

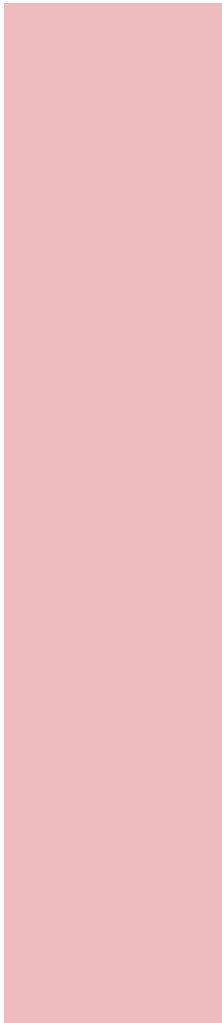
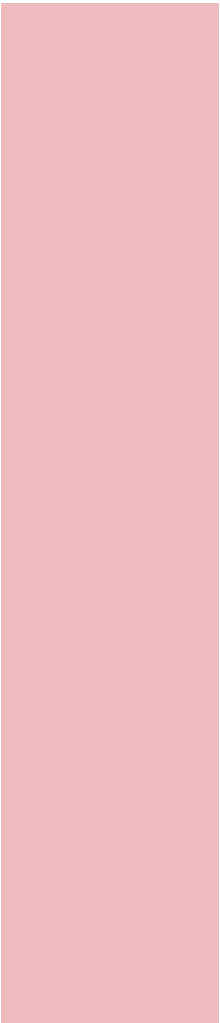
Essence HR7755

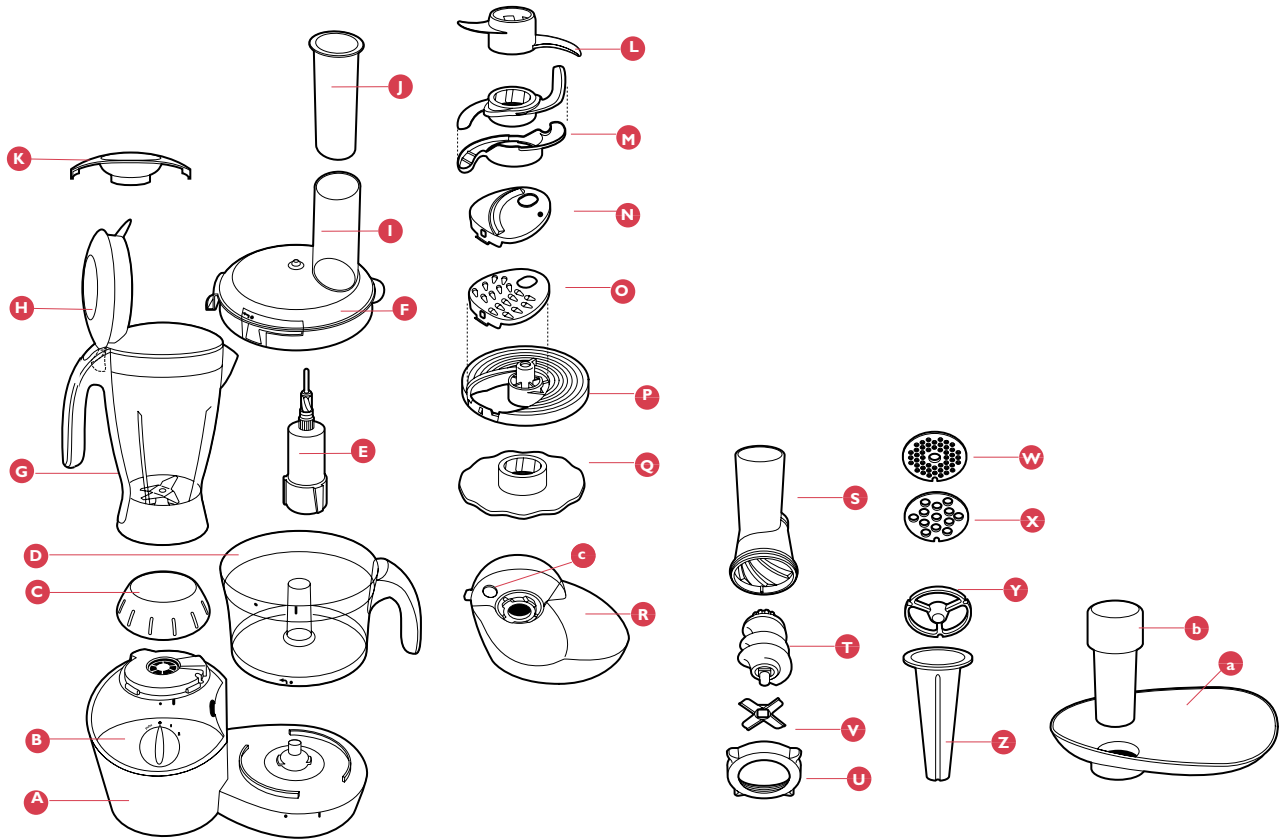


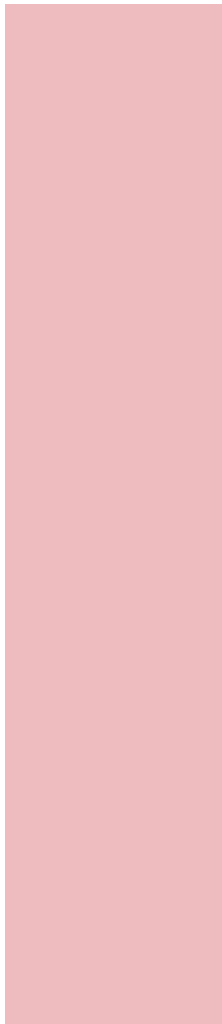
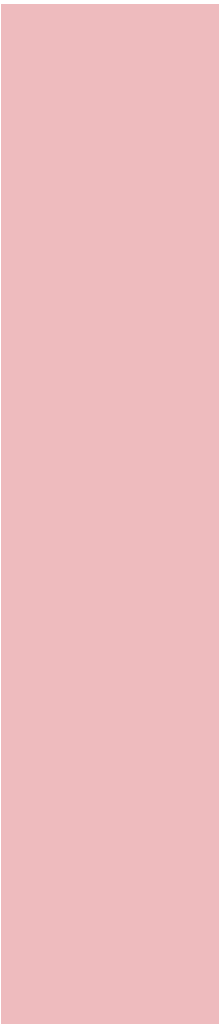
Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Rețete și Instrucțiuni de utilizare
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Recepty & Návod k použití
Recepti in navodila za uporabo
Рецепти та інструкції з використання приладу
Речепти и инструкции за употреба
Recepti i uputstvo za upotrebu



PHILIPS







ENGLISH 6

POLSKI 25

ROMÂNĂ 44

РУССКИЙ 62

ČESKY 85

MAGYAR 103

SLOVENSKY 122

УКРАЇНСЬКИЙ 141

БЪЛГАРСКИ 161

SRPSKI 182

Introduction

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

General description

- A** Motor unit
- B** Speed control
 - P= pulse
 - 0 = off
 - 1 = lowest speed
 - 2 = highest speed
- C** Screw cap (must be placed to be able to use food-processing functions)
- D** Food processing bowl
- E** Tool holder
- F** Lid of food processing bowl
- G** Blender jar
- H** Blender jar lid
- I** Feed tube
- J** Pusher
- K** Stopper
- L** Kneading accessory
- M** Metal blade + protective cover
- N** Slicing insert medium
- O** Shredding insert medium
- P** Insert holder
- Q** Emulsifying disc
- R** Gear housing meat mincer
- S** Cutter housing meat mincer
- T** Worm shaft
- U** Screw ring

- V** Cutter unit
- W** Medium grinding disc, 4 mm dia.
- X** Coarse grinding disc, 8 mm dia.
- Y** Separator
- Z** Sausage horn
- a** Tray
- b** Pusher
- c** Release lever

Important

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

- D** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- D** 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.
- D** In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
- D** Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- D** 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.

- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the food-processing bowl or blender jar., i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ The food-processing functions only work if the dot on the screw cap is opposite the dot on the motor unit, the dot on the bowl is opposite the dot on the motor unit and the line on the lid is opposite the line on the bowl. If this is the case, the built-in safety lock will be deblocked and the appliance can be switched on.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Always switch the appliance off by setting the speed control to position 0.
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.

- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Never use the cutter unit in combination with the separator and sausage horn.
- ▶ Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- ▶ Never reach into the tray with your fingers. Always use the pusher.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them in the blender jar (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that tends to foam, do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- ▶ For quantities and preparation times, please consult the tables in these instructions for use.
- ▶ Note that it is not possible to use the food-processing bowl when the blender jar is mounted on the motor unit.
- ▶ Noise level: Lc= 89 dB [A]

Using the appliance

Thermal safety cut-out

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

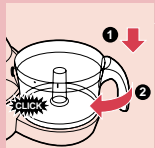
If your appliance suddenly stops running:

- 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 automatic thermal cut-out system is activated very often.

Food-processing bowl

The food-processing bowl only works if the blender jar is not mounted on the motor unit and if the screw cap has been screwed onto the motor unit in such a way that the dot on the screw cap is directly opposite the dot on the motor unit.



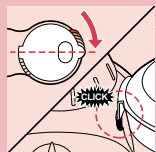
- 1** Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

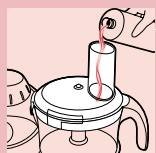
Built-in safety lock

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

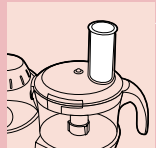


- 1** Make sure that the line on the lid and the line on the bowl are directly opposite each other. When this is the case, the projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



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

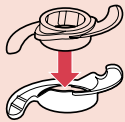


- 2** You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

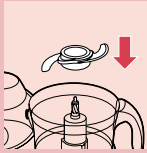
Metal blade

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

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



- 1 Remove the protective cover from the blade.

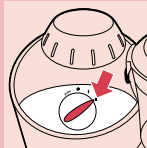


- 2 Put the tool holder in the bowl and place the blade on the tool holder that stands in the bowl.

- 3 Put the ingredients in the bowl.

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

- 4 Put the pusher in the feed tube.



- 5 Set the speed control to maximum speed (position 2).

- The process continues until the speed control is set to position 0 (off).

- ▶ Set the speed control to position 1 to decrease the speed.

Tips

- ▶ When you chop onions, use the pulse setting several times to prevent the onions 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, nutmeg, turmeric and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

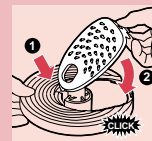
If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

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

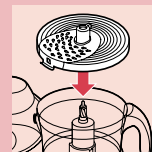
Inserts: slicing and shredding insert

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

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



- 1 Put the desired insert in the insert holder.

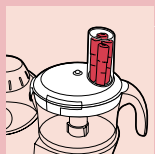


- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.

- 3 Put the lid on the bowl.

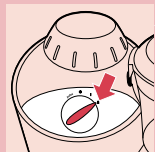
- 4 Put the ingredients in the feed tube.

▶ *Cut large ingredients into pieces that fit into the feed tube.*



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

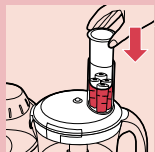
▶ *When you have to slice or shred large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.*



- 6** Set the speed control to maximum speed (position 2).

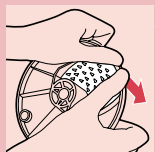
The process continues until the speed control is set to position 0 (off).

- ▶ Set the speed control to position 1 to decrease the speed.



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

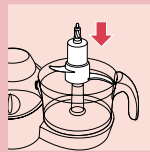
▶ If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed by setting the speed control to position 1 to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.



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

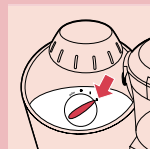
Kneading accessory

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



- 1** Put the bowl on the motor unit and place the kneading accessory onto the tool holder that stands in the bowl.

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

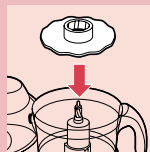


- 3** Set the speed control to maximum speed (position 2).

See the table for the appropriate processing times.

Emulsifying disc

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



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

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

- 3** Set the speed control to minimum speed (position 1) to obtain optimal results.

Tips

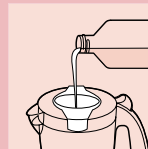
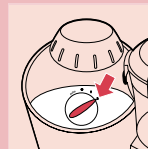
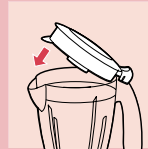
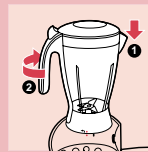
- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.
- ▶ Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.
- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature.
- ▶ Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.
- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long.
- ▶ Use the pulse setting to have more control over the process.

Blender

The blender is intended for:

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

- 1** Remove the screw cap to attach the blender jar.



- 2** Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must 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.

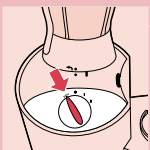
- 4** Close the lid.

- 5** Set the speed control to maximum speed (position 2). The appliance continues to run at this speed until it is switched off by setting the speed control to position 0.

See the table for the appropriate processing times.

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 processing a large quantity at once.
- ▶ Hard ingredients, e.g. soy beans for soy bean milk, must be soaked in water before they are processed.



- ▶ To crush ice cubes, place the ice cubes in the jar, close the lid and use the pulse setting.

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.

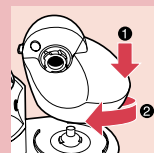
Keep the spatula at a safe distance from the cutting edges of the blade (approx. 2 cm).

- ▶ If you are not satisfied with the results, switch off the appliance and let it run briefly a number of times by turning the speed control to pulse position. 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 fruit.

Meat mincer

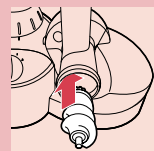
The meat mincer can be used for mincing meat and making sausages.

The meat mincer only works if the blender jar is not mounted on the motor unit and if the screw

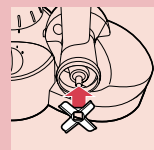


- 1 Mount the gear housing onto the motor unit.

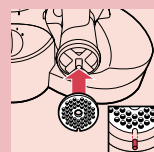
You will hear a click when you have assembled the gear housing correctly.



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

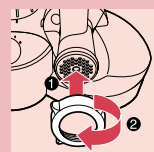


- 3 Place the cutter unit onto the worm shaft. The cutting edges should be pointing forwards.

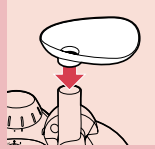


- 4 Place the medium grinding disc or coarse grinding disc - depending on the consistency you prefer - onto the worm shaft.

Make sure the notch of the grinding disc fits onto the projection of the mincer head.



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



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

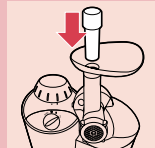
Mincing meat

- 1** Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips.
- 2** Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible.



Never use frozen meat!

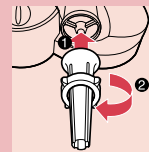
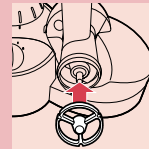
- 3** Set the speed control to maximum speed (position 2).
- 4** Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.



- ▶ You can mince 1.3 kg meat per minute. If you want to mince pork, use lean pork without fat and sinews.
- ▶ For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.

Making sausages

- 1** Mince the meat.
- 2** Unplug the appliance and remove the screw ring after you have finished mincing.
- 3** Remove the grinding disc.
- 4** Remove the cutter unit.
- ▶ Leave the worm shaft in the cutter housing when you are going to make sausages.
- 5** Place the separator in the cutter housing.
- 6** Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring 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.
- If the skin gets stuck on the sausage horn, wet it with some water.
- Set the speed control to position 1 to make sausages.

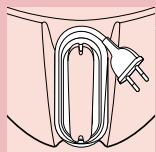
Cleaning

Before you start cleaning the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket.

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

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

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



- 1** Wind excess mains cord around the reel on the back of the appliance.
- 2** Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- 3** Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- 4** The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories (except for the blender jar) can also be cleaned in a dishwasher.

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

The blender jar is not dishwasher-proof!

- 5** To remove the lid, open it and then pull it upwards.

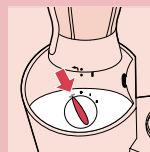
Only remove the lid for cleaning purposes.

Blender quick-clean operation



- 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 moments by turning the speed control to pulse position (the appliance stops running when you release the speed control).

- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.

Meat mincer

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

- 1** Make sure the appliance is unplugged.

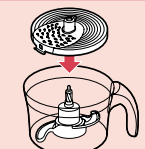
- 2 Press the release lever and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow.
- 3 Remove the pusher and the tray.
- 4 Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing.

Do not clean the parts in the dishwasher!

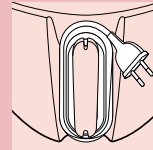
- 5 Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water **IMMEDIATELY AFTER USE**.
 - 6 Rinse them with clear hot water and dry them **IMMEDIATELY**.
- We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

Storage

MicroStore



- Put the accessories (blade, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end with the insert holder.



- Wind the mains cord around the reel on the back of the appliance.







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

Problem	Solution
The appliance does not go on when I turn the speed control to pulse or position 1 or 2.	Turn the bowl and lid clockwise until you hear a click. Make sure that the dot on the bowl is directly opposite the dot on the motor unit and the line on the lid is directly opposite the line on the bowl. Also make sure the blender jar is not mounted and the screw cap has been assembled properly. The dot on the screw cap must be directly opposite the dot on the motor unit.
The appliance has suddenly stopped running.	The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Switch the appliance off (position 0). 2) Unplug the appliance. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.
The kneading or mixing accessory does not turn	Check if you have really turned the bowl and the lid clockwise as far as the point where you hear a click.
Both the blender jar and the food-processing bowl are mounted on the motor unit, but only the blender works.	If both the blender and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food-processing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.

Accessories and applications

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

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/step	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - shredding	500g	Ⓐ / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and shred them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Apples, carrots, celeriac - slicing	500g	Ⓒ / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	750ml	Ⓓ / 2	First pour the milk into the blender jar 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	Ⓔ / 2	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbs, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	Ⓔ / 2	Use soft butter for a light result.	Deserts, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	Ⓔ / 2	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/step	Procedure	Applications
Cheese (Gouda) - shredding	200g	Ⓐ / 2	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues
Chocolate - chopping	200g	Ⓔ / 2	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	Ⓔ / 2	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	500g	Ⓔ / 2	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	2 cucumbers	Ⓒ / 1	Put the cucumber in the tube and press it down carefully.	Salads, garnishing
Dough (for bread) - kneading	500g flour	Ⓔ / 2	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	750g flour	Ⓔ / 2	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute.	Pizza

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/Speed	Procedure	Applications
Dough (shortcrust pastry) - kneading	300g flour	2 / 2	Use cold margarine. Cut the margarine into cubes of 2 cm. Put the flour in the bowl and add the margarine. Knead until the dough has become crumbly. Then add cold water while kneading. 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	500g flour	2 / 2	First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - whisking	4 egg whites	10 / 1	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Puddings, soufflés, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - blending	500g	0 / 2	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping	500g	2 / 2	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring.	Sauces, jams, puddings, baby food

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/Speed	Procedure	Applications
Garlic - chopping	300g	2 / 2	Peel the garlic. Turn the speed control to pulse position several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 50g	2 / 2	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	10 / 1	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg(s) or egg yolks and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meats (lean) - mincing	1000g	18 / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Set the speed control to pulse position to get a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, meatballs
Meats, fish, poultry (streaky) - mincing	400g	2 / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Set the speed control to pulse position to get a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, meatballs
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	2 / 2	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/ speed	Procedure	Applications
Nuts - chopping	250g	2 / 2	Use the pulse setting if you want a coarse result.	Salads, puddings, nut bread, almond paste
Onions - chopping	500g	2 / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Turn the speed control to the pulse position 2 times and then check the result.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	0 / 1	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Whipping cream - whipping	500ml	0 / 1	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 2 minutes.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures
Milkshakes - blending	500ml milk	0 / 2	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshake
Soups - blending	500ml	0 / 2	Use cooked vegetables	Soups, sauces

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 shredding insert in the food-processing bowl. Transfer the shredded courgette to a dish, sprinkle salt on it and leave for about 15 minutes so that the salt extracts the liquid from the shredded courgette. Cut the onion in 4 pieces and chop 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 onion 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:

- 150g dates
- 225g prunes
- 100g nuts (50g almonds/50g walnuts)
- 50g raisins
- 50g sultanas
- 200g whole rye flour
- 100g wheat flour
- 100g brown crystal sugar
- pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 300ml buttermilk

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

Leek quiche

Ingredients for the dough:

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

Ingredients for the filling:

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

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

Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

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

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

- ▶ *Meanwhile, peel and slice the carrots using the slicing insert and peel and dice the potatoes. Add them to the meat and add enough cold water for the amount of soup you want to make (approx. 1.2 litres). Season with a pinch of caraway seeds and simmer until everything is soft as butter, adding more salt if necessary.*
- ▶ *Serve hot. You could add a garnish of green pepper rings and serve cherry peppers on a separate plate.*

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 tool. Add flour, salt, butter and egg. Knead the dough mixture for 2 minutes. Put the dough into a separate bowl and cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a lukewarm place for 20 minutes.*
- ▶ *Chop the hazelnuts using the metal blade. Mix the 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

Icing:

- 125ml water
- 300g sugar
- 250g grated chocolate

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

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

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 fruit of your choice to make your favourite fresh fruit milkshake.*

Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

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

Ingredients to be spread over 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 bowl. Put all the ingredients in the bowl and set the speed control to maximum speed (position 2). Knead the dough for approx. 90 seconds until a smooth ball has formed. Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- ▶ *Chop the onions and garlic with the metal blade in the food processing bowl and fry them in a pan until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer for about 10 minutes. Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough shapes on a greased baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- ▶ *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Vegetable and potato fry

Ingredients:

- 1 egg
 - 50ml milk
 - 1 tbs flour
 - 1 tsp coriander
 - salt and pepper
 - 2 large potatoes (about 300g)
 - 100g carrots
 - 150g celery
 - 50g sunflower seeds or 2 tbs corn from the cob
 - oil to fry
- ▶ *Using the metal blade, mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper.*
 - ▶ *Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the shredding insert and add to the egg mixture. Stir the vegetables, the egg mixture and the sunflower seeds or corn from the cob together in a bowl.*
 - ▶ *Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.*
 - ▶ *Cooking time: 3-4 minutes.*

Bread (white)

Ingredients:

- 500g bread flour
- 15g soft butter or margarine
- 25g fresh yeast or 20g dried yeast
- 260ml water
- 10g salt
- 10g sugar

- ▶ Assemble the kneading accessory in the bowl. Put flour, salt and margarine or butter in the bowl. Add the fresh or dried yeast and the water. Put the lid on the bowl and turn it into the direction of the arrow until you hear a click. Set the speed control to maximum speed (position 2) and mix the dough (for the maximum kneading time see the table 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.

Wstęp

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

Opis ogólny

- A** Część silnikowa
- B** Regulator obrotów
 - P = praca pulsacyjna
 - 0 = wyłączone
 - 1 = obroty minimalne
 - 2 = obroty maksymalne
- C** Nakrętka (musi być zamontowana, aby możliwe było używanie funkcji malaksera)
- D** Miska malaksera
- E** Uchwyt na akcesoria
- F** Pokrywa miski malaksera
- G** Dzbaneb blendera
- H** Pokrywa dzbanka
- I** Lej wyspowy
- J** Popychacz
- K** Zatyczka
- L** Końcówka do zagniatania ciasta (mieszak)
- M** Metalowe ostrze + osłonka zabezpieczająca
- N** Nasadka szatkująca na plastry
- O** Wkładka ścierająca na wiórki średniej grubości
- P** Uchwyt wkładek
- Q** Tarcza emulgująca
- R** Przekładnia maszynki do mięsa
- S** Część tnąca maszynki do mięsa
- T** Ślimak

- U** Pierścień
- V** Nożyk
- W** Sitko z otworami o średnicy 4 mm
- X** Sitko z otworami o średnicy 4 mm
- Y** Separator
- Z** Nasadka masarska do kielbas
- a** Taca
- b** Popychacz
- c** Dźwignia zwalniająca

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** 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.
- D** W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie należy podłączać tego urządzenia 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, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- ▶ Nie przekraczaj ilości składników ani czasu obróbki wskazanych w tabeli.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce malaksera lub na blenderze oznaczonej górną kreską podziałki.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wyspawym palcami lub innymi przedmiotami (np. łyżką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łyżki) do blendera.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Funkcje malaksera działają tylko wtedy, gdy kropka na zatyczce znajduje się naprzeciwko kropki na części silnikowej, zaś kreska na pokrywie znajduje się naprzeciwko kreski na misce. Wbudowany zamek bezpieczeństwa zostanie wówczas odblokowany i możliwe będzie włączenie urządzenia.
- ▶ Wyłączaj urządzenie przez odłączenie każdego akcesorium.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając regulator obrotów w pozycji 0.

- ▶ Przed zdjęciem pokrywki z urządzenia odczekaj, aż wszystkie części ruchome się zatrzymają.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie spłukuj jej bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- ▶ Przed każdym użyciem zdejmuj z ostrza osłonkę zabezpieczającą.
- ▶ Nigdy nie używaj nożyka w połączeniu z separatorem i nasadką masarską.
- ▶ Nie miel kości, orzechów lub innych twardych składników.
- ▶ Nigdy nie dotykaj tacy palcami. Korzystaj zawsze z popychacza.
- ▶ Odczekaj do chwili, aż ostygną gorące składniki, zanim zaczniesz przygotowywać je w dzbanku blendera (maksymalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Jeśli przygotowujesz w urządzeniu pieniący się płyn, nie nalewaj do blendera więcej niż jeden litr.
- ▶ Zalecane ilości składników i czasy stosowania poszczególnych funkcji znajdziesz w tabelach w dalszej części niniejszej instrukcji obsługi.
- ▶ Zwróć uwagę, że nie jest możliwe korzystanie z miski malaksera i jej funkcji, gdy do części silnikowej podłączony jest dzban blendera.
- ▶ Poziom hałasu: L= 89 dB(A)

Użycie urządzenia

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma:

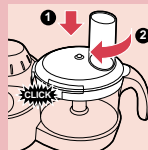
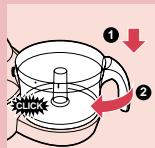
- 1** Wymij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- 2** Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
- 3** Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.
- 4** Włącz ponownie urządzenie.

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

Misa malaksera

Misa malaksera działa tylko wtedy, gdy dzban blendera nie jest założony na część silnikową i gdy zatyczka została wkręcona na nią w taki sposób, że kropka na zatyczce znajduje się naprzeciwko kropki na części silnikowej.

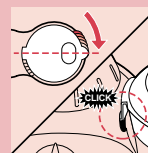
- 1** Zamontuj miskę na malakserze, przekręcając uchwyt w kierunku wskazanym strzałką, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



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

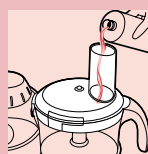
Wbudowany zamek bezpieczeństwa

Na części silnikowej, misce oraz pokrywce znajdują się specjalne oznaczenia. Urządzenie może działać tylko wtedy, jeśli kropka na misce znajduje się dokładnie naprzeciwko kropki na części silnikowej.

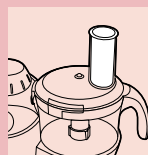


- 1** Upewnij się, czy kreska na pokrywce oraz kreska na misce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. Wypukłość pokrywki dopasowuje się wówczas do kształtu uchwytu.

Lej wyspowy i popychacz



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

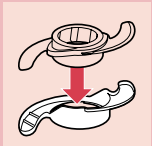


- 2** Można także używać popychacza jako zatyczki w celu zapobieżenia wypadaniu produktów z leja.

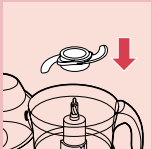
Metalowe ostrze

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

Krawędzie ostrza są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



1 Zdejmij osłonkę zabezpieczającą z ostrza.

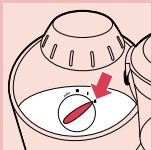


2 Umieść uchwyt na akcesoria w misce, a następnie zamontuj na nim ostrze.

3 Włóż składniki do misy.

▶ Duże kawałki pokrój na mniejsze o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm. Umieść pokrywkę na misce.

4 Włóż popychacz do leja wyspowego.



5 Ustaw regulator obrotów w pozycji 2 (obroty maksymalne).

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

▶ Aby zmniejszyć obroty, ustaw regulator obrotów w pozycji 1.

Porady

▶ Gdy rozdrabniasz cebulę, używaj ustawienia pulsacyjnego - dzięki temu unikniesz zbyt drobnego posiekania cebuli.

▶ Uważaj, by urządzenie nie działało zbyt długo podczas rozdrabniania sera (żółtego). Wówczas bowiem ser rozgrzewa się za bardzo oraz zaczyna się topić i kleić.

▶ Nie używaj ostrza do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa, kurkuma czy kostki lodu. Ostrze może się stępić.

Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do ścianek miski:

1 Wyłącz urządzenie.

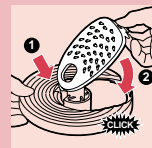
2 Zdejmij pokrywkę z miski.

3 Łopatką usuń rozdrobnione składniki z ostrza i ścianek miski.

Wkładki: wkładka szatkująca i wkładka ścierająca

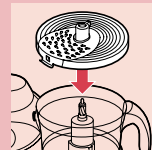
Nigdy nie próbuj rozdrabniać wkładkami takich twardych produktów, jak kostki lodu.

Krawędzie wkładek są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



1 Umieść w uchwycie żadaną wkładkę.

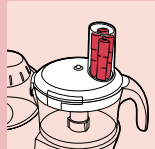
2 Umieść uchwyt wkładki w uchwycie na akcesoria, który znajduje się w misce.



3 Załóż pokrywkę na miskę.

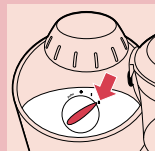
4 Włóż składniki do leja wyspowego.

▶ Pokrój duże składniki na kawałki mieszczące się w leju wyspowym.



5 Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełnij lej wyspowy równomiernie.

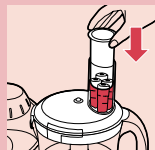
- ▶ Jeśli masz do pocięcia lub starcia duże ilości składników, poddawaj jednorazowo obróbce małe porcje i opróżniaj miskę regularnie.



6 Ustaw regulator obrotów w pozycji 2 (obroty maksymalne).

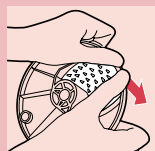
Urządzenie działa aż do momentu przestawienia na pozycję 0 (wyłączone).

- ▶ Aby zmniejszyć obroty, ustaw regulator obrotów w pozycji 1.



7 Popychaczem lekko popchnij produkty znajdujące się w leju wyspowym.

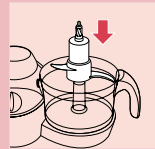
- ▶ Gdy ścierasz miękkie warzywa lub owoce, możesz zmniejszyć prędkość, ustawiając regulator obrotów w pozycji 1. Dzięki temu rozdrabnianie warzywa i owoce nie zamieniają się w papkę.



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

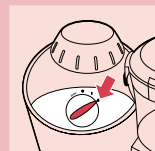
Akcesorium do zagniatania ciasta (mieszak)

Akcesorium to służy do wyrabiania ciasta drożdżowego lub przyrządzania ciast o rzadkiej konsystencji.



1 Ustaw miskę na części silnikowej i zamontuj mieszak na umieszczonym na misie uchwycie na akcesoria.

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

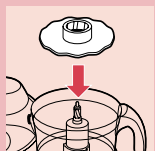


3 Ustaw regulator obrotów w pozycji 2 (obroty maksymalne).

Odpowiedni czas obróbki znajdziesz w tabeli.

Tarcza emulgująca

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



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

2 Włóż składniki do miski i przykryj miskę pokrywką.

3 Aby uzyskać optymalne rezultaty, ustaw regulator obrotów w pozycji 1 (obroty minimalne).

Porady

- ▶ Jeśli zamierzasz ubić pianę z białek, upewnij się, czy jajka mają temperaturę pokojową.
- ▶ Wymij jajka z lodówki co najmniej pół godziny przed ubijaniem.

- ▶ Wszystkie składniki przeznaczone do przyrządzania majonezu powinny mieć temperaturę pokojową.
- ▶ Olej można dodawać przez mały otwór na spodzie popychacza.
- ▶ Jeśli zamierzasz ubijać śmietaną, śmietana musi być wyjęta prosto z lodówki. Należy przestrzegać czasu obróbki podanego w tabeli. Nie należy ubijać śmietany zbyt długo.
- ▶ Aby mieć większą kontrolę nad procesem, używaj ustawienia impulsowego.

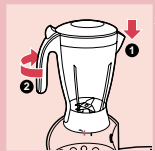
Mikser

Blender jest przeznaczony do:

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

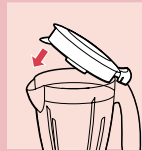


- 1** Zdejmij zatyczkę w celu dołączenia dzbana blendera.

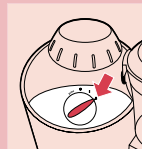


- 2** Zamontuj blender na części silnikowej; przekręć go w kierunku wskazanym przez strzałkę aż do chwili, gdy będzie mocno przytwierdzony. Uchwyt musi być skierowany w lewą stronę.

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt blendera.



- 3** Włóż składniki do dzbana blendera.

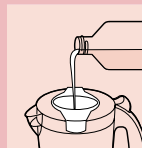


- 4** Zamknij pokrywkę.

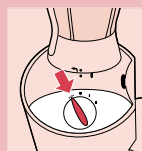
- 5** Ustaw regulator obrotów w pozycji 2 (obroty maksymalne). Urządzenie działa przy tych obrotach aż do momentu wyłączenia go przez ustawienie regulatora obrotów w pozycji 0.

Odporodni czas obróbki znajdziesz w tabeli.

Porady



- ▶ Wlewaj płynne składniki do dzbana przez otwór w pokrywie.
- ▶ Im dłużej urządzenie działa, tym drobniej będą zmiiksowane składniki.
- ▶ Przed wrzuceniem składników do blendera duże kawałki należy pociąć na mniejsze. Jeśli chcesz przygotować większą ilość potrawy lub napoju, lepiej jest podzielić je na mniejsze porcje, niż przetwarzać na raz w całości zapełniając dzbanek.
- ▶ Twarde składniki, na przykład ziarna soi, z których chcesz przygotować mleczko sojowe, należy przed obróbką namoczyć w wodzie.
- ▶ Aby pokruszyć kostki lodu, należy wrzucić je do dzbana, przykryć pokrywką i użyć ustawienia pulsacyjnego.



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 łypatki.

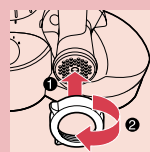
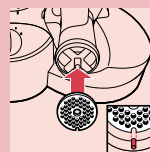
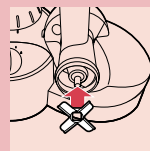
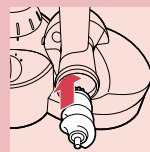
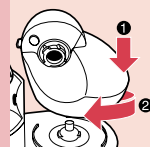
Nie zbliżaj łypatki do krawędzi tnących ostrzy - zachowaj około 2 cm odległości.

- ▶ *Jeśli nie satysfakcjonuje cię efekt, wyłącz urządzenie i włączaj go ponownie kilkakrotnie, ustawiając regulator obrotów w pozycji impulsowej. Lepsze rezultaty można także osiągnąć, mieszając składniki łypatką (ale wówczas blender musi być wyłączony!) lub odlewając z dzbanka część składników, by przetworzyć mniejszą ich ilość.*
- ▶ *Niektóre składniki łatwiej jest obrabiać, jeśli dodasz do nich trochę płynu, na przykład soku z cytryny podczas obróbki owoców.*

Maszynka do mięsa

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

Maszynka do mięsa działa tylko wtedy, gdy dzban blendera nie jest założony na część silnikową i gdy zatyczka została wkręcona na nią w taki sposób, że kropka na zatyczce znajduje się naprzeciwko kropki na części silnikowej.



1 Załóż przekładnię na część silnikową. Gdy poprawnie zainstalujesz przekładnię, usłyszysz kliknięcie.

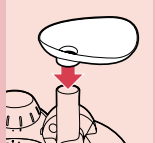
2 Do części tnącej maszynki włóż ślimak, od strony końcówki z tworzywa sztucznego.

3 Umieść nożyk na ślimaku. Krawędzie tnące powinny być skierowane do przodu.

4 Umieść na ślimaku sitko z mniejszymi lub większymi otworami - zależnie od wymaganej konsystencji potrawy.

Sprawdź, czy w nacięciu na sitku wsunięty jest występ głowicy maszynki.

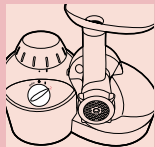
5 Zamontuj pierścień na maszynie; przekręcaj go w kierunku wskazanym przez strzałkę aż do chwili, gdy będzie odpowiednio zamocowany.



- 6** Na górnej części maszyny umieść tacę.

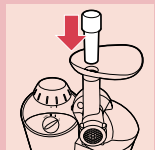
Mielenie mięsa

- 1** Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm.
- 2** Usuń możliwie wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.



Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa!

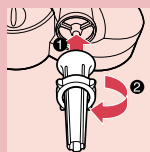
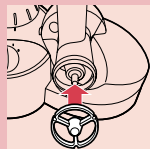
- 3** Ustaw regulator obrotów w pozycji 2 (obroty maksymalne).
- 4** Włóż mięso do tacy. Stopniowe wsuwanie mięsa do maszyny wykonuj używając popychacza.



- Możesz zemleć 1,3 kg mięsa na minutę. Jeśli chcesz zemleć mięso wieprzowe, używaj mięsa chudego, bez tłuszczu i ścięgien.
- Aby zemleć mięso na befsztyk tatarski - dwukrotnie zmiel mięso używając sitka z mniejszymi otworami

Przygotowywanie kiełbas

- 1** Zmiel mięso.
- 2** Po zmieleniu mięsa wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i odkręć pierścień.
- 3** Wyjmij sitko z mniejszymi otworami
- 4** Wyjmij nożyk.
- Jeśli chcesz robić kiełbasę, 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

- Osłonkę (jelito) na kiełbasy włóż na 10 minut do ciepłej wody. Następnie nasuń mokrą osłonkę (jelito) na lejek nasadki masarskiej. Wepchnij (przyprawione) mielone mięso do maszyny.
- Jeśli jelito przyklei się do nasadki masarskiej, zwilż je wodą.
- Aby zrobić kiełbaski, ustaw regulator obrotów w pozycji 1.

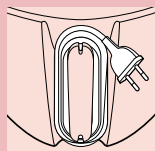
Mycie

Przed przystąpieniem do umycia urządzenia wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Bardzo uważaj przy myciu metalowych ostrzy części tnącej blendera oraz nakładek. Krawędzie tnące są bardzo ostre!

Upewnij się, czy krawędzie tnące ostrzy oraz wkładek nie stykają się z twardymi przedmiotami. Mogą one spowodować stępienie ostrzy.

▶ *Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.*



- 1** Zbędny odcinek przewodu sieciowego zwiń wokół uchwytów umieszczonych na tylnej ścianie urządzenia.
- 2** Wytrzyj część silnikową wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani jej nie sflukuj.
- 3** Zawsze bezpośrednio po zakończeniu obróbki myj części, które kontaktują się z żywnością. Myj je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- 4** Miskę, pokrywkę miski, popychacz oraz akcesoria (z wyjątkiem blendera) można myć w zmywarce.

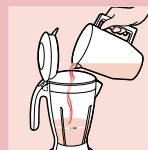
Części te zostały poddane testom wytrzymałościowym na zmywanie w zmywarce na podstawie DIN EN 12875.

Nie należy myć blendera w zmywarce do naczyń!

- 5** Aby zdjąć pokrywkę, otwórz ją i pociągnij do góry.

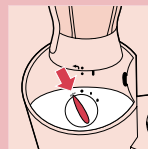
Pokrywkę zdejmuj tylko wtedy, gdy chcesz ją umyć.

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 minut, ustawiając regulator obrotów w pozycji pulsacyjnej (urządzenie zatrzyma się, gdy zwolnisz regulator obrotów).

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

Maszynka do mięsa

Mięso pozostałe wewnątrz maszynki do mielenia mięsa można usunąć ze środka urządzenia, przepuszczając przez nią kromkę chleba.

- 1** Sprawdź, czy urządzenie jest odłączone od sieci.

- 2** Wciśnij dźwignię zwalniającą i obróć całą maszynkę do mięsa w kierunku wskazanym strzałką.
- 3** Wyjmij popychacz i tacę.
- 4** Odkręć pierścień i wyjmij z maszynki wszystkie części.

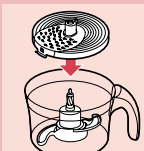
Nie myj części maszynki w zmywarce do naczyń!

- 5** Wszystkie części wchodzące w kontakt z mięsem umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń **NATYCHMIAST PO UŻYCIU**.
- 6** Opłucz je czystą gorącą wodą i **NATYCHMIAST** je osusz.

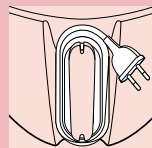
- ▶ Radzimy naoliwić nóż i tarcze tnące niewielką ilością oleju roślinnego.

Przechowywanie

MicroStore



- ▶ Umieść akcesoria (ostrze, uchwyt wkładek) na przeznaczonym dla nich uchwycie i przechowuj je w misce. Na końcu włóż uchwyt wkładek.



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


Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz informacji lub jeśli masz jakiś problem skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta (numer telefonu znajdziesz w Karcie Gwarancyjnej) lub też najbliższym punktem serwisowym sprzętu AGD, autoryzowanym przez firmę Philips (patrz: wykaz w Karcie Gwarancyjnej). Możesz także odwiedzić naszą stronę internetową : www.philips.pl.

Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się, gdy ustawie regulator obrotów w pozycji pulsacyjnej, 1 albo 2.	Przekręć miskę i pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Sprawdź, czy kropka na misce znajduje się dokładnie naprzeciwko kropki na części silnikowej oraz czy urządzenie zatrzyma się, gdy zwolnisz regulator obrotów. Sprawdź również, czy zdjęty jest dzban blendera i czy została prawidłowo założona zatyczka. Kropka na zatyczce musi znajdować się dokładnie naprzeciwko kropki na części silnikowej.
Urządzenie nagle zatrzymało się.	Prawdopodobnie z powodu przegrzania urządzenia automatyczny system termiczny odciął dopływ prądu. 1) Wyłącz urządzenie (pozycja 0). 2) Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. 3) Odczekaj 60 minut, aż urządzenie całkowicie ostygnie. 4) Wetknij wtyczkę do gniazdka ściennego. 5) Włącz ponownie urządzenie.
Akcesorium do wyrabiania ciasta lub do mieszania nie obraca się.	Sprawdź, czy dobrze przekręciłaś/eś miskę i pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu kliknięcia.
Zarówno dzbanek blendera, jak i miska malaksera zamocowane są na części silnikowej urządzenia, ale pracuje tylko blender.	Jeśli zarówno blender, jak i miska malaksera są zamontowane prawidłowo, działać będzie tylko blender. Jeśli chcesz używać miski, odłącz blender, a przeznaczony na jego podłączenie otwór zaślep nakrętką.

Akcesoria i proces obróbki

Akcesoria	Zastosowanie	Czas obróbki
	Rozdrabnianie, ucieranie, miksowanie	10 - 60 sekund
	Wyrabianie ciasta	60 - 180 sekund.
	Krojenie na plastry, ścieranie, ucieranie.	10 - 60 sekund
	Mieszanie, ucieranie	10 - 60 sekund
	Mielenie	W zależności od ilości.
	Ubijanie, emulgowanie	10 - 60 sekund

Ilości składników i czas obróbki.

Składniki i rezultaty obróbki	Maksy malna ilość	Akces oria / prędk ość obrot ów	Postępowanie	Zastosowanie
Jabłka, marchew, seler - ścieranie	500 g	⊗ / 2	Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się w leju. Wypełnij nimi cały lej i ucieraj warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Salatki, surówki
Jabłka, marchew, seler - cięcie na plastry	500 g	⊙ / 2	Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i tnij warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Salatki, surówki
Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie	750 ml	⊕ / 2	Do dzbana blendera najpierw wlej mleko, następnie dodaj suche składniki. Miksuj całość 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	⊗ / 2	Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki
Krem maślany (creme au beurre) - ubijanie	300g	⊕ / 2	Aby uzyskać lekki krem, użyj miękkiego masła	Desery, polewy

Składniki i rezultaty obróbki	Maksy malna ilość	Akces oria / prędk ość obrot ów	Postępowanie	Zastosowanie
Ser (parmezan) - rozdrabnianie	200g	⊗ / 2	Użyj sera bez skórki i potnij go na kawałki o wielkości ok. 3cm x 3cm.	Przystrajanie dań, zupy, sosy, zapiekanki
Ser (gouda) - ścieranie	200 g	⊗ / 2	Potnij ser na kawałki, które mieszczą się do leja wyspowego. Przyciśnij delikatnie popychaczem.	Sosy, pizza, zapiekanki, fondue
Czekolada - rozdrabnianie	200g	⊗ / 2	Użyj twardej czekolady bez dodatków. Połam czekoladę na dwucentymetrowe kawałki.	Przystrajanie dań, sosy, wypieki, puddingi, musy.
Gotowany groszek, fasola - ucieranie	250g	⊗ ⊕ / 2	Użyj gotowanego groszku lub fasoli. W razie potrzeby, dodaj nieco płynu, aby poprawić konsystencję masy.	Puree, zupy
Gotowane warzywa i mięso - ucieranie	500 g	⊗ ⊕ / 2	Aby uzyskać gęste puree dodaj niewielką ilość płynu. Aby uzyskać delikatne puree, dodawaj płynu, aż masa będzie zupełnie gładka.	Potrawy dla dzieci i niemowląt.
Ogórek - krojenie w plastry	2 ogórki	⊙ / 1	Włóż ogórek do leja wyspowego i delikatnie przyciśnij.	Salatki, przystrajanie dań
Ciasto (na chleb) - wyrabianie	500 g mąki	⊗ / 2	Wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami i cukrem. Dodaj mąkę, olej i sól. Wyrabiaj ciasto przez ok. 90 sekund. Odstaw do wyrośnięcia na 30 minut.	Chleb

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Ciasto (na pizzę) - wyrabianie	750 g mąki	⌘ / 2	Postępuj tak samo jak przy cieście na chleb. Wyrabiaj ciasto przez minutę.	Pizza
Ciasto (krucho) - wyrabianie	300 g mąki	⌘ / 2	Użyj zimnej margaryny. Potnij margarynę na kawałki o wielkości 2 cm. Wsyp mąkę do miski i dodaj margarynę. Ugniataj ciasto, aż stanie się kruche. Dodaj zimną wodę, nie przerywając ugniatania. 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	500 g mąki	⌘ / 2	Najpierw w osobnej misce wymieszaj drożdże, ciepłą wodę i trochę cukru. Włóż wszystkie składniki do miski malaksery i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i nie będzie przyklejać się do ścianek naczyń (około minuty). Zostaw ciasto do wyrośnięcia na pół godziny.	Placek drożdżowy
Piana z białek - ubijanie	4 białka	⊗ / 1	Użyj jajek o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej 2 jajka.	pudding, suflet, beza

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Owoce (np. jabłka, banany) - miksowanie	500g	⊗ / 2	Wskazówka: aby owoce nie straciły koloru, dodaj trochę soku z cytryny. Wlej trochę płynu, aby uzyskać delikatną masę.	
Owoce (np. jabłka, banany) - rozdrabnianie	500 g	⌘ / 2	Wskazówka: aby owoce nie straciły koloru, dodaj trochę soku z cytryny.	Sosy, dżemy, puddingi, pokarm dla niemowląt
Czosnek - siekanie	300 g	⌘ / 2	Obierz czosnek. Aby uniknąć posiekania czosnku zbyt drobno, ustaw regulator obrotów w pozycji pulsacyjnej. Weź co najmniej 150 g czosnku.	Przystrajanie dań, dipy
Zioła (np. pietruszka) - siekanie	Weź co najmniej 50 g	⌘ / 2	Przed posiekaniem umyj i osusz zioła.	Sosy, zupy, przystrajanie dań, masło ziołowe
Majonez - emulgowanie	3 jajka	⊗ / 1	Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Uwaga: weź co najmniej jedno duże jajko, dwa małe jajka lub dwa żółtka. Umieść jajko(a) lub żółtka jajek z odrobiną octu w misce i stopniowo, po kropelce dodawaj olej.	Salatki, przystrajanie dań, sosy barbecue

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Mięso (chude) - mielenie	1000 g	☞ / 2	Najpierw usuń ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości 3 cm. Jeśli chcesz zemielić mięso grubiej, ustaw regulator obrotów w pozycji pulsacyjnej.	Befsztiki tatarskie, hamburgery, klopsy
Mięso, ryba, drób (filety) - mielenie	400g	☞ / 2	Najpierw usuń ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości 3 cm. Jeśli chcesz zemielić mięso grubiej, ustaw regulator obrotów w pozycji pulsacyjnej.	Befsztiki tatarskie, hamburgery, klopsy
Masy (do ciast) - miksowanie	4 jajka	☞ / 2	Składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Mieszaj miękkie masło z cukrem, aż powstanie gładka i lekka masa. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciastka.
Orzechy - rozdrabnianie	250g	☞ / 2	Jeśli chcesz zemielić mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Salatki, puddingi, chleb z orzechami, pasta migdałowa.
Cebula - siekanie	500g	☞ / 2	Obierz cebule i pokrój je na ćwiartki. Obróć dwukrotnie regulatorem obrotów do pozycji impulsowej, po czym sprawdź rezultat. ⊗ / 1	Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Cebula - krojenie w plastry	300g	⊗ / 1	Obierz cebulę i potnij ją na kawałki, które zmieszczą się do leja wyspowego. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli.	Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie
Bitą śmietaną - ubijanie	500ml	⊗ / 1	Weź śmietanę prosto z lodówki. Uwaga: użyj co najmniej 125ml śmietany. Po ok. 2 minut bita śmietana jest gotowa.	Przystrajanie potraw, kremy, mieszanki z lodami.
Koktajle mleczne - miksowanie	500 ml mleka	⊗ / 2	Utrzyj owoce (np. banany, truskawki) z cukrem, mlekiem i odrobiną lodów, zmiksuj dokładnie.	Koktajl mleczny
Zupy - miksowanie	500ml	⊗ / 2	Użyj gotowanych warzyw	Zupy, sosy

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 wkładki ścierającej. Przełóż 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 też liście pietruszki (bez łodyg).*
- ▶ *Przełóż 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:

- 150 g daktyli
- 225 g śliwek suszonych
- 100 g orzechów (50 g migdałów i 50 g orzechów włoskich)

- 50 g rodzynek
- 50 g sułtanek
- 200 g pełnoziarnistej mąki żytniej
- 100 g mąki pszennej
- 100 g brązowego cukru
- szczypta soli
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 300 ml maślanki

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

Placek lotaryński z pora

Składniki na ciasto:

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

Składniki na farsz:

- 500 g pora
- olej roślinny
- 4 jajka
- 500 g kwaśnej śmietany
- sól, pieprz, w zależności od potrzeb 1-2 łyżki mąki

- ▶ Wrzucić wszystkie składniki do miski i wyrabiać do chwili, gdy osiągną konsystencję ciasta. Pozostawie na pół godziny do wyrośnięcia.
- ▶ Potnij por na plastry za pomocą nakładki tnącej. Do rondla wlej nieco oleju i przez kilka minut podsmażaj posiekany por. Resztę składników wrzucić do blendera i miksuj, aż będą miały kremową konsystencję. Dla zagęszczenia dodaj 1-2 łyżki stołowe mąki.
- ▶ Posmaruj tłuszczem brytfannę do pieczenia o średnicy 24 cm, a następnie na spodzie i ściankach rozprowadź równomiernie ciasto. Nałóż farsz na ciasto, dorzucając pozostałe składniki. Piecz w rozgrzanym piekarniku przez około 40 minut w temperaturze 180°C. Potrawa może być podawana na zimno lub gorąco.

Gulasz po węgiersku

Składniki:

- 1 łyżka stołowa oleju
 - 1 średnia cebula
 - 1 łyżeczka papryki
 - 400 g wołowiny lub wieprzowiny
 - 1 zielona papryka
 - 1 pomidor
 - sól
 - 200 g marchwi
 - 300 g ziemniaków
 - kminek
- ▶ Umyj mięso i pokrój na 2-centymetrowe kostki. Obierz cebulę i posiekaj ją w misce malaksera przy użyciu metalowego ostrza. Wydrąż paprykę i pokrój ją w pierścienie, używając nakładki tnącej

na plastry. Obierz pomidor, wykrój pestki i pokrój w cienkie paseczki. Podsmaż na oleju posiekaną cebulę, aż będzie miękka. Zdejmij z ognia i posyp papryką w proszku, dodaj mięso i ciągle mieszając smaż przez kilka minut na dużym ogniu. Dodaj pokrojoną paprykę, pomidora i sól do smaku, przykryj rondel i duś we własnym sosie na średnim ogniu aż do miękkości.

- ▶ Tymczasem obierz marchew i pokrój ją za pomocą nasadki tnącej na plastry, obierz także ziemniaki i pokrój je w kostkę. Dodaj je do mięsa i dodaj tyle zimnej wody, ile chcesz uzyskać zupy (około 1,2 litra). Dopraw kminkiem i - dodając soli, jeśli to konieczne - duś do chwili, aż wszystko będzie miękkie jak masło.
- ▶ Podawaj na gorąco. Potrawę możesz przystroić krążkami papryki, a na oddzielnym talerzu podawać czerwoną paprykę.

Rolada z orzechami laskowymi

Składniki na ciasto:

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

Nadzienie:

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

- ▶ Nagrzij piekarnik do 200°C. Mleko, drożdże i cukier mieszaj w misce przez 15 sekund, wykorzystując końcówkę do wyrabiania ciasta. Dodaj mąkę, sól, masło i jajko. Wyrabiaj ciasto przez 2 minuty. Przełóż ciasto do innej miski, przykryj wilgotną ściereką i postaw na 20 minut w ciepłym miejscu, by wyrosło.
- ▶ Posiekaj orzechy laskowe, używając metalowego ostrza. Wymieszaj składniki na nadzienie. Rozwałkuj ciasto w prostokątny kształt. Nałóż masę z orzechów laskowych, a następnie zroluj ją w pierścień. Włóż pierścień 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 25 - 30 minut w temperaturze 200°C.

Ciasto czekoladowe

Składniki:

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

Nadzienie:

- 200 g dżemu morelowego

Lukier:

- 125 ml wody
- 300 g cukru

- 250 g utartej czekolady
 - ewentualnie bita śmietana
- ▶ Rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C. Wymieszaj masło z cukrem glazurowym, wykorzystując metalowe ostrze. Rozpuść i dodaj czekoladę. Następnie dodaj żółtka jedno po drugim - i mieszaj do momentu, aż masa będzie miała kremową konsystencję. Tarczą emulgującą ubij na sztywno białka z cukrem pudrem. Do masy dodaj pianę z białek i delikatnie wymieszaj. Łopatką włącz mąkę. Przełóż ciasto do natłuszczonej blachy do pieczenia. Piecz przez godzinę w temperaturze 160°C. Przez pierwsze 15 minut drzwiczki piekarnika powinny być nieco uchylone.
 - ▶ Pozwól ciastu nieco ostygnąć na blasze do pieczenia (24 cm), a następnie przewróć je na drucianą kratkę do dalszego wystudzenia. Przekrój ciasto w poziomie na połowę, na jedną część nałóż dżem morelowy, a następnie złóż ponownie obydwie połowy. Resztę dżemu rozgrzej, a gdy stanie się płynny, polej nim całe ciasto. Przygotuj glazurę. Zagotuj wodę, dodaj cukier i czekoladę i gotuj na małym ogniu. Ciągłe mieszaj, aż masa będzie na tyle gładka, że da się rozsmarować na cieście. Nałóż polewę na ciasto i poczekaj do wystygnięcia. Podawaj z odrobiną bitej śmietany, do wyrośnięcia na 30 minut.

Zupa z brokułów (dla 4 osób)

Składniki:

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

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

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.*
- ▶ *Aby przygotować swój ulubiony koktajl mleczny, możesz wybrać inne owoce.*

Pizza

Składniki na ciasto:

- 400g mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 20 g świeżych drożdży lub półtorej paczki suchych
- 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 rozprowadzenia w sosie:

- oliwki, salami, karczochy, pieczarki, anchovies, ser mozzarella, papryka, dojrzały ser (starty), ewentualnie oliwa z oliwek
- ▶ *Zamontuj mieszak w misce. Umieść wszystkie składniki w misce i włącz urządzenie, ustawiając najwyższe obroty (pozycja 2). Wyrabiaj ciasto przez około 90 sekund, aż uformuje się gładka kula. Przełóż ciasto do innego pojemnika. Pozostaw przykryte wilgotną ściereczką do wyrośnięcia na 30 minut.*
- ▶ *Za pomocą metalowego ostrza posiekaj w misce malaksera cebulę wraz z czosnkiem, a następnie podsmażaj je w rondlu do chwili, aż będą szkliste. Dodaj przetarte pomidory oraz zioła i duś je*

przez około 10 minut. Dodaj sól, pieprz i cukier do smaku. Zostaw sos do ostygnięcia.

- ▶ Rozgrzej piekarnik do 250°C.
- ▶ Na powierzchni posypanej uprzednio mąką rozwałkuj ciasto na dwa okrągłe placki. Ułóż je na natłuszczonej brytfannie. Polej sosem. Zostaw wolne miejsce na brzegach pizzy. Ułóż dowolne dodatki, zetrzyj trochę sera i pokrop oliwą.
- ▶ Włóż do piecyka i piecz przez 12-15 minut.

Placki warzywno-ziemniaczane

Składniki:

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

- ▶ Czas smażenia: 3-4 minuty.

Chleb (biały)

Składniki:

- 500 g mąki chlebowej
 - 15 g miękkiego masła lub margaryny
 - 25 g świeżych lub 20 g suszonych drożdży
 - 260 ml wody
 - 10 g soli
 - 10 g cukru
- ▶ Zamontuj mieszak w misce. 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. Ustaw regulator obrotów w pozycji 2 (obroty maksymalne) i mieszaj ciasto (maksymalny czas wyrabiania znajdziesz w tabeli "Ilości składników i czasy przygotowania").
 - ▶ Przełóż ciasto do większej miski, przykryj wilgotną ścierką i na 20 minut pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ugnieć ciasto, a następnie uformuj z niego kulę.
 - ▶ Ponownie włóż ciasto do miski, przykryj wilgotną ścierką i pozwól wyrosnąć przez kolejne 20 minut. Ugnieć je ponownie i zroluj.
 - ▶ Włóż ciasto do natłuszczonej brytfanny i pozwól rosnąć przez następne 45 minut. Piecz chleb, ustawiając brytfannę w dolnej części nagrzanego piekarnika.
 - ▶ Chleb wypiekaj w temperaturze 225°C. w dolnej części nagrzanego piekarnika przez około 35 minut.

Introducere

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

Descriere generală

- A** Bloc motor
- B** Reglaj viteză
 - P = impuls
 - 0 = oprit
 - 1 = viteză minimă
 - 2 = viteză maximă
- C** Capac filetat (trebuie poziționat pentru a putea folosi funcțiile robotului)
- D** Bol pentru prepararea alimentelor
- E** Ax central
- F** Capac bol pentru prepararea alimentelor
- G** Vas blender
- H** Capac vas blender
- I** Tub de alimentare
- J** Împingător
- K** Opritor
- L** Accesoriu de frământare
- M** Cuțit + teacă de protecție
- N** Disc tranșare medie
- O** Disc radere medie
- P** Ax pentru discuri
- Q** Disc de emulsionare
- R** Carcasă angrenaj pentru tocător de carne
- S** Carcasă ansamblu cuțit pentru tocător de carne
- T** Ax al melcului
- U** Inel filetat

- V** Ansamblu cuțit
- W** Disc tocare medie, 4 mm dia.
- X** Disc tocare mare, 8 mm dia.
- Y** Separator
- Z** Pâlnie pentru cârnați
- a** Tavă
- b** Împingător
- c** Mâner de declanșare

Important

Citiți instrucțiunile de utilizare cu atenție și consultați imaginile înainte de a începe să folosiți aparatul.

- ▶ Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale înainte de a conecta aparatul.**
- ▶ Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de către firma Philips. În caz contrar, garanția nu mai va fi valabilă.**
- ▶ 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.**
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit doar de Philips, la un centru service autorizat Philips sau de persoane calificate pentru a evita orice accident.**
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în**

contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.

- ▶ Nu depășiți cantitățile și duratele de preparare indicate în tabel.
- ▶ Nu depășiți capacitatea maximă indicată pe bolul pentru prepararea alimentelor sau pe vasul blenderului, adică nu umpleți bolul peste gradația cea mai înaltă.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu împingeți ingredientele cu degetele sau cu alt obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți împingătorul.
- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun alt obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Robotul va funcționa doar dacă reperul de pe capacul filetat este în sens contrar față de cel de pe blocul motor; reperul de pe bol este în sens contrar celui de pe blocul motor; iar liniuța de pe capac este în sens contrar față de cea de pe bol. Doar în acest caz sistemul de siguranță încorporat va fi deblocat și veți putea porni aparatul.
- ▶ Opriiți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Opriiți întotdeauna aparatul comutând butonul pe poziția 0.
- ▶ Așteptați până ce părțile mobile se opresc înainte de a scoate capacul.

- ▶ Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța blocul motor.
- ▶ Îndepărtați teaca de protecție de pe cuțit înainte de utilizare.
- ▶ Nu folosiți niciodată ansamblul cuțitului împreună cu separatorul și pâlnia pentru cârnați.
- ▶ Nu încercați să tocați oase, nuci sau alte alimente dure.
- ▶ Nu introduceți niciodată degetele în tavă. Folosiți mereu împingătorul.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Dacă preparați un ingredient lichid fierbinte sau care face spumă, nu adăugați mai mult de 1 litru în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- ▶ Pentru cantități și durata aplicațiilor, consultați tabelul de mai jos din acest manual de utilizare.
- ▶ Nu uitați că nu puteți folosi funcțiile bolului dacă blenderul este montat.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc= 89 dB [A]

Utilizarea aparatului

Siguranță termică

Pentru a evita orice pericol, acest aparat nu trebuie conectat la un întrerupător comandat de un ceas electronic.

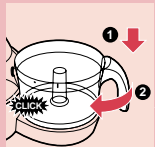
Dacă aparatul se oprește brusc:

- 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 distribuitorul Philips sau un centru service autorizat dacă siguranța termică se activează foarte des.*

Bol pentru prepararea alimentelor

Bolul pentru prepararea alimentelor funcționează numai dacă vasul blenderului nu este montat pe blocul motor și în cazul în care capacul filetat a fost înșurubat pe blocul motor astfel încât reperul de pe capac să fie în sens contrar celui de pe motor.



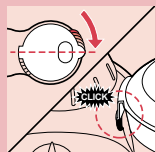
- 1** Montați bolul pe robot răsucind de mâner în direcția săgeții până auziți clic.



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

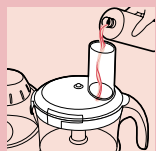
Dispozitiv de siguranță încorporat

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

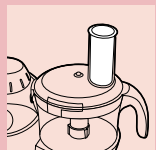


- 1** Asigurați-vă că semnul de pe capac și cel de pe bol sunt în sens invers. În acest caz, protuberanța din capac se va fixa corect pe mâner.

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.

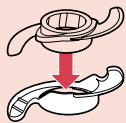


- 2** Puteți, de asemenea, folosi tubul de alimentare pentru a evita ca ingredientele să dea pe-afară.

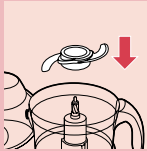
Cuțit metalic

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

Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți!



1 Îndepărtați teaca de protecție 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 cu latura de 3 cm. Puneți capacul deasupra bolului.*

4 Puneți împingătorul în tubul de alimentare.

5 Reglați butonul de viteză pe poziția maximă (2).

- Procesul continuă până când butonul de viteză este reglat pe poziția 0 (oprire).

▶ Reglați butonul de viteză pe poziția I pentru a micșora viteza.

Sugestii

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

Dacă ingredientele se lipeșc de cuțit sau de interiorul bolului:

1 Opritiți aparatul.

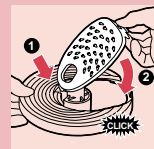
2 Scoateți capacul de pe bol.

3 Dezlipiți ingredientele de pe cuțit sau de pe pereții bolului cu ajutorul spatulei.

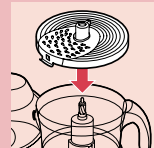
Discuri: disc de tranșare și radere

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

Marginile discurilor sunt foarte ascuțite! Evitați să le atingeți.

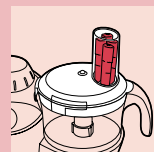


1 Puneți discul dorit pe axul pentru discuri.



2 Așezați axul pentru discuri peste axul central din bol.

3 Puneți capacul peste bol.

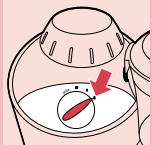


4 Puneți ingredientele în tubul de alimentare.

▶ *Tăiați alimentele mari în bucăți mai mici care să intre în tubul de alimentare.*

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

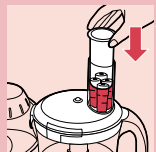
▶ *Când trebuie să tăiați în felii sau să radeți cantități mari de alimente, prelucrați calupuri mici și goliți frecvent bolul.*



- 6** Reglați butonul de viteză pe poziția maximă (2).

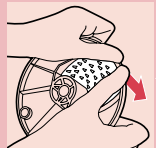
Procesul continuă până când butonul de viteză este reglat pe poziția 0 (oprire).

- ▶ Reglați butonul de viteză pe poziția 1 pentru a micșora viteza.



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

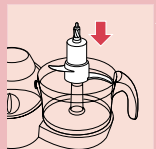
- ▶ Dacă radeți legume sau fructe moi, puteți micșora viteza reglând butonul de viteză pe poziția 1 pentru a evita transformarea legumelor sau a fructelor rase în piure.



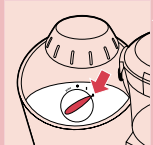
- 8** Pentru a scoate discul de pe axul pentru discuri, axul în mână și împingeți cu buricele degetelor discul, până îl scoateți.

Accesorii de frământare

Accesorii de frământare poate fi folosit pentru frământarea aluatului de pâine sau pentru alaturile de prăjituri.



- 1** Puneți bolul pe blocul motor și poziționați accesoriul de frământare pe axul central din bol.
- 2** Puneți ingredientele în bol și fixați capacul pe bol. Poziționați împingătorul pe tubul de alimentare pentru a evita ca alimentele să dea pe-afară în timpul frământării.

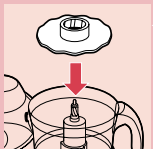


- 3** Reglați butonul de viteză pe poziția maximă (2).

Consultați tabelul pentru a vedea perioadele de preparare recomandate.

Disc de emulsionare

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



- 1** Puneți discul de emulsionare pe axul central din bol.

- 2** Puneți ingredientele în bol și închideți capacul.

- 3** Reglați butonul de viteză pe poziția minimă (1) pentru rezultate optime.

Sugestii

- ▶ Când doriți să bateți ouă, aveți grijă ca acestea să fie la temperatura camerei.
- ▶ Scoateți ingredientele din frigider cu cel puțin o jumătate de oră înainte de a le folosi.
- ▶ Pentru prepararea maionezei, toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- ▶ Uleiul poate fi turnat prin orificiul din împingător.
- ▶ Dacă intenționați să faceți frișcă bătută, luați smântâna direct din frigider. Vă rugăm să

consultați tabelul pentru durata de preparare. Frișca nu trebuie bătută prea mult timp.

- ▶ Folosiți reglajul impuls pentru a controla mai bine procesul.

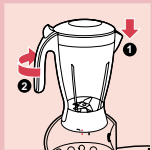
Blender

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 pentru a monta vasul blenderului.

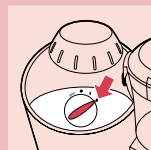


- 2** Montați vasul blenderului pe blocul motor răsucindu-l în direcția săgeții până se fixează bine. Mânerul trebuie îndreptat înspre stânga.

Nu apăsați prea tare pe mânerul blenderului.

- 3** Puneți ingredientele în vasul blenderului.

- 4** Închideți capacul.

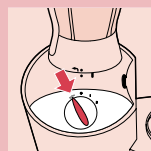
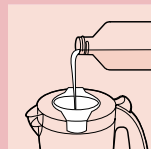


- 5** Reglați butonul de viteză pe poziția maximă (2). Aparatul continuă să funcționeze la viteza aceasta până este oprit, atunci când butonul de viteză este reglat pe poziția 0.

Consultați tabelul pentru a vedea perioadele de preparare recomandate.

Sugestii

- ▶ Turnați lichidele în vasul blenderului 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 solide, cum ar fi semințele de soia pentru prepararea laptelui de soia, trebuie lăsate în apă să se înmoaie înainte de a le mixa.
- ▶ Pentru zdrobirea cuburilor de gheață, puneți cuburile în vas, închideți capacul și folosiți funcția impuls.



Dacă se lipsesc ingredientele de vasul blenderului:

- 1** Opriti 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 lamele ascuțite ale cuțitului (aprox. 2 cm).

- ▶ Dacă nu sunteți mulțumit de rezultat, lăsați aparatul să funcționeze scurt de câteva ori activând funcția impuls. Puteți încerca obținerea unor rezultate satisfăcătoare amestecând ingredientele cu o spatulă (nu în timpul funcționării blenderului!), sau turnând o parte din cantitatea în curs de preparare într-un alt vas, pentru o prelucrare a unei cantități mai mici.
- ▶ În unele cazuri, ingredientele se pot mixa mai ușor dacă adăugați puțin lichid, cum ar fi suc de lămâie atunci când mixați fructe.

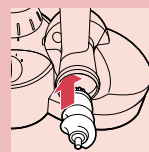
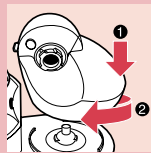
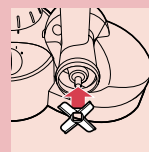
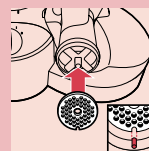
Tocător de carne

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

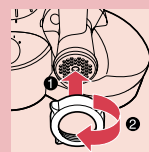
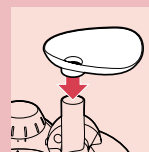
Tocătorul de carne funcționează dacă vasul blenderului nu este montat pe blocul motor și în cazul în care capacul filetat a fost înșurubat pe blocul motor în așa fel încât reperul de pe capac să fie în sens contrar celui de pe motor:

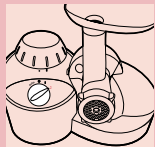
1 Montați carcasa angrenajului pe blocul motor.

Dacă ați montat corect carcasa veți auzi un clic.

**2 Introduceți axul melcului în carcasa ansamblului cuțitului, cu capătul de plastic înainte.****3 Poziționați ansamblul cuțitului pe axul melcului. Marginile tranșante trebuie poziționate în față.****4 Poziționați discul de tocare medie sau mare (în funcție de consistența dorită) pe axul melcului.**

Aveți grijă să fixați șanțul discului de tocare în protuberanța din capătul tocătorului.

**5 Fixați corect inelul filetat pe carcasa cuțitului în direcția săgeții.****6 Poziționați tava în partea superioară a carcasei cuțitului.****Tocarea cărnii****1 Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm lățime.**



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

Nu tocați carne înghețată!

- 3** Reglați butonul de viteză pe poziția maximă (2).

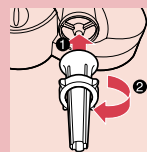
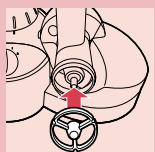
- 4** Introduceți carnea în tavă.

► Puteți toca 1,3 kg de carne pe minut. Dacă doriți să tocați carne de porc, folosiți carne slabă, fără grăsime și zgârciuri.

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

Prepararea cârnaților

- 1** Tocați carnea.
- 2** Scoateți aparatul din priză și scoateți inelul filetat după ce ați terminat de tocat.
- 3** Scoateți discul de tocare.
- 4** Demontați cuțitul.
- Lăsați melcul în carcasa cuțitului dacă doriți să preparați cârnați.
- 5** Montați separatorul în carcasa cuțitului.



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

Aparatul este pregătit pentru prepararea cârnaților.

Sugestii

- Puneți membrana pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Apoi culisați-o pe pâlnie. Împingeți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului.
- Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.
- Reglați butonul de viteză pe poziția 1 pentru prepararea cârnaților.

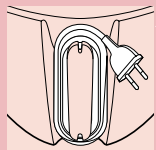
Curățare

Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și scoateți ștecherul din priză.

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

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

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



- 1** Înfășurați surplusul de cablu în jurul înfășurătorului din spatele aparatului.
- 2** Curățați blocul motor cu o cârpă umedă. Nu introduceți blocul motor în apă și nici nu-l clătiți.
- 3** Curățați întotdeauna componentele care au venit în contact cu alimentele cu apă caldă și detergent de vase, imediat după folosire.
- 4** Bolul, capacul bolului, împingătorul și accesoriile (cu excepția vasului blenderului) pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

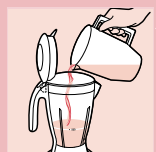
Aceste componente au fost testate pentru rezistență la spălatul în mașina de spălat vase conform normelor DIN EN 12875.

Vasul blenderului nu este rezistent la curățare în mașina de spălat vase!

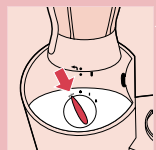
- 5** Pentru a scoate capacul, deschideți-l și trageți în sus.

Scoateți capacul doar atunci când doriți să-l spălați.

Operația de curățare rapidă a blenderului



- 1** Turnați apă caldută (nu mai mult de 0,5 litri) și puțin detergent lichid în vasul blenderului.
- 2** Închideți capacul.



- 3** Lăsați aparatul să funcționeze câteva secunde activând funcția impuls (aparatul se oprește dacă butonul este decuplat).
- 4** Demontați vasul și clătiți-l cu apă curată.

Tocător de carne

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

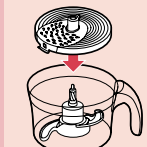
- 1** Asigurați-vă că aparatul a fost deconectat.
- 2** Apăsați mânerul de declanșare și răsuciți toată carcasa cuțitului în direcția săgeții.
- 3** Scoateți împingătorul și tava.
- 4** Deșurubați inelul filetat și scoateți toate accesoriile din carcasa cuțitului.

Nu spălați aceste accesorii în mașina de spălat vase!

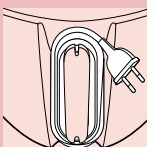
- 5** Spălați toate accesoriile care au venit în contact cu carnea, cu apă caldă și detergent de vase **IMEDIAT DUPĂ UTILIZARE.**
 - 6** Clătiți-le cu apă curată fierbinte și uscați-le **IMEDIAT.**
- Vă recomandăm să ungeți ansamblul cuțitului și discurile de tocare cu puțin ulei vegetal.

Depozitare

MicroDepozitare



- ▶ Puneți accesoriile (cuțit, ax pentru discuri) pe axul central și depozitați-le în bol, introducând axul pentru discuri la sfârșit.



- ▶ Înfășurați cablul în jurul înfășurătorului din spatele aparatului.

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 Aparatură Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

Depanare

Problema

Soluție

Aparatul nu pornește când poziționez butonul de viteză pe poziția impuls sau pe poziția 1 sau 2.

Răsuciți bolul și capacul în sensul acelor de ceasornic până auziți clic. Aveți grijă ca reperul de pe capac să fie în sens contrar celui de pe blocul motor; iar liniuța de pe capac opusă liniuței de pe bol. Asigurați-vă că nu este montat vasul blenderului și că ați fixat corect capacul filetat. Reperul de pe capacul filetat trebuie să fie exact în sens contrar față de reperul de pe blocul motor.

Aparatul s-a oprit brusc.

Sistemul termic de oprire automată a întrerupt furnizarea curentului în cazul supraîncălzirii. 1) Opriti aparatul (poziție 0). 2) Scoateți ștecherul din priză. 3) Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute. 4) Introduceți ștecherul în priză. 5) Porniți din nou aparatul.

Accesorii de frământare sau de mixare nu se învârt.

Verificați dacă ați înșurubat bolul și capacul până când s-a auzit clic.

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 închideți orificiile cu ajutorul capacului filetat.

Accesorii și aplicații

Accesoriu	Aplicație	Durata aplicației
	Tocare, pasare, mixare	10 - 60 sec.
	Frământare	60 - 180 sec.
	Tranșare, radere, mărunțire	10 - 60 sec.
	Amestecare, pasare	10 - 60 sec.
	Tocare	în funcție de cantitate
	Batere, emulsionare	10 - 60 sec.

Cantități și perioade de preparare

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Accesoriu/viteză	Procedură	Aplicații
Mere, morcovi, țelină - radere	500g	/ 2	Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor pe împingător.	Salate, legume crude
Mere, morcovi, țelină - tăiere în felii	500g	/ 2	Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și tăiați în felii în timp ce apăsați ușor împingătorul.	Salate, legume crude
Aluat (clătite) - batere	750ml	/ 2	Mai întâi turnați laptele în vasul blenderului și apoi adăugați ingredientele solide. Mixați ingredientele aprox. 1 minut. Repetați această procedură de 2 ori, dacă este necesar. Opriți apoi aparatul câteva minute pentru a permite acestuia să se răcească.	Clătite, gaufre
Pesmet - mărunțire	100g	/ 2	Folosiți pâine uscată, crocantă.	Preparate pané, gratinate
Cremă cu unt - batere	300g	/ 2	Folosiți unt moale pentru rezultate ușoare.	Deserturi, garnituri
Cașcaval (Parmezan) - radere	200g	/ 2	Folosiți o bucată de Parmezan decojit și tăiați-o în bucățele de aprox. 3 x 3 cm.	Garnituri, supe, sosuri, mâncăruri gratinate

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Accesoriu/viteză	Procedură	Aplicații
Brânză (Gouda) - radere	200g	⊗ / 2	Tăiați brânza în bucățele ce pot intra în tubul de alimentare. Apăsăți cu grijă împingătorul.	Sosuri, pizza, mâncăruri gratinate
Ciocolată - radere	200g	⊗ / 2	Folosiiți ciocolată menajeră tare. Rupeți-o în bucăți de 2 cm.	Ornamentări, siropuri, produse de patiserie, budinci, spume
Mazăre sau fasole fiartă - pasare	250g	⊗ / 2	Folosiiți mazăre și fasole fierte. Dacă este necesar, adăugați puțin lichid pentru o mai bună consistență a piureului.	Piureuri, supe
Carne și legume gătite - pasare	500g	⊗ / 2	Pentru un piure mai consistent, nu adăugați mult lichid. Pentru un piure moale, adăugați lichid până ce acesta capătă consistența dorită.	Mâncare pentru bebeluși și pentru copii
Castraveți - tăiere în felii	2 castraveți	⊗ / 1	Puneți castravețele în tubul de alimentare și apăsați-l ușor.	Salate, garnituri
Cocă (pentru pâine) - frământare	500 g făină	⊗ / 2	Amestecați apă caldă cu drojdie și zahăr. Adăugați făină, ulei și sare și frământați coca timp de aprox. 90 secunde. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine
Aluat (de pizza) - frământare	750g făină	⊗ / 2	Urmați aceeași procedură ca pentru coca de pâine. Frământați timp de 1 minut.	Pizza

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Accesoriu/viteză	Procedură	Aplicații
Aluat (fraged) - frământare	300g făină	⊗ / 2	Folosiiți margarină rece. Tăiați margarina în cubulețe cu latura de 2 cm. Puneți făina în bol și adăugați margarina. Mixați până ce aluatul devine fărâncios, apoi adăugați apă rece în timp ce mixați. Opriteți frământarea imediat ce aluatul începe să capete forma unei mingi. Lăsați aluatul să se răcească înainte de a continua prepararea.	Plăcinte de mere, biscuiți dulci, tarte cu fructe
Cocă (drojdie) - frământare	500 g făină	⊗ / 2	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 pereții vasului (durează aprox. 1 minut). Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine specială
Albușuri - batere	4 albușuri	⊗ / 1	Folosiiți albușuri la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin 2 albușuri.	Budinci, sufleuri, meringues
Fructe (de ex. mere, banane) - amestecare	500g	⊗ / 2	Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu se oxideze. Adăugați puțin lichid pentru a obține un piure fin.	

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Acces oriu/viteză	Procedură	Aplicații
Fructe (de ex. mere, banane) - tocare	500g	2 / 2	Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu se oxideze.	Sosuri, gemuri, budinci, mâncare pentru bebeluși
Usturoi - pisare	300g	2 / 2	Curățați usturoiul. Apăsăți de câteva ori butonul impuls pentru a evita pisarea prea fină a usturoiului. Folosiți cel puțin 150 g.	Garnituri, sosuri
Verdeață (pătrunjel) - tocare	Min. 50g	2 / 2	Spălați și uscați verdeața înainte de a o toca.	Sosuri, supe, garnituri, unt cu verdeață
Maioneză - emulsionare	3 ouă	2 / 1	Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin un ou mare, două ouă mici sau două gălbenșuri de ou. Puneți oul (ouăle) și puțin oțet în bol și adăugați ulei puțin câte puțin.	Salate, sosuri pentru garnituri și friptură
Carne (slabă) - tocare	1000g	2 / 2	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
Carne de porc, de vită, pește și de pui (carne împănată) - tocare	400g	2 / 2	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.	Acces oriu/viteză	Procedură	Aplicații
Aluaturi (prăjituri) - mixare	4 ouă	2 / 2	Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Mixați until moale cu zahărul până ce compoziția devine onctuoasă. Apoi adăugați laptele, ouăle și făina.	Diverse prăjituri.
Nuci - tocare	250g	2 / 2	Folosiți butonul impuls pentru o tocare mai mare.	Salate, budinci, pastă de migdale, cornuri cu nucă
Cepe - tocare	500g	2 / 2	Curățați cepele și tăiați-le în patru. Poziționați butonul pe poziția impuls de 2 ori, apoi verificați rezultatul.	Salate, mâncare gătită, garnituri
Cepe - tăiere în felii	300g	2 / 1	Curățați cepele și tăiați-le în bucăți care să încapă pe tubul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100g.	Salate, mâncare gătită, garnituri
Frișcă bătută - batere	500ml	2 / 1	Folosiți smântână proaspăt scoasă din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125ml de smântână. Frișca bătută este gata după aprox. 2 de minute.	Garnituri, frișcă, preparate pe bază de înghețată
Milkshake - amestecare	500 ml lapte	2 / 2	Pașați fructele (de ex. banane, căpșuni) împreună cu zahărul, laptele și puțină înghețată și mixați bine.	Milkshake
Supe - pasare	500ml	2 / 2	Folosiți legume găsite	Supe, sosuri

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 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:

- 150g smochine
- 225g prune
- 100g nuci (50g migdale/50g nuci)
- 50g stafide
- 500g stafide fără sâmburi
- 200g făină de secară integrală
- 100g făină de grâu
- 120g zahăr nerafinat
- un vârf de cuțit sare
- 1 pliculeț praf de copt
- 300g zer

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

Quiche de praz

Ingrediente pentru cocă:

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

Ingrediente pentru umplutură:

- 500 g praz
- ulei vegetal
- 4 ouă

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

Gulaș unguresc

Ingrediente:

- 1 lingură ulei
- 1 ceapă mijlocie
- 1 linguriță paprika
- 400 g carne de vită sau porc
- 1 ardei iute
- 1 roșie
- sare
- 200g morcovi
- 300g 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 ardeul de semințe și tăiați-l rondele folosind discul 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 ardeul iute, 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 de tranșare, apoi curățați și tăiați cartofii cubulețe. Adăugați-i peste carne și turnați o cantitate de apă suficientă pentru supă pe care doriți s-o preparați (aprox. 1,2 litri). Condimentați cu un vârf de cuțit de chimen și lăsați să fiarbă la foc mic până se frăgezește, adăugând puțină sare, dacă este necesar.
 - ▶ A se servi fierbinte. Puteți garnisi cu rondele de ardei iute și puteți servi ardei iute roșu pe o farfurie separată.

Colac cu alune

Ingrediente pentru aluat:

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

Umplutură:

- 250g alune măcinate
- 100g zahăr
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 125ml 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 cu făcălețul, în formă dreptunghiulară. Întindeți deasupra crema de alune, apoi rulați coca în formă de colac. Puneți colacul într-o tavă unsă cu unt. Lăsați colacul să crească timp de 20 de minute. Ungeți colacul cu gălbenuș de ou și poziționați tava pe un grătar în centrul cuptorului. Coaceți 25-30 de minute la 200°C.*

Tort de ciocolată**Ingrediente:**

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

Umplutură:

- 200g gem de caise

Grazurare:

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

- ▶ *Încălziți cuptorul la 160°C. Omogenizați untul cu zahărul glazurat cu ajutorul cuțitului metalic. Topiți ciocolata și încorporați-o. Adăugați gălbenușurile unul câte unul în compoziție și amestecați până ce obțineți o cremă onctuoasă. Bateți cu ajutorul cuțitului albușul cu zahărul tos până se întărește spuma de albuș folosind discul de emulsionare. Adăugați spuma de albuș peste cremă încorporând-o treptat. Încorporați apoi făina cu o spatulă. Puneți aluatul într-o tavă unsă cu unt. Lăsați-o la copt o oră la 160°C. Lăsați ușa cuptorului întredeschisă primele 15 minute.*
- ▶ *Lăsați prăjitura să se răcească puțin în tavă (24 cm), apoi răsturnați-o pe un grătar pentru a se răci complet. 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 brocoli**Ingrediente:**

- 50 g brânză Gouda
- 300 g broccoli fiert

- supa în care a fiert broccoli
- 2 cartofi fierți cubulețe
- 2 cuburi pentru ciorbă tip vegeta
- 2 linguri smântână
- curry
- sare
- piper
- miez de nucă

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

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 fructe doriți pentru a vă prepara shake-ul dumneavoastră de fructe preferat.*

Pizza

Ingrediente pentru cocă:

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

Pentru garnitură:

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

Ingrediente de presărat peste sos:

- măslina, salam, ciuperci, anșoa, mozzarella, ardei, cașcaval ras și ulei de măsline după gust.
- ▶ *Introduceți accesoriul de frământat în bol. Puneți toate ingredientele în bol și selecționați viteza maximă (poziția 2). Frământați coca aproximativ 90 de secunde până capătă forma unei mingi. Puneți coca într-un alt castron, acoperiți-o cu o cârpă umedă și lăsați-o la crescut timp de 30 de minute.*
- ▶ *Tocați ceapa și usturoiul cu cuțitul metalic în bolul de preparare, apoi căliți ceapa într-o tigaie. Adăugați roșiile și verdeața, 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 garniturile pe blatul de pizza și adăugați câteva picături de ulei de măsline.
- ▶ Coaceți pizza 12-15 minute.

Legume și cartofi soté

Ingrediente:

- 1 ou
 - 50ml lapte
 - 1 lingură făină
 - 1 linguriță coriandru
 - sare și piper
 - 2 cartofi mari (aprox. 300g)
 - 100g morcovi
 - 150g țelină
 - 50g semințe de floarea soarelui
 - ulei pentru prăjit
- ▶ Mixați oul, laptele, făina, coriandrul, sarea și piperul folosind cuțitul.
 - ▶ Radeți cartofii curățați de coajă, morcovii și țelina spălată cu ajutorul discului de radere mare și apoi adăugați compoziția pe bază de ou. Amestecați legumele, compoziția cu ou și semințele de floarea soarelui în bol.
 - ▶ Încălziți ulei într-o tigaie și prăjiți 8 chifteluțe plate pe ambele părți până se rumenesc. Lăsați să se scurgă pe o bucată de hârtie de bucătărie.
 - ▶ Durata de prăjire: 3-4 minute.

Pâine (albă)

Ingrediente:

- 500g făină
 - 15g unt sau margarină moale
 - 25g drojdie proaspătă sau 20g drojdie uscată
 - 260ml apă
 - 10g sare
 - 10g zahăr
- ▶ Montați accesoriul de frământare în bol. Puneți făina, sarea și margarina sau untul în bol. Adăugați drojdia proaspătă sau uscată și apa. Puneți capacul deasupra bolului și răsuțiți-l în direcția săgeții până auziți clic. Selecționați viteza maximă (poziția 2) și frământați coca (pentru durata maximă de frământare, consultați capitolul Cantități și durate de preparare).
 - ▶ Scoateți coca din bol, puneți-o într-un castron mare, acoperiți-o cu un prosop umed de bucătărie și lăsați-o să crească la loc cald timp de 20 de minute. După ce a crescut, aplatizați coca cu mâna, apoi frământați-o în formă de minge.
 - ▶ Răsturnați din nou coca în castron, acoperiți-o cu un prosop umed și lăsați-o la crescut încă 20 de minute. Aplatizați-o din nou, apoi întindeți-o cu făcălețul.
 - ▶ Întindeți coca într-o tavă unsă, și lăsați-o la crescut încă 45 de minute. Coaceți pâinea în partea de jos a cuptorului încins.
 - ▶ Coaceți pâinea la aproximativ 225°C în partea de jos a cuptorului încins timp de 35 de minute.

Введение

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

Общее описание

- A** Блок электродвигателя
- B** Регулятор скорости
 - P= импульсный режим
 - 0 = выкл.
 - 1 = минимальная скорость
 - 2 = максимальная скорость
- C** Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было использовать функции кухонного комбайна)
- D** Чаша для обработки продуктов
- E** Держатель для насадок
- F** Крышка чаши кухонного комбайна
- G** Кувшин блендера
- H** Крышка кувшина блендера
- I** Загрузочный бункер
- J** Толкатель
- K** Заглушка
- L** Насадка-тестомешалка
- M** Металлический нож + защитный чехол
- N** Ломтерезка для нарезки ломтиками средней толщины
- O** Терка для среднего измельчения
- P** Рамка для ножей-вставок
- Q** Диск-измельчитель
- R** Корпус редуктора мясорубки
- S** Корпус ножевого блока мясорубки

- T** Червячный вал
- U** Кольцо с резьбой
- V** Ножевой блок
- W** Диск средней степени измельчения (диаметр 4 мм)
- X** Диск предварительного измельчения (диаметр 8 мм)
- Y** Сепаратор
- Z** Рожок для приготовления колбасок
- a** Загрузочный поддон
- b** Толкатель
- c** Ручка выключения

Внимание

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

- ▶ **Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.**
- ▶ **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.**

- ▶ 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.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ Не следует превышать указанные в таблице норму загрузки блендера ингредиентами, а также время приготовления.
- ▶ Не заполняйте чашу для переработки продуктов или кувшин блендера выше отметки максимального уровня, т.е. не заполняйте выше уровня верхней отметки.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо

предметом (например, лопаткой), выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Режим переработки продуктов будет действовать только в том случае, когда точка на навинчивающемся колпачке находится напротив точки на блоке электродвигателя, линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. В этом случае встроенная блокировка разблокирована, и вы можете включить электроприбор.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, установив регулятор скорости в положение 0.
- ▶ Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь только влажной тканью.
- ▶ Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- ▶ Запрещается пользоваться ножевым блоком вместе с сепаратором и рожком для приготовления колбасок.

- ▶ Не рекомендуется размалывать кости, орехи или какие-либо другие твердые продукты.
- ▶ Запрещается опускать пальцы в загрузочный бункер. Пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Прежде чем обрабатывать горячие продукты в кувшине блендера, дайте им остыть (максимальная температура 80°C/175°F).
- ▶ При переработке жидкости, образующей пену, не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание ее расплескивания.
- ▶ Количества и время приготовления продуктов указано в таблице данного руководства по эксплуатации.
- ▶ Имейте в виду, что нельзя использовать чашу для переработки продуктов, если на блок электродвигателя установлен кувшин блендера.
- ▶ Уровень шума $L_c = 89$ дБ [A]

Как пользоваться электроприбором

Аварийный термовыключатель

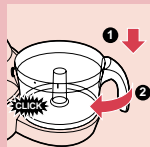
Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.

При неожиданной остановке электродвигателя:

- 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".

Чаша для переработки продуктов

Чаша для переработки продуктов будет работать только в том случае, если на блок электродвигателя не установлен кувшин блендера, и если навинчивающийся колпачок навинчен на блоке электродвигателя таким образом, что точка на навинчивающемся колпачке находится напротив точки на блоке электродвигателя.

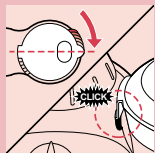


- 1** Установите чашу на кухонный процессор, повернув ручку в направлении стрелки до щелчка.
- 2** Установите крышку на чашу. Поверните крышку в направлении стрелки до

щелчка (для этого потребуется приложить некоторое усилие).

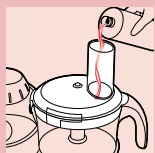
Встроенная блокировка

На блок электродвигателя, чашу и на крышку нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда точка на чаше находится напротив точки на блоке электродвигателя.

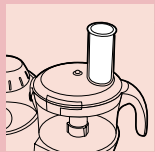


- 1 Убедитесь в том, что линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки.

Загрузочный бункер и толкатель



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

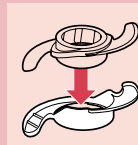


- 2 Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, не допуская выброса продуктов через загрузочный бункер.

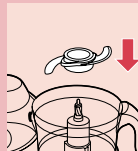
Металлический нож

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

Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



- 1 Снимите с ножа защитный колпачок.

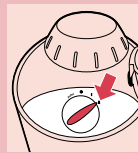


- 2 Установите рамку для ножей-вставок в чашу, а ножи-вставки установите в рамку, установленную в чашу.

- 3 Положите в чашу ингредиенты.

▶ Предварительно нарежьте крупные куски продуктов кубиками размером около 3 x 3 x 3 см. Закройте чашу крышкой.

- 4 Поместите толкатель в загрузочный бункер.



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

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

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

Полезные советы

- ▶ При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерного измельчения лука.
- ▶ При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки.
- ▶ Не пользуйтесь ножом для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, мускатный орех, куркума и кубики льда. Нож может затупиться.

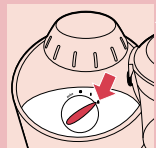
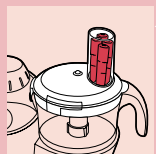
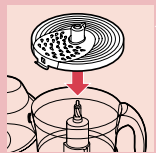
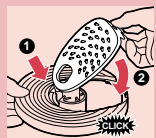
В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

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

Вставки: ломтерезка и терка

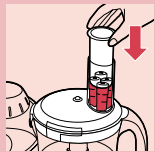
Запрещается пользоваться ножами-вставками для обработки твердых ингредиентов например, кубиков льда.

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



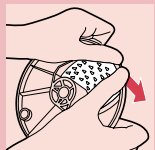
- 1** Установите требуемый нож-вставку в соответствующий держатель.
- 2** Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.
- 3** Закройте чашу крышкой.
- 4** Поместите ингредиенты в загрузочный бункер.
 - ▶ *Порежьте крупные куски на кусочки такого размера, чтобы их можно было поместить в загрузочный бункер.*
- 5** Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.
 - ▶ *Если вам необходимо нарезать или натереть большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.*
- 6** Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2). Процесс обработки будет продолжаться до переключения регулятора в положение 0 (выкл.).

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



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

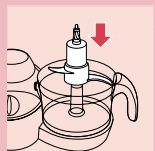
- ▶ При измельчении мягких овощей или фруктов вы можете уменьшить скорость, переведя переключатель в положение I, чтобы не допустить чрезмерного измельчения овощей и фруктов до состояния пюре.



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

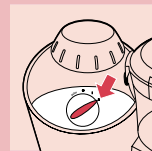
Насадка-тестомешалка

Вы можете использовать насадку-тестомешалку при замешивании дрожжевого теста для хлеба и приготовлении смеси для кексов.



- 1 Установите чашу на блок электродвигателя и установите насадку-тестомешалку на рамку для вставок, установленную в чашу.

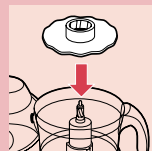
- 2 Поместите ингредиенты в чашу и закройте чашу крышкой. Поместите толкатель в загрузочный бункер, чтобы избежать выброса продуктов через загрузочный бункер при замешивании.



- 3 Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2). Время обработки продуктов представлено в таблице.

Диск для перемешивания жидкостей

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



- 1 Установите диск для эмульгирования на держатель для насадок, расположенный в чаше.
- 2 Поместите ингредиенты в чашу и закройте ее крышкой.
- 3 Установите регулятор скорости на минимальную скорость (положение I) для получения оптимальных результатов.

Полезные советы

- ▶ Сбивать яичные белки лучше всего, если они имеют комнатную температуру.
- ▶ Выньте яйца из холодильника по крайней мере за полчаса до их обработки.

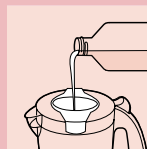
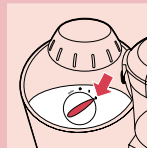
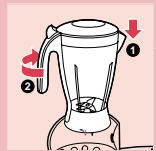
- ▶ Все ингредиенты для приготовления майонеза должны иметь комнатную температуру.
- ▶ Вы можете добавлять масло через небольшое отверстие в днище толкателя.
- ▶ Если вы собираетесь взбивать сливки, берите их прямо из холодильника. Время взбивания должно соответствовать указанному в таблице. Сливки не надо взбивать слишком долго.
- ▶ Используйте импульсный режим для лучшего контроля за приготовлением.

Блендер

Блендер предназначен для:

- Смешивания жидких ингредиентов, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, коктейлей и сладкого чая.
- Перемешивания мягких ингредиентов для приготовления, например, жидкого теста для оладьев или майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.

- 1** Для того чтобы установить кувшин блендера, снимите навинчивающийся колпачок.
- 2** Прочно зафиксируйте кувшин блендера на верхней поверхности блока электродвигателя, поворачивая его по



стрелке. Ручка должна быть направлена влево.

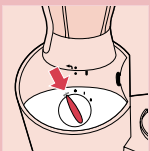
Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

- 3** Поместите ингредиенты в кувшин блендера.
- 4** Закройте крышку.
- 5** Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2). Электроприбор будет работать, пока вы не выключите его, установив регулятор скорости в положение 0.

Время обработки продуктов представлено в таблице.

Полезные советы

- ▶ Наливайте жидкие ингредиенты в кувшин блендера через отверстие в крышке.
- ▶ 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 получения дробленого льда поместите кубики льда в кувшин, закройте кувшин крышкой и включите электроприбор в импульсном режиме.

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 режущих кромок (приблизительно 2 см).

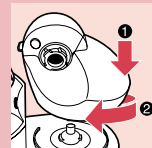
- ▶ Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, выключите электроприбор, после чего несколько раз на короткий промежуток времени включайте электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или отлить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

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

Мясорубка

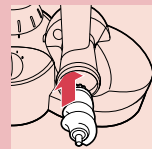
Мясорубка может применяться для приготовления мясного фарша и колбасок.

Мясорубка будет работать только в том случае, если на блок электродвигателя не установлен кувшин блендера, и если навинчивающийся колпачок навинчен на блоке электродвигателя таким образом, что точка на навинчивающемся колпачке находится напротив точки на блоке электродвигателя.

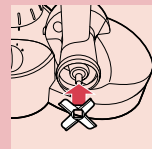


- 1** Подсоедините корпус редуктора к блоку электродвигателя.

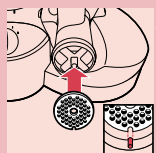
Если вы осуществили сборку правильно, вы услышите щелчок.



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

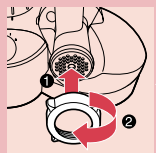


- 3** Установите ножевой блок на червячный вал. Режущие кромки должны быть направлены вперед.

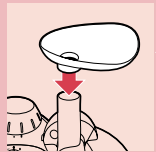


- 4** Поместите диск средней степени измельчения или диск предварительного измельчения (в зависимости от консистенции фарша, которую вы хотите получить) на червячный вал.

Убедитесь в том, что выступ на головной части мясорубки вошел в выемку на диске для измельчения.



- 5** Закрепите кольцо с резьбой на корпусе ножевого блока, поворачивая его в направлении, указанном стрелкой, до упора.



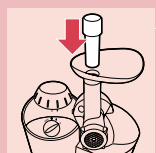
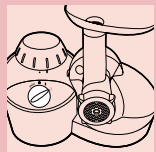
- 6** Установите загрузочный поддон на вертикальный выступ корпуса ножевого блока.

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



- 4** Положите мясо в поддон. Аккуратно проталкивайте мясо толкателем в корпус ножевого блока.

► За минуту можно перемолоть 1,3 кг мяса. Если вы собираетесь порубить свинину, она должна быть постной, без жира и сухожилий

► Для мяса по-татарски рекомендуем перемолоть мясо дважды, используя диск средней степени измельчения.

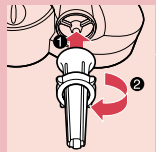
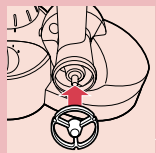
Приготовление колбасок

- 1** Сделайте фарш.
- 2** По окончании перемалывания отсоедините прибор от сети и снимите кольцо с резьбой.
- 3** Снимите диск для измельчения.
- 4** Снимите ножевой блок.

► Если вы хотите готовить колбаски, оставьте червячный вал в корпусе ножевого блока.

- 5** Поместите сепаратор в корпус ножевого блока.

- 6** Установите рожок для приготовления колбасок и наверните кольцо с резьбой на корпус ножевого блока.



Прибор готов для приготовления колбасок.

Полезные советы

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

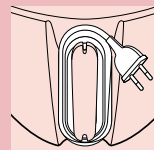
Очистка

Перед очисткой прибора отключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

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

Убедитесь, что лезвия ножа, ножевого блок блендера и ножей-вставок не вступают 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.*



- 1** Намотайте излишек сетевого шнура вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.
- 2** Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.
- 3** Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.
- 4** Чашу, крышку чаши, толкатель и принадлежности (за исключением кувшина блендера) можно мыть также в посудомоечной машине.

Эти детали прошли испытание на устойчивость к мытью в посудомоечной машине в соответствии с DIN EN 12875. Кувшин блендера не имеет защитного покрытия для очистки в посудомоечной машине!

- 5** Чтобы снять крышку, откройте ее и потяните вверх.

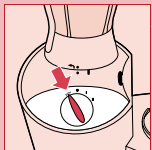
Снимайте крышку только перед очисткой прибора.

Быстрая очистка блендера



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

2 Закройте крышку.



3 Дайте прибору поработать некоторое время, включив импульсный режим (как только вы отпустите кнопку регулятора скорости, прибор остановится).

4 Снимите кувшин блендера и сполосните его чистой водой.

Мясорубка

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

1 Убедитесь, что сетевой шнур электроприбора отключен от розетки электросети.

2 Нажмите на ручку выключения и отверните целиком корпус ножевого блока в направлении стрелки.

3 Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.

4 Отверните кольцо с резьбой и выньте все детали из корпуса ножевого блока.

Не рекомендуется мыть детали мясорубки посудомоечной машине!

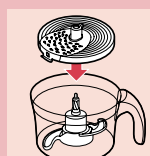
5 Промойте все детали, контактировавшие с мясом, в теплой мыльной воде **СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСОРУБКИ**.

6 Ополосните их в чистой теплой воде и **СРАЗУ ЖЕ** высушите.

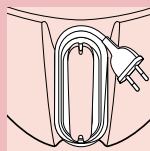
► Рекомендуем смазывать ножевой блок и диски для измельчения растительным маслом.

Хранение

Хранение мелких принадлежностей



► Установите принадлежности (нож и рамку для ножей-вставок) на держатель для насадок и храните их в чаше. Последней всегда устанавливайте рамку для ножей-вставок.



► Намотайте сетевой шнур вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.

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.

Устранение неисправностей

Проблема	Устранение
Прибор не включается при установке регулятора скорости в импульсный режим или в положение 1 или 2.	Поверните чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что точка на чаше находится точно напротив точки на блоке электродвигателя, а линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. Также убедитесь, что на блок электродвигателя не установлен кувшин блендера, и что навинчивающийся колпачок правильно навинчен на блок электродвигателя. Точка на навинчивающемся колпачке должна находиться точно напротив точки на блоке электродвигателя.
Электроприбор неожиданно перестал работать.	Вероятно, электроприбор был отключен автоматическим аварийным выключателем из-за перегрева. 1) Выключите прибор (положение 0) 2) Выньте вилку прибора из розетки электросети. 3) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 4) Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 5) Снова включите прибор.
Насадка для перемешивания или тестомешалка не вращаются.	Проверьте, повернули ли вы чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка.
На блок электродвигателя 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.

Принадлежности и операции

Принадлежность	Операция	Продолжительность обработки
☞	Измельчение, приготовление пюре, перемешивание	10 - 60 сек.
☞	Замешивание теста	60 - 180 сек.
☞ ☞ ☞	Нарезка, измельчение, шинковка	10 - 60 сек.
☞	Купажирование, приготовление пюре	10 - 60 сек.
☞	измельчение	зависит от количества
☞	Смешивание, взбивание, эмульгирование	10 - 60 сек.

Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яблоки, морковь, корень сельдерея - шинкование	500 г	☞ / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и натрите их, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г	☞ / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	750 мл	☞ / 2	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	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Панировочные сухари - измельчение	100 г	2 / 2	Обрабатывайте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, жаренные в сухарях
Сливочные кремы - взбивание	300 г	0 / 2	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшения кондитерских изделий
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г	2 / 2	Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см.	Гарниры, супы, соусы, блюда, жаренные в сухарях
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	0 / 2	Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Соусы, пицца, блюда, жаренные в сухарях, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	2 / 2	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	2 / 2	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	500 г	2 / 2	Для приготовления грубоизмельченного пюре добавьте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной.	Блюда для детского питания
Огурцы - нарезка ломтиками	2 огурца	0 / 1	Поместите огурец в загрузочный бункер и осторожно протолкните его вниз.	Салаты, гарниры
Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	500 г муки	2 / 2	Смешайте теплую воду с дрожжами и сахаром. Добавьте муку, растительное масло, соль и замешивайте тесто в течение приблизительно 90 сек. Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб
Тесто (для пиццы) - замешивание	750 г муки	2 / 2	Выполните процедуру, аналогичную процедуре замешивания теста для выпечки хлеба. Замешивайте тесто в течение 1 минуты	Пицца

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Тесто (для кондитерских изделий из песочного теста) - замешивание	300 г муки	⅜ / 2	Используйте холодный маргарин. Нарежьте маргарин кусочками размером 2 см. Всыпьте в чашу муку и добавьте маргарин. Замешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым. Затем, продолжая замешивать тесто, добавьте холодную воду. Прекратите замешивать, 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	500 г муки	⅜ / 2	Сначала смешайте в отдельной емкости теплую воду с дрожжами и небольшим количеством сахара. Поместите все ингредиенты в чашу для перемешивания и замешивайте тесто, пока его поверхность не станет гладкой и тесто не перестанет прилипать к стенкам чаши (приблизительно 1 минуту). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яичные белки - сбивание	4 яичных белка	⊗ / 1	Используйте яичные белки, имеющие комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 2-х яичных белков.	Пудинги, суфле, меренги
Фрукты (например, яблоки, бананы) - купажирование	500 г	⊙ / 2	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока. Для получения жидкого пюре добавьте немного жидкости.	
Фрукты (например, яблоки, бананы) - измельчение	500 г	⅜ / 2	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока.	Соусы, джемы, пудинги, детское питание
Чеснок - измельчение	300 г	⅜ / 2	Очистите чеснок. Несколько раз включите импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерного измельчения чеснока. Используйте порцию чеснока не менее 150 г.	Гарниры, подливы
Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 50 г	⅜ / 2	Перед измельчением вымойте и обсушите зелень.	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло

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

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

Постное мясо - измельчение	1000 г	⊗ / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Биштексы, гамбургеры, фрикадельки
----------------------------	--------	-------	---	-----------------------------------

Мясо, рыба, птица (грудная часть) - измельчение	400 г	⊗ / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Биштексы, гамбургеры, фрикадельки
---	-------	-------	---	-----------------------------------

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

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

Орехи - измельчение	250 г	⊗ / 2	Для грубого измельчения воспользуйтесь импульсным режимом.	Салаты, пудинги, сдобный хлеб с орехами, миндальная масса
---------------------	-------	-------	--	---

Репчатый лук - шинкование	500 г	⊗ / 2	Очистите головки репчатого лука и порежьте их на 4 части. Несколько раз используйте импульсный режим и проверяйте степень измельчения.	Салаты, готовые блюда, гарниры
---------------------------	-------	-------	--	--------------------------------

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

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Взбитые сливки - взбивание	500 мл	⊕ / 1	Доставайте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл. Для приготовления требуется около 2 минут.	Украшение блюд, кремы, мороженое
Молочные коктейли - смешивание	500 мл молока	⊕ / 2	Приготовьте фруктовое пюре (из бананов, клубники и т.д.) с добавлением сахара, молока и мороженого и тщательно перемешайте.	Молочный коктейль
Супы - перемешивание	500 мл	⊕ / 2	Используйте вареные овощи	Супы, соусы

Рецепты

Кабачковая паста для сэндвичей

Ингредиенты:

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

- ▶ *Вымойте и обсушите кабачки, нашинкуйте их ножом-вставкой для 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:

- 150 г фиников
 - 225 г чернослива
 - 100 г орехов (50 г миндаля/50 г грецких орехов)
 - 50 г изюма
 - 50 г кишмиша
 - 200 г цельной ржаной муки
 - 100 г пшеничной муки
 - 100 коричневого сахара
 - щепотка соли
 - 1 пакетик пекарского порошка
 - 300 мл пахты
- ▶ Установите в чаше металлический нож. Поместите в чашу все ингредиенты и перемешивайте их в течение 30 секунд на максимальной скорости. Выпекайте пирог в форме длиной 30 см в течение 40 минут при температуре 170°C

Пирог с луком-пореем

Ингредиенты для теста:

- 250 г пшеничной муки (или обойной пшеничной муки)
- щепотка соли
- 1 столовая ложка меда
- 20 г свежих дрожжей или 1/2 пакета сухеных дрожжей

- 100 г масла
- 6 столовых ложек теплой воды

Ингредиенты для начинки:

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

Гуляш по-венгерски

Ингредиенты:

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

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

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

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

Кольцо с начинкой из лесных орехов

Ингредиенты для теста:

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

Начинка:

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

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

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

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

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазирование:

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

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

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

Суп из брокколи (на 4 персоны)

Ингредиенты:

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

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

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 сами выбрать фрукты для приготовления молочного коктейля с вашими любимыми свежими фруктами.*

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 кулинарного жира
- приблизительно 240 мл воды (35°C).

Для начинки пиццы:

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

- сахар

Ингредиенты, которыми следует посыпать соус:

- оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моззарелла, стручковый перец, тертый выдержанный сыр и оливковое масло по вкусу.
- ▶ Установите насадку-тестомешалку в чашу. Положите в чашу для перемешивания все ингредиенты и выберите максимальную скорость (положение 2). Замешивайте тесто в течение приблизительно 90 секунд до образования гладко вымешанного шара. Переложите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ С помощью металлического ножа измельчите лук и чеснок в чаше для перемешивания и обжаривайте их до тех пор, пока они не станут прозрачными. Добавьте протертые томаты и зелень и кипятите соус на медленном огне в течение приблизительно 10 минут. Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром. Дайте соусу остыть.
- ▶ Нагрейте духовку до температуры 250°C.
- ▶ Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности и, разделив его на 2 части, придайте им форму круга. Поместите эти круги в смазанные жиром формы для выпечки. Поместите на поверхность пиццы начинку,

оставляя края свободными. Разложите поверх желаемые ингредиенты, посыпьте пиццу тертым сыром и сбрызните оливковым маслом.

- ▶ Выпекайте пиццу в течение 12-15 минут.

Обжаренные овощи и картофель

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 50 мл молока
- 1 столовая ложка муки
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- соль и перец
- 2 крупных картофелины (приблизительно 300 г)
- 100 г моркови
- 150 г сельдерея
- 50 г семян подсолнечника или 2 столовые ложки зерен кукурузы с початка
- подсолнечное масло для жарки
- ▶ Металлическим ножом перемешайте яйцо, молоко, муку, кориандр, соль и перец.
- ▶ Нашинкуйте очищенный картофель, морковь и очищенный сельдерей с помощью ножа-вставки для измельчения и добавьте их к яичной смеси. Перемешайте вместе овощи, яичную смесь и семена подсолнечника или зерна кукурузы в чаше.
- ▶ Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте 8 плоских овощных котлет с обеих сторон до золотистого цвета. Обсушите их на кулинарной бумаге.
- ▶ Время приготовления: 3-4 минуты.

Хлеб (белый)

Ингредиенты:

- 500 г хлебопекарной муки
- 15 г мягкого масла или маргарина
- 25 г свежих дрожжей или 20 г сухеных дрожжей
- 260 мл воды
- 10 г соли
- 10 г сахара

- ▶ Установите насадку-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. Установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2) и перемешайте тесто (максимальное время, в течение которого может выполняться замешивание, см. в разделе «Объемы продуктов и время обработки»).
- ▶ Выньте тесто из чаши, перенесите его в большую емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Поднявшееся тесто раскатайте вновь и придайте ему форму шара.
- ▶ Положите тесто обратно в емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Вновь раскатайте и закатайте.
- ▶ Выложите тесто в смазанную жиром

хлебопекарную форму и оставьте еще на 45 минут. Выпекайте хлеб в нижней части предварительно нагретой духовки.

- ▶ Выпекайте хлеб при температуре около 225°C в течение приблизительно 35 минут в нижней части предварительно нагретой духовки.

Úvod

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

Všeobecný popis

- A** Motorová jednotka
- B** Regulace rychlosti
 - P = mžiková funkce
 - 0 = vypnuto
 - 1 = malá rychlost
 - 2 = velká rychlost
- C** Šroubovací uzávěr (pokud není připevněn, nelze realizovat základní funkci přístroje)
- D** Nádoba na potraviny
- E** Držák nástrojů
- F** Víko nádoby
- G** Sklenice mixéru
- H** Víko sklenice mixéru
- I** Plnicí tubus
- J** Pěchovač
- K** Zátka
- L** Hnětací příslušenství
- M** Kovové nože + ochranný kryt
- N** Krájecí vložka
- O** Strouhací vložka
- P** Držák vložek
- Q** Emulgační kotouč
- R** Převodovka masového mlýnku
- S** Těleso masového mlýnku
- T** Šnekový hřídel
- U** Zajišťovací kroužek
- V** Nožová jednotka

- W** Střední mlecí kotouč, otvory o průměru 4 mm
- X** Hrubý mlecí kotouč, otvory o průměru 8 mm
- Y** Separátor
- Z** Nástavec pro výrobu jitrnic nebo uzenek
- a** Miska
- b** Pěchovač
- c** Uvolňovací páčka

Důležité

Dříve než přístroj použijete, přečtete pozorně návod k jeho použití 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** 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.
- D** Aby se zamezilo 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** Pokud by byl poškozen síťový přívod, musí být jeho výměna svěřena organizaci, autorizované firmou Philips nebo shodně kvalifikovaným pracovníkům, abyste předešli možnému nebezpečí.

- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Nemixujte nadměrná množství potravin a nepřekračujte dobu mixování, která je uvedena v tabulce.
- ▶ Nepřekračujte maximální obsah, který je naznačen na nádobě přístroje nebo na sklenici mixéru.
- ▶ Po použití vždy přístroje vypněte.
- ▶ 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.
- ▶ Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Přístroj lze uvést do provozu pouze tehdy, když bod na šroubovacím uzávěru je přesně proti bodu na motorové jednotce a linka na víku je proti lince na nádobě. V takovém případě je odblokováno bezpečnostní jištění a přístroj lze zapnout.
- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Přístroj vždy vypínejte pouze tak, že regulátor rychlosti nastavíte do polohy 0.
- ▶ Než odejmete víko, vyčkejte až se motor zcela zastaví.
- ▶ Nikdy nesmíte ponořit motorovou jednotku do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji nesmíte mýt pod tekoucí vodou. Motorovou jednotku čistěte výhradně vlhkým hadříkem.

- ▶ Před použitím nožů nejprve sejměte jejich ochranný obal.
- ▶ Nikdy nepoužívejte nožovou jednotku ve spojení se separátorem a plnicím nástavcem.
- ▶ Nikdy nerozměľňujte kosti, ořechy nebo jiné tvrdé potraviny.
- ▶ Do plnicího tubusu nikdy nestrkejte prsty. Vždy použijte pouze pěchovač.
- ▶ Potraviny, které si přejete mixovat, nesmějí mít teplotu vyšší než 80°C.
- ▶ Pokud mixujete tekutiny které mají tendenci k pěnění, nesmíte použít větší množství než 1 litr, abyste zabránili vystřikování.
- ▶ Množství potravin a dobu jejich zpracování zjistíte z tabulky v tomto návodu.
- ▶ Pamatujte, že není možné použít základní přístroj, pokud je na motorové jednotce upevněna nádoba mixéru.
- ▶ Hladina hluku: Lc=89 dB (A)

Použití přístroje

Automatický teplotní vypínač

Aby se zamezilo vzniku nebezpečných situací nesmí být přístroj nikdy připojen k časovému spínači.

Když přístroj náhle přestane pracovat:

- 1** Vytáhněte jeho síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2** Nechte přístroj 60 minut vychladnout.

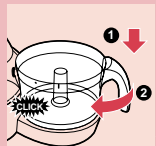
3 Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.

4 Znovu zapněte přístroj.

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

Nádoba přístroje

Přístroj lze uvést do provozu při funkci s nádobou pouze tehdy, když není připevněna sklenice mixéru a šroubovací uzávěr je našroubován na motorovou jednotku tak, že bod na uzávěru je přesně proti bodu na motorové jednotce.



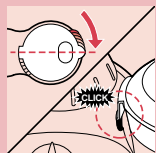
1 Nádobu nasadte na přístroj a otočte ji rukojetí ve směru šipky tak daleko až uslyšíte zaklapnutí.



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

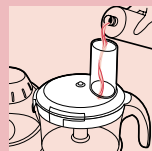
Vestavěné bezpečnostní zajištění

Motorová jednotka, nádoba a její víko jsou opatřeny značkami. Přístroj lze uvést do chodu jen když bod na nádobě se nalézá přesně proti bodu na motorové jednotce.

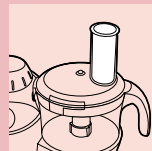


1 Přesvědčte se, že linka na víku a linka na nádobě jsou přesně proti sobě.

Plnicí tubus a pěchovač



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

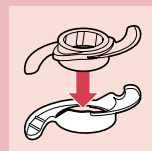


2 Pěchovačem můžete též plnicí tubus uzavřít abyste zabránili případnému vystřikování tekutých potravin tubusem.

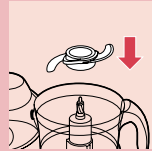
Kovové nože

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

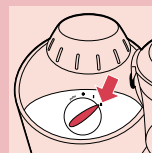
Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!



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 naježte na kostky o hranách asi 3 x 3 x 3 cm. Na nádobu položte víko.

4 Do tubusu vložte pěchovač.

5 Nastavte regulátor na největší rychlost (poloha 2).

- Přístroj zůstane v chodu dokud regulátor rychlosti nenastavíte do polohy 0 (vypnuto).

- ▶ Zmenšíte rychlost nastavením regulátoru do polohy I.

Praktické rady

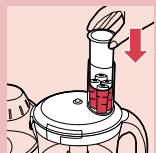
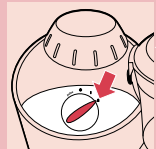
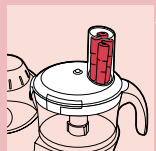
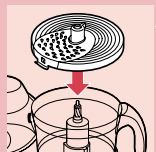
- ▶ Když rozsekáváte cibuli, použijte několikrát po sobě krátce mžikovou funkci, aby cibule nebyla rozsekána příliš jemně.
- ▶ Pokud sekáte například tvrdé sýry, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Sýr se totiž sekáním nadměrně ohřeje, začne měknout a může zhrudkovat.
- ▶ Nepoužívejte nože pro drcení nadměrně tvrdých potravin jako jsou například kávová zrnka, muškátové ořechy nebo kostky ledu, aby se ostří nožů příliš brzy neotupilo.

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.

Vložky: pro krájení a strouhání

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



Hrany vložek jsou velmi ostré. Pozor při dotyku!

- 1 Zvolenou vložku vložte na držák vložek.

- 2 Držák vložek vložte na držák nástrojů, který je v nádobě.

- 3 Na nádobu nasadte víko.

- 4 Potraviny vkládejte do plnicího tubusu.
 - ▶ Větší kusy rozkrájejte na takovou velikost, aby se do tubusu vešly.

- 5 Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.

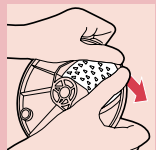
- ▶ Pokud si přejete krájet nebo strouhat větší množství potravin, vkládejte do tubusu postupně jen menší dávky a mezi jednotlivými dávkami nádobu vždy vyprázdněte.

- 6 Regulátor rychlosti nastavte na maximum (poloha 2).

Přístroj zůstane v chodu dokud regulátor rychlosti nenastavíte do polohy 0 (vypnuto).

- ▶ Přepnutím regulátoru rychlosti do polohy I rychlost zmenšíte.

- 7 Potraviny v tubusu jemně přitlačujte pěchovačem.

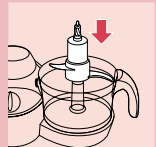


- ▶ Pokud zpracováváte měkkou zeleninu nebo ovoce, můžete rychlost zmenšit nastavením regulátoru do polohy 1 abyste zabránili rozmělnění zeleniny nebo ovoce tak dalece, že by se změnilo v pyré.

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

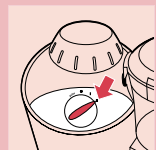
Hnětací příslušenství

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



- 1** Na motorovou jednotku upevněte nádobu a na držák nástrojů v nádobě nasadte hnětací příslušenství.

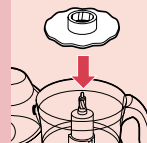
- 2** Do nádoby vložte přísady a na nádobu upevněte víko. Pěchovač zasuňte do plnicího tubusu abyste zabránili vystřikování obsahu tubusem.



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

Emulgační kotouč

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



- 1** Nasadte emulgační kotouč na držák nástrojů v nádobě.
- 2** Do nádoby vložte potraviny a nasadte víko.
- 3** Zvolte pomalejší rychlost (nastavení 1) abyste zajistili optimální výsledky.

Praktické rady

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

Mixér

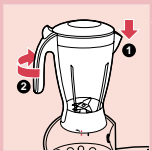
Mixér je určen pro:

- Mixování tekutin, například mlékárenských výrobků, omáček, polévek nápojů apod.
- Mixování měkkých ingrediencí, například lívancového těsta nebo majonéz.



- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.

1 Abyste mohli upevnit sklenici mixéru, musíte odšroubovat uzávěr.



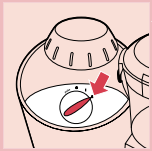
2 Na motorovou jednotku připevněte sklenici mixéru a otočte ji ve směru pohybu hodinových ruček až bude pevně zafixována. Rukojeť musí směřovat doleva.

Na rukojeť sklenice netlačte nadměrnou silou.



3 Do sklenice mixéru vložte potraviny.

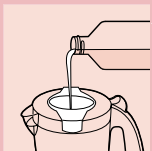
4 Víko uzavřete.



5 Zvolte největší rychlost (poloha 2). Přístroj zůstane v chodu, dokud nezvolíte polohu 0 (vypnuto).

Viz tabulku vhodných dob zpracování.

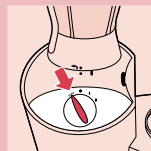
Praktické rady



▶ 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).

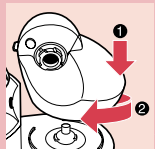
▶ Pokud byste nebyli s výsledkem plně spokojeni, nechte přístroj několikrát po sobě pracovat v mžikové funkci. Také můžete obsah promíchat stěrkou (samozřejmě až po zastavení přístroje), případně část obsahu odebrat a pracovat s menším množstvím potravin.

▶ V některých případech je výhodné přidat do mixovaného obsahu trochu tekutiny, při mixování ovoce například citrónovou šťávu.

Mlýnek na maso

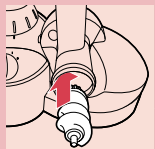
Mlýnek na maso může být použit pro mletí masa a výrobu omáček.

Mlýnek může pracovat pouze tehdy, když na motorovou jednotku není připojen mixér a je našroubován šroubovací uzávěr tak že bod na uzávěru je přesně proti bodu na motorové jednotce.

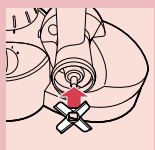


- 1** Připevněte převodovku na motorovou jednotku.

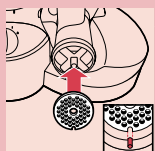
Pokud jste tuto práci realizovali správně, uslyšíte zaklapnutí.



- 2** Vložte šnekový hřídel do tělesa mlýnku a to plastickým koncem dopředu.

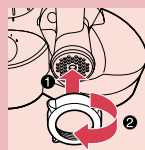


- 3** Nožovou jednotku vložte na šnekový hřídel. Plochá část krájecích břitů musí směřovat dopředu.

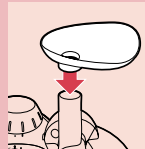


- 4** Na šnekový hřídel nasadte střední nebo hrubý kotouč (podle požadované konzistence).

Přesvědčte se, že zářez na kotouči souhlasí s výstupkem na hlavě mlýnku.



- 5** Na přední část tělesa mlýnku připevněte zajišťovací kroužek tak, že jím otáčíte ve směru pohybu hodinových ruček až je řádně utažen.



- 6** Umístěte misku na svislou část tělesa mlýnku.

Masový mlýnek

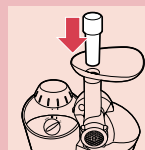
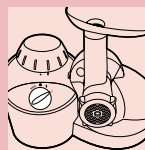
- 1** Maso rozřežte na proužky 10 cm dlouhé a 2 cm tlusté.

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

Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso!

- 3** Používejte největší rychlost (nastavení 2).

- 4** Vložte maso. Pěchovačem ho jemně přitlačujte do tělesa mlýnku.

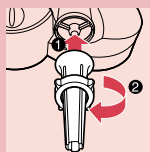
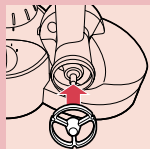


► Za minutu můžete zpracovat až 1,3 kg masa. Pokud melete vepřové maso, zbavte ho předem tuku a šlach.

► Pro tatarské bifteky melte maso kotoučem se středně hrubými otvory dvakrát po sobě.

Výroba uzenek

- 1** Rozsekejte maso.
 - 2** Když jste hotovi, přístroj odpojte a odšroubujte zajišťovací kroužek.
 - 3** Odstraňte mlecí kotouč.
 - 4** Odstraňte nožovou jednotku.
- ▶** Při výrobě uzenek ponechte šnekový hřídel v tělese mlýnku.
- 5** Do tělesa mlýnku vložte separátor.
 - 6** Na těleso mlýnku 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 (okořeněně) zpracované maso do masového mlýnku.
- Pokud lze střívko na plnicí nástavec natáhnout jen ztuha, můžete je trochu navlhčit vodou.
- K výrobě uzenek použijte rychlostní nastavení 1.

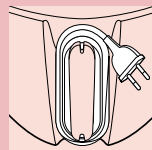
Čištění přístroje

Před čištěním přístroj vždy předem odpojte od sítě.

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

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

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



- 1** Nadbytečný přívodní kabel navíjete na kotouč na zadní straně přístroje.
- 2** Motorovou jednotku čistíte pouze navlhčeným hadříkem. Nesmíte ji nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- 3** Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku a to ihned po každém použití.
- 4** Nádobu, její víko, pěchovač a příslušenství (vyjma sklenice mixéru) lze mýt v myčce nádobí.

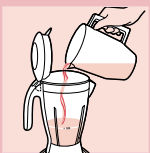
Tyto díly byly testovány pro pro mytí v myčce nádobí podle DIN EN 12875.

Sklenice mixéru není odolná proti mytí v myčce nádobí.

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

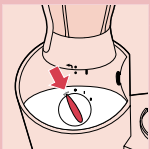
Víko snímejte pouze za účelem čištění.

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 otočíte knoflík zpět do polohy 0.

- 4** Nádobu sejměte a vypláchněte ji čistou vodou.

Mlýnek na maso

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

- 1** Dbejte na to, aby byl přístroj odpojen od sítě.

- 2** Stiskněte uvolňovací páčku a otočte celým tělesem mlýnku ve směru šipky.

- 3** Vyjměte pěchovač a misku.

- 4** Odšroubujte kroužek a odejměte všechny díly tělesa mlýnku.

Tyto díly nemyjte v myčce nádobí!

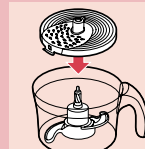
- 5** Všechny díly, které přicházejí do styku a masem, umyjte v horké mýdlové vodě **IHNED PO POUŽITÍ**.

- 6** Opláchněte tyto díly čistou horkou vodou rovněž **IHNED**.

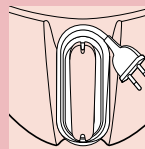
- Doporučujeme namazat nožovou jednotku a mlecí kotouč trochou rostlinného oleje.

Uchovávání

Rychlé uložení



- Uložte příslušenství (nůž, držák vložek) do držáku nástrojů a uložte vše do nádoby. Držák vložek ukládejte vždy nakonec.



- Přívodní kabel navíňte na kotouč na zadní stěně přístroje.







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.

Praktické rady

Problém	Řešení
Přístroj nelze zapnout v polohách 1, 2 nebo v mžikovém provozu.	Otočte nádobou ve směru pohybu hodinových ručiček až uslyšíte zaklapnutí. Zkontrolujte, zda bod na nádobě je přesně proti bodu na motorové jednotce. Rovněž se přesvědčte, že není našroubována sklenice mixéru a že je řádně přišroubován šroubovací uzávěr: Bod na uzávěru musí být přesně proti bodu na motorové jednotce.
Motor se náhle zastavil	Automatický teplotní vypínač pravděpodobně přístroj vypnul z důvodu přehřátí motoru. 1) Vypněte přístroj (poloha 0). 2) Odpojte přístroj od sítě. 3) Nechte přístroj asi 60 minut vychladnout. 4) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. 5) Opět přístroj zapněte.
Hnětací nebo šlehací příslušenství se neotáčí	Zkontrolujte, zda jste správně nasadili nádobu a její víko tak, že slyšitelně zaklaplo.
Je nasazena mixérová sklenice i nádoba na potraviny, ale pracuje pouze mixér.	Pokud jsou mixérová sklenice a nádoba na potraviny řádně nasazeny, bude v činnosti pouze mixér: Přejete-li si používat nádobu na potraviny, sejměte mixér a našroubujte krycí uzávěr.

Příslušenství a aplikace

Příslušenství	Aplikace	Aplikační doba
	Sekání, výroba pyré, šlehání	10 až 60 sekund
	Hnětení	60 až 180 sekund
	Krájení, drcení, gratinování	10 až 60 sekund
	Mixování, výroba pyré	10 až 60 sekund
	Drcení	v závislosti na kvalitě
	Šlehání, emulgování	10 až 60 sekund

Množství a čas zpracování

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušný rychlost	Postup	Použití
Jablka, mrkev, celer - strouhání	500 g	⊗ / 2	Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pýchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Jablka, mrkev, celer - krájení	500 g	Ⓞ / 2	Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pýchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Těsto lívancové - šlehání	750 ml	Ⓞ / 2	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	Ⓜ / 2	Použijte suché a křehké pečivo.	Příměs do jídel
Máslový krém - šlehání	300 g	Ⓞ / 2	Použijte měkké máslo.	Dezerty, polevy
Sýr (parmezán) - rozsekání	200 g	Ⓜ / 2	Parmezán bez kůry rozřežte na kousky o hraně asi 3 cm a ty pak vkládejte do plnicího otvoru.	Zdobení, polévky, omáčky

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušný rychlost	Postup	Použití
Sýr (gouda) - strouhání	200 g	⊗ / 2	Sýr, rozřezaný na kousky, vkládejte do plnicího otvoru. Opatrně přitlačujte pýchovačem.	Omáčky, pizzy, fondy.
Čokoláda - rozsekání	200 g	Ⓜ / 2	Použijte tvrdou a hladkou čokoládu. Rozlamte ji na kousky asi 2 cm.	Zdobení, omáčky, cukrovinky, pudinky
Vařený hrách, fazole - výroba pyré	250 g	Ⓜ / 2	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	Ⓜ / 2	Pro hrubší pyré nepřidávejte příliš mnoho tekutiny. Pro jemné pyré přidejte jen tolik tekutiny až je směs hladká.	Dětská a kojenecká výživa
Okurky - krájení	2 okurky	Ⓞ / 1	Vložte okurky do plnicího otvoru a opatrně je přitlačujte.	Saláty, zdobení
Těsto (pro chléb) - hnětení	500 g mouky	Ⓜ / 2	Smíchejte horkou vodu s kvasnicemi a cukrem. Přidejte mouku a zpracovávejte výsledné těsto asi 90 sekund. Nechte ho kynout asi 30 minut.	Chléb
Těsto (pro pizzu) - hnětení	750 g mouky	Ⓜ / 2	Realizujte stejný postup jako pro chlebové těsto. Pracujte asi 1 minutu.	Pizza

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušnost/rychlost	Postup	Použití
Těsto (pro cukrářské pečivo) - hnětení	300 g mouky	2 / 2	Použijte chladný margarín, který rozřežte na kostky asi 2 cm. Vložte všechny přísady do nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto měkké. Během 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	500 g mouky	2 / 2	Nejprve zpracujte těsto, teplou vodu a cukr ve zvláštní nádobě. Dejte vše do nádoby a zpracovávejte je až je těsto hladké a nelepi se na nádobu (asi 1 minutu). Nechte ho kynout asi 30 minut.	Luxusní pečivo
Vaječné bílky - šlehání	4 bílky	1 / 1	Bílky mají mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 2 vejce.	Pudinky, suflé, sněhové pusinky
Ovoce (např. jablka, banány) - mixování	500 g	2 / 2	Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	
Ovoce (např. jablky, banány) - sekání	500 g	2 / 2	Doporučení: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy.	Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušnost/rychlost	Postup	Použití
Česnek - rozsekání	300 g	2 / 2	Česnek oloupejte. Použijte mřížkovou funkci, abyste předešli příliš jemnému rozsekání. Vložte nejméně 150 g česneku.	Zdobení
Bylinky (např. petržel) - rozsekání	min. 50 g	2 / 2	Bylinky nejprve omyjte a usušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo
Majonéza - emulgování	3 vejce	1 / 1	Všechny přísady mají mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 1 velké vejce, dvě malá vejce nebo dva vaječné žloutky. Do nádoby vložte vejce, přidejte trochu octa a přikapávejte olej.	Saláty, zdobení, omáčky, barbecue
Maso (libové) - drcení	1000 g	2 / 2	Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte mřížkovou funkci.	Tatarské steaky, hamburgry, masové koule
Masa, ryby, drůbež - drcení	400 g	2 / 2	Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte mřížkovou funkci.	Tatarské steaky, hamburgry, masové koule
Směsi (dortové) - mixování	4 vejce	2 / 2	Přísady mají mít pokojovou teplotu. Mixujte měkké máslo s cukrem tak dlouho až vznikne jemná krémová směs. Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé pečivo.

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušenství/ rychlost	Postup	Použití
Ořechy - rozsekání	250 g	🌀 / 2	Pokud si přejete hrubší výsledek, použijte mžikovou funkci.	Saláty, pudinky, pečivo, mandlové těsto
Cibule - rozsekání	500 g	🌀 / 2	Z cibule odstraňte slupku a cibuli rozdělte na 4 díly. Zastavte proces po 2 impulsích mžikové funkce, abyste předešli příliš jemnému rozsekání.	Saláty, vařené potraviny, zdobení
Cibule - krájení	300 g	🕒 / 1	Z cibule odstraňte slupku a rozřežte ji tak, aby prošla plnicím otvorem. Poznámka: použijte nejméně 100 g.	Saláty, vařené potraviny, zdobení
Šlehaný krém - šlehání	500 ml	🌀 / 1	Použijte krém vyjmutý přímo z chladničky. Poznámka: použijte nejméně 125 ml krému. Krém je ušlehán přibližně za 2 minut.	Zdobení, krémy, mražené směsi
Mléčné nápoje - mixování	500 ml mléka	🕒 / 2	Z ovoce vyrobte pyré (banány,jahody). Přidejte cukr, mléko a trochu zmrzlinového krému a dobře promixujte.	Mléčný nápoj
Polévky - mixování	500 ml	🕒 / 2	Použijte vařenou zeleninu.	Polévky, omáčky

Recepty

Courgett-sendvičová pomazánka

Přísady:

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

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

Ovocný koláč

Přísady:

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

- 50 g sultánek
 - 200 g celozitné mouky
 - 100 g pšeničné mouky
 - 100 g hnědého krystalového cukru
 - špetka soli
 - 1 sáček prášku do pečiva
 - 300 ml podmáslí
- ▶ *Do nádoby vložte kovové nože. Pak vložte přísady a míchejte je maximální rychlostí asi 30 sekund. Koláč pečte na 30 cm dlouhém plechu asi 40 minut při teplotě 170°C.*

Pórkový Quiche

Přísady pro těsto:

- 250 g pšeničné mouky
- špetka soli
- 1 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 třeba)
- ▶ *Všechny přísady vložte do nádoby a vytvořte hnětením kompaktní těsto. Těsto nechte asi 30 minut kynout.*

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

Guláš na maďarský způsob

Přísady:

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

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

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

Koláč s lískovými ořechy

Přísady do těsta:

- 500 g prosáté mouky
- 75g cukru
- 1 lžička soli
- 1 vejce
- 250 ml mléka (teplého 35°C)
- 100 g másla, změkklého
- 30 g čerstvého droždí (u suchého droždí se řiďte pokyny na obalu)

Náplň:

- 250 g rozsekaných lískových oříšků
- 100 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 125 ml krému

- ▶ Předehřejte troubu na 200°C. Smíchejte mléko, droždí a cukr po dobu 15 sekund s použitím hnětacího příslušenství. Přidejte mouku, sůl, máslo a vejce. Těstovou směs zpracovávejte asi 2 minuty. Pak těsto přemístěte do jiné nádoby, přikryjte ho

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

- ▶ Noži rozsekejte lískové ořechy. Smíchejte s přísadami pro náplň. Těsto vyválčujte do pravouhlého tvaru. Potřete ho připravenou směsí a pak ho stočte. Položte ho na vymaštěný pečicí plech a nechte ho asi 20 minut kynout. Povrch potřete trochou našlehaného vaječného žloutku a pečte asi 25 až 30 minut při teplotě 200°C.

Čokoládový koláč

Přísady:

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

Náplň:

- 200 g meruňkového džemu

Poleva:

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

- ▶ Troubu předehřejte na 160°C. Utřete máslo a cukr do krémové konzistence. Rozpusťte čokoládu a přimíchejte ji. Přidejte žloutky, jeden po druhém až má směs krémovou konzistenci. Emulgačním kotoučem našlehejte bílek s granulováním cukrem

až bude tuhý a nakonec vše dobře promíchejte. Pak přidejte mouku. Vše dejte na vymaštěný plech. Pečte hodinu při teplotě 160°C. Prvních 15 minut nechte dvířka trouby pootevřená.

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

Polévka z brokolice (pro 4 osoby)

Přísady:

- 50 g zralého sýru Gouda
 - 300 g vařené brokolice (stonky a květy)
 - voda, v níž se brokolice vařila
 - 2 vařené brambory v kusech
 - 2 nakrájené stonky
 - 1 lžice našlehaného krému
 - curry
 - sůl
 - pepř
 - muškátový ořech
- ▶ *Nastrouhejte sýr. Vyrobté pyré z brokolice s vařenými bramborami a s vodou, v níž se brokolice vařila. Pyré z brokolice a zbylou vodu nalijte do odměrné nádoby a doplňte do 750 ml. Přeneste tuto směs na pánev a přiveďte ji za stálého*

míchání do varu. Vmíchejte sýr a ochuťte solí, curry, pepřem a muškátovým ořechem a přidejte krém.

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.*
- ▶ *K výrobě mléčného nápoje můžete použít ovoce podle vaší chuti.*

Pizza

Přísady pro těsto:

- 400 g mouky
- 1/2 lžičky soli
- 20 g čerstvého droždí nebo 1,5 sáčku sušeného droždí
- 2 lžice 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
Mozarella, pepř, strouhaný zralý sýr a olivový olej,
vše podle chuti.

- ▶ Do nádoby vložte hnětací hák. Všechny přísady vložte do nádoby a zvolte největší rychlost (poloha 2). Hnětení by mělo trvat asi 90 sekund až těsto získá tvar koule. Pak těsto vyklopte z hnětací nádoby do druhé nádoby, přikryjte je vlhkým hadříkem a nechte asi 30 minut kynout.
- ▶ Rozsekejte cibuli a česnek v nádobě na potraviny a pak je v pánvi osmažte až jsou transparentní. Přidejte propasírovaná rajská jablčka a bylinky a vše povařte po dobu asi 10 minut. Ochutňte solí, pepřem a cukrem. Omáčku nechte vychladnout.
- ▶ Ohřejte troubu na 250°C.
- ▶ Uválcujte těsto na pomoučené podložce nebo utvořte dva kruhové tvary. Těsto pak položte na vymaštěný plech. Pizzu rozestřete a kraje ponechte volné. Pizzu doplňte všemi přísadami, posypte sýrem a polijte trochou oleje.
- ▶ Pizzu pečte 12 až 15 minut.

Zeleninová a bramborová smaženina

Přísady:

- 1 vejce
- 50 ml mléka
- 1 lžice mouky
- 1 lžička koriandru
- sůl a pepř
- 2 velké brambory (asi 300 g)
- 100 g mrkve
- 150 g celeru

- 500 g slunečnicových semen
- olej na smažení

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

Pečivo (bílé)

Přísady:

- 500 g mouky
 - 15 g měkkého másla nebo margarínu
 - 25 g čerstvého droždí nebo 20 g suchého droždí
 - 260 ml vody
 - 10 g soli
 - 10 g cukru
- ▶ Do nádoby vložte hnětací hák, nasypete 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. Zvolte největší rychlost (poloha 2) a těsto zpracujte (dobu hnětení zjistíte v příslušné tabulce).
 - ▶ Pak vyjměte těsto z nádoby a vložte ho do jiné široké nádoby. Přikryjte ho vlhkým ručníkem a

nechte ho v mírně teplém prostoru asi 20 minut kynout. Po vykynutí těsto vyjměte a vytvarujte ho do koule.

- ▶ Těsto vraťte zpět do původní nádoby, opět ho přikryjte vlhkým hadříkem a nechte 20 minut kynout. Znovu ho vyrovnejte a pak ho stočte.
- ▶ Těsto položte na vymaštěný pečicí plech a nechte ho kynout dalších 45 minut. Pak ho pečte v dolní části předehřáté trouby.
- ▶ Těsto pečte při teplotě 225°C v dolní části trouby asi 35 minut.

Bevezetés

A készülék automatikus kikapcsoló rendszerrel rendelkezik. Túlmelegedés esetén a rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

Általános leírás

- A** Motoregység
- B** Sebességszabályzó gomb
 - P = pulzus
 - O = ki
 - 1 = legkisebb fordulatszám
 - 2 = legnagyobb fordulatszám
- C** Csavaros fedél (ezt rá kell helyezni a készülékre, hogy a robotgép funkció működtethető legyen)
- D** Robotgép munkatál
- E** Eszköztartó
- F** A munkatál fedele
- G** Turmix kancsó
- H** Turmix kancsó fedél
- I** Ételadagoló nyílás
- J** Nyomórúd
- K** Leállító
- L** Dagasztó tartozék
- M** Fém kés + védősapka
- N** Szeletelő betét, közepes
- O** Aprító betét, közepes
- P** Betéttartó
- Q** Habverő tárcsa
- R** Húsdaráló áttétel ház
- S** Húsdaráló burkolat
- T** Csigá tengely
- U** Csavarmentes gyűrű

- V** Vágó egység
- W** Közepes örlőtárcsa, 4 mm átmérő
- X** Durva örlőtárcsa, 8 mm átmérő
- Y** Elválasztó
- Z** Kolbásztöltő
- a** Adagoló tálca
- b** Nyomórúd
- c** Kioldó kar

Fontos

Mielőtt a készüléket használatba venné, olvassa el gondosan ezt a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatához.

- ▶ Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.**
- ▶ Soha ne használjon semmilyen tartozékot vagy alkatrészt, ami más gyártótól származik vagy amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvénytelenné válik.**
- ▶ Veszélyhelyzetek elkerülése érdekében soha ne csatlakoztassa ezt a készüléket idő kapcsolóhoz.**
- ▶ Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó vezeték, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.**
- ▶ Ha a csatlakozó vezeték meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a javítást csak Philips szakszerviz vagy Philips felhatalmazással rendelkező szakember végezheti el.**

- ▶ A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- ▶ Ne lépje túl a táblázatban megadott mennyiséget és elkészítési időt.
- ▶ Ne lépje túl a munkatálon jelzett maximális tartalmat, például ne töltsön semmit a felső fokbeosztás fölé.
- ▶ Használat után azonnal húzza ki a hálózati csatlakozó dugót.
- ▶ Soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló nyílásba töltéséhez, a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmix kancsóba nyúlna.
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Tegye fel a megfelelő munkatál fedőjét. A beépített biztonsági kapcsolót ezáltal kikapcsolja és a készüléket így már be tudja kapcsolni. A motor egység és a csavaros fedél jellel vannak ellátva. A készülék csak akkor fog működni, ha a motoregységen lévő jel pontosan szemben áll a csavaros fedélen található jellel.
- ▶ Bármelyik tartozék levétele előtt kapcsolja ki a készüléket.
- ▶ A sebességszabályozó 0 helyzetbe állításával mindig kapcsolja ki a készüléket.

- ▶ Mielőtt a készülék tetejét levinné, várjon míg a mozgó részek megállnak.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le csapvíz alatt sem. A motoregység tisztításához csak nedves ruhát használjon.
- ▶ Használat előtt vegye le a védősapkát a vágóegységről.
- ▶ Soha ne használja együtt a vágókést a szétválasztóval és a kolbásztöltővel.
- ▶ Soha ne kísérletezzen csont, dió vagy más kemény anyag darálásával
- ▶ Soha ne nyúljon az adagolótálcába újjal. Mindig a nyomórudat használja.
- ▶ A forró hozzávalókat a keverőedényben történő feldolgozás előtt hagyja kihűlni (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ Ha olyan folyadékot használ, ami forró vagy ami felhabosodik, akkor ne tegyen 1 liternél többet a turmix kancsóba, különben kifolyik.
- ▶ A mennyiségeket és az elkészítési időket a használati útmutatóban lévő táblázatban nézheti meg.
- ▶ Ne felejtse, hogy a robotgép munkatálat nem lehet használni, ha a turmix korszó fel van szerelve a motoregységre.
- ▶ Zajszint: Lc= 89 dB [A]

A készülék használata

Biztonsági hőkapcsoló

Vészhelyzet elkerülésére a készüléket soha ne csatlakoztassa idő kapcsolóhoz.

Ha a készülék hirtelen megáll:

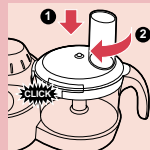
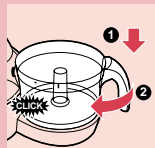
- 1** Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- 2** Hagyja a készüléket 60 percig hűlni.
- 3** Dugja vissza a fali konnektorba a hálózati csatlakozó dugót.
- 4** Kapcsolja be ismét a készüléket.

▶ Ha a hőkikapcsoló rendszer túl gyakran lép működésbe, forduljon Philips kereskedőjéhez vagy egy Philips szakszervizhez.

Robotgép munkatál

A robotgép munkatál csak akkor működik, ha a turmix korsó nincs felszerelve a motoregységre és ha a csavaros fedő úgy van felszerelve a motoregységre, hogy a motoregységen szereplő jel pontosan szemben áll a csavaros fedőn lévő jellel.

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

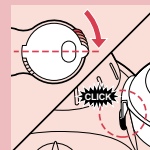


- 2** Tegye a fedőt a munkatálra. Forgassa a fedőt a nyíllal jelzett irányba, míg kattantást hall (ehhez szükséges némi erőfeszítés).

Beépített biztonsági kapcsoló

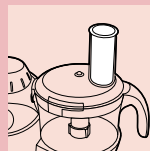
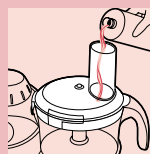
A motoregységen, a munkatálon és a fedőn jelölések vannak. A készülék csak akkor működik, ha a munkatálon lévő jel pontosan szemben áll a motoregységen szereplő jellel.

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



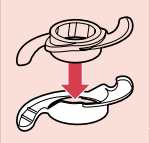
Ételadagoló nyílás és nyomórúd

- 1** Az ételadagoló nyílást a folyékony és/vagy szilárd hozzávalók adagolásához használja. A nyomórúddal a szilárd hozzávalókat adagolja az ételadagoló nyíláson keresztül.
- 2** A nyomórúdat arra is használhatja, hogy megakadályozza az ételadagoló nyílásból a hozzávalók kiömlését.



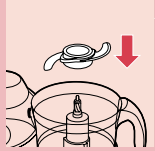
Fém vágóegység

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



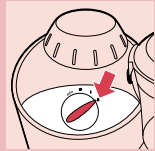
1 Vegye le a védősapkát a vágóegységről.

2 Tegye az eszköztartót a munkatálba és a vágóegységet az eszköztartóba.



3 Tegye a hozzávalókat a munkatálba.
 ▶ A szilárd élelmiszereket előre aprítsa fel kb. 3 x 3 x 3 cm-es darabokra. Tegye a fedőt a munkatálra.

4 Tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba.



5 Állítsa a sebességszabályzót a legnagyobb fordulatszámra (2. pozíció).

- A gép mindaddig működik, míg a fordulatszám szabályzót 0-ra nem állítja (kikapcsolás).

▶ A sebességet úgy csökkentheti, hogy a sebességszabályzót 1. helyzetbe állítja.

Tanácsok

- ▶ Ha hagymát aprít, használja néhányszor a "pulzáló" beállítást, hogy a hagyma ne legyen túl finomra aprítva.
- ▶ Ne hagyja a készüléket túl sokáig működni, ha

kemény sajtot aprít. A sajt túlságosan felmelegedhet, olvadni kezd és csomóssá válik.

- ▶ Ne használja a kést túl kemény hozzávalók aprítására, pl. szemeskávét, szerezcsendiót, gyömbérgyökér és jégkockát, mert a kés kicsorbul.

Ha az élelmiszer ráragad a késre vagy a munkatál belsejére:

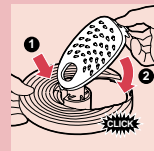
1 Kapcsolja ki a készüléket.

2 Vegye le a fedőt a munkatálról.

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

Betétek: szeletelő és aprító betét.

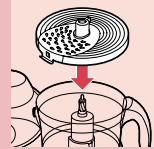
Soha ne dolgozzon fel kemény hozzávalókat (pl. jégkockát) a betétekkel.



A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzá!

1 Tegye a kívánt betétet a tartóba.

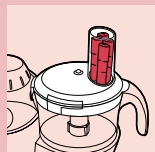
2 Helyezze a betéttartót a munkatálban álló eszköztartóra.



3 Tegye a fedőt a munkatálra.

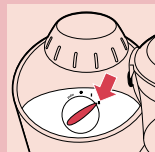
4 Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba.

- ▶ A nagy darabokat vágja fel akkorákra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba.



5 A legjobb eredmény eléréséhez egyenletesen töltsse meg az ételadagoló nyílást.

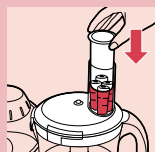
- ▶ Ha nagy mennyiségű élelmiszert kell felszeletelnie vagy felaprítania, egyszerre csak kis adagokat dolgozzon fel és az adagok között rendszeresen ürítse ki a munkatálat.



6 Fordítsa a fordulatszám szabályzót a legnagyobb fordulatszámra (2. pozíció).

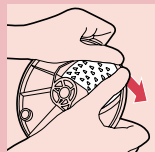
A készülék mindaddig működik, míg a sebességszabályzót 0 helyzetbe nem állítja (kikapcsolás).

- ▶ A fordulatszámot úgy csökkentheti, hogy a sebességszabályzót 1. pozícióba állítja.



7 Finoman nyomja a nyomórúddal az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.

- ▶ Ha puha zöldséget vagy gyümölcsöt kell aprítania, csökkentheti a sebességet úgy, hogy a sebességszabályzót 1. pozícióba állítja. Ezzel megakadályozhatja, hogy az aprított zöldség és gyümölcs pépes legyen.

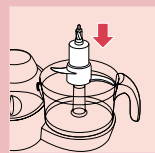


8 Vegye ki a betétet a betéttartóból, a betéttartót úgy fogja, hogy a háta Ön felé

mutasson. Nyomja meg a betét széleit az ujjával, hogy a betét kiessen a tartóból.

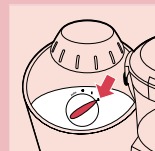
Dagasztó tartozék

A dagasztó tartozékot kenyértészta dagasztására, híg tészta és sütemény összekeverésére használhatja.



- 1 Tegye a munkatálat a motoregységre és a dagasztó tartozékot tegye a munkatálatban álló tartozék tartóba.

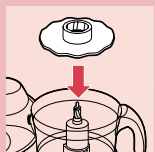
- 2 Tegye a hozzávalókat a munkatálba és rögzítse a fedelet a munkatálra. Tegye a nyomórúdat az adagolócsőbe, hogy dagasztás közben a hozzávaló ne nyomulhasson ki az adagolócsőből.



- 3 A sebességszabályzót állítsa a legnagyobb sebességre (2. pozíció).
Nézze meg a táblázatban a hozzávetőleges elkészítési időket.

Habverő tárcsa

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



- 1 Tegye a keverő tárcsát az eszköztartóba, ami a munkatálatban áll.
- 2 Tegye a hozzávalókat a munkatálba és tegye a fedőt a munkatálra.

- 3** A legjobb eredményt úgy kapja, ha a sebességszabályzót a legkisebb sebességbe állítja (1. pozíció).

Tanácsok

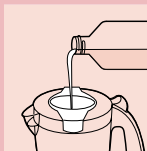
- ▶ Ha tojásfehérjét ver fel, a tojások szobahőmérsékletűek legyenek.
- ▶ Felferés előtt legalább egy félórával vegye ki a tojásokat a hűtőszekrényből.
- ▶ Majonéz készítésekor az összes hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.
- ▶ Adjon hozzá olajat a nyomórúd tetején lévő kis nyíláson keresztül.
- ▶ Tejszín felferésekor a tejszínt a hűtőszekrényből kivéve rögtön használja fel. Nézze meg a táblázatban az elkészítési időt. A tejszínt ne verje túl sokáig.
- ▶ Ha jobban ellenőrizni akarja a folyamatot, használja a "pulzáló" beállítást.

Turmixgép

A turmixgép a következőkre használható:

- Folyékony élelmiszerek keverése, pl. tejtermék, mártás, gyümölcslé, leves, italkeverék, édes tea és shake.
- Puha hozzávalók, pl. palacsinta tészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt hozzávalók, pl. bébiételek pürésítésére.

- 1** A turmix kancsó felszereléséhez vegye le a csavaros fedőt.



- 2** Erősítse rá a turmix kancsót a motoregység tetejére a nyíl irányába fordítva, míg az biztosan nem illeszkedik. A fogantyúnak balra kell néznie.

Ne nyomja túl erősen a turmix kancsót fogantyúját.

- 3** Tegye a hozzávalókat a kancsóba.

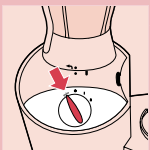
- 4** Zárja le a fedelet.

- 5** Fordítsa a sebességszabályzót a legnagyobb sebességfokozatba (2. pozíció). A készülék ezzel a sebességgel fog működni, míg a sebességszabályzót 0-ra állítva kikapcsolja.

Nézze meg a táblázatban a hozzávetőleges elkészítési időket.

Tanácsok

- ▶ Folyékony hozzávalót a fedél nyílásán át öntsön a turmix kancsóba.
- ▶ Minél hosszabb ideig hagyja a készüléket működni, a turmix annál finomabb lesz.
- ▶ A kemény hozzávalót vágja fel kisebb darabokra, mielőtt a kancsóba teszi. Ha nagy mennyiségben akar valamit készíteni, kisebb adagokban készítse el, és ne egyszerre nagy adagban próbálja.
- ▶ Kemény hozzávalókat (pl. szójatejhez szükséges szójababot) vízben kell áztatni, mielőtt felhasználná.



- ▶ Ha jégkockák akar összetörni, tegye a jégkockákat a kancsóba, zárja le a fedelet és használja az "pulzáló" beállítást.

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.

A kenőlapátot tartsa biztos távolságra a kés vágóéleitől (kb. 2 cm).

- ▶ Ha az eredménnyel nincs megelégedve, kapcsolja ki a készüléket és működtesse néhányszor rövid ideig úgy, hogy a sebességszabályzót "pulzáló" pozícióra állítja. Úgy is megpróbálhat jobb eredményt elérni, ha a hozzávalókat megkavarja egy kenőlapáttal (nem a keverő működése közben) vagy ha kitölti a tartalom egy részét, hogy kisebb mennyiséget dolgozzon fel.
- ▶ Egyes esetekben a hozzávalót könnyebb összekeverni, ha kevés folyadékot ad hozzá, pl. gyömolcs keverése esetén citromlevet.

Húsdaráló

A húsdarálót hús darálásához és kolbász töltéséhez használhatja.

A húsdaráló csak akkor működik, ha a turmix korszó nincs a motoregységre szerelve és ha a csavarmentes sapkát felszerelte a motoregységre úgy, hogy a csavaros fedőn lévő jel szemben álljon motoregységen lévő jellel.

- 1** Szerelje fel az áttétel házat a motoregységre.

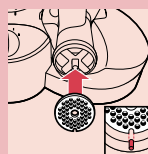
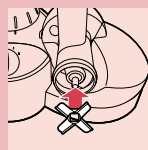
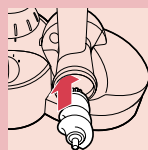
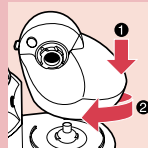
Ha jól szerelte fel az áttétel házat, kattanást fog hallani.

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

- 3** Tegye a vágókést a csigatengelyre. A vágóéleknek előre kell néznie.

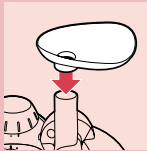
- 4** Kívánság szerint tegye a csigatengelyre a közepes vagy a durva aprító tárcsát.

Ellenőrizze, hogy az aprító tárcsa kiálló része beleillik-e az aprítófej nyílásába.





- 5** Húzza meg jól a ház csavarmentes gyűrűjét úgy, hogy a nyíl irányában forgatja.

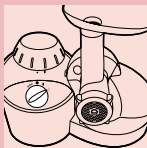


- 6** Tegye az adagoló tálcát a vágóház felső részére.

Húsdarálás

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

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



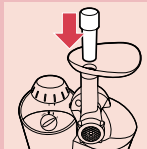
Soha ne daráljon fagyasztott húst.

- 3** Állítsa a sebességszabályzót a legnagyobb sebességbe (2. pozíció).

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

► Percenként 1,3 kg húst darálhat le.
Ha sertéshúst akar darálni, használjon sovány sertéshúst zsír és mócsing nélkül.

► Vagdalt húshoz (bifsztek) közepes daráló tárcsával kétszer darálja le a húst.

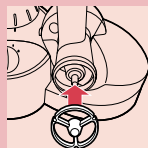


Kolbász töltés

- 1** Darálja le a húst
- 2** Miután befejezte a hús darálását húzza ki a készülék csatlakozó dugóját a fali konnektorból és vegye le a mentes peremet.

- 3** Vegye ki a daráló tárcsát

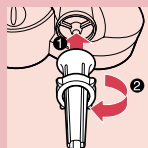
- 4** Vegye ki a vágókést.



► Hagyja a csigatengelyt a vágóházban amikor kolbászt akar tölteni.

- 5** Tegye a szétválasztót a vágóházba.

- 6** Tegye a kolbásztöltőt a vágóházra és csavarja a csavarmentes gyűrűt a vágóházra.



A készülék kész kolbász töltésre.

Tanácsok

- Áztassa a belet 10 percig langyos vízben. Ezután húzza fel a nedves bőrt a kolbász töltőre.
- Nyomja az elkészített darált húst a vágó házba.
- Ha a bőr megszorul a kolbásztöltőben, nedvesítse meg kevés vízzel.
- Kolbász készítéséhez állítsa a sebességszabályzót 1. pozícióba.

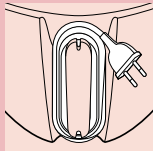
Tisztítás

Mielőtt elkezdené tisztítani a készüléket, kapcsolja ki és húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.

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

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

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



- 1** Csévélje a felesleges hálózati csatlakozó kábelt a készülék hátán lévő tengelyre.
- 2** A motoregységet nedves ruhával tisztítsa. Ne merítse vízbe és ne is öblítse le.
- 3** Használat után rögtön tisztítsa meg az étellel érintkezett részeket forró, mosogatószeres vízben.
- 4** A munkatálat, a munkatál fedelét, a nyomórudat és a tartozékokat (kivéve a turmix kancsót) tisztíthatja mosogatógépben is.

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

A turmix kancsót nem szabad mosogatógépben tisztítani!

- 5** A levételhez nyissa fel és húzza felfelé a fedőt.

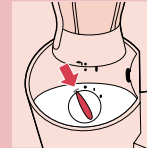
Csak tisztítás céljából vegye le a fedőt.

Turmix gyors-tisztítási művelet



- 1** Öntsön kézmeleg (legfeljebb 0,5 l) mosogatószeres vizet a turmix kancsóba.

- 2** Zárja le a fedelet.



- 3** Néhány percre működtesse a készüléket úgy, hogy a sebességszabályzót "pulzáló" pozícióba állítja (a készülék megáll, ha elengedi a sebességszabályzót).

- 4** Szerelje le a turmix kancsót és öblítse ki tiszta vízzel.

Húsdaráló

A vágóházban maradt húst úgy távolíthatja el a készülék belsejéből, hogy kényeret hajt át a vágóházon.

- 1** Ellenőrizze, hogy a készülék hálózati csatlakozó dugóját kihúzta-e a fali konnektorból.

- 2** Nyomja le a kioldó kart és a teljes vágóházat fordítsa el a nyíl irányába.
- 3** Vegye ki a nyomórudat és az adagoló tálcát.
- 4** Csavarja le a menetes peremet és szereljen le minden tartozékot a vágóházzal.

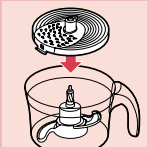
Mosogatógépben NE tisztítsa a tartozékokat.

- 5** Használat után azonnal mosogasson el minden hússal érintkező tartozékot forró, mosogatószeres vízben.
- 6** Forró vízzel öblítse le őket és **AZONNAL** szárítsa meg.

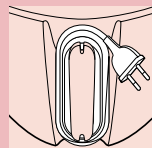
- ▶ Azt tanácsoljuk, hogy kevés növényi olajjal olajozza be a vágókést és a daráló tárcsákat.

Tárolás

Rövid idejű tárolás



- ▶ Helyezze a tartozékokat (kés, betét befogó) a tartozék tartóba és tárolja a munkatáblán. Mindig a betét tartót tegye be utoljára.



- ▶ Csővelje a hálózati csatlakozó dugót a készülék hátán lévő tengelyre.

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.

Hibaelhárítás

Hiba	Megoldás
A készülék nem indul el, ha a sebességszabályzót "pulzáló", 1. vagy 2. pozícióba állítom.	Forgassa a munkatálat és a fedelet óramutató járásával egyező irányba addig, míg kattánást hall. Ellenőrizze, hogy a munkatálon lévő jelzés szemben van-e a motorház jelzésével és a fedélen lévő vonal szemben van-e a munkatálon lévő vonallal. Azt is ellenőrizze, hogy a turmix kancsó nincs-e felszerelve és a csavarmenetes sapkán lévő jelzés szemben kell legyen a motoregységen lévő jelzéssel.
A készülék hirtelen megáll.	Esetleg az automatikus hőikapcsoló rendszer kapcsolta ki a készüléket, mert a készülék túlmelegedett. 1) Kapcsolja ki a készüléket (0 helyzet). 2) Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból. 3) Hagyja a készüléket 60 percig lehűlni. 4) Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba. 5) Kapcsolja be ismét a készüléket.
A dagasztó vagy keverő tartozék nem forog.	Ellenőrizze, hogy a munkatálat és a fedőt tényleg az óramutató járásával egyező irányba forgatta-e kattánásig.
Mind a turmix korszó, mind a robotgép munkatál fel van szerelve a motoregységre, de csak a turmix kancsó működik.	Ha a turmix kancsót és a robotgép munkatálját megfelelően szerelte fel, csak a turmixgép működik. Ha használni akarja a robotgép munkatálját is, szerelje le a turmix kancsót és zárja le a rögzítőnyílást a csavaros fedővel.

Tartozékok és alkalmazások

Tartozék	Alkalmazás	Alkalmazási idők
	Apróra vágás, pürésítés, összekeverés	10-60 másodperc
	Dagasztás	60-180 másodperc
	Szeletelés, darabolás, reszelés	10-60 másodperc
	Turmixolás, pürésítés	10-60 másodperc
	Darálás	függ a mennyiségtől
	Habosítás, habverés, keverés	10-60 másodperc

Mennyiség és elkészítési idő

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Tartozék/sebességfokozat	Eljárás	Alkalmazások
Almák, sárgarépa, zeller - aprítás	500 g	☺ / 2	Vágja a zöldséget akkora darabokra, hogy beleférjen az adagolónyílásba. Töltse fel az adagolónyílást darabokkal és a nyomórúd enyhe nyomásával aprítsa fel.	Saláták, nyers zöldségek
Almák, sárgarépa, zeller - szeletelés	500 g	☺ / 2	Vágja a zöldségeket olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és szeletelje fel őket, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat.	Saláták, nyers zöldségek
Tészta (palacsinta) - habosra keverés	750 ml	☺ / 2	Először töltse a tejet a turmix kancsóba, majd adja hozzá a száraz hozzávalókat. Keverje a hozzávalókat kb. 1 percig. Ha szükséges, ismételje meg az eljárást kétszer: Álljon meg néhány percig, hogy a készülék lehűljön szobahőmérsékletre.	Palacsinta, ostya
Kenyérmorzsa - aprítás	100 g	☺ / 2	Száraz, ropogós kenyeret használjon.	Pirított zsemlemorzsa, csöben sülték
Vajkrém (creme au beurre) - habosítás	300 g	☺ / 2	A laza krémhez lágy vajot használjon.	Desszertek, feltétek

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Tartozék/sebességfokozat	Eljárás	Alkalmazások
Sajt (parmezán) - aprítás	200 g	☺ / 2	Használjon kéreg nélküli parmezán sajtot és vágja fel 3x3 cm-es darabokra.	Köreték, levelek, szósók, csöben sülték
Sajt (Gouda) - aprítás	200 g	☺ / 2	Vágja fel a sajtot darabokra, majd töltse az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal.	Szósók, pizzák, csöben sülték, fondüök
Csokoládé - aprítás	200 g	☺ / 2	Kemény, keserű csokoládét használjon. Törje 2 cm-es darabokra.	Köreték, mártások, cukrászsütemények, pudingok, habok
Főtt borsó, bab - pürésítés	250 g	☺ ☺ / 2	Használjon főtt borsót vagy babot. Ha szükséges, adjon hozzá kevés folyadékot a keverék sűrűségének javításához.	Pürék, levelek
Főtt zöldségek és húсок - pürésítés	500 g	☺ ☺ / 2	Sűrűbb püréhez csak kevés folyadékot adjon. Finom püréhez addig ne adjon folyadékot, míg simára nem keverte.	Baba- és csecsemőétel
Uborka - szeletelés	2 db uborka	☺ / 1	Tegye az uborkát az ételadagoló nyílásba és finoman nyomja lefelé.	Saláták, köreték

Hozzávalók és eredmények	Legna gyobb mennyiség	Tartozék/sebesség/okoza t	Eljárás	Alkalmazások
--------------------------	-----------------------	---------------------------	---------	--------------

Tészta (kenyér) - dagasztás

500 g liszt

⌚ / 2

Keverjen össze meleg vizet élesztővel és cukorral. Adja hozzá a lisztet, az olajat és a sót, majd kb. 90 másodpercig dagassza a tésztát. Hagyja kelni 30 percig.

Kenyér

Tészta (pizza) - dagasztás

750 g liszt

⌚ / 2

Olvassa el a kenyérdagasztásnál leírtakat. Dagassza a tésztát 1 percig.

Pizza

Tészta (olcsó édessütemények) - dagasztás

300 g liszt

⌚ / 2

Használjon hideg margarint. Vágja a margarint 2 cm-es darabokra. Tegye a lisztet a munkatálcába és adja hozzá a margarint. Dagassza addig, míg a tészta omlós lesz. Ekkor dagasztás közben adjon hozzá hideg vizet. Álljon le, amint a tészta elkezd gömb alakot felvenni. További feldolgozás előtt hagyja a tésztát lehűlni.

Almás piték, édes kekszek, gyümölcscsel töltött sütemények.

Tészta (kelt) - dagasztás

500 g liszt

⌚ / 2

Először keverje össze az élesztőt, a meleg vizet és némi cukrot külön tálcában. Tegye az összes hozzávalót a munkatálcába és dagassza addig, míg el nem válik az edény falától (kb. 1 perc). Hagyja kelni 30 percig.

Luxury kenyér

Tojásfehérje hab - habosítás

4 tojás fehérje

⌚ / 1

Használjon szoba hőmérsékletű tojás fehérjét. Megjegyzés: legalább 2 tojás fehérjét használjon.

Pudingok, szüfflek, habcsók

Hozzávalók és eredmények	Legna gyobb mennyiség	Tartozék/sebesség/okoza t	Eljárás	Alkalmazások
--------------------------	-----------------------	---------------------------	---------	--------------

Gyümölcs turmix (pl. alma, banán)

500 g

⌚ / 2

Tanács: adjon hozzá kis citromlevet, hogy megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését. A sima püré előállításához adjon némi folyadékot.

Gyümölcs (pl. alma, banán) - aprítás

500 g

⌚ / 2

Javaslat: ha el akarja kerülni, hogy a gyümölcs elszíneződjék, adjon hozzá kevés citromlevet.

Szósztok, dzsemek, pudingok, bébi ételek

Fokhagyma - aprítás

300 g

⌚ / 2

Hámozza meg a fokhagymát. Kapcsolja a fordulatszám szabályzót néhányszor impulzus helyzetbe, nehogy a fokhagymát túl finomra aprítsa. Legfeljebb 150 g-ot használjon.

Köreték, mártások

Fűszerek (pl. petrezselyem) - aprítás

Minimálisan 50 gramm

⌚ / 2

Mossa meg és szárítsa meg a fűszereket aprítás előtt

Szósztok, levesek, köreték, fűszeres vaj

Majonéz - kikeverés

3 tojás

⌚ / 1

Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: legfeljebb egy nagy, két kicsi vagy két tojást vagy egy tojás sárgát használjon. Tegye a tojásokat vagy a tojás sárgát és kevés ecetet a munkatálcába és csippenként adja hozzá az olajat.

Saláták, köreték és barbecue szósztok

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
--------------------------	----------------------	--------------------------	---------	--------------

Húsok (sovány) - darálás	1000g	☞ / 2	Először távolítsa el az összes csontot és mócsingot. Vágja a húst 3 cm-es kockákra. Kapcsolja a fordulatszám szabályzót impulzus helyzetbe, hogy durvábban aprítson.	Sülthöz való tartár mártás, hamburger, húsgombóc.
--------------------------	-------	-------	--	---

Hús, hal, szárnyas (kövérebb) - darálás	400 g	☞ / 2	Először távolítsa el minden mócsingot és csontot. Vágja a húst 3 cm-es kockákra. Kapcsolja a fordulatszám szabályzót impulzus helyzetbe, hogy durvábban őröljön.	Sülthöz való tartár mártás, hamburger, húsgombóc.
---	-------	-------	--	---

Keverék (sütemény) - keverés	4 tojás	☞ / 2	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje össze az olvasztott vaját és a cukrot, amíg lágy és krémes keveréket kap. Azután adja hozzá a tejet, a tojásokat és a lisztet.	Különböző sütemények
------------------------------	---------	-------	---	----------------------

Mogyorófélék - aprítás	250 g	☞ / 2	Ha durvább őrleést kíván, használja az impulzus beállítást.	Saláták, pudingok, mogyoró kenyér, mandulás tészta
------------------------	-------	-------	---	--

Hagyma - aprítás	500 g	☞ / 2	Hámozza meg a hagymát és vágja 4 darabra. Kapcsolja kétszer a fordulatszám szabályzót a 2 helyzetbe és ellenőrizze az eredményt.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köret
------------------	-------	-------	--	---

Hozzávalók és eredmények	Legnagyobb mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
--------------------------	----------------------	--------------------------	---------	--------------

Hagyma - szeletelés	300 g	☞ / 1	Hámozza meg a hagymákat és vágja akkora darabokra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát szeleteljen fel.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köret
---------------------	-------	-------	---	---

Tejszínhab - felferés	500 ml	☞ / 1	A hűtőgépből kivett tejszínt rögtön felhasználhatja. Megjegyzés: legalább 125 ml tejszínt verjen fel. A tejszínhab kb. 2 percig múlva kész.	Köret, krém, fagyalt keverékek
-----------------------	--------	-------	---	--------------------------------

Tejturmix - turmixolás	500 ml tej	☞ / 2	Pürésítse a gyümölcsöt (pl. banánt, földiepret) egy kis cukorral, tejjel, némi fagyalattal és jól keverje össze.	Tej turmix
------------------------	------------	-------	--	------------

Levesek - turmixolás	500 ml	☞ / 2	Használjon főtt zöldséget	Levesek, mártások
----------------------	--------	-------	---------------------------	-------------------

Receptek

Uborka szendvics szóróanyag

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 az uborkákat és aprítsa fel az aprító betéttel a robotgép munkatáiban. Az aprított uborkát tegye át egy táliba, sózza meg és hagyja kb. 15 percig így, hogy a só kivonja a folyadékot az aprított uborkából. Vágja a hagymát 4 darabra és aprítsa fel finomra a fokhagyma gerezddel együtt. Távolítsa el a petrezselyem leveleket a szárról és aprítsa fel.*
- ▶ *Ezután tegye az aprított uborkát tiszta konyharuhára és nyomja ki a levét. Töltsön kevés olajat egy serpenyőbe és pirítsa meg kissé az aprított hagymát és fokhagymát, majd adja hozzá az aprított uborkát. Hagyja a pirított hozzávalót egy darabig hűlni. Hámozza meg a tojásokat és aprítsa a robotgép munkatáiban néhány másodpercig. Tegye a többi hozzávalót a robotgép munkatáiba, fűszerezze meg és keverje össze a késsel. Tálalja pirított fehér kenyéren.*

Gyümölcstorta

Hozzávalók:

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

Póréahagyma quiche

Hozzávalók a tésztához

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

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500 g póréahagyma
- zöldségolaj
- 4 tojás

- 500 g tejföl
- só, bors, 1-2 evőkanál liszt, szükség szerint
- ▶ Tegye az összes tartozékot a munkatálba és dagassza egyenletes tésztává. Hagyja a tésztát kelni kb. 30 percig.
- ▶ Szeletelje fel a póréhagymát a szeletelő betéttel. Tegyen egy sütőbe kevés olajat és pirítsa a fokhagyma szeleteket néhány percig. Tegye a maradék hozzávalókat a turmix korsóba és működtesse a korsót míg krémszerű állagot ér el. Adjon hozzá 1-2 evőkanál lisztet, hogy a keverék sűrűbb legyen.
- ▶ Zsírozzon meg egy 24 cm-es sütőepsit és borítsa be az alját egyenletesen a tésztával. Szórja a póréhagyma keveréket a tésztára és öntse rá a maradék hozzávalókat. Süsse 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 marha vagy disznóhús
- 1 zöld paprika
- 1 paradicsom
- só
- 200 g sárgarépa
- 300 g burgonya
- köménymag

- ▶ Mossa meg a húst és vágja fel 2 cm-es kockákra. Hámozza meg a hagymát és aprítsa fel a robotgép munkatálban a fém késsel. Magozza ki a zöldpaprikát és a szeletelő betéttel szeletelje fel karikákra. Hámozza meg a paradicsomot, távolítsa el a csutkát és vágja vékony csíkokra. Pirítsa az aprított hagymát, míg megpuhul. Vegye le a tűzről és szórja a paprikát a hagymára, adja hozzá a húst és pirítsa nagy lángon néhány percig, folyamatosan kavarva. Adja hozzá a zöldpaprikát, a paradicsomot és sózza meg ízlés szerint, fedje le a sütőt és párolja a saját levélben gyenge lángon, amíg megpuhul.
- ▶ Közben hámozza meg és szeletelje fel a sárgarépat a szeletelő betéttel és a burgonyát vágja kockákra. Adja hozzá a húshoz és adjon hozzá annyi vizet, amennyi levest akar készíteni (kb. 1,2 liter). Fűszerezze meg csipetnyi köménymaggal és párolja, míg az egész vaj puhaságú lesz. Ha szükséges, még sózza meg.
- ▶ Tálalja forrón. Tehet rá díszítést zöldpaprika karikákból és egy külön tányéron tálaljon hozzá cseresznyepaprikát.

Mogyorós kenyér karikák

Hozzávalók a tésztához:

- 500 g szitált liszt
- 75 g cukor
- 1 evőkanál só
- 1 tojás
- 250 ml tej (35°C hőmérsékleten)
- 100 g vaj, megpuhítva
- 30 g friss élesztő (száraz élesztő esetén olvassa el a csomagon lévő útmutatót)

Töltelék:

- 250 g aprított mogyoró
- 100 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 125 ml tejszín

- ▶ *Melegítse a sütőt 200°C-ra. Keverje össze a tejet, az élesztőt és a cukrot a munkatálban. Adja hozzá a lisztet, sót, vaját, és a tojást. Dagassza 2 percig. Tegye át a tésztát egy másik tálba és takarja le vizes ruhával. Meleg helyen kelessze 20 percig.*
- ▶ *Aprítsa fel a mogyorót a fém késsel. Keverje össze a tartozékokat töltelékhez. Nyújtsa ki a tésztát négyszögletes formára. Szórja rá a mogyoró keveréket, majd tekerje össze tekercs formára. Tegye a tekercset kivajazott, rúgós zárású tepsibe. Hagyja a tekercset nőni 20 percig. Kenjen rá kevés felvert tojás sárgát és tegye a tepsit rácsra a sütő közepébe. Süsse 25-30 percig 200°C hőmérsékleten.*

Csokis sütemény

Hozzávalók:

- 140 g vaj, megpuhítva
- 110 g porcukor
- 140 g csokoládé
- 6 tojásfehérje
- 6 tojássárgája
- 110 g kristálycukor
- 140 g fehérliszt

Töltelék:

- 200 g barack lekvár

Cukormáz

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

- ▶ *Melegítse fel a sütőt 160°C hőmérsékletre. Krémésítse a vaját porcukorral a fémkessel. Olvassza meg a csokoládét és keverje bele. Adjon egyenként tojás sárgákat a keverékhez és keverje, amíg krémszerű lesz. Verje fel a habverő tárcsával a tojás fehérjéket kristálycukorral keményre. Adja a tojás fehérje habot a keverékhez és kavargassa össze óvatosan. Ezután kenőlapáttal forgassa meg lisztben. A sütemény tésztát tegye zsírozott tepsibe. Süsse egy óra hosszat °C hőmérsékleten. Az első 15 percben a sütő ajtaja legyen félig nyitva.*

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 habtejszín
- curry
- só
- bors
- szerecsendió

- ▶ *Aprítsa fel a sajtot. Pürésítse a brokkolit a főtt krumplyival és a brokkoli főzőlevének egy részével. Tegye a brokkoli pürét és a maradék főzőlevet és a húskecskókat mérőedénybe és töltsen fel vízzel 750 ml-ig. Öntse át a levest egy lábasba és kavargatás közben forralja fel. Keverje bele a sajtot és ízlés szerint curryt, sót, borsot és szerecsendiót, adja hozzá a tejszínt.*

Friss gyümölcs tejturmix

Hozzávalók:

- 100 g banán vagy eper
- 200 ml friss tej
- 50 g vanília fagyalt
- 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 önnek tetsző gyümölcsöt használhat, hogy elkészítse a kedvenc friss gyümölcsturmixát.*

Pizza

Hozzávalók a tésztához

- 400 g liszt
- 1/2 evőkanál só
- 20 g friss élesztő vagy 1.5 csomag szárított élesztő
- 2 evőkanál főzőolaj
- kb. 240 ml víz (35°C)

A feltételhez:

- 300 ml átszűrt paradicsom (konzerv)

- 1 evőkanál olasz fűszerkeverék (szárított vagy friss)
- 1 hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- só és bors
- cukor

A mártásra szórandó hozzávalók:

- olivabogyó, szalámi, articsóka, gomba, szardella, mozzarella sajt, paprika, reszelt érett sajt és olíva olaj ízlés szerint
- ▶ *Tegye a dagasztó tartozékot a munkatálba. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba és állítsa a fordulatszám szabályzót a legnagyobb fordulatszámra (2 helyzet). Dagassza a tésztát kb. 90 másodpercig, míg puha labdává alakul. Tegye a tésztát külön tálba, fedje le puha ruhával és hagyja kelni kb. 30 percig.*
- ▶ *Aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát a fém vágóegységgel a robotgép munkatálban és süsse meg őket egy serpenyőben, míg üveges nem lesz. Adja hozzá az átszűrt paradicsomot és a fűszereket, és lassú tűzön párolja kb. 10 percig.*
- ▶ *Fűtse fel a süttöt 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 olívaolajat.*
- ▶ *Süsse a pizzát 12-15 percig.*

Zöldséges krumplisült

Hozzávalók:

- 1 tojás
 - 50 ml tej
 - 1 evőkanál liszt
 - 1 teáskanál koriander
 - só és bors
 - 2 nagy burgonya (kb. 300 g)
 - 100 g sárgarépa
 - 150 g zeller
 - 50 g napraforgó mag vagy 2 evőkanál kukorica mag csövéből
 - olaj a kisütéshez
- ▶ A fém vágógésséget használva keverje össze a tojást, tejet, koriandert, sót és borsot.
 - ▶ Aprítsa fel az aprító betéttel a hámozott paradicsomokat, a megtisztított sárgarépát és a megtisztított zellert és adja a keverékhez. Kavarja össze egy tálban a zöldséget, a tojás keveréket és a napraforgó vagy kukorica magot.
 - ▶ Melegítse fel az olajat egy serpenyőben és 8 lapos pástétomot tegyen bele, süssse meg mindkét oldalán, míg aranybarna nem lesz. Itatós papírra tegye, hogy a zsír lecsöpöggjön.
 - ▶ Sütési idő: 3-4 perc

kenyér (fehér)

Hozzávalók:

- 500 g kenyérliszt
- 15 g puha vaj vagy margarin
- 25 g friss élesztő vagy 20 g szárított élesztő
- 260 ml víz
- 10 g só

- 10 g cukor

- ▶ Szerelje össze a munkatálban a dagasztó tartozékot. Tegyen a munkatálba lisztet, sót és margarint vagy vaját. Adja hozzá a friss vagy szárított élesztőt és a vizet. Fedje le a munkatálat és forgassa el a nyíl irányában, míg kattantást hall. Állítsa a fordulatszám szabályzót a legnagyobb fordulatszámra (2 helyzet) és keverje össze a tésztát (a leghosszabb dagasztási időt lásd a Mennyiségek és előkészítési idők táblázatban).
- ▶ Vegye ki a tésztát a munkatálból, 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 munkatálba a tésztát, fedje le a nedves konyharuhával és hagyja további 20 percig kelni. Nyújtsa ki ismét, majd göngyölje össze.
- ▶ Helyezze a tésztát kiszírozott sütőlemezre és hagyja további 45 percig kelni. Az előre felmelegített sütő alsó részén, alacsony hőfokon süssse ki.
- ▶ A kenyeret 225°C-on süssse előmelegített sütőben az alsó részén, kb. 35 percig.

Úvod

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

Opis zariadenia

- A** Motor (pohonná jednotka)
- B** Ovládanie rýchlosti
 - P = pulz
 - 0 = vypnuté
 - 1 = nižšia rýchlosť
 - 2 = vyššia rýchlosť
- C** Uzáver so závitom (aby fungovalo spracovanie surovín musí byť uzáver nasadený)
- D** Nádoba na spracovanie potravín
- E** Nosič náradia
- F** Veko nádoby na spracovanie potravín
- G** Nádoba mixéra
- H** Veko nádoby mixéra
- I** Dávkovacia trubica
- J** Piest
- K** Zátka
- L** Nástavec na miesenie
- M** Kovová čepeľ + ochranný kryt
- N** Stredný nástavec na krájanie
- O** Stredný nástavec na strúhanie
- P** Nosič nástavcov
- Q** Disk na prípravu emulzií
- R** Prevodová skriňa mlynčeka na mäso
- S** Telo mlynčeka na mäso
- T** Závitokový hriadeľ
- U** Krúžok so závitom
- V** Nôž mlynčeka

- W** Disk na jemnejšie mletie, priemer 4 mm
- X** Disk na hrubšie mletie, priemer 8 mm
- Y** Priehradka
- Z** Nástavec na plnenie klobás
- a** Podnos
- b** Piest
- c** Uvoľňovacia páka

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** Nepoužívajte žiadne príslušenstvo iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky, alebo príslušenstvo použijete, záruka Vášho zariadenie stratí platnosť.
- 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 napájací kábel zariadenia smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips.
- D** Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky, ktoré prídu do styku s potravinami.

- ▶ Neprekročte stanovené množstvá a dobu spracovania potravín uvedené v tabuľke.
- ▶ Neprekračujte maximálny objem uvedený na nádobe na spracovanie potravín alebo nádobe mixéra, t.j. objem nesmie prekročiť škálu uvedenú na nádobe.
- ▶ Zariadenie ihneď po použití odpojte zo siete.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku). Na tento účel môžete použiť jedine piest.
- ▶ Skôr, ako do nádoby siahnete prstami alebo predmetom (napr. vareškou), odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Zariadenie musí byť umiestnené mimo dosahu detí.
- ▶ Zariadenie nikdy nenechajte pracovať bez dozoru.
- ▶ Spracovanie surovín bude možné len ak značku na uzávere so závitom umiestnite oproti značke na pohonnej jednotke, značku na nádobe oproti značke na pohonnej jednotke a čiarku na veku oproti čiarku na nádobe. V tomto prípade sa odblokuje zabudovaný bezpečnostný zámok a budete môcť zapnúť zariadenie.
- ▶ Skôr, ako odpojíte niektorý z nastavcov, vypnite zariadenie.
- ▶ Zariadenie vždy vypnite tak, že ovládač rýchlosti otočíte do polohy 0.
- ▶ Počkajte kým sa pohyblivé časti zastavia a až potom otvorte veko zariadenia.

- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na jej očistenie používajte vlhkú tkaninu.
- ▶ Pred použitím odstráňte z rotujúcich čepelí ochranný kryt.
- ▶ Nikdy nepoužívajte nôž mlynčeka na mäso v kombinácii s priehradkou a nástavcom na plnenie klobás.
- ▶ Nepokúšajte sa zomlieť kosti, orechy, alebo iné tvrdé predmety.
- ▶ Do otvoru v podnose nikdy nesiahajte prstami. Vždy používajte piest.
- ▶ Pred spracovaním v nádobe mixéra nechajte horúce suroviny ochladnúť (maximálna teplota 80°C/175°F).
- ▶ Ak chcete spracovať kvapalinu, ktorá pení, do nádoby mixéra nalejte maximálne 1 liter, aby ste predišli jej rozliatiu.
- ▶ Množstvá surovín a doba ich spracovania sú uvedené v tabuľke tohoto návodu na použitie.
- ▶ Všimnite si, že nemôžete použiť nádobu na spracovanie potravín, ak je na pohonnej jednotke namontovaná aj nádoba mixéra.
- ▶ Úroveň hluku: Lc= 89 dB [A].

Použitie zariadenia

Tepelný bezpečnostný vypínač

Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nesmiete zariadenie pripojiť do siete prostredníctvom časového spínača.

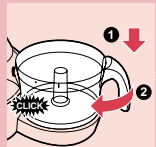
Ak zariadenie náhle prestane pracovať:

- 1** Zariadenie odpojte zo siete.
- 2** Nechajte ho 60 minút vychladnúť.
- 3** Pripojte ho do siete.
- 4** Zariadenie znovu zapnite.

- ▶ Ak sa automatický tepelný systém aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov Philips, alebo servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

Nádoba na spracovanie potravín

Spracovanie potravín je možné len v prípade, že ste odpojili nádobu mixéra a na pohonnú jednotku nasadili uzáver so závitom tak, že značka na uzávère leží oproti značke na pohonnej jednotke.



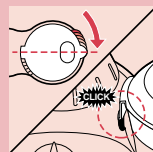
- 1** Nádobu pripojíte ku telu mixéra tak, že rúčku otočíte v smere šípky aby ste začuli kliknutie.



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

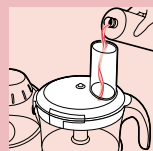
Zabudovaný bezpečnostný zámok

Na pohonnej jednotke, nádobe a veku sa nachádzajú značky. Zariadenie bude pracovať, len ak umiestnite značku na nádobe presne oproti značke na pohonnej jednotke.

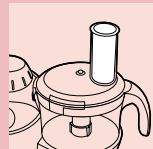


- 1** Postarajte sa, aby bola čiara na veku v zákryte s čiarou na nádobe. V tom prípade veko zapadne na svoje miesto a doplní tvar rúčky nádoby.

Dávkovacia trubica a piest



- 1** Dávkovaciu trubicu môžete použiť na pridávanie kvapalných a/alebo tuhých surovín. Tuhé suroviny pretlačíte cez trubicu pomocou piesta.

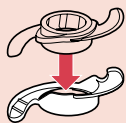


- 2** Piest môžete použiť aj na uzatvorenie dávkovacej trubice, aby cez ňu neunikli spracované suroviny.

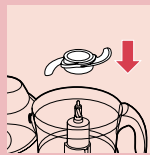
Kovová čepeľ

Kovovú čepeľ môžete použiť na strúhanie, miešanie, mixovanie a výrobu pyr.

Rezné hrany čepele sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!



1 Odstráňte ochranný kryt z čepele.



2 Do nádoby vložte nosič náradia a nasadte naň čepeľ.

3 Do nádoby vložte suroviny.

▶ Väčšie kusy potravín pokrájajte na kúsky veľkosti 3 x 3 x 3 cm. Nádobu uzatvorte vekom.

4 Do dávkovacej trubice vložte piest.

5 Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (poloha 2).

- Spracovanie potravín pokračuje až kým nenastavíte ovládač do polohy 0 (vypnuté).

▶ Rýchlosť spracovania surovín znížite tak, že ovládač nastavíte do polohy I.

Rady

- ▶ Pri krájaní cibule niekoľkokrát použite nastavenie pulzov, aby ste ju nepokrájali na veľmi malé 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. zrníek kávy, muškátového orecha, kurkumy a kociek ľadu.

Ak sa potraviny prilepia na čepeľ alebo vnútro nádoby:

1 Vypnite zariadenie.

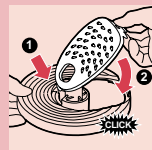
2 Odmontujte veko nádoby.

3 Vareškou oddeľte z čepele a zo stien nádoby prilepené suroviny.

Nástavce: nástavec na krájanie a strúhanie

Nástavce nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, napr. kociek ľadu.

Rezné hrany nástavcov sú veľmi ostré
Nedotýkajte sa ich!



1 Nástavec nasadíte do nosiča nástavcov.

2 Nosič nástavcov položte na nosič náradia, ktorý je umiestnený vo vnútri nádoby.

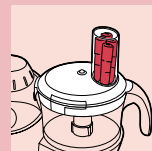
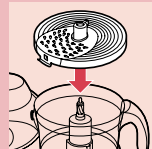
3 Nádobu zakryte vekom.

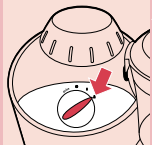
4 Suroviny vložte do dávkovacej trubice.

▶ Väčšie kusy surovín pokrájajte na kúsky, ktoré sa vmestia do dávkovacej trubice.

5 Dávkovaciú trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.

▶ Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a medzi jednotlivými dávkami vždy vyprázdňte nádobu.

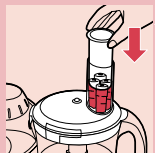




6 Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (poloha 2).

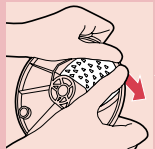
Spracovanie potravín pokračuje až kým nenastavíte ovládač do polohy 0 (vypnuté).

▮ Rýchlosť spracovania surovín znížite tak, že ovládač nastavíte do polohy 1.



7 Piestom jemne potlačte potraviny v dávkovacej trubici.

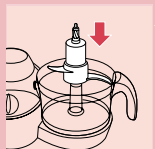
▮ Ak strúhate mäkkú zeleninu alebo ovocie, môžete znížiť rýchlosť spracovania (nastavenie 1), aby ste zo spracovávaných surovín nepripravili pyré.



8 Aby ste vybrali nástavec z nosiča nástavcov, uchopte nástavec tak, aby smeroval spodnou časťou ku Vám. Palcami stlačte hrany nástavca, aby sa uvoľnil z nosiča.

Nástavec na miesenie

Nástavec na miesenie môžete použiť na miesenie cesta na chlieb a na vymiešanie cesta na koláče.



1 Na pohonnú jednotku namontujte nádobu a na nosič náradia v nádobe nasadzte nástavec na miesenie.

2 Do nádoby vložte suroviny a uzatvorte ju vekom. Do dávkovacej trubice vložte piest,

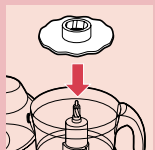


3 Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (poloha 2).

V tabuľke je uvedená vhodná dĺžka spracovania potravín.

Disk na prípravu emulzií

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



1 Disk na prípravu emulzií nasadzte na nosič náradia umiestnený v nádobe.

2 Do nádoby vložte suroviny a uzatvorte ju vekom.

3 Aby ste dosiahli optimálne výsledky, ovládačom nastavte minimálnu rýchlosť spracovania (poloha 1).

Rady

- ▮ Ak chcete vyšľahať vaječné bielka, uistite sa, že majú izbovú teplotu.
- ▮ Vajcia vyberte z chladničky aspoň pol hodiny pred ich spracovaním.
- ▮ Všetky suroviny na prípravu majonézy musia mať izbovú teplotu.
- ▮ Olej môžete pridávať cez malý otvor v dne piesta.

- ▶ Ak chcete pripraviť šľahačku, musíte použiť smotanu priamo z chladničky. Všimnite si pritom dĺžku spracovania, uvedenú v tabuľke. Smotanu nesmiete šľahať príliš dlho.
- ▶ Aby ste dokázali lepšie riadiť šľahanie, pri spracovaní použite funkciu pulzov.

Mixér

Mixér je určený na:

- Miešanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných šťiav, polievok, miešaných nápojov, sladkých čajov a koktailov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkového cesta, majonézy.
- Prípravu pyrú z varených surovín, napr. jedla pre deti.



- 1** Odmontujte uzáver so závitom a namontujte nádobu mixéra.

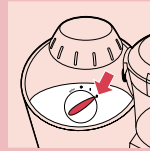


- 2** Nádobu mixéra riadne namontujte na pohonnú jednotku v smere šípky. Jej rúčka má smerovať doľava.

Pri otáčaní nádoby netlačte na jej rúčkou príli veľkou silou.



- 3** Do nádoby vložte suroviny.
- 4** Uzatvorte veko.

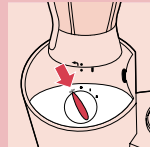
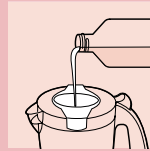


- 5** Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (poloha 2). Spracovanie potravín pokračuje pri tejto rýchlosti až kým nevypnete zariadenie nastavením ovládača do polohy 0.

V tabuľke je uvedená vhodná dĺžka spracovania potravín.

Rady

- ▶ Kvapalné suroviny nalejte do nádoby 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.
- ▶ Na podrvenie kociek ľadu vložte ľad do nádoby, zatvorte jej veko a použite pulzy.



Ak sa suroviny prilepia na steny nádoby mixéra:

- 1** Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 2** Otvorte veko. Kým je zariadenie v chode veko neotvárajte.
- 3** Na odstránenie surovín zo stien nádoby použite varešku.

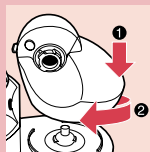
Varešku držte v dostatočnej vzdialenosti od rezných hrán čepele (približne 2 cm).

- ▶ Ak nie ste spokojný/á s výsledkom, vypnite zariadenie a nechajte ho niekoľkokrát krátko pracovať pri nastavení ovládania v polohe pulzov. Lepší výsledok môžete dosiahnuť aj tak, že zmes premiešate vareškou (zariadenie musí byť vypnuté!), alebo časť obsahu odoberte, aby ste spracovávali menšie množstvo surovín.
- ▶ V niektorých prípadoch suroviny ľahšie zmixujete, ak ku nim pridáte trochu kvapaliny, napr. pri mixovaní ovocia citrónovú šťavu.

Mlynček na mäso

Mlynček môžete použiť na mletie mäsa a na prípravu klobás.

Mlynček môžete použiť len ak nie je namontovaná nádoba mixéra.

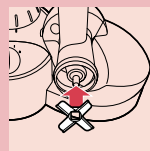


- 1** Na pohonnú jednotku namontujte prevodovú skriňu.

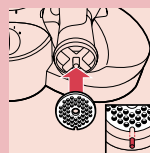
Keď prevodovú skriňu riadne namontujete, budete počuť kliknutie.



- 2** Závitkový hriadeľ zasunú do tela mlynčeka.

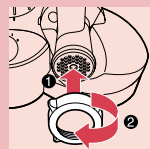


- 3** Na hriadeľ nasadte nôž mlynčeka. Jeho rezné hrany majú smerovať dopredu.

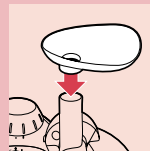


- 4** Podľa potreby nasadte na hriadeľ disk na jemnejšie, alebo hrubšie mletie.

Uistite sa, že drážka disku zapadne do tela mlynčeka.



- 5** Na telo mlynčeka v smere šípky naskrutkujte krúžok so závitom nadoraz.



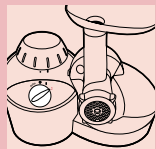
- 6** Podnos na dávkovanie mäsa pripevnite ku hornej strane tela mlynčeka.

Mletie mäsa

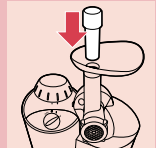
- 1** Mäso nakrájajte na pásy hrúbky 2 cm a dĺžky 10 cm.

- 2** Odstráňte, pokiaľ možno úplne, kosti, kúsky chrupaviek a šľachy.

Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!



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



- 4** Mäso vložte do otvoru podnosu. Piestom ho jemne tlačte do vnútra mlynčeka.

► Za minútu dokážete zomlieť 1.3 kg mäsa. Ak chcete mlieť bravčové mäso, použite chudé mäso bez šliach.

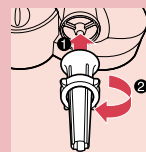
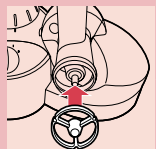
► Pri príprave tatarského bifteku zomelte mäso dvakrát s nasadeným diskom na jemnejšie mletie.

Príprava klobás

- 1** Zomelte mäso.
- 2** Po skončení mletia zariadenie odpojte zo siete a odstráňte krúžok so závitom.
- 3** Vyberte disk na mletie.
- 4** Odpojte nôž mlynčeka.

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

- 5** Na hriadeľ nasadíte priehradku.



- 6** Na nôž mlynčeka nasadíte nástavec na plnenie klobás a prichytíte 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 na plnenie klobás, navlhčite ich trochu vody.
- Pri plnení klobás ovládačom nastavte rýchlosť 1.

Čistenie

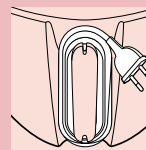
Pred umytím zariadenie vypnite a odpojte zo siete.

Pri umývaní kovovej čepele, čepelí mixéra a nástavcov postupujte veľmi pozorne. Rezné hrany týchto súčiastok, sú veľmi ostré!

Dbajte, aby hrany čepelí a nástavcov 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.

- 1** Prebytočnú časť kábla navíňte okolo cievky v zadnej časti zariadenia.



- 2** Pohonnú jednotku očistíte vlhkou tkaninou. Neponárajte ju do vody, ani ju neoplachujte.
- 3** Súčiastky, ktoré prišli do styku s potravinami, umyte **hneď** po použití v horúcej vode s čistiacim prostriedkom.
- 4** Nádobu, veko nádoby, piest a príslušenstvo (okrem nádoby mixéra) môžete umývať aj v umývačke riadu.

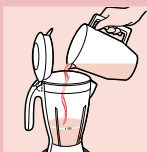
Odolnosť týchto súčiastok pri umývaní v umývačke riadu bola testovaná podľa normy DIN EN 12875.

Nádoba mixéra nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu!

- 5** Ak chcete veko oddeliť, otvorte ho a potiahnite nahor.

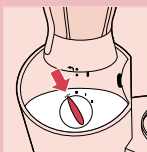
Veko oddeľte len pri čistení.

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** Ovládač nastavte do polohy pulzov a zariadenie nechajte krátko pracovať (keď ovládač uvoľníte, zariadenie prestane pracovať).

- 4** Odpojte nádobu mixéra a opláchnite ju čistou vodou.

Mlynček na mäso

Mäso, ktoré zostalo v tele mlynčeka, odstráňte tak, že necháte zomlieť kúsok chleba.

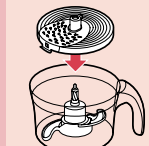
- 1** Uistite sa, že zariadenie je odpojené zo siete.
- 2** Stlačte uvoľňovaciu páku a otočte celým telom mlynčeka v smere šipky.
- 3** Odstráňte piest a podnos.
- 4** Odmontujte krúžok so závitom a všetky časti umiestnené v tele mlynčeka.

Súčiastky mlynčeka neumývajte v umývačke riadu!

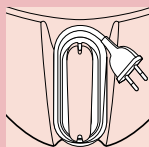
- 5** Všetky súčiastky, ktoré prišli do styku s mäsom, HNE* PO POUŽITÍ umyte v horúcej vode so saponátom.
 - 6** Súčiastky opláchnite čistou horúcou vodou a HNE* ich osušte.
- Odporúčame Vám nôž mlynčeka a disky na mletie mazat' malým množstvom rastlinného oleja.

Odkladanie

Mikro odkladanie



► Všetko príslušenstvo (čepeľ, nosič nástavcov) nasadíte na nosič náradia a uložte ho do nádoby. Nosič nástavcov odkladajte vždy ako posledný.



► Kábel navíňte okolo cievky v zadnej časti zariadenia.

Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili stránku spoločnosti Philips - www.philips.com, alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovom 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.

Riešenie problémov

Problém

Riešenie

Keď ovládač nastavím do polohy pulzov, alebo nastavím rýchlosť 1 prípadne 2, zariadenie nepracuje.

Nádobu a veko otočte v smere pohybu hodinových ručičiek aby ste počuli kliknutie. Uistite sa, že značka na nádobe leží presne oproti značke na pohonnej jednotke. Uistite sa tiež, že nie je namontovaná nádoba mixéra a že je riadne riadne nasadený uzáver so závitom. Značka na uzávere musí ležať presne oproti značke na pohonnej jednotke.

Zariadenie sa zrazu zastavilo.

Automatický tepelný vypínač pravdepodobne prerušil dodávku energie, pretože sa zariadenie prehrialo.
1) Vypnite zariadenie (pozícia 0). 2) Zariadenie odpojte zo siete. 3) Nechajte ho 60 minút vychladnúť. 4) Pripojte zariadenie do siete. 5) Znovu ho zapnite.

Nástavec na miesenie alebo mixér sa neotáča

Skontrolujte, či ste nádobu a jej veko skutočne otočili v smere pohybu hodinových ručičiek až natoľko, že ste začuli kliknutie.

Na pohonnej jednotke je nasadená nádoba na spracovanie aj nádoba mixéra, ale pracuje len mixér.

Ak je k pohonnej jednotke správne pripojená nádoba mixéra spolu s nádobou na spracovanie potravín, funguje len mixér. Ak chcete použiť nádobu na spracovanie potravín, musíte odpojiť mixér a uzatvoriť montážny otvor mixéra uzáverom so závitom.

Príslušenstvo a použitie

Príslušenstvo	Použitie	Dĺžka prípravy
☞	Strúhanie, príprava pyrė, miešanie	10 - 60 sekúnd
☞	Miesenie	60 - 180 sekúnd
☞ ☞ ☞	Krájanie na plátky, strúhanie, vykrajovanie	10 - 60 sekúnd
☞	Mixovanie, príprava pyrė	10 - 60 sekúnd
☞	Mletie	závisí od množstva
☞	Šľahanie, príprava emulzií	10 - 60 sekúnd

Množstvá a čas prípravy

Suroviny/ výsledok	Max. množs tvo	Prísluš enstv o/rých lost'	Postup	Použitie
Jablká, mrkva, zeler - krájanie	500 g	☞ / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a naplňte nimi dávkovaciu trubicu. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne strúhajte.	Šaláty, surová zelenina
Jablká, mrkva, zeler - krájanie na plátky	500 g	☞ / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a naplňte nimi dávkovaciu trubicu. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte.	Šaláty, surová zelenina
Cesto (palacinky) - miešanie	750 ml	☞ / 2	Do nádoby mixéra najskôr nalejte mlieko a potom pridajte ostatné suroviny. Asi minútu premiešajte. Ak treba, postup dvakrát zopakujte. Potom zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu.	Palacinky, vafle
Strúhanka - sekanie	100 g	☞ / 2	Používajte suchý, drobiaci sa chlieb	Jedlá obalené v strúhanke, alebo strúhaným syrom (au gratin)
Maslový krém (creme au beurre) - šľahanie	300 g	☞ / 2	Používajte jemné maslo, aby ste dosiahli vzdušné našľahanie.	Dezerty, zdobenie

Suroviny/ výsledok	Max. množs tvo	Prísuš enstv o/rých lost'	Postup	Použitie
Syr (Parmezán) - strúhanie	200 g	☞ / 2	Použite kúsok syra parmezán (bez kôrky) a nakrájajte ho na kúsky veľkosti asi 3 x 3 cm.	Zdobenie, polievky, omáčky, jedlá obalené v strúhanke so strúhaným syrom (au gratin)
Syr (Gouda) - strúhanie	200 g	☞ / 2	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	☞ / 2	Použite tvrdú tabuľkovú čokoládu. Polámate ju na kúsky veľkosti 2cm.	Zdobenie, polevy, zákusky, pudingy, peny
Varený hrach, fazuľa - príprava pyré	250 g	☞ ☉ / 2	Použite uvarený hrach alebo fazuľu. Ak treba pridajte trochu tekutiny na vylepšenie konzistencie zmesi.	Pyré, polievky
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

Suroviny/ výsledok	Max. množs tvo	Prísuš enstv o/rých lost'	Postup	Použitie
Uhorky - krájanie na plátky	2 uhork y	☉ / 1	Uhorku vložte do dávkovacej trubice a jemne ju zatlačte do nádoby.	Šaláty, zdobenie
Cesto (na chlieb) - miesenie	500 g múky	☞ / 2	Zmiešajte teplú vodu s kvasnicami a cukrom. Pridajte múku, olej a soľ a mieste približne 90 sekúnd. Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Chlieb
Cesto (na pizzu) - miesenie	750 g múky	☞ / 2	Postupujte ako pri príprave cesta na chlieb. Cesto mieste 1 minútu.	Pizza
Cesto (múčniky) - miesenie	300 g múky	☞ / 2	Použite studený margarín. Pokrájajte ho na kocky s hranou 2 cm. Do nádoby nasypte múku a pridajte margarín. Mieste dovtedy, kým sa cesto nezačne drobiť. Potom, za stáleho miesenia, pridajte studenú vodu. Prestane hneď, ako sa cesto spojí do jednoliatej masy. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť.	Jablkový koláč, sladké keksy, ovocné koláče
Cesto (kysnuté) - miesenie	500 g múky	☞ / 2	Vo zvláštnej nádobe zmiešajte kvasnice, teplú vodu a trochu cukru. Potom všetky suroviny vložte do nádoby a mieste dovtedy, kým nie je cesto hladké a nelepí sa na steny nádoby (približne 1 minútu). Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Špeciálny chlieb

Suroviny/ výsledok	Max. množs tvo	Prísluš enstv o/rých lost'	Postup	Použitie
Vaječné bielka - šľahanie	4 vaječn é bielka	⊕ / 1	Použite vaječné bielka, ktoré majú izbovú teplotu. Poznámka: budete potrebovať najmenej 2 vaječné bielka.	Pudingy, múčniky
Ovocie (napr. jablká, banány) - mixovanie	500 g	⊕ / 2	Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia. Jemné pyré pripravíte ak do nádoby pridáte tekutinu.	
Ovocie (napr. jablká, banány) - strúhanie	500 g	⊕ / 2	Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia.	Omáčky, džemy, pudingy, jedlo pre deti
Cesnak - sekanie	300 g	⊕ / 2	Cesnak ošúpte. Použite pulzy, aby ste cesnak neposekali na prívelmi jemno. Použite aspoň 150 g cesnaku.	Zdobenie, dresingy
Bylinky (napr. petržlenová vňat') - sekanie	Aspoň 50 g	⊕ / 2	Pred tým, ako bylinky posekáte, umyte ich a osušte.	Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo
Majonéza - príprava emulzie	3 vajcia	⊕ / 1	Všetky suroviny musia mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň jedno veľké vajce, dve malé vajcia, alebo dve vaječné žĺtká. Do nádoby vložte vajce/vajcia alebo vaječné žĺtká a trochu octu. Po kvapkách pridávajte olej.	Šaláty, zdobenie a omáčky na grilovanie

Suroviny/ výsledok	Max. množs tvo	Prísluš enstv o/rých lost'	Postup	Použitie
Mäso (chudé) - mletie	1000 g	⊕ / 2	Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso pokrájajte na kocky s hranou 3 cm. Použite pulzy, aby ste mäso posekali nahrubo.	Tatarský biftek, hamburger, fašírky
Mäso (prerastené), ryby, hydina - mletie	400 g	⊕ / 2	Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso pokrájajte na kocky s hranou 3 cm. Použite pulzy, aby ste mäso posekali nahrubo.	Tatarský biftek, hamburger, fašírky
Zmes (koláč) - miešanie	4 vajcia	⊕ / 2	Suroviny musia mať izbovú teplotu. Miešajte zmäknuté maslo s cukrom kým nevznikne hladká krémová hmota. Potom pridajte mlieko, vajcia a múku.	Rôzne koláče
Orechy - sekanie	250 g	⊕ / 2	Použite pulzy, aby ste orechy posekali nahrubo.	Šaláty, pudingy, orechový chlieb, mandľové pečivo
Cibuľa - sekanie	500 g	⊕ / 2	Ošúpte cibuľu a rozštvrtte ju. Dvakrát použite pulzy a skontrolujte výsledok.	Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie
Cibuľa - krájanie na plátky	300 g	⊕ / 1	Cibuľu očistíte a nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Poznámka: použite aspoň 100 g cibule.	Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie
Smotana na šľahanie - šľahanie	500 ml	⊕ / 1	Použite smotanu priamo z chladničky. Poznámka: použite aspoň 125 ml smotany. Šľahačku pripravíte asi za 2 minút.	Zdobenie, šľahačka, zmrzlina

Suroviny/ výsledok	Max. množs tvo	Prísluš enstv o/rých lost'	Postup	Použitie
Mliečne koktaily - mixovanie	500 ml mlieka	0 / 2	Prepasírujte ovocie (napr. banány, jahody) s cukrom, mliekom a zmrzlinou a riadne premiešajte.	Mliečne koktaily
Polievky - mixovanie	500 ml	0 / 2	Použite varenú zeleninu.	Polievky, omáčky

Recepty

Cukínová pomazánka

Suroviny:

- 2 cukíny
- 3 varené vajcia
- 1 malá cibuľa
- 1 polievková lyžica rastlinného oleja
- petržlenová vňať
- 2-3 polievkové lyžice kyslej smotany
- citrónová šťava, omáčka tabasco, soľ, čierne korenie, kari korenie, mletá paprika

- ▶ *Umyte a osušte cukínu. Postrúhajte ju v nádobe na spracovanie pomocou nástavca na 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.*
- ▶ *Postrúhanú cukínu položte na čistú utierku a vytlačte z nej prebytočnú vodu. Na panvicu nalejte trochu oleja a jemne osmažte posekanú cibuľu s cesnakom, potom pridajte postrúhanú cukínu. Smažte dovtedy, kým sa neodparí všetká voda. Potom nechajte zeleninu vychladnúť. Ošúpte varené vajcia a krátko ich v nádobe na spracovanie potravín posekajte. Do nádoby pridajte ostatné suroviny, zmes ochuťte a riadne premiešajte pomocou čepele. Podávajte na hriankach.*

Ovocný koláč

Suroviny:

- 150 g ďatlí
 - 225 g sušených sliviek
 - 100 g orechov (50 g mandlí/ 50 g vlašských orechov)
 - 50 g hrozienok
 - 50 g sultánok
 - 200 g celozrnej múky
 - 100 g obilnej múky
 - 100 g nerafinovaného kryštálového cukru
 - štipka soli
 - 1 sáčok prášku na pečenie
 - 300 ml cmaru
- ▶ Do nádoby vložte kovovú čepeľ. Nasypťte všetky suroviny a zariadenie nechajte 30 sekúnd pracovať pri maximálnej rýchlosti. Koláč pečte v 30 cm dlhej forme na pečenie 40 minút pri 170°C.

Pórový koláč

Suroviny na prípravu cesta:

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

Suroviny na prípravu náplne:

- 500 g póru

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

- ▶ Do nádoby dajte suroviny na prípravu cesta a vymiešajte ich na pevné cesto. Nechajte ho 30 minút vykysnúť.
- ▶ Pomocou nástavca 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. Aby bola náplň tuhšia, pridajte 1-2 polievkové lyžice múky.
- ▶ 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 cibuľa a posekajte ju v nádobe na spracovanie potravín pomocou kovovej čepele. Očistite zelenú papriku a pomocou nástavca 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 nástavca ju pokrájajte na plátky. Ošúpte zemiaky a pokrájajte ich na kocky. Pridajte ich k mäsu a 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.

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 náplne:

- 250 g posekaných lieskovecov
 - 100 g cukru
 - 2 sáčky vanilkového cukru
 - 125 ml smotany
- ▶ Rúru vyhrejte na 200°C. V nádobe zmiešajte pomocou príslušenstva na miesenie mlieko, kvasnice a cukor. Pridajte múku, soľ, maslo a vajce. Cesto 2 minúty miesite. Odložte ho do inej nádoby, prikryte navlhčenou utierkou a nechajte 20 minút nakysnúť.
 - ▶ Pomocou kovovej čepele posekajte lieskovec. Premiešajte suroviny na prípravu náplne. Cesto rozváľkajte 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

Náplň:

- 200 g marhuľového džemu

Zdobenie:

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

- ▶ *Rúru vyhrejte na 160°C. Pomocou kovovej čepele vyšľahajte maslo a práškový cukor. Roztopte a primiešajte čokoládu. Po jednom primiešajte vaječné žĺtky a miešajte kým zmes nemá krémovú konzistenciu. Pomocou disku na prípravu emulzie 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. Pečte jednu hodinu pri 160°C. Prvých 15 minút nechajte dvierka rúry pootvorené.*
- ▶ *Koláč na plechu (24 cm) 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. Prevaríte vodu, pridajte cukor a čokoládu a nechajte vriť 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
 - kari korenie
 - soľ
 - čierne korenie
 - muškátový orech
- ▶ *Pokrájajte syr. Prepasírujte brokolicu s varenými zemiakmi a malým množstvom vývaru z brokolice. Brokolicové pyré zmiešajte so zvyškom vývaru a kockami bujónu (celkový objem 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.*

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 suroviny dajte do nádoby mixéra. Mixujte, kým nápoj nie je hladký.*
 - ▶ *Na prípravu čerstvého ovocného koktailu si môžete vybrať ovocie podľa vlastnej chuti.*

Pizza

Suroviny na prípravu cesta:

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

Suroviny na prípravu omáčky:

- 300 ml 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 poukladajú na omáčku:

- olivy, šaláma, artičoky, šampiňóny, ančovičky, syr Mozzarella, paprika, strúhaný syr a olivový olej podľa chuti
- ▶ Do nádoby vložte nástavec na miesenie. Pridajte všetky suroviny a ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť spracovania (poloha 2). Mieste približne 90 sekúnd, aby vzniklo hladké kompaktné cesto. Odložte ho do inej nádoby, prikryte navlhčenou utierkou a nechajte 30 minút nakysnúť.
- ▶ Pomocou kovovej čepele v nádobe na spracovanie potravín posekajte cibuľu a cesnak a opražte ich do sklovita na panvici. Pridajte rajčínový 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 300 g)
- 100 g mrkvy
- 150 g zeleru
- 50 g slnečnicových semiačok, alebo 2 polievkové lyžice lieskovcov
- olej na smaženie
- ▶ Pomocou kovovej čepele zmiešajte vajce, mlieko, múku, koriander, soľ a čierne korenie.
- ▶ Pomocou nástavca nastrúhajte ošúpané zemiaky, mrkvu a očistený zeler a pridajte zmes obsahujúcu vajce. Pridajte slnečnicové semiačka, alebo lieskovce a riadne premiešajte.
- ▶ Na panvici zohrejte olej a z oboch strán do zlatova osmažte pripravenú hmotu vyformovanú

do tvaru pirôžkov. Pirôžky nechajte vychladnúť na kuchynskom papieri.

- ▶ Smaženie trvá 3-4 minúty.

Chlieb (biely)

Suroviny:

- 500 g múky na chlieb
 - 15 g zmäknutého masla alebo margarínu
 - 25 g čerstvých alebo 20 g sušených kvasníc
 - 260 ml mlieka
 - 10 g soli
 - 10 g cukru
- ▶ Do nádoby vložte nástavec na miesenie. Pridajte múku, soľ, margarín alebo maslo, čerstvé, alebo sušené kvasnice a vodu. Nádobu zatvorte vekom a otočte ním v smere šípky, kým nezačujete kliknutie. Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (poloha 2) a vymieste (dĺžka spracovania je uvedená v tabuľke "Množstvá a čas 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.

Вступ

Цей пристрій обладнано автоматичною системою вимкнення при

Загальний опис

- A** Вузол двигуна
- B** Контроль швидкості
 - P = поштовхи
 - 0 = вимк.
 - 1 = найнижча швидкість
 - 2 = найвища швидкість
- C** Гвинтова кришка (має встановлюватися, щоб використовувати функції обробки продуктів)
- D** Чаша
- E** Тримач інструментів
- F** Кришка чашки для обробки продуктів
- G** Банка міксеру
- H** Кришка банки міксеру
- I** Трубка подачі продуктів
- J** Штовхач
- K** Пробка
- L** Замішувальний інструмент
- M** Металевий ніж + захисний футляр
- N** Середня нарізальна вставка
- O** Середня здрібнювальна вставка
- P** Тримач вставки
- Q** Емульгуючий диск
- R** Вузол шестерень, м'ясорубка
- S** Вузол ножів, м'ясорубка
- T** Черв'ячний вал
- U** Гвинтове кільце
- V** Вузол ножів
- W** Середній розмелювальний диск, діам. 4 мм

- X** Диск грубого розмелювання, діам. 8 мм
- Y** Сепаратор
- Z** Ріжок для сосисок
- a** Лоток
- b** Штовхач
- c** Фіксуючий важіль

Увага

Прочитайте цю інструкцію уважно перед використанням пристрою та зберігайте для подальшого використання.

- D** Перед тим, як вмикати пристрій, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі у мережі Вашого будинку.
- D** Ніколи не використовуйте аксесуарів від інших пристроїв або аксесуарів, що не є авторизованими Philips. При цьому гарантію на ваш пристрій буде скасовано.
- D** Щоб запобігти небезпечним ситуаціям, ніколи не підключайте цей пристрій до вимикача з таймером.
- D** Не використовуйте пристрій при пошкодженні штепселя, шнуру чи інших частин.
- D** Якщо шнур пристрою пошкоджено, щоб уникнути небезпечних ситуацій, його має замінити фірма Philips або сервісний центр, рекомендований фірмою Philips.
- D** Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.

- ▶ Не перевищуйте кількості інгредієнтів та час приготування, які наведено в таблиці.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість, зазначену на чашці комбайну чи банці міксера, тобто не наповнюйте вище верхньої позначки.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у трубку для подавання продуктів, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у чашу міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).
- ▶ Тримайте прилад поза межами досяжності дітей.
- ▶ Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Функції кухонного комбайну працюють лише тоді, коли позначка на гвинтовій кришці знаходиться навпроти позначки на вузлі двигуна, позначка на чашці - проти позначки на вузлі двигуна, і лінія на кришці - проти лінії на чашці. У цьому положенні запобіжний замок розмикається, і пристрій можна вмикати.
- ▶ Вимикайте пристрій перед тим, як знімати приладдя.
- ▶ Завжди вимикайте пристрій, встановлюючи регулятор швидкості на 0.
- ▶ Почекайте, поки частини, що рухаються, зупиняться, перед тим, як знімати кришку.

- ▶ Ніколи не занурюйте вузол двигуна в воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Для чищення вузла двигуна застосовуйте лише вологу ганчірку.
- ▶ Кожного разу, коли Ви використовуєте ніж, знімайте чохол.
- ▶ Ніколи не застосовуйте ріжучий вузол у комбінації з сепаратором або рогом для сосисок.
- ▶ Не намагайтеся змелювати кістки, горіхи та інші тверді продукти.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці у лоток. Завжди застосовуйте штовхач.
- ▶ Дайте гарячим продуктам охолонути перед обробкою у міксері (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Якщо ви обробляєте рідину, що піниться, не наливайте більше 1 літра у міксер, щоб рідина не вилася.
- ▶ Кількості та час приготування дивіться, будь ласка, у таблиці далі у цій інструкції.
- ▶ Зважте на те, що неможливо використовувати чашку комбайну, коли міксер змонтовано на вузлі двигуна.
- ▶ Рівень шуму: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Експлуатація приладу

Термічний запобіжник

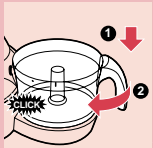
Щоб запобігти небезпечним ситуаціям, ніколи не підключайте цей пристрій до вимикача з таймером.

Якщо ваш пристрій несподівано зупиняється:

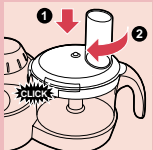
- 1** Витягніть штепсель з розетки.
 - 2** Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
 - 3** Вставте штепсель у розетку.
 - 4** Увімкніть пристрій.
- Будь ласка, зверніться до вашого дилера "Philips" або до авторизованого сервісного центру "Philips", якщо система автоматичного вимикання спрацьовує надто часто.

Чашка кухонного комбайну

Чашка кухонного комбайну працює лише тоді, коли міксер не встановлено на вузол двигуна, і коли гвинтову кришку нагвинчено на вузол двигуна так, щоб позначка на кришці точно збігалася з позначкою на вузлі двигуна.

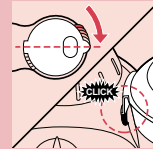


- 1** Встановіть посудину на комбайні, повертаючи ручку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання.
- 2** Надіньте кришку на посудину. Повертайте кришку в напрямку стрілки, поки не почуєте клацання (для цього знадобиться деяке зусилля).



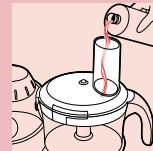
Вбудований запобіжний замок

Вузол двигуна, чашка та кришка мають позначки. Пристрій працює лише тоді, коли позначка на чашці збігається з позначкою на вузлі двигуна.

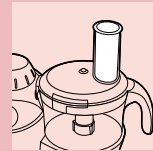


- 1** Переконайтеся, що лінія на кришці збігається з лінією на чашці. У цьому випадку виступ на кришці доповнює форму ручки.

Трубка для подавання продуктів та штовхач



- 1** Застосуйте трубку для подавання

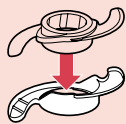


- 2** Також Ви можете застосовувати штовхач для закриття трубки

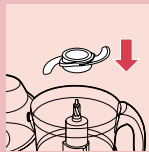
Металевий ніж

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

Ріжучі краї ножа дуже гострі. Не торкайтесь до них!



1 Зніміть захисний чохол з ножа.



2 Поставте тримач інструменту в чашку та встановіть ніж у тримач, що стоїть у чашці.

3 Покладіть продукти у кастрию.

▶ Наріжте попередньо великі шматки продуктів на шматки розміром прибл. 3 x 3 x 3 см. Накрийте чашку кришкою.

4 Встановіть штовхач у трубку для подавання продуктів.

5 Встановіть регулятор швидкості на максимальну швидкість (положення 2).

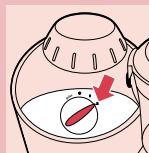
- Процес триватиме, поки регулятор не буде встановлено на 0 (вимк.)

▶ Встановіть регулятор у положення 1 для зменшення швидкості.

Поради

▶ Коли ви нарізаєте цибулю, застосуйте кілька разів режим поштовхів, щоб цибуля не нарізалася надто дрібно.

▶ Не давайте пристрою працювати надто довго при нарізанні твердого сиру. Твердий сир може надто нагріватися і плавитися.



▶ Не використовуйте ніж для нарубки дуже твердих продуктів, таких як зерна кави, мускатні горіхи, кукурма та кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.

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

1 Вимкніть пристрій.

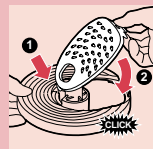
2 Зніміть кришку з

3 Знімайте залишки з леза та зі стінок

Вставки: нарізальна та здрібнювальна вставка

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

Ріжучі краї вставки дуже гострі. Не торкайтеся до них!

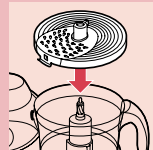


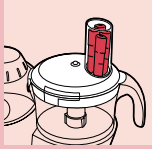
1 Встановіть потрібну вставку у тримач вставок.

2 Зафіксуйте тримач вставок у тримачі інструментів у чаші.

3 Надіньте кришку на чашу.

4 Покладіть продукти у приймальну трубку.

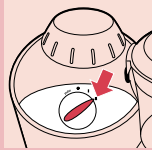




- ▶ Наріжте великі шматки продуктів на шматки, що пройдуть крізь трубку.

5 Заповнійте приймальну трубу рівномірно для кращого результату.

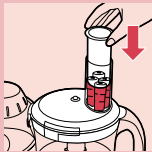
- ▶ Коли ви нарізаєте великі кількості продуктів, обробляйте їх малими порціями за раз та спорожняйте чашку регулярно між порціями.



6 Встановіть регулятор швидкості на максимальну швидкість (положення 2).

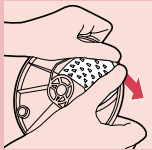
Процес триватиме, поки регулятор не буде встановлено на 0 (вимк.)

- ▶ Встановіть регулятор у положення 1 для зменшення швидкості.



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

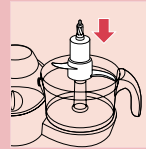
- ▶ Якщо ви нарізаєте м'які овочі або фрукти, ви можете зменшити швидкість, встановивши регулятор у положення 1, щоб запобігти перетворенню овочів чи фруктів на пюре.



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

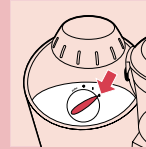
Замішувальний інструмент

Замішувальний інструмент можна застосовувати для замішування тіста для хліба та для змішування сумішей для тортів.



1 Встановіть чашку на вузол двигуна та встановіть замішувальний інструмент у тримач інструменту, що знаходиться у чашці.

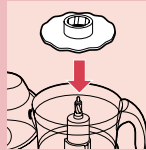
2 Покладіть продукти у чашку та закріпіть кришку на чашці. Встановіть штовхач у приймальну трубу, щоб запобігти виливанню продуктів крізь трубку під час замішування.



3 Встановіть регулятор швидкості на максимальну швидкість (положення 2). Дивіться час приготування продуктів у таблиці.

Дисковий емульгатор

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



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

2 Покладіть інгредієнти у посудину та накрийте її кришкою.

- 3** Встановіть регулятор швидкості на мінімальну швидкість (положення 1), щоб отримати оптимальний результат.

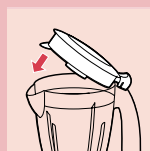
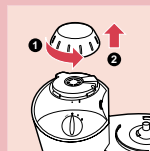
Поради

- ▶ Якщо Ви бажаєте збивати яєчні білки, переконайтеся, що яйця мають кімнатну температуру.
- ▶ Дістаньте яйця з холодильнику за півгодини до початку приготування.
- ▶ Усі продукти для майонезу повинні мати кімнатну температуру.
- ▶ Олію потрібно добавляти через маленький отвір на дні штовхача.
- ▶ Якщо Ви бажаєте збивати вершки, їх треба збивати зразу після того, як Ви дістанете їх з холодильника. Будь ласка, дотримуйтесь значень часу, вказаних у таблиці. Вершки не можна збивати надто довго.
- ▶ Застосовуйте режим поштовхів, щоб краще контролювати процес.

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** Зніміть гвинтову кришку та приєднайте міксер.

- 2** Встановіть банку міксеру на вузол двигуна, повернувши її у напрямку стрілки, поки вона не зафіксується. Ручка має дивитися вліво.

Не прикладайте занадто сили до ручки склянки міксеру.

- 3** Покладіть інгредієнти до склянки.

- 4** Закрийте кришку.

- 5** Встановіть регулятор швидкості на максимальну швидкість (положення 2). Пристрій продовжує працювати на цій швидкості, поки його не буде вимкнено встановленням регулятора у положення 0.

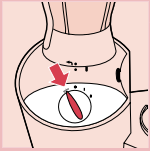
Дивіться час приготування продуктів у таблиці.

Поради

- ▶ Налийте рідкі продукти у банку міксеру через отвір у кришці.
- ▶ Чим довше працюватиме пристрій, тим тоншим буде змішування.
- ▶ Наріжте попередньо тверді продукти на

малі шматки перед тим, як класти їх у міксер. Якщо ви бажаєте готувати велику кількість, обробляйте малі порції замість того, щоб обробляти велику кількість за один раз.

- ▶ Тверді продукти, наприклад, боби сої для соєвого молока, треба вимочити у воді перед обробкою.
- ▶ Щоб наколотити кубики льоду, покладіть кубики у банку, закрийте кришкою та застосуйте режим поштовхів.



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 різучих країв ножа (прибл. 2 см).

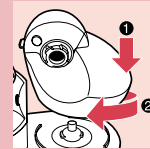
- ▶ Якщо вас не задовольняє результат, вимкніть пристрій і дайте йому декілька разів попрацювати, повертаючи регулятор у режим поштовхів. Ви можете також спробувати отримати кращий результат, помішуючи продукти лопаткою (не тоді, коли міксер працює!) або виливши частину, щоб обробляти меншу кількість.

- ▶ У деяких випадках продукти легше змішувати, якщо додати трохи рідини, наприклад, лимонного соку при змішуванні фруктів.

М'ясорубка

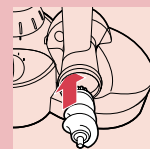
М'ясорубку можна використовувати для перемелювання м'яса та виготовлення сосисок.

М'ясорубка може працювати лише тоді, коли міксер не встановлено на вузлі двигуна, і коли гвинтову кришку нагвинчено на вузол двигуна так, щоб позначка на кришці точно збігалася з позначкою на вузлі двигуна.

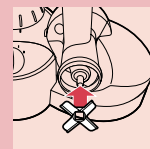


- 1** Встановіть корпус із шестернями на вузол двигуна.

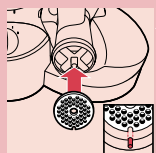
Ви почуєте клацання, коли корпус встановиться правильно.



- 2** Уставте гвинт у різучий вузол, пластиковим кінцем уперед.

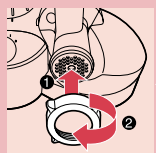


- 3** Встановіть різучий вузол на гвинт. Ріжучі краї мають показувати уперед.

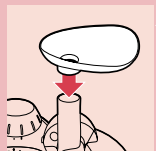


- 4** Встановіть диск для середнього перемелювання або для грубого перемелювання - в залежності від бажаної консистенції - на черв'ячний вал.

Переконайтеся, що виїмка на диску попадає на виступ головки м'ясорубки.



- 5** Закріпіть гвинтове кільце на ріжучому блоці, повертаючи його у напрямку стрілки, поки воно добре не закріпиться.



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

Перемелювання м'яса

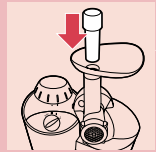
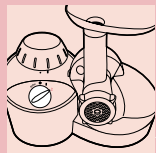
- 1** Розріжте м'ясо на стрічки довжиною 10 см, товщиною 2 см.

- 2** Видаліть кістки, шматки хрящів.

Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!

- 3** Встановіть регулятор швидкості на максимальну швидкість (положення 2).

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



- Ви можете перемелювати 1,3 кг м'яса на хвилину.

Якщо ви бажаєте перемелювати свинину, беріть пісну свинину без жиру та жил.

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

Приготування сосисок

- 1** Перемеліть м'ясо.

- 2** Вимкніть пристрій, зніміть гвинтове кільце після закінчення перемелювання.

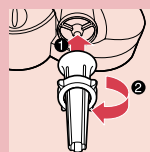
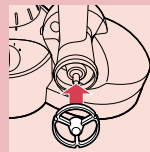
- 3** Зніміть перемелюючий диск.

- 4** Зніміть ріжучий вузол.

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

- 5** Установіть сепаратор у ріжучий вузол.

- 6** Встановіть ріжок для сосисок або ріжучий вузол та пригвинтіть кільце на ріжучий вузол.



Тепер пристрій готовий для виготовлення сосисок.

Поради

- Покладіть оболонку для сосисок у теплу воду на 10 хвилин. Натягніть вологу оболонку на ріг для сосисок. Засовуйте приправлене перемелене м'ясо у ріжучий вузол.
- Якщо оболонка прилипає к ріжку, змочить її водою.
- Для сосисок встановіть регулятор швидкості у положення I.

Чистка приладу

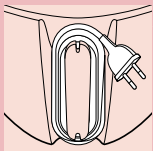
Перед початком чищення пристрою вимкніть пристрій та витягніть штепсель із розетки.

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

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

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

- 1 Намотайте надлишок шнура навколо котушки на задній частині пристрою.



- 2 Чистіть вузол двигуну вологою ганчіркою. Не занурюйте вузол двигуну у воду та не мийте під краном.
- 3 Завжди чистіть частини, що контактують з їжею, у гарячій воді миючою рідиною безпосередньо після використання.
- 4 Посудину, кришку, штовхач та приладдя (за виключенням посудини змішувача) можна мити у посудомийній машині.

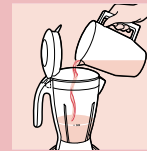
Ці частини перевірено на придатність до чищення у посудомийних машинах за стандартом DIN EN 12875.

Банка міксера не призначена для чищення у посудомийній машині!

- 5 Щоб зняти кришку, відкрийте її та витягніть угору.

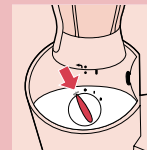
Знімайте кришку тільки для чищення.

Швидке чищення змішувача



- 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, повернувши регулятор швидкості у положення поштовхів (пристрій припиняє працювати, коли ви відпускаєте регулятор швидкості).

- 4 Від'єднайте блендер та промийте його водою.

М'ясорубка

М'ясо, що залишається у ріжучому вузлі, можна видалити зсередини пристрою, пропустивши скибку хліба через цей вузол.

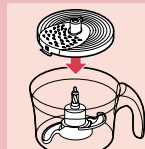
- 1 Переконайтеся, що пристрій від'єднано від розетки.
- 2 Натисніть фіксуючий важіль та поверніть увесь ріжучий вузол у напрямку стрілки.
- 3 Зніміть штовхач та приймальник.
- 4 Відгвинтіть кільце та зніміть усі частини з ріжучого вузла.

Не мийте частини у посудомийній машині!

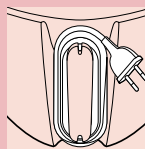
- 5 Усі частини, що контактують із м'ясом, треба помити мильною водою **НЕГАЙНО ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ**.
 - 6 Промийте їх чистою гарячою водою та висушіть **НЕГАЙНО**.
- Ми радимо змащувати ріжучий вузол та перемелюючий диск невеликою кількістю рослинної олії.

Зберігання

MicroStore



- Встановіть аксесуари (ніж, тримач вставки) у тримач інструменту та зберігайте їх у чашці. Завжди закінчуйте тримачем вставки.



- Намотайте шнур на котушку на задній стороні пристрою.

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.

Усунення проблем

Проблема	Рішення
Пристрій не запускається, коли регулятор встановлено у положення поштовхів, 1 чи 2.	Поверніть чашку та кришку за годинниковою стрілкою до клацання. Переконайтеся, що позначка на чашці збігається з позначкою на вузлі двигуна, і що лінія на кришці збігається з лінією на чашці. Також переконайтеся, що міксер не встановлено, і гвинтову кришку встановлено правильно. Позначка на кришці має точно збігатися з точкою на вузлі двигуна.
Пристрій несподівано зупиняється.	Термічна система автоматичного вимикання могла вимкнути живлення пристрою внаслідок перегрівання. 1) Вимкніть пристрій (положення 0). 2) Витягніть шнур із розетки. 3) Дайте пристрою охолонути впродовж 60 хвилин. 4) Вставте штепсель у розетку. 5) Знову ввімкніть пристрій.
Змішувальний чи змішувальний інструмент не обертається	Перевірте, чи Ви дійсно повернули посудину та кришку за годинниковою стрілкою до клацання.
На вузол двигуна встановлені одночасно міксер та чашка комбайну, але може працювати лише міксер.	Якщо під'єднано одночасно змішувач та посудину комбайну або посудину міксера, працюватиме лише змішувач. Якщо Ви бажаєте використовувати посудину комбайну або посудину міксера, від'єднайте змішувач та закрийте фіксуючий отвір гвинтовим ковпачком.

Приладдя та застосування

Приладдя	Застосування	Час приготування
	Здрібнення, приготування пюре, змішування	10 - 60 сек.
	Замішування	60 - 180 сек.
  	Нарізання скибками, здрібнення, натирання	10 - 60 сек.
	Змішування, приготування пюре	10 - 60 сек.
	рубка	залежить від кількості.
	Збивання, приготування емульсії	10 - 60 сек.

Кількості і час приготування

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Яблука, морква, селера - нарізання	500 г	⊗ / 2	Наріжте овочі на шматки, що можуть пройти крізь трубу. Наповніть трубку шматками на нарізайте їх, трохи притискаючи.	Салати, сирі овочі
Яблука, морква, селера - нарізання скибками	500 г	⊙ / 2	Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем.	Салати, сирі овочі
Суміш для торта - збивання	750 мл	⊕ / 2	Спочатку налийте молоко у банку міксеру, а потім додайте сухі продукти. Змішуйте продукти приблизно 1 хвилину. Якщо необхідно, повторіть процедуру 2 рази. Потім зупиніться на декілька хвилин і дайте пристрою охолонути до кімнатної температури.	Млинці, вафлі
Сухарі - нарубка	100 г	⊗ / 2	Візьміть сухарі	Посипані сухарями блюда, посипання при смаженні (au gratin)

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Масляний крем (сreme au beurre) - збивання	300 г	⊕ / 2	Для найкращого результату використовуйте м'яке масло.	Десерти, приправи
Сир (пармезан) - нарізання	200 г	⊗ / 2	Візьміть шматок сиру пармезан без шкурки, наріжте його шматками приблизно 3 x 3 см.	Гарніри, супи, соуси, обсмажені страви (au gratin)
Сир (гуда) - здрібнення	200 г	⊗ / 2	Наріжте сир шматками, щоб вони входили у трубу. Натискайте штовхач обережно.	Соуси, піцца, обсмажені страви, фондю
Шоколад - нарізання	200 г	⊗ / 2	Візьміть плоский твердий шоколад. Розламайте його на шматки по 2 см.	Гарніри, соуси, кондитерські вироби, лудинги, муси
Зварений горох, боби - приготування пюре	250 г	⊗ ⊕ / 2	Візьміть зварений горох або боби. Якщо потрібно, додайте трохи рідини для кращої консистенції.	Пюре, супи
Варені овочі та м'ясо - приготування пюре	500 г	⊗ ⊕ / 2	Для грубого пюре додайте лише трохи рідини. Для ніжного пюре, додавайте рідину, поки суміш не стане гладкою.	Дитяче харчування
Огірки - нарізання	2 огірки	⊙ / 1	Покладіть огірки у трубу та обережно натискайте.	Салати, гарніри

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
--------------------------	-----------------------	------------------	-----------	--------------

Замішування тіста (хліб)	500 г борошна	№ / 2	Змішати теплу воду з дріжджами та цукром. Додати борошно та сіль і замішувати тісто приблизно 90 секунд. Залишити тісто, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб
--------------------------	---------------	-------	--	------

Замішування тіста (піцца)	750 г борошна	№ / 2	Застосуйте ту саму процедуру, що й для тіста для хлібу. Замішуйте тісто близько хвилини.	Піцца
---------------------------	---------------	-------	--	-------

Тісто для хрустиків - замішування	300 г борошна	№ / 2	Візьміть холодний маргарин. Наріжте маргарин кубиками по 2 см. Насипте борошно у чашку та додайте маргарин. Замішуйте, поки тісто не стане ламким. Потім додайте холодної води, продовжуючи замішування. Зупиніться одразу, коли тісто стане перетворюватися на кулю. Дайте тісту охолонути перед подальшою обробкою.	Яблучні пироги, солодкі бісквіти, м'ясо з фруктами
-----------------------------------	---------------	-------	---	--

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
--------------------------	-----------------------	------------------	-----------	--------------

Замішування тіста (дріжджове)	500 г борошна	№ / 2	Спочатку змішайте дріжджі, тепле молоко, трохи цукру в окремій мисці. Покладіть усі продукти у посудину та замішуйте тісто, поки воно не стане гладким та не буде налипати на стінки посудини (прибл. 1 хвилина). Залиште його, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб вищого ґатунку
-------------------------------	---------------	-------	---	---------------------

Ячні білки - збивання	4 білка	⊕ / 1	Візьміть ячні білки при кімнатній температурі. Зауваження: візьміть мінімум 2 яйця.	Пудинг, суфле, меренги
-----------------------	---------	-------	---	------------------------

Фрукти (наприклад, яблука, банани) - змішування	500 г	⊕ / 2	Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів. Додайте трохи рідини, щоб приготувати ніжне пюре.	
---	-------	-------	---	--

Фрукти (яблука, банани) - здрібнення	500 г	№ / 2	Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб фрукти не втратили колір.	Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування
--------------------------------------	-------	-------	---	--

Часник - рубка	300 г	№ / 2	Почистіть часник. Поверніть регулятор швидкості у положення поштовхів декілька разів, щоб часник не нарізався надто дрібно. Беріть щонайменше 150 г.	Гарніри, підливки
----------------	-------	-------	--	-------------------

Інгредієнти та результат	Макси мальна кількість	Приладдя/швидкість	Процедура	Використання
--------------------------	------------------------	--------------------	-----------	--------------

Трави (наприклад, петрушка) - нарізання	Мін. 50 г	2 / 2	Промийте та висушіть зелень перед здрібненням.	Соуси, супи, гарніри, масло на травах
---	-----------	-------	--	---------------------------------------

Майонез - приготування емульсії	3 яйця	⊗ / I	Усі продукти мають бути кімнатної температури. Зауваження: беріть щонайменше одне велике яйце, два малих яйця або два жовтки. Покладіть яйце (яйця) або яєчні жовтки та трохи оцту у чашку, додайте олію по краплі.	Салати, гарніри, соуси для м'яса
---------------------------------	--------	-------	---	----------------------------------

М'ясо(пісне) - рубка	1000 г	☞ / 2	Спочатку видаліть жили та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Для кращого результату нарубки встановіть регулятор на режим поштовхів.	Біфштекси, гамбургери, фрикадельки
----------------------	--------	-------	---	------------------------------------

М'ясо, риба, птиця - рубка	400 г	2 / 2	Спочатку видаліть жили та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Для кращого результату нарубки встановіть регулятор на режим поштовхів.	Біфштекси, гамбургери, фрикадельки
----------------------------	-------	-------	---	------------------------------------

Інгредієнти та результат	Макси мальна кількість	Приладдя/швидкість	Процедура	Використання
--------------------------	------------------------	--------------------	-----------	--------------

Суміш (торт) - змішування	4 яйця	2 / 2	Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Змішуйте м'яке масло та цукор, поки суміш не буде гладкою та подібною до крему. Додайте молока, яйця та борошно.	Різні торти.
---------------------------	--------	-------	---	--------------

Горіхи - перемелювання	250 г	2 / 2	Застосуйте режим поштовхів для грубішої нарубки.	Салати, пудинги, горіховий хліб, мигдалеве тісто
------------------------	-------	-------	--	--

Цибуля - рубка	500 г	2 / 2	Очистіть цибулю, поріжте на 4 шматки. Поверніть регулятор швидкості у положення поштовхів 2 рази і перевірте результат.	Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри
----------------	-------	-------	---	--

Цибулини - нарізання	300 г	⊙ / I	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
----------------------	-------	-------	--	--

Збитий крем - збивання	500 мл	⊗ / I	Крем потрібно спершу охолодити у холодильнику. Зауваження: беріть щонайменше 125 мл крему. Крем готується прибіл. 2 яйця.	Гарніри, креми, морозиво
------------------------	--------	-------	---	--------------------------

Інгредієнти та результат	Максимальна кількість	Приладдя/швидкість	Процедура	Використання
Молочні коктейлі змішування	500 мл молока	0 / 2	Зробіть пюре з фруктів (бананів чи полуниці) з цукром, молоком, морозивом, добре перемішайте.	Молочний коктейль
Супи - змішування	500 мл	0 / 2	Візьміть зварені овочі	Супи, соуси

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 насадкою для нарізання у чашці 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 вичавіть з них рідину. Налийте трохи олії на сковороду та трохи підсмажте нарізану цибулю з часником, додайте нарізані кабачки. Уся рідина має випаруватися з продуктів. Дайте підсмаженим продуктам трохи охолонути. Почистіть яйця та наріжте їх у комбайні протягом декількох секунд. Додайте інші продукти у чашку комбайну, приправте та змішуйте ножем. Подавайте на підсмаженому білому хлібі.

Фруктовий пиріг

Складові:

- 150 г фініків
- 225 г слив
- 100 г горіхів (50 г мигдалю / 50 г грецьких)
- 50 г родзинок
- 50 г кишмишу
- 200 г цільного житнього борошна
- 100 г пшеничного борошна
- 100 г жовтого цукру-піску
- щіпка солі
- 1 пакетик пекарського порошку
- 300 мл пахти

- ▶ *Встановіть металевий ніж у посудину. Покладіть продукти у посудину та змішуйте протягом 30 секунд на максимальній швидкості. Запікайте фруктовий пиріг на листі довжиною 30 см протягом 40 секунд при температурі 170°C.*

Пиріг з цибулею-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 насадкою для нарізання. Налийте трохи олії на сковороду та підсмажуйте нарізаний порей декілька хвилин. Покладіть залишок продуктів у банку міксеру та дайте міксеру працювати, поки не буде досягнуто консистенції крему. Додайте 1-2 ст. ложки борошна, щоб загустити суміш.*
- ▶ *Змастіть лист для смаження діаметром 24 см та покрийте дно та сторони рівномірною тістом. Висипте суміш з цибулею-пореем 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 чи 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 її у кухонному комбайні за допомогою металевого ножа. Виріжте серцевину з зеленого перцю та наріжте кільцями за допомогою насадки для нарізання. Почистіть томат та наріжте тонкими стрічками. 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'якшення.
- ▶ В той же час почистіть та наріжте моркву насадкою для нарізання, почистіть та наріжте кубиками картоплю. Додайте до м'яса, додайте трохи холодної води до всього об'єму супу (прибл. 1,2 літри). Приправте щіпкою насіння тмину та кип'ятіть до повного розм'якшення до консистенції масла, додавши ще солі, якщо потрібно.
- ▶ Подавати гарячим. Ви можете додати гарнір із кільць зеленого перцю та подавати червоний перець на окремі тарілки.

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 пакетиків ванільного цукру
- 125 г вершків

- ▶ Нагрійте духовку до 200°C. Змішайте молоко, дріжджі та цукор у чаші
- ▶ Наріжте фундук металевим ножем. Змішайте продукти для начинки. Розкачайте тісто до прямокутної форми. Обсипте сумішшю з фундуком, потім скатайте. Покладіть рулет на змащений лист для смаження. 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:

- 140 г м'якого масла
- 110 г цукрової глазурі
- 140 г шоколаду
- 6 білків
- 6 яєчні жовтки
- 110 г гранульованого цукру
- 140 г пшеничного борошна

Начинка:

- 200 г абрикосового джему

Глазурування:

- 125 мл води
- 300 г цукру
- 250 г наколотого шоколаду
- збиті вершки за бажанням

- ▶ *Нагрійте духовку до 160°C. Змішайте масло до крему з глазурю металевим ножем. Розтопіть шоколад та вмішайте. Додайте яєчні жовтки один по одному до суміші та перемішуйте, поки не отримаєте крем. Збивайте яєчні білки з гранульованим цукром до затвердіння та піни за допомогою емульгуючого диску. Додайте піну яєчного білку до суміші та обережно перемішайте. Потім лопаткою додайте борошно. Покладіть суміш на змащений лист для смажіння. Запікайте протягом години при 160°C. Перші 15 хвилин дверцята духовки мають бути трохи відкритими.*
- ▶ *Дайте торту охолонути на листі (24 см), потім поставте на ґратку для подальшого охолодження. Розріжте торт горизонтально на половини, налійте половину абрикосового джему та складіть половини 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 належною*

консистенції. Налийте 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 густих вершків
 - кері
 - сіль
 - перець
 - мускатний горіх
- ▶ *Здрібніть сир. Зробіть пюре з брокколі, варених томатів та невеликої кількості води, у якій варилися брокколі. Помістіть пюре з брокколі та залишок рідини та бульйонні кубики у вимірювальну посудину та доведіть кількість до 750 куб. см. Перелійте у каструлю та, помішуючи, доведіть до кипіння. Вмішайте сир та приправте кері, сіллю, перцем та мускатним горіхом, додайте крем.*

Молочний коктейль з свіжими фруктами

Складові:

- 100 г бананів чи полуниця
- 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 чашки змішувача. Перемішуйте до гладкої суміші.
- ▶ Ви можете застосовувати фрукти за Вашим смаком для приготування бажаного фруктового коктейлю.

Піцца

Складові тіста:

- 400 г борошна
- 1/2 ст. ложка солі
- 20 г свіжих дріжджів або 1,5 пакетика сухих дріжджів
- 2 ст. ложки масла для жарки
- 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

Продукти треба розподілити в пюре:

- маслини, саямі, артишоки, гриби, анчоуси, моццарелла, сир, перець, тертий зрілий твердий сир, оливкова олія за смаком.
- ▶ Встановіть у чашку змішувальний інструмент. Покладіть всі продукти у чашку та встановіть регулятор на максимальну

швидкість (положення 2). Замішуйте тісто прибл. 90 секунд до утворення гладкої кулі. Покладіть тісто в окрему чашку, накрийте вологою ганчіркою, залиште на 30 хвилин, щоб воно піднялося.

- ▶ Наріжте цибулю та часник металевим ножом у чаші комбайну, підсмажте їх на сковороді, поки вони не стануть прозорими. Додайте пропущені через сито томати та зелень, кип'ятіть приблизно 10 хвилин. Приправте сіллю, перцем та цукром за смаком. Дайте соусу охолонути.
- ▶ Нагрійте піч до 250°C
- ▶ Розкачайте тісто на посипаному борошном столі та зробіть з нього два кола. Покладіть тісто на змащений піддон для смаження. Посипте піццу начинкою та приправами, залишаючи краї. Посипте бажаними інгредієнтами за смаком, додайте трохи сиру, капніть трохи оливкової олії.
- ▶ Запікайте піццу 12-15 хвилин.

Смажені овочі з картоплею

Складові:

- 1 яйце
- 50 мл молока
- 1 ст. ложки борошна
- 1 ст. ложка коріандру
- сіль та перець
- 2 великі картоплини (близько 300 г)
- 100 г моркви
- 150 г селери
- 50 г соняшникового насіння або 2 ст. ложки зерен з кукурудзяного початку

- налейте олії для смаження
- ▶ За допомогою металевого ножа змішайте яйце, молоко, борошно, коріандр з сіллю та перцем.
- ▶ Наріжте очищену картоплю та моркву, а також очищену селеру вставкою для нарізання, додайте яєчну суміш. Перемішайте овочі, яєчну суміш та насіння разом у чашці.
- ▶ Нагрійте олію у сковороді і смажте 8 плоских пиріжків з обох сторін до золотисто-коричневого кольору. Висушіть їх на кухонному папері.
- ▶ Час приготування: 3-4 хвилини.

Хліб (білий)

Складові:

- 500 г борошна для хліба
 - 15 г м'якого масла або маргарину
 - 25 г свіжих дріжджів або 20 г сухих дріжджів
 - 260 мл води
 - 10 г солі
 - 10 г цукру
- ▶ Встановіть замішувальний інструмент у чашку. Покладіть борошно, сіль та маргарин чи масло у чашку. Додайте дріжджі та води. Накрийте чашку кришкою, поверніть за напрямком стрілки до клацання. Встановіть регулятор на максимальну швидкість (положення 2) та перемішуйте тісто (максимальний час замішування див. у таблиці "Кількості 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 чаши, накрийте вологою серветкою та залишіть на 20 хвилин, щоб тісто піднялося. Розкачайте і скатайте тісто знову.
- ▶ Покладіть тісто на змащений лист, дайте тісту піднятися протягом приблизно 45 хвилин. Печіть хліб у нижній частині підігрітої духовки.
- ▶ Печіть хліб при температурі 225°C у нижній частині духовки протягом 35 хвилин.

Въведение

Този уред е снабден със система за автоматично топлинно прекъсване. Тази система автоматично прекъсва електрозахранването към уреда в случай на прегряване.

Общо описание

- A** Моторен блок
- B** Регулатор на скоростта
 - P = импулсно
 - O = изключено
 - 1 =най-ниска скорост
 - 2 =най-висока скорост
- C** Винтов капак (трябва да се постави, за да може да се използват функциите за обработка на храна)
- D** Купа за обработка на храна
- E** Носач за инструменти
- F** Капак на купата за обработка на храна
- G** Кана на миксера
- H** Капак на каната на миксера
- I** Тръба за подаване
- J** Тласкач
- K** Стопер
- L** Аксесоар за месене
- M** Метален нож + предпазен капак
- N** Вложка за рязане - средна
- O** Вложка за стъргане - средна
- P** Носач за вложки
- Q** Емулгиращ диск
- R** Корпус на механизма, мелачка за месо
- S** Корпус на резача, мелачка за месо

- T** Червячен вал
- U** Винтова гривна
- V** Резач
- W** Диск за средно смилане, диам. 4 мм
- X** Диск за грубо смилане, диам. 8 мм
- Y** Разделител
- Z** Рог за колбаси
- a** Улей за подаване
- b** Тласкач
- c** Лостче за освобождаване

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тези инструкции за употреба и ги запазете за справка в бъдеще.

- D** Преди да включите уреда в мрежата, проверете дали напрежението, отбелязано на уреда, отговаря на напрежението в местната електрическа мрежа.
- D** 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.
- D** За да се избегне опасна ситуация, този уред не трябва никога да се включва към ключ с таймер.
- D** Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- D** Ако захранващият кабел на този уред е повреден, трябва да бъде сменен от Philips

или упълномощен сервизен център на Philips, за да се избегне възникването на опасни ситуации.

- ▶ Преди да използвате този уред за пръв път, добре почистете частите, които влизат в контакт с храна.
- ▶ Не превишавайте количествата и времената на приготвяне, посочени в таблиците и рецептите.
- ▶ Не превишавайте максималното съдържание, посочено върху купата, т. е. не я пълнете повече от най-горното деление.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- ▶ 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.
- ▶ Преди да пипате с пръсти или някакъв предмет (например шпатула), винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта.
- ▶ Пазете уреда далеч от обсега на деца.
- ▶ Не оставяйте уреда да работи, докато до него няма никой.
- ▶ Функциите на обработка на храни работят само когато точката на винтовия капак застане срещу точката на моторния блок, точката на купата застане срещу точката на моторния блок, а линията на капака застане срещу линията на купата. Ако това е изпълнено, вградената ключалка за безопасност ще се деблокира и уредът може да бъде включен.

- ▶ Преди свалянето на аксесоари от уреда го изключвайте.
- ▶ Винаги изключвайте уреда чрез поставяне на регулатора на скоростта в положение 0.
- ▶ Преди да свалите капака на уреда, изчакайте, докато движещите се части спрат да се движат.
- ▶ Никога не потапяйте моторния блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте моторния блок само с влажна кърпа.
- ▶ Преди употреба сваляйте предпазната капачка от ножа.
- ▶ Не използвайте блока на резача в съчетание с разделителя и рога за колбаси.
- ▶ Не се опитвайте да смилате кости, ядки и други твърди предмети.
- ▶ Не бъркайте в улея за подаване с пръсти. Винаги използвайте тласкача.
- ▶ Преди обработване на горещи съставки в каната на миксера ги оставете да изстинат (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Ако обработвате течност, която се разпенва, не поставяйте в каната на миксера повече от 1 литър, за да избегнете разливане.
- ▶ За количествата и времената на приготвяне вж. таблиците в тези инструкции.
- ▶ Отбележете, че не е възможно да се използва купата за обработка на храна, когато каната на миксера е монтирана върху моторния блок.
- ▶ Ниво на шум: Lc= 89 dB [A]

Използване на уреда

Топлинно прекъсване за безопасност

За да се избегне опасна ситуация, този уред не трябва никога да се включва към ключ с таймер.

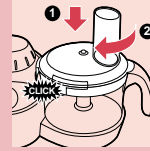
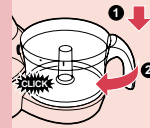
Ако уредът ви внезапно спре да работи:

- 1** Извадете щепсела на електрозахранването от контакта.
- 2** Оставете уреда да се охлади за 60 минути.
- 3** Отново поставете щепсела в контакта.
- 4** Отново включете уреда.

▶ Ако системата за автоматично топлинно изключване се активира твърде бързо, се обърнете към вашия търговец на Philips или упълномощен сервизен център на Philips.

Купа за обработка на храна

Купата за обработка на храна работи само когато каната на миксера не е монтирана върху моторния блок и ако винтовият капак е завинтен върху блока на мотора по такъв начин, че точката върху винтовия капак е точно срещу точката върху моторния блок.

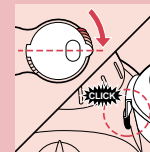


- 1** Монтирайте купата върху кухненския робот, като завъртите дръжката по посока на стрелката, докато чуете щракване.

- 2** Поставете капака върху купата. Завъртете го по посока на стрелката, докато чуете щракване (необходима е известна сила).

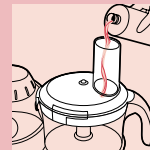
Вградено заключване за безопасност

Върху моторния блок, купата и капака са нанесени означения. Уредът ще работи само ако точката върху купата е точно срещу точката върху моторния блок.

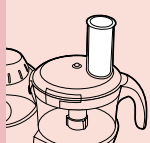


- 1** Уверете се, че линията върху капака и линията върху купата са точно една срещу друга. Когато това е така, издадената част на капака ще допълва формата на дръжката.

Тръба за подаване и тласкач



- 1** Тръбата за подаване се използва за добавяне на течни и/или твърди съставки. Тласкачът се използва за натискане на твърди съставки през тръбата за подаване.

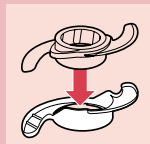


- 2** Тласкачът може да се използва и за затваряне на тръбата за подаване, за да се предотврати излизането на съставки от тръбата за подаване.

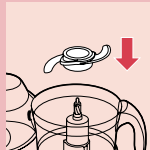
Метален нож

Металният нож може да се използва за смилане, смесване, миксиране и пюриране.

Режещите ръбове на ножа са много остри
Избягвайте да ги докосвате!



- 1** Свалете предпазната капачка от ножа.
- 2** Поставете носача за инструменти в купата и после ножа върху носача за инструменти, който е поставен в купата.

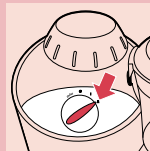


- 3** Поставете съставките в купата.
- ▶ *Предварително нарежете големите парчета продукти на парчета припл. 3 x 3 x 3 см. Поставете капака на купата.*

- 4** Поставете тласкача в тръбата за подаване.

- 5** Поставете регулатора на скоростта на максимално положение (положение 2).

- Обработката продължава, докато регулаторът на скоростта е на положение 0 (изключено).



- ▶ Поставете регулатора на скоростта на положение 1, за да намалите скоростта.

Съвети

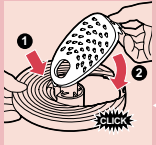
- ▶ Когато кълцате лук, използвайте импулсното положение на няколко пъти, за да не смелите главите лук прекалено на ситно.
- ▶ Не оставяйте уреда да работи твърде продължително, когато мелите (твърдо) сирене. Сиренето ще стане много горещо, ще започне да се топи и ще се размекне.
- ▶ Не използвайте ножа за смилане на много твърди съставки като зърна кафе, индийско орехче, куркума и кубчета лед, тъй като това може да доведе до затпяване 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.

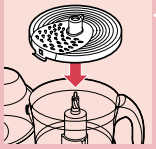
Вложки: вложки за нарязване и настъргване

Не използвайте вложките за обработване на твърди съставки, напр. кубчета лед.

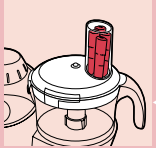


Режешите ръбове на вложките са много остри.
Не ги докосвайте!

1 Поставете вложката, която искате да използвате, в носача за вложки.



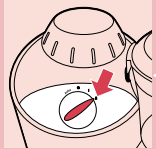
2 Поставете носача за вложки в носача за инструменти, който се намира в купата.



3 Затворете капака на купата.

4 Поставете съставките в тръбата за подаване.

▶ *Нарежете големите парчета, за да може да влязат в тръбата за подаване.*

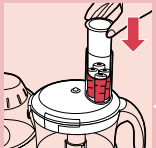


5 За най-добри резултати пълнете тръбата за подаване равномерно.

▶ *Когато трябва да нарязвате големи количества храна, обработвайте малки порции на един път и изпразвайте купата редовно между порциите.*

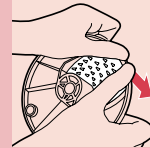
6 Поставете регулатора на скоростта на максимално положение (положение 2).

Обработката продължава, докато регулаторът на скоростта не се постави на положение 0 (изключено).



▶ Поставете регулатора на скоростта на положение 1, за да намалите скоростта.

7 Натиснете тласкача леко върху съставките в тръбата за подаване.

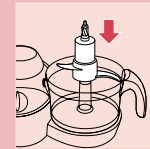


▶ Ако настъргвате меки зеленчуци или плодове, може да намалите скоростта, като поставите регулатора на скоростта в положение 1, за да не позволите настърганите зеленчуци или плодове да станат на пюре.

8 За да извадите вложката от носача за вложки, вземете в ръце носача на вложки, като дъното му сочи към вас. Натиснете ръбовете на вложката с палците си, за да изпадне тя от носача.

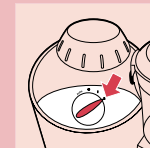
Акcesoар за месене

Акcesoарът за месене може да се използва за месене на тесто за хляб и за палачинки, както и за смеси за кейкове.



1 Поставете купата върху моторния блок и поставете акcesoара за месене върху носача за инструменти, който се намира в купата.

2 Поставете съставките в тръбата за подаване и затворете плътно капака върху купата. Поставете тласкача в тръбата за подаване, за да не позволите на съставките да излизат през тръбата по време на процеса на месене.

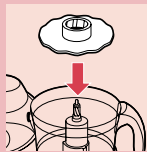


3 Поставете регулатора на скоростта на максимално положение (положение 2).

Вж. таблицата за подходящите времена на обработка.

Диск за емулгиране

Дискът за емулгиране може да се използва за приготвяне на майонеза, разбиване на сметана и биене на яйчни белтъци.



- 1** Поставете диска за емулгиране върху носача за инструменти, който се намира в купата.
- 2** Поставете съставките в купата и затворете капака върху купата.
- 3** За получаване на оптимални резултати поставете регулатора на скоростта на минимална скорост (положение I).

Съвети

- ▶ Когато искате да разбиете яйчни белтъци, яйцата трябва да са със стайна температура.
- ▶ Извадете яйцата от хладилника поне половин час преди започване на приготвянето им.
- ▶ Всички съставки за приготвяне на майонеза трябва да са със стайна температура.
- ▶ Олио може да се добавя през малък отвор в дъното на тласкача.
- ▶ Ако ще разбивате сметана, тя трябва да е на право от хладилника. Съблюдавайте времето за приготвяне, посочено в

таблицата. Сметаната не трябва да се разбива твърде дълго.

- ▶ Използвайте импулсното положение, за да управлявате по-добре процеса.

Миксер

Миксерът е предназначен за:

- Миксиране на течности, напр. млечни изделия, сосове, плодови сокове, супи, смесени напитки, сладък чай и шейкове.
- Миксиране на меки съставки, напр. тесто за палачинки или майонеза.
- Пюриране на варени съставки, напр. за бебешка храна.



- 1** Свалете винтовата капачка, за да поставите каната на мискера

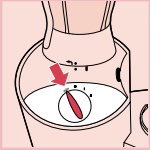


- 2** Монтирайте каната на миксера върху моторния блок, като я завъртите по посока на стрелката, докато се закрепи здраво. Ръчката трябва да сочи наляво.

Не оказвайте прекалено голям натиск върху ръчката на каната на миксера.



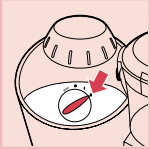
- 3** Поставете съставките в каната на миксера.
- 4** Затворете капака.



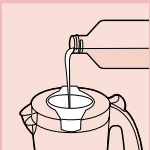
- 5** Поставете регулатора на скоростта на максимална скорост (положение 2). Уредът продължава да работи на тази скорост, докато не се постави на положение 0.

Вж. таблицата за подходящите времена на обработка.

Съвети



- ▶ Наливайте течните съставки в каната на миксера през отвора в капака.
- ▶ Колко по-дълго работи уредът, толкова по-ситно се миксира сместа.
- ▶ Нарезете твърдите съставки на по-малки парчета, преди да ги поставите в миксера. Ако искате да пригответе голямо количество, обработвайте малки порции от съставките, а не голямо количество наведнъж.
- ▶ Твърдите съставки, напр. соеви зърна за мляко от соеви зърна, трябва да се наикнат във вода, преди да се обработват.
- ▶ За натрошаване на кубчета лед поставете кубчетата в каната, затворете капака и използвайте импулсното положение.



Ако съставките залепнат за стената на каната на миксера:

- 1** Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 2** Отворете капака.

Никога не отваряйте капака, когато уредът работи.

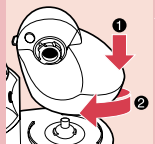
- 3** Използвайте шпатула, за да отстраните съставките от стената на каната. Дръжте шпатулата на безопасно разстояние от режещите ръбове на ножа (прибл. 2 см).

- ▶ Ако не сте доволни от резултатите, изключете уреда и го оставете да работи за кратко време на няколко пъти, като завъртите регулатора на скоростта на импулсно положение. Можете също да се опитате да получите по-добър резултат, като разбъркате съставките с шпатула (но не докато миксерът работи) или като излеете малко от съдържанието, за да обработвате по-малко количество.
- ▶ В някои случаи съставките са по-лесни за миксиране, ако добавите малко течност, напр. лимонов сок, когато миксирате плодове.

Мелачка за месо

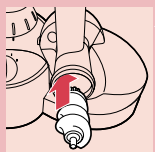
Мелачката за месо може да се използва за получаване на кайма и колбаси.

Мелачката за месо работи само ако каната на миксера не е монтирана върху моторния блок и ако винтовата капачка е завита върху моторния блок по такъв начин, че точката върху винтовата капачка е точно срещу точката върху моторния блок.

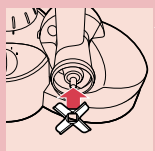


- 1** Монтирайте корпуса на механизма върху моторния блок.

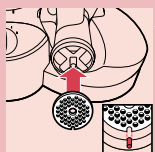
Ще чуete щракване, когато сглобите корпуса на механизма правилно.



- 2** Вкарайте червячния вал в корпуса на резача, с пластмасовия край напред.

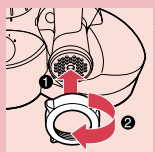


- 3** Поставете режещия блок върху червячния вал. Режещите ръбове трябва да сочат напред.

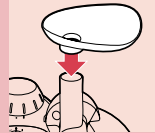


- 4** Поставете диска за средно смилане или диска за грубо смилане - в зависимост от предпочитанията - върху червячния вал.

Уверете се, че изрезът на мелачния диск застана върху издатината на главата на мелачката.



- 5** Затегнете винтовата гривна върху корпуса на резача, като въртите по посока на стрелката, докато е затегната добре.



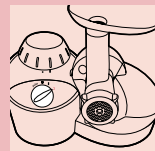
- 6** Поставете улея за подаване върху горната част на корпуса на резача.

Мелене на месо

- 1** Нарезете месото на ивици, дълги 10 см и дебели 2 см.

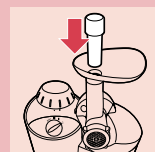
- 2** Отстранете костите, хрущялите и сухожилията, доколкото е възможно.

Не използвайте никога замразено месо!



- 3** Нагласете регулатора на скоростта на максимална скорост (положение 2).

- 4** Поставете месото в улея за подаване. С помощта на тласкача леко натиснете месото в корпуса на резача.

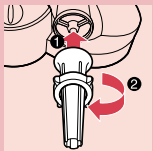
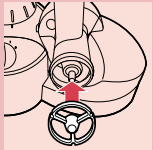


▶ Можете да мелите 1,3 кг месо в минута. Ако искате да мелите свинско, използвайте крехко свинско без тлъстина и сухожилия.

▶ За татарски бифтек смелете месото два пъти със средния диск за смилане.

Приготвяне на колбаси

- 1 Смелете месото.
 - 2 Извадете щепсела от контакта и свалете винтовата гривна, след като завършите смилането.
 - 3 Свалете диска за мелене.
 - 4 Свалете режещия блок.
- Когато ще правите колбаси, оставете червячния вал в корпуса на резача.
- 5 Поставете разделителя в корпуса на резача.
 - 6 Поставете рога за колбаси върху корпуса на резача и завъртете гривната върху корпуса.



Уредът вече е готов за приготвяне на колбаси.

Съвети

- Натопете обвивката за колбаса в хладка вода за 10 минути. След това плъзнете мократа обвивка върху рога за колбаси. Натиснете каймата (подправена) в корпуса на резача.
- Ако обвивката залепне за рога за колбаси, я намокнете я с малко вода.
- При приготвяне на колбаси нагласете регулатора на скоростта на положение I.

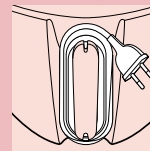
Почистване

Преди да започнете почистване на уреда, го изключете и извадете щепсела от контакта.

Почиствайте ножа, режещата част на миксе и вложките много внимателно. Режещите им ръбове са много остри.

Погрижете се режещите ръбове на ножовете и вложките да не се опират до твърди предмети. Това може да доведе до изтъпяването им.

- Някои съставки може да предизвикват обезцветяване на повърхността на аксесоарите. Това не води до отрицателни последствия за аксесоарите. След време обезцветяването обикновено изчезва.



- 1 Навийте излишната част от мрежовия кабел около ролката на гърба на уреда.
- 2 Почистете моторния блок с влажна кърпа. Не го потапяйте във вода и не го промивайте под вода.
- 3 Винаги измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миялен препарат веднага след употреба.
- 4 Купата, капакът на купата, тласкачът и аксесоарите (с изключение на каната на миксера) могат да се измият в съдомиялна машина.

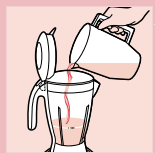
Тези части са преминали изпитания за устойчивост в съдомиялна машина по DIN EN 12875.

Каната на миксера не е предназначена за съдомиялна машина.

- 5** За да свалите капака, го отворете и след това дръпнете нагоре.

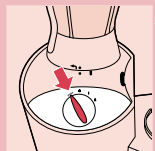
Сваляйте капака само при почистване.

Операция за бързо почистване на миксера



- 1** Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко миялен препарат в каната на миксера.

- 2** Затворете капака



- 3** Оставете уреда да работи няколко минути, като завъртите регулатора на скоростта на импулсно положение (уредът спира да работи, когато отпуснете регулатора на скоростта).

- 4** Свалете каната на миксера и я промийте с чиста вода.

Мелачка за месо

Месото, останало в корпуса на резача, може да се извади от вътрешността на уреда, като се прокара парче хляб през корпуса на резача.

- 1** Уверете се, че уредът е изключен от контакта.
- 2** Натиснете лостчето за освобождаване и завъртете целия корпус на резача по посока на стрелката.
- 3** Извадете тласкача и улея.
- 4** Развинтете винтовата гривна и свалете всички части от корпуса на резача.

Не измивайте частите в съдомиялна машина.

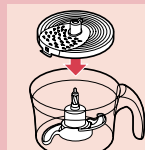
- 5** Измивайте всички части, които влизат в контакт с храна, в гореща сапунена вода, **ВЕДНАГА СЛЕД УПОТРЕБА.**

- 6** Промийте ги под течаща вода и ги изсушете **НЕЗАБАВНО.**

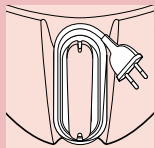
- ▶ Препоръчваме блокът на резача и дисковете за смилане да се смазват с малко растително масло.

Съхраняване

Съхраняване в купата



- ▶ Поставете аксесоарите (нож, носач за вложки) върху носача за инструменти и ги съхранявайте в купата. Винаги завършвайте с носача за вложки.



- ▮ Навийте излишната част от мрежовия кабел около ролката на гърба на уреда.

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или срещнете 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 към Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Уредът не се включва, когато завъртя регулатора на скоростта на положение 1 или 2.	Завъртете купата и капака по часовниковата стрелка, докато чуете щракване. Уверете се, че точката върху купата е точно срещу точката върху моторния блок и че линията върху капака е точно срещу линията върху купата. Освен това се уверете, че каната на миксера не е монтирана и винтовата капачка може да се монтира правилно. Точката върху винтовата капачка трябва да бъде точно срещу точката върху моторния блок.
Уредът внезапно спря да работи.	Системата за автоматично топлинно прекъсване вероятно е прекъснала токозахранването към уреда, защото той се е прегрял. 1) Изключете уреда (положение 0). 2) Извадете щепсела на уреда от контакта. 3) Оставете уреда да се охлади за 60 минути. 4) Включете щепсела в контакта. 5) Включете отново уреда.
Акcesoарът за месене или миксиране не се върти.	Проверете дали наистина сте завъртели купата и капака по часовниковата стрелка до момента, в който се чуе щракване.
И каната на миксера, и купата за обработка на храна са монтирани върху моторния блок, но само миксерът работи.	Ако и каната на миксера, и купата за обработка на храна са монтирани правилно, ще работи само миксерът. Ако искате да използвате купата за обработка на храна, свалете миксера и затворете отвора за фиксиране с винтовата капачка.

Акcesoари и приложения

Акcesoар	Приложение	Времена на приложение
☞	Смилане, пюриране, миксиране	10 - 60 сек.
☞	Месене	60 - 180 сек.
☞ ☞ ☞	Нарязване, настъргване	10 - 60 сек.
☞	Миксиране, пюриране	10 - 60 сек.
☞	Кайма	в зависимост от количеството
☞	Биене, разбиване, емулгиране	10 - 60 сек.

Количества и времена на приготвяне

Съставки и резултати	Макс. количество	Акcesoар/с корост	Процедура	Приложения
Ябълки, моркови, кореноплоди - настъргване	500 г	☞ / 2	Нарежете продуктите на парчета, които влизат в тръбата. Напълнете тръбата с парчетата и ги настържете, като натискате леко тласкача.	Салати, сурови зеленчуци
Ябълки, моркови, кореноплоди - нарязване	500 г	☞ / 2	Нарежете продуктите на парчета, които влизат в тръбата. Напълнете тръбата с парчетата и ги нарежете, като натискате леко тласкача.	Салати, сурови зеленчуци
Брашна смес (палачинки) - разбиване	750 мл	☞ / 2	Първо налейте млякото в каната на миксера, а след това добавете сухите съставки. Размесете съставките за около 1 минута. Ако е необходимо, повторете тази процедура макс. 2 пъти. След това спрете за няколко минути, за да позволите на уреда да се охлади до стайна температура.	Палачинки, гофрети
Галета - смилане	100 г	☞ / 2	Използвайте сух, трошлив хляб.	Ястия с галета, огретен
Маслен крем - биене	300 г	☞ / 2	За лесен резултат използвайте меко масло.	Десерти, глазури

Съставки и резултати	Макс. колич ество	Аксес оар/с корос т	Процедура	Приложения
Сирене (пармезан) - смилане	200 г	☞ / 2	Използвайте парче пармезан без кора и го нарежете на парчета прилб. 3 x 3 см.	Гарниране, супи, сосове, огретен
Сирене (гауда) - настъргване	200 г	☞ / 2	Нарежете сиренето на парчета, които да се побират в тръбата за подаване. Натискайте внимателно с тласкача.	Сосове, пици, огретен, топено сирене
Шоколад - смилане	200 г	☞ / 2	Използвайте твърд, натурален шоколад. Начупете го на парчета по 2 см.	Гарнитури, сосове, сладки, пудинги, мусове
Варен грах, фасул - пюриране	250 г	☞ ☉ / 2	Използвайте варен грах или фасул. Ако е необходимо, добавете малко течност, за да подобрите гъстотата на сместа.	Пюрета, супи
Готвени зеленчуци и месо - пюриране	500 г	☞ ☉ / 2	За грубо пюре, добавете малко течност. За фино пюре, продължавайте да добавяте течност, докато сместа стане гладка.	Бебешки храни
Краставици - нарязване	2 краст авици	☉ / 1	Поставте краставицата в тръбата и я натиснете надолу внимателно.	Салати, гарниране
Тесто (за хляб) - месене	500 г брашн о	☞ / 2	Смесете топла вода с мая и захар. Добавете брашно, олио и сол и месете тестото около 90 секунди. Оставете да втаса 30 минути.	Хляб

Съставки и резултати	Макс. колич ество	Аксес оар/с корос т	Процедура	Приложения
Тесто (за пица) - месене	750 г брашн о	☞ / 2	Следвайте същата процедура, както и за тесто за хляб. Месете тестото 1 минута.	Пица
Тесто (за кори) - месене	300 г брашн о	☞ / 2	Използвайте студен маргарин, нарежете го на парчета от 2 см. Поставете брашното в купата и добавете маргарина. Месете, докато тестото стане на трошливо. След това добавете студена вода, докато месите. Спрете, когато тестото започне да става на топка. Оставете тестото да се охлади, преди да продължите приготвянето.	Ябълков пай, сладки бисквити, плодови пити
Тесто (мая) - месене	500 г брашн о	☞ / 2	Първо смесете мая, топла вода и малко захар в отделна купа. Поставете всички съставки в купата и месете тестото, докато стане гладко и не лепне към купата (трае около 1 минута). Оставете го да втаса 30 минути.	Луксозен хляб
Яйчни белтъци - разбиване	4 яйчни белтъ ка	☉ / 1	Използвайте яйчни белтъци със стайна температура. Забележка: използвайте най-малко 2 белтъка.	Пудинг, суфле, целувки

Съставки и резултати	Мак. колич ество	Акセス оар/с корос т	Процедура	Приложения
Плодове (напр. ябълки, банани) - миксиране	500 г	0 / 2	Съвет: добавете малко лимонов сок, за да попречите на обезцветяването на плодовете. Добавете малко течност, за да получите гладко пюре.	
Плодове (напр. ябълки, банани) - стъргане	500 г	2 / 2	Съвет: добавете малко лимонов сок, за да попречите на обезцветяването на плодовете.	Сосове, джемове, пудинг, бебешки храни
Чесън - кълцане	300 г	2 / 2	Обелете чесъна. Завъртете регулатора на скоростта на импулсно положение, на няколко пъти, за да не се накълца чесънът прекалено на ситно. Използвайте най-малко 150 г.	Гарниране, заливки
Подправки (напр. магданоз) - кълцане	Мин. 50 г	2 / 2	Измийте и изсушете зеленчуците преди кълцане.	Сосове, супи, гарниране, масло с подправки
Майонеза - емулгиране	3 яйца	0 / 1	Всички съставки трябва да са със стайна температура. Забележка: трябва да се използва поне едно голямо яйце, две малки яйца или два жълтъка. Поставете яйцата или жълтъците и малко оцет в купата и добавете олиото капка по капка.	Салати, гарниране и сосове за барбекю

Съставки и резултати	Мак. колич ество	Акセス оар/с корос т	Процедура	Приложения
Месо (крехко) - кайма	1000 г	2 / 2	Първо махнете сухожилията и костите. Нарезжете месото на кубчета от 3 см. Нагласете регулатора на скоростта на импулсно положение за поедра кайма.	Татарски бифтек, хамбургери, кюфтета
Месо, риба, птици (с тлъстина) - кайма	400 г	2 / 2	Първо махнете сухожилията и костите. Нарезжете месото на кубчета от 3 см. Нагласете регулатора на скоростта на импулсно положение за погубра кайма.	Татарски бифтек, хамбургери, кюфтета
Смес за кейк - миксиране	4 яйца	2 / 2	Съставките трябва да са със стайна температура. Миксирайте размякнатото масло и захарта, докато сместа стане гладка и мека като крем. След това добавете мляко, яйца и брашно.	Различни кейкове
Ядки - смилане	250 г	2 / 2	Използвайте импулсното положение за едро смилане.	Салати, пудинг, хляб с ядки, бадемова паста
Лук - кълцане	500 г	2 / 2	Обелете главите лук и ги нарежете на 4. Нагласете регулатора на скоростта на импулсно положение на 2 пъти, а после проверявайте резултата.	Салати, готвени храни, запръжки, гарниране

Съставки и резултати	Макс. колич ество	Аксес оар/с корос т	Процедура	Приложения
Лук - нарязване	300 г	☉ / 1	Обелете главите лук и ги нарежете на парчета, които се побират в тръбата за подаване. Забележка: използвайте поне 100 г.	Салати, готвени храни, запържки, гарниране
Разбита сметана - разбиване	500 мл	☉ / 1	Използвайте сметана направо от хладилника. Забележка: използвайте най-малко 125 мл сметана. Разбитата сметана е готова след около 2 минути	Гарниране, сметана, сладоледови смеси
Млечен шейк - миксиране	500 мл мляко	☉ / 2	Пюрирайте плодовете (напр. банани, ягоди) със захар, мляко и малко сладолед и миксирайте добре.	Млечен шейк
Супи - миксиране	500 мл	☉ / 2	Използвайте варени зеленчуци	Супи, сосове

Рецепти

Смес за сандвичи с тиквички

Съставки:

- 2 тиквички
- 3 сварени яйца
- 1 малка глава лук
- 1 лъжица олио
- магданоз
- 2-3 лъжици сметана
- лимонов сок, сос табаско, сол, пипер, къри на прах, червен пипер

- ▶ Измийте и изсушете тиквичките и ги настържете с вложката за настъргване в купата за обработка на храни. Прехвърлете настърганите тиквички в тавичка, наръсете със сол и ги оставете около 15 минути, така че солта да извлече течността от настърганите тиквички. Нарежете лука на 4 и го накълцайте на ситно, заедно със скилдката чесън. Отделете листата на магданоза от стъблата и ги накълцайте.
- ▶ След това поставете накълцаните тиквички върху чиста кърна и изстискайте течността. Налейте малко олио в тиган и леко запържете накълцания лук и чесън, добавете настърганите тиквички. Цялата течност трябва да се изпари от съставките. Оставете запържените съставки да се охладят за малко. Обелете яйцата и ги накълцайте в купата за

обработка на храни за няколко секунди. Добавете другите съставки в купата, овкусете ги и ги миксирайте с ножа. Сервирайте върху прелечен бял хляб.

Плодов кейк

Съставки:

- 150 г фурми
 - 225 г сливи
 - 100 г ядки (50 г бадеми/50 г орехи)
 - 50 г стафиди
 - 50 г големи стафиди
 - 200 г пълнозърнесто ръжено брашно
 - 100 г пшеничено брашно
 - 100 г кафява захар на кристали
 - щипка сол
 - 1 пакетче бакпулвер
 - 300 мл подсладено мляко
- ▶ Сложете металния нож в купата. Поставете всички съставки в купата и ги миксирайте 30 секунди на макс. скорост. Опечете плодовия кейк в 30 см дълга форма за печене за 40 минути при 170°C.

Киш с праз

Съставки за тестото:

- 250 г пшеничено брашно (или пълнозърнесто пшеничено брашно)
- щипка сол
- 1 лъжица мед
- 20 г прясна мая или 1/2 пакетче суха мая
- 100 г масло
- 6 лъжици хладка вода

Съставки за пльнката:

- 500 г праз
- растително масло
- 4 яйца
- 500 г сметана
- сол, пипер, 1-2 лъжици брашно, ако е необходимо

- ▶ Сложете всички съставки в купата и месете до плътно тесто. Оставете тестото да втаса около 30 мин.
- ▶ Нарезжете прера с вложката за рязане. Сложете малко олио и запържете нарязания праз за няколко минути. Сложете останалата част от съставките в каната на миксера и оставете миксера да работи, докато достигнете гъстота на крем. Добавете 1-2 лъжици брашно, за да съгъстите сместа.
- ▶ Намажете с мазнина форма за печене с диаметър 24 см и покрийте дъното и страните равномерно с тесто. Разстелете сместа с праз върху тестото и изсипете отгоре останалата част от съставките. Изпечете в предварително загрята фурна за около 40 мин. при 180°C. Може да се сервира горещ или студен.

Гулаш по унгарски

Съставки:

- 1 лъжица олио
- 1 средна глава лук
- 1 лъжица червен пипер
- 400 г говеждо или свинско

- 1 зелена пиперка
 - 1 домати
 - сол
 - 200 г моркови
 - 300 г картофи
 - кимион
- ▶ Измийте месото и го нарежете на кубчета от 2 см. Обелете лука и го накълцайте в купата за обработка на храна, като използвате металния нож. Почистете вътрешността на зелената пиперка и я нарежете на кръгчета, като използвате вложката за нарязване. Обелете домата, извадете семките и го нарежете на тънки резени. Запържете накълцания лук с олио, докато омекне. Свалете от огъня и наръсете червения пипер върху лука, добавете месото и запържете на силен огън за няколко минути, като бъркате непрекъснато. Добавете зелената пиперка, домата и сол на вкус, поставете капак на тигана и задушете в собствен сос на умерен огън, докато почти омекне.
- ▶ Междувременно обелете и нарежете морковите, като използвате вложката за нарязване, обелете и нарежете на кубчета картофите. Добавете ги към месото и добавете достатъчно студена вода за количеството супа, което искате да направите (прибл. 1,2 литра). Овкусете с щипка кимион и поставете на слаб огън, докато всичко стане меко като масло, като добавите още сол, ако е необходимо.

- ▶ Сервирайте горещ. Може да добавите гарнитура от зелени пиперки на резени и да сервирайте в отделна чиния червени пиперки.

Пръстеновиден сладкиш с лешници

Съставки на тестото:

- 500 г пресято брашно
- 75 г захар
- 1 лъжица сол
- 1 яйце
- 250 мл мляко (при 35°C)
- 100 г масло, размекнато
- 300 г прясна мая (за суха мая прочетете инструкциите на пакетчето)

Плънка:

- 250 г смлени лешници
- 100 г захар
- 2 пакетчета ванилова захар
- 125 мл каймак

- ▶ Загрейте до 200°C. Смесете млякото, маята и захарта в купата за 15 секунди, като използвате инструмента за месене. Добавете брашно, сол, масло и яйце. Месете тестената смес 2 минути. Поставете тестото в отделна купа и го покрийте с влажна кърпа, като го оставите на отоплено място за 20 минути.
- ▶ Смелете лешниците, като използвате металния нож. Смесете съставките за плънката. Разточете тестото в правоъгълна форма. Разстелете го с

лешниковата смес, след това го навийте като пръстен. Поставете пръстена в намазана с масло форма с еластично отделяне. Оставете сладкиша да втаса за 20 минути. Намажете отгоре малко разбит жълтък и поставете формата на средния рафт на фурната. Печете 25 - 30 минути на 200°C.

Шоколадов кейк

Съставки:

- 140 г масло, размекнато
- 110 г захар за глазура
- 140 г шоколад
- 6 яйчни белтъка
- 6 яйчни жълтъка
- 110 г гранулирана захар
- 140 г пшеничено брашно

Плънка:

- 200 г кайсиев джем

Глазура:

- 125 мл вода
- 300 г захар
- 250 г настърган шоколад
- разбита сметана по желание

- ▶ Загрейте фурната 160°C. Разбийте маслото със захар за глазура, като използвате металния нож. Разтопете шоколада и го смесете. Добавете жълтъците един по един към сместа и миксирайте, докато стане на крем.

Разбийте белтъка с гранулираната захар, докато стане на гъста пяна, като използвайте емулгиращия диск. Добавете белтъчената пяна към сместа и леко я разбъркайте. След това поставете в нея брашно с шпатула. Поставете сместа за кейка в намазана форма за печене. Печете един час на 160°C. Първите 15 минути вратичката на фурната трябва да е леко отворена.

- ▶ Оставете кейка да изстине за малко във формата за печене (24 см), след това я обърнете върху скара, за да се охлади още. Разрежете хоризонтално кейка на две, намажете едната половина с кайсиев джем и отново слепете двете половини. Загрейте останалата част от джема, докато стане на сироп, и я намажете отгоре на кейка. Подгответе глазурата. Сварете вода, добавете захар и шоколад и варете на слаб огън. Разбърквайте непрекъснато, докато стане гладка и с гъстота за намазване. Поставете глазурата върху кейка и го оставете да изстине. Сервирайте кейка с малко разбит каймак.

Супа от броколи (4 порции)

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 лъжици сметана за разбиване

- кърпи
- сол
- пипер
- индийско орехче

- ▶ *Настържете сиренето. Пюрирайте броколите със сварените картофи и малко сок от варените броколи. Поставете пюрето от броколи, останалия сок и кубчета бульон в мерна чаша и добавете сок от варенето, докато стигне 750 мл. Прехвърлете супата в тенджерата и я сложете да кипне, като я разбърквате. Поставете и разбъркайте сиренето и овкусете с кърпи, сол, пипер и индийско орехче и добавете сметаната.*

Млечен шейк с пресни плодове

Съставки:

- 100 г банани или ягоди
- 200 мл прясно мляко
- 50 г ванилов сладолед
- гранулирана захар на вкус

- ▶ *Обелете бананите или измийте ягодите. Нарезете плодовете на малки парчета. Поставете всички съставки в каната на миксера. Миксирайте, докато стане гладко.*
- ▶ *Можете да използвате плодове по избор, за да направите млечен шейк с любимите си пресни плодове.*

Пица

Съставки за тестото:

- 400 г брашно
- 1/2 лъжица сол
- 20 г прясна мая или 1,5 пакетчета суха мая
- 2 лъжици олио за готвене
- прикл. 240 мл вода (35°C)

За пълнката:

- 300 мл домати без семки (консервирани)
- 1 лъжица италиански подправки (сухи или пресни)
- 1 глава лук
- 2 скилидки чесън
- сол и пипер
- захар

Съставки, които да се намажат върху соса:

- маслини, салам, артишоки, гъби, аншуа, сирене моцарела, пиперки, смляно зряло сирене и зехтин на вкус.

- ▶ *Поставете аксесоара за месене в купата. Сложете всички съставки в купата и нагласете регулатора на скоростта на максимална скорост (положение 2). Месете тестото около 90 секунди, докато се образува гладка топка. Поставете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втаса около 30 минути.*
- ▶ *Накълцайте лука и чесъна с металния нож в купата за обработване на храна и ги запържете в тиган, докато станат*

прозрачни. Добавете консервираните домати и подправките и варете около 10 минути. Овкусете със сол, пипер и захар. Оставете соса да се охлади.

- ▶ Загрейте фурната до 250°C.
- ▶ Разточете тестото върху набрашнен плот и направете два кръга. Поставете тестените кръгове върху намаслена тава за печене. Намажете пълнката върху пицата, като оставите ръбовете свободни. Намажете желаните съставки, наръсете мляно сирене върху пицата и я полейте с малко зехтин.
- ▶ Печете пиците от 12 до 15 минути.

Пържени зеленчукови и картофени кюфтета

Съставки:

- 1 яйце
 - 50 мл мляко
 - 1 лъжица брашно
 - 1 чаена лъжица кореандър
 - сол и пипер
 - 2 големи картофа (около 300 г)
 - 100 г моркови
 - 150 г целина
 - 50 г слънчогледово семе или 2 лъжици царевича от кочан
 - олио за пържене
- ▶ Като използвате металния нож, смесете яйцето, млякото, брашното, кореандъра, сол и пипер.

- ▶ Настържете обелените картофи, остърганите моркови и почистената целина с вложката за настъргване и добавете към яйчната смес. Разбъркайте зеленчуците, яйчната смес и слънчогледовото семе или царевича от кочан заедно в купа.
- ▶ Загрейте олиото в тиган за пържене и изпържете 8 плоски кюфтета, докато станат златисто-кафяви. Оставете да се изцедят върху кухненска хартия.
- ▶ Време за готвене: 3-4 минути.

Хляб (бял)

Съставки:

- 500 г брашно за хляб
- 15 г меко масло или маргарин
- 25 г прясна мая или 20 г суха мая
- 260 мл вода
- 10 г сол
- 10 г захар

- ▶ Сглобете аксесоара за месене в купата. Поставете брашно, сол и маргарин или масло в купата. Добавете прясната или суха мая и водата. Сложете капака на купата и го завъртете в посока на стрелката, докато чуete щракване. Нагласете регулатора на скоростта на максимална скорост (положение 2) и размесете тестото (за максималното време на месене вж. таблицата "Количества и времена за приготвяне").
- ▶ Извадете тестото от купата, поставете

го в голяма купа, покрийте с влажна кърпа за чай и оставете да втаса на топло място за 20 минути. След втасването разточете тестото отново и го оформете като топка.

- ▶ Върнете тестото в купата, покрийте с влажната кърпа и оставете да втаса още 20 минути. Отново го разточете и навийте.
- ▶ Поставете тестото върху намазана тава за печене и го оставете да втаса още 45 минути. Печете хляба в долната част на предварително загрята фурна.
- ▶ Печете хляба на около 225°C долната част на предварително загрята фурна за около 35 минути.

Uvod

Ovaj uređaj je opremljen termalnim sistemom za automatsko isključivanje. U slučaju pregrevanja, ovaj sistem automatski prekida dovod napajanja uređaja.

Opšti izgled

- A** Jedinica motora
- B** Regulator brzine
 - P= pulsno
 - 0= isključeno
 - 1= najmanja brzina
 - 2= najveća brzina
- C** Poklopac sa navojem (mora se postaviti kako bi funkcije za preradivanje hrane bile dostupne)
- D** Posuda za preradivanje hrane
- E** Nosač alata
- F** Poklopac posude za preradivanje
- G** Posuda miksera
- H** Poklopac posude miksera
- I** Cev za punjenje
- J** Potiskivač
- K** Graničnik
- L** Dodatak za mešenje testa
- M** Metalno sečivo + zaštitna navlaka
- N** Nosač dodatka za sečenje u komade
- O** Nosač dodatka za seckanje
- P** Držač dodataka
- Q** Disk za emulgovanje
- R** Kućište zupčanika mašine za mlevenje mesa
- S** Kućište rezača mašine za mlevenje mesa
- T** Vratilo beskrajnog zavrtnja
- U** Prsten sa navojem

- V** Nož
- W** Srednji disk za mlevenje, prečnika 4 mm
- X** Disk za grubo mlevenje, prečnika 8 mm
- Y** Odvajač
- Z** Dodatak za proizvodnju kobasica
- a** Posuda
- b** Potiskivač
- c** Ručica za oslobađanje

Važno

Pažljivo pročitajte ova uputstva pre upotrebe, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

- D** Pre nego uključite uređaj, proverite da li voltaža navedena na uređaju odgovara naponu lokalne električne mreže.
- D** Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane Philips-a. U slučaju korišćenja takvih delova, garancija postaje nevažeća.
- D** Kako biste izbegli rizične situacije, ovaj uređaj nikada ne povezujte na tajmer.
- D** Ne upotrebljavajte uređaj ukoliko su kabl, utikač, ili drugi delovi oštećeni.
- D** Ukoliko je kabl za napajanje ovog uređaja oštećen, zamena mora biti izvršena od strane Philips-a ili Philips-ovog ovlašćenog servisnog centra, kako bi se izbegle rizične situacije.
- D** Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- D** Ne prekoračujte količine i vreme pripremanja navedeno u tabeli.

- ▶ Ne prekoračujte maksimalne kapacitete označene na posudi za preradjivanje i posudi miksera, t.j. ne puniti posude preko poslednje oznake.
- ▶ Nakon svake upotrebe, smesta isključite uredjaj.
- ▶ Kada je uredjaj uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste kako biste namirnice ubacili u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- ▶ Uvek isključite uredjaj pre nego posegnete u posudu prstima ili nekim predmetom (npr. lopaticom).
- ▶ Uredjaj držite van domašaja dece.
- ▶ Uredjaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Funkcije za preradu hrane možete koristiti samo ukoliko je tačka na poklopcu sa navojem nasuprot tačke na jedinici motora, tačka na posudi nasuprot tačke na jedinici motora, a linija na poklopcu nasuprot linije na posudi. Ukoliko ste uredjaj ispravno montirali, ugradjena sigurnosna brava će se deblokirati i moći ćete da uključite uredjaj.
- ▶ Pre uklanjanja dodataka, isključite uredjaj.
- ▶ Uredjaj uvek isključujte podešavanjem regulatora brzine u položaj 0.
- ▶ Pre nego uklonite poklopac, sačekajte da se pokretni delovi uredjaja zaustave.
- ▶ Nikada ne potapajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tečnost, i ne ispirajte je vodom iz slavine. Za čišćenje jedinice motora koristite isključivo vlažnu tkaninu.
- ▶ Pre upotrebe, uklonite zaštitnu navlaku sa sečiva.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte jedinicu rezača u kombinaciji sa graničnikom i dodatkom za proizvodnju kobasica.
- ▶ Ne pokušavajte da u uredjaju meljete kosti, orahe, ili druge trvde namirnice.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste u posudu mašine za mlvenje mesa. Uvek koristite potiskivač.
- ▶ Pustite da se vrelli sastojci ohlade pre nego počnete preradjivanje (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Ukoliko preradjujete penušavu tečnost, ne sipajte više od 1 litra u posudu miksera kako se tečnost ne bi prelivala.
- ▶ Za preporučene količine i vreme pripremanja, pogledajte tabele u ovom uputstvu.
- ▶ Posudu za preradjivanje hrane nije moguće koristiti kada je posuda miksera montirana na jedinicu motora.
- ▶ Nivo šuma: Lc= 89 dB [A]

Upotreba

Sigurnosno automatsko isključivanje

Kako biste izbegli rizične situacije, ovaj uredjaj nikada ne povezujte na tajmer.

Ukoliko vaš uredjaj iznenada prekine sa radom:

- 1** Isključite utikač iz utičnice.
- 2** Ostavite uredjaj oko 60 minuta da se ohladi.

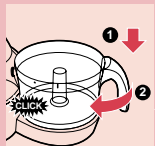
3 Uključite utikač u utičnicu.

4 Ponovo uključite uređaj.

- ▶ *Ukoliko se termalni sistem za automatsko isključivanje često aktivira, molimo kontaktirajte vašeg ovlašćenog prodavca ili Philips-ov servisni centar.*

Posuda za preradivanje hrane

Ovu posudu možete koristiti samo ukoliko posuda miksera nije montirana na jedinicu motora, a poklopac sa navojem je ušrafljen na motor tako da je tačka na poklopcu nasuprot tačke na jedinici motora.



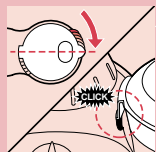
1 Montirajte posudu na uređaj tako što ćete ručicu posude okretati u smeru koji pokazuje strelica dok ne čujete "klik"



2 Postavite poklopac na posudu. Okrećite poklopac u smeru koji pokazuje strelica dok ne čujete "klik" (ovo iziskuje određeni napor).

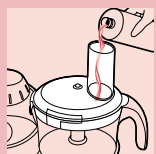
Ugradjena sigurnosna brava

Na motoru, posudi i poklopcu nalaze se određene oznake. Uređaj će raditi samo ukoliko je tačka na posudi postavljena tačno nasuprot tačke na jedinici motora.

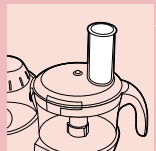


1 Proverite da li je linija na posudi postavljena nasuprot linije na poklopcu. U tom slučaju, ispust na poklopcu upotpuniće oblik ručice.

Cev za punjenje i potiskivač



1 Cev za punjenje upotrebljavajte za dodavanje tečnih i/ili čvrstih sastojaka. Za potiskivanje čvrstih sastojaka kroz cev za punjenje, koristite potiskivač.

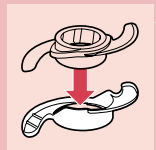


2 Potiskivač takođe možete koristiti za zatvaranje cevi za punjenje, kako biste izbegli prskanje sastojaka.

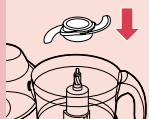
Metalno sečivo

Sečivo možete koristiti za seckanje, mešanje, i pripremanje pirea.

Rezne površine sečiva su veoma oštre. Ne dodirujte ih!



1 Uklonite zaštitnu navlaku sa sečiva.



2 Postavite nosač alata u posudu a zatim sečivo postavite na nosač.

3 Stavite sastojke u posudu.

▶ *Veće komade namirnica prethodno isecite na komade dimenzija 3 x 3 x 3 cm. Postavite poklopac na posudu.*

4 Postavite potiskivač u cev za punjenje.

5 Podesite regulator brzine na najveću brzinu (položaj 2).

- Proces se nastavlja sve dok regulator brzine ne postavite u položaj 0 (isključeno).

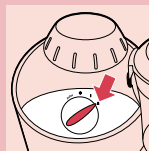
▶ Ukoliko želite da smanjite brzinu, postavite regulator brzine u položaj 1.

Saveti

- ▶ Kada seckate crni luk, nekoliko puta zaredom upotrebite pulsno podešavanje kako biste sprečili da luk bude suviše fino iseckan.
- ▶ Ne ostavljajte uređaj da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir. Sir će se zagreјati, istopiti, i zgrudvati.
- ▶ Ne koristite sečivo za seckanje previše tvrdih sastojaka kako što su zrna kafe, kockice leda, kurkuma i oraščići, jer to može otupiti sečivo.

Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

1 Isključite uređaj.



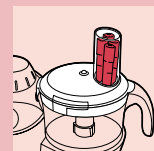
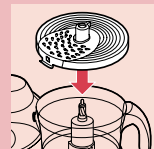
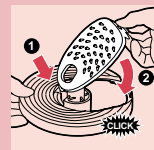
2 Uklonite poklopac sa posude.

3 Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude.

Dodaci: dodatak za seckanje i dodatak za sečenje na komade

Ovim dodacima nikada ne prerađujte sastojke kao što su kockice leda.

Rezne površine dodataka su veoma oštре. Ne dodirujte ih!



1 Postavite željeni dodatak u držač za dodatke.

2 Postavite držač dodataka na nosač alata u posudi.

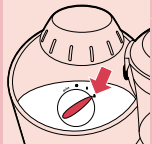
3 Postavite poklopac na posudu.

4 Stavite sastojke u cev za punjenje.

▶ *Veće namirnice isecite na komade koji odgovaraju veličini cevi za punjenje.*

5 Najbolje rezultate postići ćete ukoliko cev ravnomerno napunite.

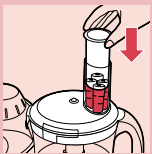
▶ *Kada želite da iseckate ili isečete na komade veće količine hrane, prerađujte namirnice u manjim količinama i redovno praznite posudu između uključivanja.*



- 6** Podesite regulator brzine na najveću brzinu (položaj 2).

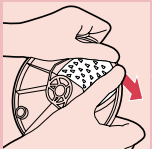
Proces se nastavlja sve dok regulator brzine ne postavite u položaj 0 (isključeno).

- ▶ Ukoliko želite da smanjite brzinu, postavite regulator brzine u položaj 1.



- 7** Potiskivačem neznatno pritisnite sastojke u cevi za punjenje.

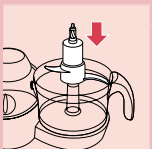
- ▶ Ukoliko seckate meko povrće ili voće, možete smanjiti brzinu postavljanjem regulatora u položaj 1 kako biste izbegli pretvaranje povrća i voća u pire.



- 8** Da biste dodatak uklonili iz držača, uzmite držač tako da je donja strana okrenuta prema vama. Palčevima pritisnite ivice dodatka kako biste dodatak istisnuli iz držača.

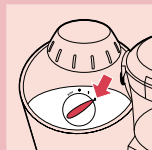
Dodatak za mešenje testa

Ovaj dodatak može se koristiti sa mešenje testa, i pripremanje testa za hleb i mešavina za kolače.



- 1** Montirajte posudu na jedinicu motora, i postavite dodatak za mešenje na nosač alata u posudi.

- 2** Stavite sastojke u posudu i pričvrstite poklopac posude. Postavite potiskivač u

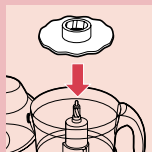


- 3** Podesite regulator brzine na najveću brzinu (položaj 2).

Za odgovarajuće vreme pripremanja, pogledajte tabelu.

Disk za emulgovanje

Disk za emulgovanje možete koristiti za pripremanje majoneza i šlag krema, kao i mućenje belanaca.



- 1** Postavite disk za emulgovanje na nosač alata u posudi.

- 2** Stavite sastojke u posudu i postavite poklopac na posudu.

- 3** Za najbolje rezultate, podesite regulator brzine na najmanju brzinu (položaj 1).

Saveti

- ▶ Ukoliko želite da mutite belanca, jaja prethodno ostavite da se zagreju do sobne temperature.
- ▶ Izvadite jaja iz frižidera najmanje pola sata pre upotrebe.
- ▶ Svi sastojci za pripremanje majoneza moraju biti na sobnoj temperaturi.
- ▶ Ulje možete dodati kroz mali otvor na dnu potiskivača.

- ▶ Ukoliko želite da pripremite šlag krem, upotrebite krem iz frižidera. Obratite pažnju na vreme pripremanja iz tabele. Šlag krem ne treba mutiti suviše dugo.
- ▶ Upotreba pulsog podešavanja daće vam veću kontrolu nad procesom.

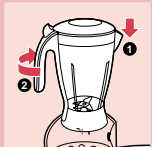
Mikser

Mikser možete koristiti za:

- Mešanje tečnosti, npr. mlečnih proizvoda, sosova, voćnih sokova, supa, koktela, čajeva i shejkova.
- Mešanje mekih sastojaka, npr. testa za palačinke ili majoneza.
- Pripremanje pirea od prethodno skuvanih namirnica, npr. za pripremanje hrane za bebe.

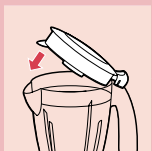


- 1** Uklonite poklopac na navojem kako biste pričvrstili posudu miksera.



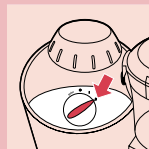
- 2** Montirajte posudu miksera na jedinicu motora, okrećući je u smeru koji pokazuje strelica sve dok je ne fiksirate. Ručica mora biti okrenuta ulevo.

Ne pritiskajte previše ručicu posude.



- 3** Stavite sastojke u posudu miksera.

- 4** Zatvorite poklopac.

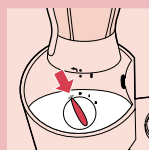
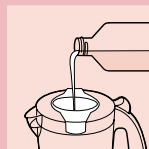


- 5** Podesite regulator brzine na najveću brzinu (položaj 2). Uredjaj će nastaviti da radi istom brzinom sve dok ga ne isključite podešavanjem regulatora u položaj 0.

Za odgovarajuće vreme pripremanja, pogledajte tabelu.

Saveti

- ▶ Tečne sastojke u posudu miksera sipajte kroz otvor na poklopcu.
- ▶ Što duže uredjaj radi, to će finiji biti rezultati mešanja.
- ▶ Pre nego ih stavite u mikser, sastojke isecite na manje komade. Ukoliko želite da pripremite veću količinu hrane, preradjujte je u manjim količinama.
- ▶ Tvrde sastojke, npr. zrna soje za sojino mleko, pre preradjivanja treba potopiti u vodu.
- ▶ Za mlevenje kockica leda stavite kockice u posudu, zatvorite poklopac, i upotrebite pulsno podešavanje.



Ukoliko se sastojci zalepe za zid posude:

- 1** Isključite uredjaj i izvucite utikač iz utičnice.

- 2** Otvorite poklopac.
Poklopac nikada ne otvarajte dok uredjaj radi.

- 3** Za uklanjanje sastojaka sa zidova posude, upotrebite lopaticu.

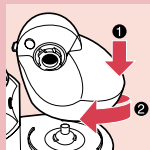
Lopaticicu držite na sigurnoj udaljenosti od reynih površina sečiva (oko 2 cm).

- ▶ Ukoliko niste zadovoljni rezultatima, isključite uređaj i nekoliko puta ga uključite birajući pulsno podešavanje. Takođe možete pokušati sa mešanjem sastojaka lopaticom (nikada u toku rada), ili smanjenjem količine namirnica.
- ▶ U nekim slučajevima mešanje sastojaka možete olakšati dodavanjem tečnosti, npr. limunovog soka kod mešanja voća.

Mašina za mlevenje mesa

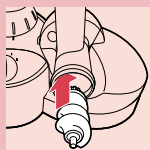
Mašinu za mlevenje mesa možete koristiti za mlevenje mesa i proizvodnju kobasica.

Mašinu za mlevenje mesa možete koristiti samo ukoliko posuda miksera nije montirana na jedinicu motora, a poklopac sa navojem je ušrafljen na motor tako da je tačka na poklopcu nasuprot tačke na jedinici motora.

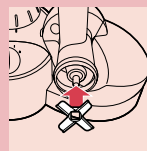


- 1** Montirajte kućište zupčanika na jedinicu motora.

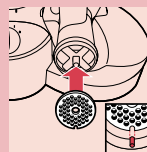
Ukoliko ste kućište ispravno montirali, čućete "klik".



- 2** Ubacite vratilo beskrajnog zavrtnja u kućište rezača, sa plastičnim delom napred.

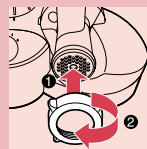


- 3** Postavite jedinicu rezača na vratilo. Rezne površine treba da budu okrenute unapred.

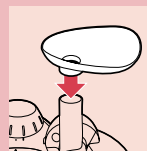


- 4** Na vratilo postavite srednji disk ili disk za grubo mlevenje - u zavisnosti od čvrstine koju želite.

Proverite da li se žleb na disku za mlevenje čvrsto spoji sa ispuštom na glavi za mlevenje.



- 5** Pričvrstite prsten sa navojem na kućište rezača, tako što ćete ga okretati u smeru koji pokazuje strelica sve dok nije čvrsto zašrafljen.



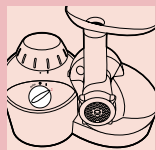
- 6** Postavite posudu na uspravni deo kućišta rezača.

Mlevenje mesa

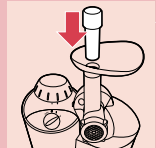
- 1** Meso isecite na komade dužine oko 10cm, i širine oko 2 cm.

- 2** Uklonite što više kostiju, hrskavice i žila.

Nikada ne koristite smrznuto meso!



- 3** Podesite regulator brzine na najveću brzinu (položaj 2).

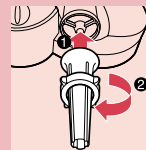
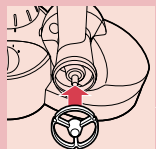


- 4** Stavite meso u posudu. Upotrebite potiskivač da meso lagano potiskujete u kućište rezača.

- ▶ **Možete samleti 1,3 kg mesa u minuti.** Ukoliko želite da meljete prasetinu, koristite mršavu prasetinu bez masti i žila.
- ▶ **Za tatarski biftek sameljite meso dva puta,** koristeći srednji disk.

Proizvodnja kobasica

- 1** Sameljite meso..
 - 2** Kada završite sa mlevenjem, isključite utikač iz utičnice i uklonite prsten sa navojem.
 - 3** Uklonite disk za mlevenje.
 - 4** Uklonite jedinicu rezača.
- ▶ Vratilo beskrajnog zavrtnja ostavite u kućištu rezača.
- 5** Postavite odvajač u kućište rezača.



- 6** Postavite dodatak za proizvodnju kobasica na kućište rezača, i pričvrstite prsten sa navojem na kućište.

Uredjaj je sada spreman za proizvodnju kobasica.

Saveti

- Crevo za kobasice stavite u mlako vodu na oko 10 minuta. Zatim natakните mokro crevo na dodatak za proizvodnju kobasica. Ubacite (začinjeno) mleveno meso u kućište rezača.
- Ukoliko se grevo zaglavi na dodatku za proizvodnju kobasica, nakvasite ga sa malo vode.
- Za proizvodnju kobasica, postavite regulator brzine u položaj 1.

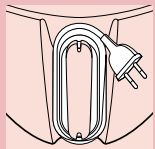
Održavanje

Pre nego počnete sa čišćenjem uredjaja, isključite uredjaj i izvucite utikač iz utičnice.

Budite veoma pažljivi pri čišćenju metalnog sečiva miksera i dodataka. Rezne površine su veoma oštre!

Obratite pažnju da rezne površine sečiva i dodataka ne dodju u dodir sa tvrdim predmetima. Ovo bi ih moglo otupiti.

- ▶ *Odredjeni sastojci mogu da izazovu nestanak boje sa površine dodataka. Ova pojava nema negativni efekat. Gubitak boje obično prestaje nakon odredjenog vremena.*



- 1** Namotajte kabl za napajanje oko kalema na pozadini uređaja.
- 2** Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom. Motor ne potapajte u vodu i ne ispirajte.
- 3** Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama čistite toplom vodom i deterdžentom, neposredno nakon svake upotrebe.
- 4** Posudu, poklopac posude, potiskivač i dodatke (osim posude miksera) također možete oprati u mašini za pranje sudova.

Ovi delovi testirani su za upotrebu u mašini za pranje sudova, u skladu sa DIN EN 12875.

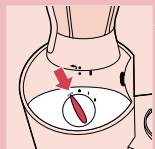
Posuda miksera ne može se prati u mašini za pranje sudova!

- 5** Da biste uklonili poklopac, otvorite ga i povucite nagore.
Poklopac uklanjajte isključivo radi čišćenja.

Brzo čišćenje miksera



- 1** U posudu miksera sipajte mlaku vodu (ne više od 0,5 litra) i nešto tečnosti za pranje sudova.
- 2** Zatvorite poklopac.



- 3** Pustite uređaj da radi nekoliko sekundi, okrećući regulator brzine na pulsno podešavanje (uređaj će prestati sa radom kada otpustite regulator brzine).
- 4** Skinite posudu miksera i isperite je čistom vodom.

Mašina za mlevenje mesa

Preostalo meso iz kućišta rezača možete ukloniti iz unutrašnjosti uređaja tako što ćete propustiti komad hleba kroz kućište rezača.

- 1** Proverite da li ste uređaj isključili.
- 2** Pritisnite ručicu za oslobadjanje i okrenite čitavo kućište rezača u smeru koji pokazuje strelica.
- 3** Uklonite posudu i potiskivač.
- 4** Odvrnite prsten sa navojem i uklonite sve delove kućišta rezača.

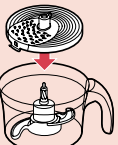
Delove nemojte prati u mašini za pranje sudova!

- 5** Sve delove koji dolaze u dodir sa meso operite vrelom vodom i sapunicom **NEPOSREDNO NAKON UPOTREBE.**
- 6** **SMESTA** ih isperite vrelom čistom vodom, i osušite.

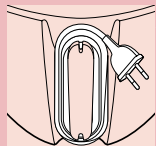
- ▶ Preporučujemo da jedinicu rezača i diskove za mlevenje podmažete biljnim uljem.

Odlaganje

MicroStore



- ▶ Postavite dodatke (sečivo, držač dodatka) na nosač alata i odložite ih u posudu. Uvek završite držačem dodatka.



- ▶ Namotajte kabl za napajanje oko kalema na pozadini uređaja.

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 ne počinje sa radom kada regulator brzine postavim u položaj 1, 2 ili pulsno podešavanje.	Okrećite posudu i poklopac uredno dok ne čujete "klik". Proverite da li je tačka na posudi tačno nasuprot tačke na motoru, i linija na poklopcu tačno nasuprot linije na posudi. Takođe proverite da posuda miksera nije montirana i da li je poklopac sa navrtanjem ispravno postavljen. Tačka na poklopcu sa navojem mora biti postavljena nasuprot tačke na jedinici motora.
Uređaj je iznenada prestao sa radom:	Termalni sistem za automatsko isključivanje prekinuo je dovod napajanja, jer se uređaj pregrejava. 1) Isključite uređaj (položaj 0). 2) Isključite utikač iz utičnice. 3) Ostavite uređaj oko 60 minuta da se ohladi. 4) Uključite utikač u utičnicu. 5) Ponovo uključite uređaj.
Dodatak za mešenje testa ili mikser se ne okreću.	Proverite da li ste zaista okrenuli posudu i poklopac uredno do tačke u kojoj se čuje "klik".
Posuda miksera i posuda za prerađivanje hrane su motirane na motor; ali samo mikser radi.	Ukoliko su obe posude ispravno montirane, radiće samo mikser. Ukoliko želite da upotrebite posudu za prerađivanje, odvojte mikser i zatvorite otvor za pričvršćivanje pomoću poklopca sa navojem.

Dodaci i primena

Dodatak	Primena	Trajanje
☞	Seckanje, pripremanje pirea, mešanje	10 - 60 sekundi
☞	Mešenje	60 - 180 sekundi
☞ ☞ ☞	Sečenje na komade, seckanje, rendanje	10 - 60 sekundi
☞	Mešanje, pripremanje pirea	10 - 60 sekundi
☞	Mlevenje	u zavisnosti od količine
☞	Mućenje, emulgovanje	10 - 60 sekundi

Količine i vreme pripremanja

Sastojci i rezultati	Najveća količina	Dodat ak/brzina	Procedura	Primena
Jabuke, šargarepe, celer - seckanje	500g	☞ / 2	Isecite povrće na komade koji odgovaraju veličini cevi za punjenje. Napunite cev isečenim komadima i seckajte ih neznatno pritiskajući potiskivač.	Salate, sveže povrće
Jabuke, šargarepe, celer - sečenje na komade	500g	☞ / 2	Isecite povrće na komade koji odgovaraju veličini cevi za punjenje. Napunite cev isečenim komadima i secite ih neznatno pritiskajući potiskivač.	Salate, sveže povrće
Pripremanje testa (palačinke) - mućenje	750ml	☞ / 2	U posudu najpre sipajte mleko, a zatim dodajte suve sastojke. Sastojke mešajte oko 1 minuta. Ukoliko bude potrebno, isti proces ponovite 2 puta. Zatim napravite pauzu od nekoliko minuta kako bi se uređaj ohladio do sobne temperature.	Palačinke, vafli
Prezle - seckanje	100g	☞ / 2	Koristite suv, hrskav hleb.	Jela sa prezlama, au gratin jela
Puter krem (creme au beurre) - mućenje	300g	☞ / 2	Za lagane rezultate koristite meki puter.	Deserti, preliv
Sir (parmezan) - seckanje	200g	☞ / 2	Upotrebite komad parmezana bez kore, isečen na komade dimenzija 3 x 3 x 3 cm.	Garniri supe, sosovi, au gratin jela

Sastojci i rezultati	Najveća količina	Dodat ak/brzina	Procedura	Primena
Sir (gouda) - sečenje	200g	⊕ / 2	Isecite sir na komade koji odgovaraju prečniku cevi za punjenje. Pažljivo pritiskajte potiskivačem.	Sosovi, pice, au gratin jela, fandui
Čokolada - seckanje	200g	⊕ / 2	Koristite običnu, tvrdu čokoladu. Čokoladu slomite na komade od 2 cm.	Gamiri, sosvi, kolači, pudinzi, desertne kreme.
Kuvani grašak, pasulj - pripremanje pirea	250g	⊕ ⊕ / 2	Koristite kuvani grašak ili pasulj. Ukoliko je potrebno, dodajte malo tečnosti kako biste postigli ravnomernije mešanje.	Pirei, supe
Kuvano povrće i meso - pripremanje pirea	500g	⊕ ⊕ / 2	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 komade	2 krasta vca	⊕ / 1	Postavite krastavac u cev za punjenje, i pažljivo ga pritisnite nadole.	Salate, gamiri
Testo (za hleb) - mešenje	500g brašna	⊕ / 2	Pomešajte mlaku vodu sa kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i so i mesite testo oko 90 sekundi. Ostavite oko 30 minuta da testo naraste.	Hleb
Testo (za pice) - mešenje	750g brašna	⊕ / 2	Sledite istu proceduru kao za testo za hleb. Testo mesite 1 minut.	Pica

Sastojci i rezultati	Najveća količina	Dodat ak/brzina	Procedura	Primena
Testo (lisnato testo) - mešenje	300g brašna	⊕ / 2	Koristite hladni margarin. Isecite margarin na kockice od 2 cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Mesite dok testo ne počne da se roni. Pre dalje prerade, ostavite testo da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki keksi, korpice od testa sa voćem
Testo (kvasac) - mešenje	500g brašna	⊕ / 2	Najpre u odvojenoj posudi pomešajte mlaku vodu sa malo šećera i kvasca. Stavite sve sastojke u posudu i mesite testo dok ne postane glatko i počne da se lepi za posudu (oko 1 minut). Ostavite testo oko 30 minuta da naraste.	Luksuzni hleb
Belanca - mućenje	4 belanca	⊕ / 1	Koristite belanca na sobnoj temperaturi. Savet: mutite najmanje 2 belanca.	Pudinzi, sufleji, šampite
Voće (npr. jabuke, banane) - mešenje	500g	⊕ / 2	Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju. Dodajte malo tečnosti kako bi pire bio gladak.	
Voće (npr. jabuke, banane) - seckanje	500g	⊕ / 2	Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju.	Sosovi, džemovi, pudinzi, hrana za bebe
Beli luk - seckanje	300g	⊕ / 2	Oljuštite beli luk. Nekoliko puta upotrebite pulsno podešavanje, kako luk ne bi bio previše sitno iseckan. Upotrebite najmanje 150g luka.	Gamiri, premaz

Sastojci i rezultati	Najveća količina	Dodat ak/brzina	Procedura	Primena
Zelen (npr. peršun) - seckanje	Min 50g	2 / 2	Pre seckanja, zelen operite i osušite.	Sosovi, supe, garniri, biljni puter
Majonez - emulgovanje	3 jaja	⊕ / 1	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Pažnja: upotrebite najmanje jedno veliko jaje, dva mala jajeta ili dva žumanca. Stavite jaja i nešto sirćeta u posudu i dodajte ulje kap po kap.	Salate, garniri, prelive za meso na žaru.
Meso (mršavo) - mlevenje	1000g	⊕ / 2	Najpre uklonite žile i kosti. Isecite meso na kockice od 2 cm. Za grublje seckanje upotrebite pulsno podešavanje.	Tatarski biftek, pljeskavice, čufte
Meso (prugasto) riba, živina - seckanje	400g	2 / 2	Najpre uklonite žile i kosti. Isecite meso na kockice od 2 cm. Za grublje seckanje upotrebite pulsno podešavanje.	Tatarski biftek, pljeskavice, čufte
Mešavina za torte - mešanje	4 jaja	2 / 2	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	2 / 2	Koristite pulsno podešavanje za grublje seckanje.	Salate, pudinzi, helb sa orasima, kolači sa bademom

Sastojci i rezultati	Najveća količina	Dodat ak/brzina	Procedura	Primena
Crni luk - seckanje	500g	2 / 2	Oljuštite luk i isecite ga na 4 dela. Podesite regulator brzine na pulsno podešavanje, a zatim proverite rezultate.	Salate, kuvana hrana, zaprške, garniri
Crni luk - sečenje na komade	300g	⊙ / 1	Oljuštite luk i isecite ga na komade koji odgovaraju veličini cevi za punjenje. Pažnja: upotrebite najmanje 100g luka.	Salate, kuvana hrana, zaprške, garniri
Šlag krem - mućenje	500ml	⊕ / 1	Koristite krem iz frižidera. Pažnja: upotrebite najmanje 125ml krema. Pripremanje šlag krema traje oko 2 minuta.	Garniri, krem, sladoled
Milkšejk - mešanje	500ml mleka	⊕ / 2	Pripremite pire od voća (npr. banane, jagode) sa šećerom, mlekom i nešto sladoleda, i dobro promešajte.	Milkšejk
Supe - mešanje	500ml	⊕ / 2	Koristite kuvano povrće.	Supe, sosovi

Recepti

Premaz od tikvica

Sastojci:

- 2 tikvice
- 3 kuvana jajeta
- 1 manji crni luk
- 1 kašika biljnog ulja
- peršun
- 2-3 kašike kisele pavlake
- limunov sok, tabasko sos, so, biber, kari u prahu, paprika

- ▶ *Operite i osušite tikvice i isecite ih dodatkom za seckanje u posudi za preradjivanje hrane. Prebacite iseckane tikvice u drugu posudu, pospite solju, i ostavite ih 15 minuta kako bi so upila tečnost iz tikvica. Isecite crni luk na 4 dela, i sitno iseckajte zajedno sa češnjem belog luka. Odvojte lišće peršuna od stabljika, i iseckajte ga.*
- ▶ *Zatim spustite iseckane tikvice na čist ubrus i iscedite tečnost iz njih. Sipajte malo ulja u tiganj i propržite crni i beli luk, a zatim dodajte tikvice. Sve tečnost treba da ispari iz sastojaka. Ostavite pržene sastojke da se ohlade. Oljuštite jaja i seckajte ih nekoliko sekundi u posudi za preradjivanje hrane. Dodajte ostale sastojke u posudu, začinite ih i promešajte sečivom. Premaz se služi na prepečenom belom hlebu.*

Voćni kolač

Sastojci:

- 150g urmi
- 225g suvih šljiv
- 100g oraha (50g badema/50g oraha)

- 50g suvog groždja
- 50g sultana
- 200g ražanog brašna
- 100g pšeničnog brašna
- 100g smeđeg šećera
- prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300ml mlačenice

- ▶ *Postavite metalno sečivo u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i mešajte ih maksimalnom brzinom oko 30 sekundi. Kolač pecite 40 minuta na temperaturi od 170°C u plehu dugom 30 cm.*

Kiš sa prazilukom

Sastojci za testo:

- 250g pšeničnog brašna (ili prekrupe)
- prstohvat soli
- 1 kašika meda
- 20g svežeg kvasca ili 1/2 kesice suvog kvasca
- 100g putera
- 6 kašika mlake vode

Sastojci za nadev:

- 500g praziluka
- biljno ulje
- 4 jaja
- 500g kisele pavlake
- so, biber; po potrebi 1-2 kašike brašna

- ▶ *Stavite sve sastojke u posudu, i mesite dok se testo ne zgusne. Ostavite testo oko 30 minuta da naraste.*

- ▶ Iseckajte praziluk dodatkom za seckanje. Sipajte malo ulja na tiganj i pržite iseckani praziluk nekoliko minuta. Ostale sastojke stavite u posudu miksera i ostavite mikser da radi dok smesa ne postane kremasta. Dodajte 1-2 kašike ulja kako biste smesu zgusnuli.
- ▶ Podmažite pleh prečnika 24 cm i testom ravnomerno pokrijte dno i stranice pleha. Rasporedite smesu sa prazilukom preko testa, i sipajte ostale sastojke preko smese. Pecite u prethodno zagrejanom pećnici na 180°C oko 40 minuta. Može se služiti toplo ili hladno.

Gulaš na madjarski način

Sastojci:

- 1 kašika ulja
 - 1 srednja glavica crnog luka
 - 1 kašika paprike
 - 400g govedine ili svinjetine
 - 1 zelena paprika
 - 1 paradajz
 - so
 - 200g šargarepe
 - 300g krompira
 - kim u zrnju
- ▶ Operite meso i isecite ga na komade od 2 cm. Oljuštite crni luk i iseckajte ga u posudi za preradivanje hrane koristeći metalno sečivo. Izvadite seme iz zelene paprike i iseckajte je na kolutove koristeći dodatak sa sečenje na komade. Oljuštite paradajz, uklonite seme, i isecite paradajz na uske trake. Crni luk pržite na ulju dok ne omekša. Sklonite luk sa vatre i pospite ga

paprikom, a zatim dodajte meso i nekoliko minuta pržite na jakoj vatri uz stalnom mešanje. Dodajte zelenu papriku, paradajz i so po ukusu, poklopite posudu i ostavite da se kuva na umerenoj vatri u sopstvenom soku dok skoro ne omekša.

- ▶ U međjuvremenu, oljuštite i isecite šargarepu koristeći dodatak za sečenje na komade, a zatim oljuštite krompir i isecite ga na kockice. Šargarepu i kockice krompira dodajte mesu, uz dodavanje hladne vode u zavisnosti od željene količine supe (oko 1,2 litra). Začinite prstohvatom kima, i ostavite da se krčka dok svi sastojci ne postanu meki kao puter. Ukoliko je potrebno, dodajte soli.
- ▶ Služi se vruće. Možete dodati garnir og kolutova zelene paprike, i na posebnom tanjiru poslužiti ljute papričice.

Djevrek sa lešnikom

Sastojci za testo:

- 500g prosejanog brašna
- 75g šećera
- 1 kašika soli
- 1 jaje
- 250ml mleka (na 35°C)
- 100g putera, mekog
- 30g svežeg kvasca (za suvi kvasac pročitajte uputstvo na pakovanju)

Fil:

- 250g seckanih lešnika
- 100g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 125ml pavlake

- ▶ Zagrejte pećnicu na 200°C. U posudi pomešajte mleko, kvasac i šećer, koristeći dodatak za mešenje. Dodajte brašno, so, puter i jaje. Mesite mešavinu testa oko 2 minuta. Stavite testo u posebnu posudu, prekrijte posudu vlažnom tkaninom, i ostavite testo da narasta na mlakom mestu oko 20 minuta.
- ▶ Iseckajte lešnike koristeći metalno sečivo. Pomešajte sastojke za fil. Testo izvaljajte u pravougaonik, prelijte ga mešavinom sa lešnikom, a zatim ga uvijte u djevrek. Djevrek postavite na pleh podmazan puterom. Ostavite djevrek 20 minuta da naraste. Utrljajte malo umućenog žumanceta na vrh, i postavite pleh na pregradu u sredini pećnice. Pecite 25 - 30 minuta na temperaturi od 200°C.

Čokoladna torta

Sastojci:

- 140g putera, mekog
- 110g prah šećera
- 140g čokolade
- 6 belanaca
- 6 žumanaca
- 110g kristal šećera
- 140g pšeničnog brašna

Fil:

- 200g džema od kajsije

Glazura:

- 125ml vode
- 300g šećera
- 250g rendane čokolade

- šlag krem po želji
- ▶ Zagrejte pećnicu do 160°C. Metalnim sečivom mešajte puter i prah šećer dok smesa ne postane kremasta. Istopite i umešajte čokoladu. Jedno po jedno, dodajte žumanca u smesu, i mešajte dok smesa ne postane kremasta. Čvrsto umutite belance sa kristal šećerom, koristeći disk za emulgovanje. Dodajte penu od belanca u smesu, i lagano je umešajte. Zatim lopaticom umešajte brašno. Smesu za tortu stavite u podmazani pleh. Pecite jedan sat na temperaturi od 160°C. Prvih 15 minuta vrata pećnice držite otškrinuta.
- ▶ Ostavite tortu da se odredjeno vreme hladi u plehu (24 cm). Zatim je izvrmite na žičano postolje i ostavite da se hladi. Isecite kolač vodoravno na dva dela i jednu polovinu namažite džemom od kajsije, a zatim ponovo spojite polovine. Ostatak džema zagrevajte dok se ne pretvori u sirup, i prelijte ga preko vrha torte. Pripremite glazuru. Prokuvajte vodu, dodajte šećer i čokoladu, i kuvajte na tihaj vatri. Smesu mešajte dok ne postane glatka i dovoljno gusta za preliv. Stavite glazuru na tortu i ostavite je da se ohladi. Tortu služite uz malo šlag krem.

Supa sa prokulama (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 šlaga

- kari
- so
- biber
- oraščić

▶ *Isecite sir. Pripremite pire od prokula sa barenim krompirom i nešto vode od kuvanja prokula. Pire od prokula, supu u kocki, i tečnost od kuvanja sipajte u mericu do oznake za 750 ml. Presipajte supu u tiganj i ostavite je da proključa, uz stalno mešanje. Umešajte sir i začinite karijem, solju, biberom i oraščićem, a zatim dodajte šlag.*

Milkšejk od svežeg voća

Sastojci:

- 100g banana ili jagoda
 - 200ml svežeg mleka
 - 50g sladoleda od vanile
 - kristal šećer po ukusu
- ▶ *Oljuštite banane ili operite jagode. Isecite voće na manje komade. Stavite sve sastojke u posudu miksera. Mešajte dok smesa ne postane glatka.*
- ▶ *Možete koristiti voće po izboru za pripremanje vašeg omiljenog milkšejka.*

Pica

Sastojci za testo:

- 400g brašna
- 1/2 kašike soli
- 20g svežeg kvasca ili 1,5 kesica suvog kvasca
- 2 kašike ulja za kuvanje
- oko 240ml vode (35°C)

Za preliv:

- 300ml procedjenog paradajza (iz konzerve)
- 1 kašika mešanih italijanskih začina (sušenih ili svežih)
- 1 crni luk
- 2 češnja belog luka
- so i biber
- šećer

Sastojci za prelivanje preko sosa:

- masline, salama, artičoke, pečurke, brgljunm
 - mocarela sir, paprike, rendani prevreli sir i maslinovo ulje po ukusu.
- ▶ *Postavite dodatak za mešenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i podesite regulator brzine na najveću brzinu (položaj 2). Testo mesite oko 90 sekundi, dok ne formira glatku loptu. Stavite testo u odvojenu činiju, prekrijte ga vlažnom krpom i ostavite oko 30 minuta da naraste.*
- ▶ *Iseckajte crni i beli luk koristeći metalno sečivo u posudi za preradjivanje hrane, i pržite ih u tiganju dok ne postanu staklasti. Dodajte procedjeni paradajz i začine, i ostavite ih da se krčkaju oko 10 minuta. Začinite po ukusu solju, biberom i šećerom. Ostavite sos da se ohladi.*
- ▶ *Zagrejte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte testo na površini posutoj brašnom, i napravite dva kruga. Postavite krugove od testa na plitak podmazan pleh. Rasporedite preliv preko pice, ostavljajući ivice slobodne. Pospite picu željenim sastojcima, dodajte rendani sir i nekoliko kapi maslinovog ulja preko sira.*
- ▶ *Pice pecite 12 do 15 minuta.*

Pljeskavice od povrća i krompira

Sastojci:

- 1 jaje
- 50ml mleka
- 1 kašika brašna
- 1 kašika korijandera
- so i biber
- 2 velika krompira (oko 300g)
- 100g šargarepe
- 150g celera
- 50g semenki suncokreta ili 2 kašike kukuruza sa klipa
- ulje za prženje

- ▶ *Koristeći metalno sečivo, pomešajte jaje, mleko, brašno, korijander, so i biber.*
- ▶ *Oljuštene krompire, rendane šargarepe i očišćeni celer iseckajte koristeći dodatak za seckanje, i dodajte ih smesi od jaja. Umešajte u posudi povrće, smesu od jaja i seme suncokreta ili kukuruz sa klipa.*
- ▶ *Zagrejte ulje u tiganju i pržite 8 ravnih pljeskavica sa obe strane, dok ne porumene. Gotove pljeskavice ostavite da se ocede na kunjskom papiru.*
- ▶ *Vreme pripremanja: 3-4 minuta.*

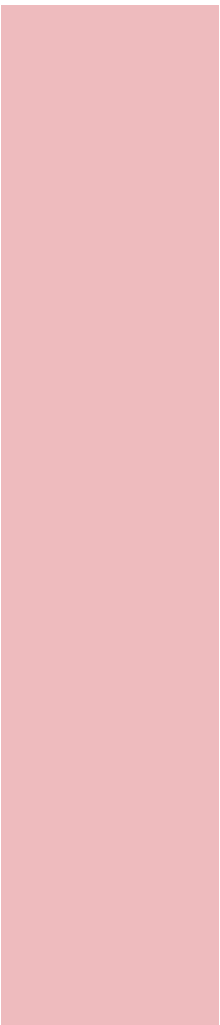
Hleb (beli)

Sastojci:

- 500g brašna za hleb
- 15g mekog putera ili margarina
- 25g svežeg kvasca ili 20g suvog kvasca
- 260ml vode
- 10g soli

- 10g šećera

- ▶ *Montirajte dodatak za mešenje u posudi. U posudu stavite brašno, so i margarin. Dodajte svež ili suvi kvasac i vodu. Postavite poklopac na posudu i okrećite ga u smeru koji pokazuje strelica dok ne čujete "klik". Podesite regulator brzine na najveću brzinu (položaj 2) i umesite testo (za maksimalno vreme mešenja pogledajte tabelu "Količine i vreme pripremanja").*
- ▶ *Izvadite testo iz posude, stavite ga u veliku posudu, pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite na toplo mesto oko 20 minuta da naraste. Nakon narastanja, testo ponovo izravnajte i oblikujte loptu.*
- ▶ *Vratite testo u posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite da narasta još 20 minuta. Ponovo ga izravnajte i umesite.*
- ▶ *Postavite testo na podmazani pleh, i ostavite 45 minuta da naraste. Hleb pecite u donjem delu prethodno zagrejene pećnice.*
- ▶ *Hleb pecite oko 35 na temperaturi od 225°C, u donjem delu prethodno zagrejene pećnice.*







McGrp.Ru Инструкции по эксплуатации и руководства пользователя

Эта инструкция загружена с сайта McGrp.Ru На этом сайте вы сможете посмотреть и скачать инструкции к вашей бытовой, кухонной и климатической технике, автоэлектронике и другим полезным девайсам. В случае каких то вопросов, вы можете задать вопрос по своему устройству и модераторы ответят на ваш вопрос в кратчайшие сроки.