

Cucina

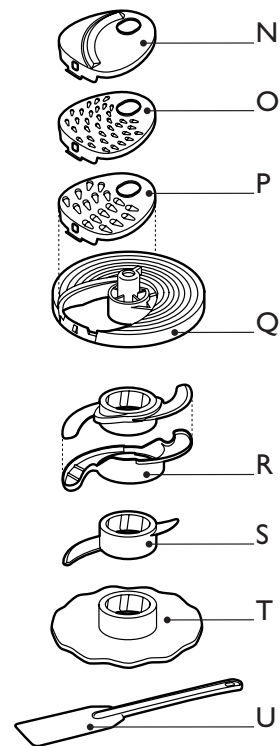
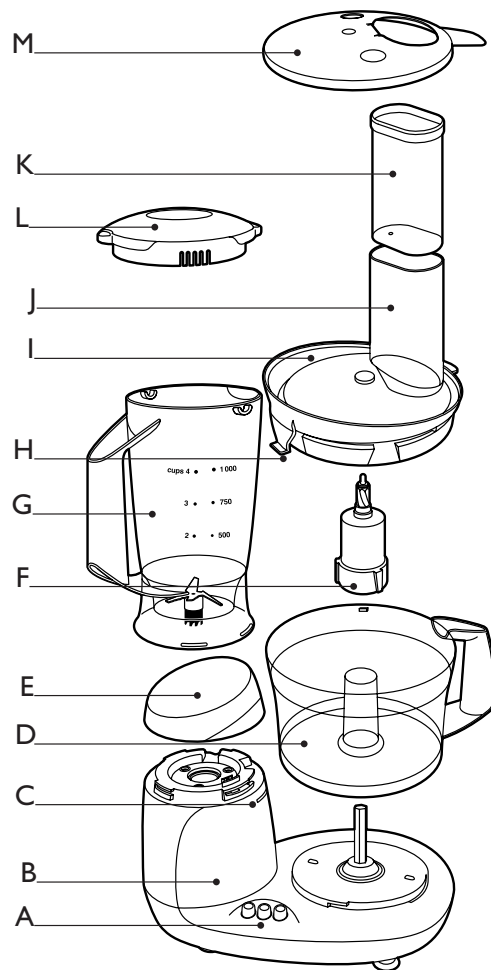
HR7638



Recipes & Directions for use
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Рецепти та інструкції з використання приладу
Recepty & Návod k použití
Recepti in navodila za uporabo
Recepty & Návod k použití
Receptek & Használati utasítások
Recepty a návod na použitie
Rețete și Instrucțiuni de utilizare

PHILIPS







ENGLISH 6

ROMÂNĂ 21

РУССКИЙ 36

ČESKY 54

MAGYAR 68

УКРАЇНСЬКИЙ 83

HRVATSKI 99

SLOVENŠČINA 112

SLOVENSKY 127

Food processor: parts and accessories

- A) Speed control
- B) Motor unit
- C) Built-in safety lock
- D) Bowl
- E) Screw cap (for closing the blender fixing hole when the blender is not in use)
- F) Tool holder
- G) Blender jar
- H) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- I) Lif of bowl
- J) Feed tube
- K) Pusher
- L) Lid of blender jar
- M) Cover with closable insert storage space
- N) Slicing insert medium
- O) Slicing insert fine
- P) Shredding insert medium
- Q) Insert holder
- R) Blade (with protective cover)
- S) Kneading accessory
- T) Emulsifying disc
- U) Spatula

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the wall socket.
- 2** Press the 'PULSE / 0' button to switch the appliance off.
- 3** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 4** Put the mains plug in the wall socket.
- 5** Switch the appliance on again.

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

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

Important

- ▶ Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.

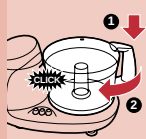
- ⓘ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ⓘ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ⓘ If the mains cord 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 tables and recipes.
- ⓘ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the 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.
- ⓘ Never switch the appliance off by turning the lid. Always switch the appliance off by pressing the PULSE / 0 button.

- ⓘ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ⓘ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ⓘ When you mount the blender jar, the bowl and the screw cap in the proper way, you will hear a click.
- ⓘ The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the toolholder that stands in the bowl.
- ⓘ Remove the protective cover from the blade before use.
- ⓘ Avoid touching the SHARP cutting edges of the blades and inserts, especially when the appliance is plugged in.
- ⓘ If one of the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ⓘ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ⓘ If you are processing a liquid that tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.

Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.

Using the appliance

Bowl

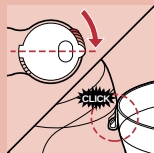


- ▶ If you want to use the bowl, remove the blender jar and close the fixing hole with the screw cap. All functions that require the use of the bowl will only work if the blender jar has been removed.

- 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).

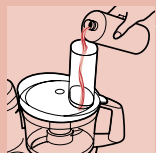
Built-in safety lock

- ▶ The motor unit as well as the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.

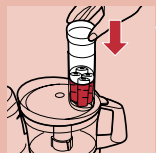


- 1** Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher

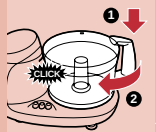


- 1** Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients down the feed tube.



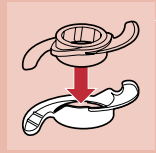
- 2** You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping down the feed tube.

Blade

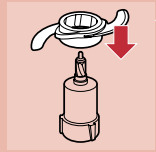


- ▶ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

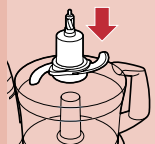
- 1** Put the bowl on the motor unit.
- 2** Remove the protective cover from the blade.



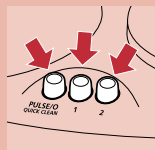
The cutting edges of the blade are very sharp
Avoid touching them!



- 3** Put the blade on the tool holder.



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



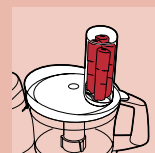
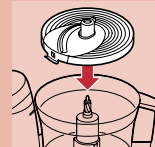
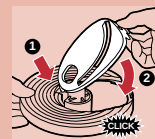
- 6** The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.
 - ▶ *'PULSE / 0' button: for pulse operation and for turning the appliance off. If the PULSE / 0 button is pressed the appliance runs at the highest speed. The appliance stops running when the button is released.*
 - ▶ *button 1: for normal speed.*
 - ▶ *button 2: for high speed.*

See the table for the recommended speeds.
Processing takes 10 - 60 seconds.

Tips

- ▶ The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time to prevent the food 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 and ice cubes. The blade might get blunt.

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



- 1** Switch the appliance off.
- 2** Remove the lid from the bowl.
- 3** Remove the ingredients with the spatula.

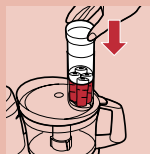
Inserts

The cutting edges of the inserts are very sharp
Do not touch them!

Do not process hard ingredients, such as ice
cubes, with the inserts!

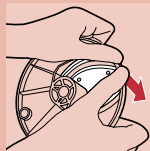
- 1** Put the selected insert in the insert holder.
- 2** Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- 3** Put the lid on the bowl.
- 4** Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- 5** Fill the feed tube evenly for the best results.

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



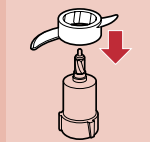
- 3** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Processing takes 10-60 seconds.



- 4** Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.
- 5** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading accessory



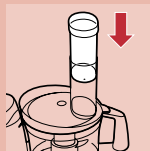
The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.



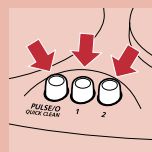
- 6** Fit the kneading accessory onto the tool holder.

- 7** Put the ingredients in the bowl.

- 8** Close the bowl with the lid.



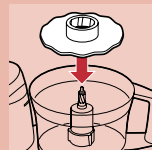
- 9** Close the feed tube by placing the pusher in it.



- 10** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Emulsifying disc

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



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

- 12** Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.

- 13** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Tips

- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.

Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.

- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature.

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

- If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long.

Use the pulse function to have more control over the process.

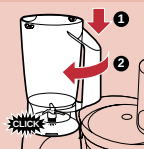
Blender

The blender is intended for:

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

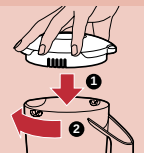


- 14** Remove the screw cap.



- 15** Mount the blender jar in the fixing hole by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.

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



- 16** Put the ingredients in the blender jar.

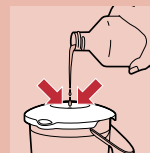
- 17** Screw the lid onto the blender jar.

- 18** Switch the appliance on and blend the ingredients. The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain

optimal results. See the table for the recommended speed.

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 into the blender. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
- If you have doubts about the right speed, always choose the highest speed (button 2).



If ingredients stick to the wall of the blender jar:

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

Never remove 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 unit (approx. 2 cm).

Cleaning

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

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

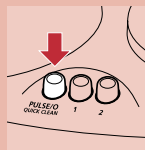
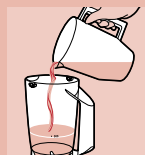
These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875.

The cover with insert storage space and the blender jar are not dishwasher proof!

Clean the 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 blade, the blade unit of the blender 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.

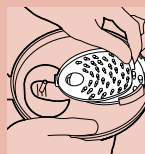
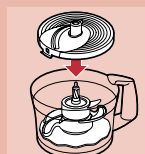


Blender quick-cleaning operation

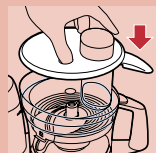
- 1** Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.
- 2** Assemble the lid.
- 3** Let the appliance run for a few moments by pressing the Pulse button. (The appliance stops running when you release the button.)
- 4** Detach the blender jar and rinse it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

Storage

MicroStore



- ▶** Put the accessories (emulsifying disc, blade, kneading accessory, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.
- ▶** Two inserts can be stored in the storage space in the cover that covers the lid of the bowl, as indicated on the inside of the cover. The inserts have to be slid into the cover, not pressed.



- ▶ Place the cover with insert storage space on the transparent lid of the bowl.
- ▶ Wrap the mains cord around the reel on the back of the appliance.

Information & 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.

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Speed / accessory	Procedure	Applications
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	2 / 2	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	2 / 2	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	2 / 2	Use soft butter for a light result.	Desserts, toppings
Vegetables (carrots, turnips, white radishes) - shredding	350g	2 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the feed tube with the pieces and shred them while pressing the pusher down lightly.	Garnishing, raw vegetables, turnip dishes, cakes, dips
Vegetables (carrots, leaks, celery) - slicing	350g	2 / P / 2	Fill the feed tube with pieces of vegetables and press them carefully down with the pusher.	Salads
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	2 / 2	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	2 / 2	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press the pieces carefully down with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue

Ingredients & results	Max. quantity	Speed / accessory	Procedure	Applications
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	300g	2 / 	For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	1 cucumber	1 / 	Put the cucumber in the tube and press it carefully down with the pusher.	Salad, garnishing
Dough (for bread) - kneading	350g 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	400g flour	2 / 	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. First put in the flour and then the other ingredients.	Pizza
Dough (for shortcrust pastry) - kneading	200g flour	2 / 	Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans

Ingredients & results	Max. quantity	Speed / accessory	Procedure	Applications
Dough (for tarts, pies) - kneading	200g flour	2 / 	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Mix at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon as the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, pies, quiches
Dough (yeast) - kneading	300g flour	2 / 	First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and no longer sticks to the wall of the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - emulsifying	4 egg whites	2 / 	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Pudding, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing	500g	P / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Puddings, baby food
Garlic - chopping	300g	P / 	Peel the garlic. Always press the pulse button several times to prevent the garlic from being chopped too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips

Ingredients & results	Max. quantity	Speed / accessory	Procedure	Applications
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	2/P / 2	Wash and dry the herbs before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. papaya, water melon, pear) - blending	500g (total amount)	2 / 0	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1-2 / 0	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meat (lean) - mincing	300g	2/ P / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse function for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, meat balls
Milkshakes - blending	250ml milk	2 / 0	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Cake mixture - mixing	3 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.
Nuts - chopping	250g	2/ P / 2	Use the pulse button for coarse chopping or speed 2 for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings

Ingredients & results	Max. quantity	Speed / accessory	Procedure	Applications
Onions - chopping	400g	P / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	1 / 0	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	2/ P / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	2 / 0	Use cooked vegetables	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	350ml	P / 0	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes**Broccoli soup (for 4 persons)**

🍴 or 🥄

- 50g mature Gouda cheese
 - 300g cooked broccoli (stalks and florets)
 - cooking liquid of the broccoli
 - 2 boiled potatoes in pieces
 - 2 stock cubes
 - 2 tbsp whipping cream
 - curry
 - salt
 - pepper
 - nutmeg
- ▶ *Shred the cheese. Puree the broccoli with the boiled potatoes and some of the cooking liquid of the broccoli. Put the broccoli puree and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and fill it up to 750ml. Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.*

Fruit cake

🍰

- 450 g dry pitted dates, halved
- 200 g dry plums, halved
- 650 g pecan nuts
- 160 g shredded coconut
- 300 g glazed pineapple
- 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
- 1 tsp vanilla essence

- ▶ *Grease two 20cm-long baking tins and preheat the oven to 135° C.*
- ▶ *Put the halved dates and plums in the food processor bowl and chop at maximum speed for 30 seconds. Then empty the bowl.*
- ▶ *Put the pecan nuts in the food processor bowl and roughly chop the nuts, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- ▶ *Put the glazed pineapple in the food processor bowl and chop into pieces, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- ▶ *Mix the dates, plums, pecan nuts, pineapple and shredded coconut in a large mixing bowl and mix them.*
- ▶ *Add milk and vanilla to the ingredients and mix.*
- ▶ *Put the fruit mixture in the baking tins and bake the cakes at 135° C for 90 minutes.*
- ▶ *Do not process this recipe more than once without interruption. If you need to make more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.*

Mashed potatoes

🥔

- 750g cooked potatoes
 - approx. 250ml hot milk (90°C)
 - 1 tbsp of butter
 - salt
- ▶ *First mash the potatoes, then add milk, salt and butter. Use speed 1 and process for only approx. 30 seconds to prevent the puree from becoming sticky.*

Mayonnaise



- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil

- ▶ *The ingredients must be at room temperature. Put the emulsifying disc in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1 or 2. Pour the oil gradually through the feed tube onto the rotating disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.*
- ▶ *Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.*
- ▶ *Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.*

Milkshake



- 175ml milk
- 10g sugar
- 1/2 banana or approx.
- 65g other fresh fruit
- 50g vanilla ice cream

- ▶ *Mix all the ingredients until the mixture is frothy.*

Pizza



- 400g flour
- 40 ml oil
- 1/2 tsp salt

- 20g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast
- approx. 240ml water (35°C)

For the topping:

- 300ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- 1 onion
- 2 cloves garlic
- salt and pepper
- sugar
- Ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- ▶ *Place the kneading accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- ▶ *Use the blade to chop the onion and the garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.*
- ▶ *Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce 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.

Potato-courgette gratin



- 375g potatoes
- pinch salt
- 1 courgette (approx. 250g)
- 1 clove of garlic, crushed
- approx. 40g butter + butter to grease the oven dish
- 2 tsp Italian or Provençal herbs
- 1 large egg
- 75ml whipping cream
- 75ml milk
- pepper
- 70g semi-matured cheese

- ▶ Peel and wash the potatoes.
- ▶ Put the slicing insert in the insert holder and place the insert holder in the bowl. Slice the potatoes and the courgette at speed 1.
- ▶ Cook the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.
- ▶ Put the slices in a colander and drain them properly.
- ▶ Put 20g butter and crushed garlic in a frying pan, fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with 1 tsp of Italian or Provençal herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way. Sprinkle them with the rest of the herbs.

- ▶ Drain the fried courgette slices on kitchen paper.
- ▶ Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such way that they partly overlap like roof tiles.
- ▶ Whisk the egg with the cream and the milk with the blade at speed 2. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.
- ▶ Replace the slicing insert with the shredding insert, shred the cheese at speed 2 and sprinkle it over the dish.
- ▶ Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in about 15 minutes.

Salmon mousse



- 1 tin of salmon (220g)
 - 2 sheets of gelatine
 - a few stems of chives
 - pinch salt
 - pinch cayenne pepper
 - half tbsp lemon juice
 - 125ml whipping cream
 - 1 small onion
 - watercress for garnishing
- ▶ Soak the gelatine in plenty of water.
 - ▶ Chop the chives and onions in the food processor using the pulse function.
 - ▶ Remove the bones and the skin from the salmon.
 - ▶ Add salt, cayenne pepper, lemon juice, salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 2.

- ▶ Put the puree in a bowl.
- ▶ Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.
- ▶ Stir the gelatine solution through the salmon puree.
- ▶ Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by pressing the pulse button for about 15 seconds.
- ▶ Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.
- ▶ Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.
- ▶ Garnish the mousse with some watercress.

Sandwich spread

2

- 2 small carrots in pieces
 - 2-3 gherkins in pieces
 - 75g cauliflower in pieces
 - 75g celeriac in pieces
 - green herbs (parsley, dill, tarragon, celery stalks in pieces)
 - 100g mayonnaise
 - 100g quark
 - salt
 - pepper
- ▶ Chop the carrots, gherkins, cauliflower, green herbs, celery stalks and celeriac fine. Mix in the mayonnaise and quark carefully and season to taste with pepper and salt.

Spanish cabbage salad

2

- 1 small red cabbage
 - 2 red onions
 - 1 fennel
 - 1 apple
 - juice of one orange and 2 tbsp red wine vinegar
 - 1 tbsp mustard
- ▶ Mix the juice, mustard and vinegar. Slice the cabbage, onions, fennel and apple at speed 1.
- ▶ Combine the ingredients in a salad bowl.

Sponge cake

2

- 4 eggs
 - 30ml of water (35°C)
 - 1 pinch of salt
 - 150g sugar
 - 1 sachet vanilla sugar
 - 150g sieved flour
 - 3g baking powder
- ▶ Beat the eggs and the water for approx. 2 minutes. Gradually add the sugar, the vanilla sugar and the salt and mix for approx. 1 minute. The mixture should leave a trail when you lift some of it from the bowl with a spoon. Fold in the flour and baking powder with a spatula. Bake it in 30-35 minutes.
- ▶ Tip: You can fill the sponge cake with different kinds of butter cream or simply with whipped cream and fresh fruit.

Tzatziki



- 1 cucumber
- 200ml yoghurt
- 1 tbsp olive oil
- 2 cloves garlic
- pinch salt
- 1 tsp finely chopped dill
- a few mint leaves

- ▶ *Peel the cucumber and shred it at speed 1. Put the shredded cucumber in a colander and let it drain properly.*
- ▶ *Mix the other ingredients, except for the mint leaves, through the cucumber. Chill the salad by putting it in a covered bowl in the refrigerator for one hour. Sprinkle mint leaves on top before serving.*

Robot de bucătărie: componente și accesorii

- A) Reglaj viteză
- B) Bloc motor
- C) Dispozitiv de siguranță încorporat
- D) Bol
- E) Dop filetat (pentru închiderea orificiului pentru fixarea blenderului când acesta nu este folosit)
- F) Ax ustensile
- G) Vas blender
- H) Știft capac (cuplează și decuplează butonul de siguranță)
- I) Capac bol
- J) Tub de alimentare
- K) Dispozitiv de împingere
- L) Capac pentru vas blender
- M) Capac cu spațiu de depozitare discuri
- N) Disc feliere medie
- O) Disc radere fină
- P) Disc radere medie
- Q) Ax discuri
- R) Cuțit (cu înveliș protector)
- S) Accesoriu de frământare
- T) Disc de emulsionare
- U) Spatulă

Introducere

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

Dacă aparatul se oprește brusc:

- 1** Scoateți ștecherul din priză.
- 2** Apăsați butonul 'PULSE / 0'.
- 3** Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute.
- 4** Introduceți ștecherul în priză.
- 5** Porniți din nou aparatul.

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

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

Important

- ▶ Citiți instrucțiunile de folosire cu atenție și consultați ilustrațiile înainte de utilizarea aparatului.
- ▶ Păstrați instrucțiunile pentru consultări ulterioare.
- ▶ Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale (110-127V sau 220-240V) înainte de a conecta aparatul.

- ▶ Nu folosiți nici un accesoriu sau component de la alți producători sau dacă acestea nu au fost recomandate de firma Philips. Garanția nu va mai fi valabilă în cazul utilizării unor astfel de accesorii.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare 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 durata de preparare indicate în tabel.
- ▶ Nu depășiți conținutul maxim indicat pe bol sau pe vasul blenderului, adică nu umpleți vasul peste gradația maximă.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu împingeți ingredientele cu degetele sau cu alt obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți dispozitivul special de împingere.
- ▶ 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.

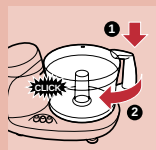
- ▶ Nu opriți niciodată aparatul prin răsucirea capacului. Opriți aparatul doar prin apăsarea butonului PULSE / 0.
- ▶ Opriți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați doar o cârpă umedă pentru a-l curăța.
- ▶ După ce montați corect vasul blenderului, bolul și dopul filetat, veți auzi un clic.
- ▶ Discul de emulsionare, cuțitul și accesoriul de frământare trebuie așezate pe axul pentru ustensile din bol.
- ▶ Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit înainte de utilizare.
- ▶ Evitați să atingeți lamele ASCUȚITE, mai ales când aparatul este introdus în priză.
- ▶ Dacă lamele se înțepenesc, deconectați aparatul înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuțitele.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Dacă preparați un ingredient lichid care, brin batere, devine spumă, nu adăugați mai mult de 1 litru în paharul blenderului pentru a nu da pe-afară.

Nu uitați că, dacă ați montat corect blenderul și bolul, doar blenderul va funcționa.

Utilizarea aparatului

Bol

- Dacă doriți să folosiți bolul, scoateți vasul blenderului și închideți orificiul de fixare cu dopul filetat. Toate funcțiile care necesită utilizarea bolului vor funcționa numai după îndepărtarea vasului blenderului.



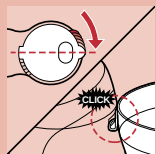
- 1** Montați bolul pe robot răsucind de mâner în direcția săgeții până auziți clic.



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

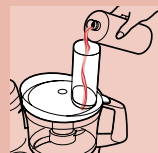
Dispozitiv de siguranță încorporat

- Blocul motor și capacul au inscripționate niște semne. Aparatul va funcționa doar dacă săgeata de pe blocul motor este așezată exact în sensul opus semnului de pe capac.

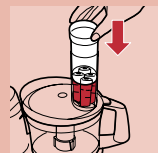


- 1** Asigurați-vă că semnul de pe capac și săgeata de pe vas sunt în sens invers unul față de celălalt. Marginea capacului va acoperi deschiderea din mâner.

Tub de alimentare și dispozitiv de împingere

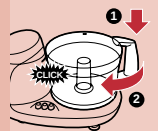


- 1** Folosiți dispozitivul de alimentare pentru a adăuga lichide și/sau alte ingrediente solide. Folosiți dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele solide pe tubul de alimentare.



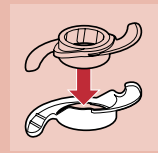
- 2** Puteți, de asemenea, folosi tubul de alimentare pentru a preveni ca ingredientele să dea pe-afară.

Cuțit



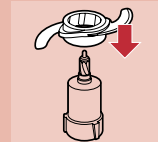
- Cuțitul poate fi folosit pentru tocare, mixare, amestecare, omogenizare sau prepararea aluaturilor.

- 1** Așezați bolul pe blocul motor.

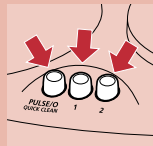
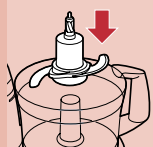


- 2** Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit.

Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți!



- 3** Așezați cuțitul pe axul pentru ustensile.



- 4** Așezați axul în bol.
- 5** Introduceți ingredientele în bol. Tăiați ingredientele în bucăți de aprox. 3 x 3 cm. Acoperiți bolul cu capacul.
- 6** Reglajele de viteză vă permit să reglați viteza aparatului pentru a obține rezultate optime.
 - ▶ reglaj: 'PULSE / 0' : pentru operații impuls și pentru oprirea aparatului. Dacă butonul PULSE / 0 este apăsat aparatul va funcționa la viteză maximă. După ce decuplați butonul, aparatul se oprește.
 - ▶ reglaj 1 : pentru viteză normală.
 - ▶ reglaj 2 : pentru viteză mare.

A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză corespunzătoare. Procesarea durează între 1 -60 secunde.

Sugestii

- ▶ Aparatul taie foarte repede. Folosiți funcția impuls pentru perioade foarte scurte de timp pentru a evita tocarea prea mărunță a ingredientelor.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp dacă radeți brânză (sau cașcaval). Brânza se va încălzi, va începe să se topească și va face cocoloașe.
- ▶ Nu folosiți cuțitul pentru a măcina ingrediente foarte dure cum ar fi boabele de cafea, mieji de nucă sau cuburile de gheață. Ați putea toci cuțitul.

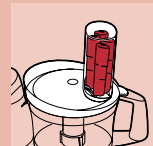
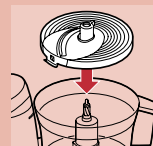
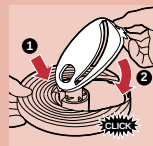
Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul vasului:

- 1** Opriți aparatul.
- 2** Scoateți capacul de pe bol.
- 3** Scoateți ingredientele cu o spatulă.

Discuri

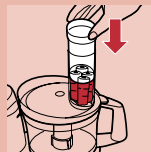
Marginile discurilor sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți !

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



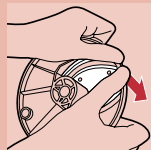
- 1** Poziționați discul ales pe axul pentru discuri.
- 2** Așezați axul pentru discuri peste axul pentru ustensile din bol.
- 3** Puneți capacul peste bol.
- 4** Puneți ingredientele în tubul de alimentare. Tăiați alimentele mari în bucăți mai mici care să intre în tubul de alimentare.
- 5** Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.

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



- 3** Selecționați viteza corespunzătoare pentru a obține rezultate optime. A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză recomandate.

Procesarea durează între 10-60 de secunde.



- 4** Împingeți ușor ingredientele pe tubul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de împingere.

- 5** Pentru a scoate discul de pe axul pentru discuri, apucați axul pentru discuri cu mâinile și împingeți cu buricele degetelor discul, până ce acesta iese de pe ax.

Accesorii de frământare



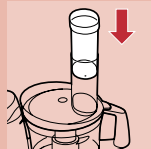
Accesorii de frământare poate fi folosit pentru a frământa coacă de pâine, aluat de gogoși sau aluat de plăcinte sau torturi.



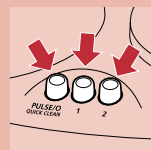
- 6** Fixați accesoriul de frământare pe axul pentru ustensile.

- 7** Puneți ingredientele în bol.

- 8** Închideți bolul cu capacul.



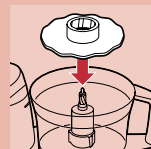
- 9** Închideți tubul de alimentare punând deasupra acestuia dispozitivul de împingere.



- 10** Selecționați viteza corespunzătoare pentru a obține rezultate optime. A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză recomandate.

Disc de emulsionare

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



- 11** Puneți discul de emulsionare pe axul pentru ustensile din bol.

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

- 13** Selecționați viteza corespunzătoare pentru a obține rezultate optime. A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză recomandate.

Sugestii

- Când doriți să bateți albușuri, aveți grijă ca acestea să fie la temperatura camerei.

Scoateți ouăle din frigider cu cel puțin o jumătate de oră înainte de a le folosi.

- Toate ingredientele folosite pentru prepararea maionezei trebuie folosite la temperatura camerei.

Uleiul poate fi turnat prin orificiul de pe fundul dispozitivului de împingere.

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

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

Blender

Blenderul se folosește la:

- Mixarea lichidelor, de ex. lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri, shake-uri.
- Mixarea ingredientelor moi, cum ar fi aluatul de clătite sau maioneza.
- Pasarea ingredientelor găsite, de ex. pentru prepararea mâncării pentru bebeluși.

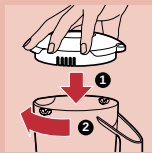


- 14** Scoateți dopul filetat.



- 15** Montați vasul blenderului în orificiul de fixare răsucindu-l în direcția săgeții până ce se fixează corect.

Nu apăsați prea tare pe mânerul blenderului.



- 16** Puneți ingredientele în vasul blenderului.

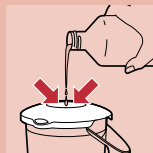
- 17** Înșurubați capacul pe vas.

- 18** Porniți aparatul și mixați ingredientele. Reglajele de viteză vă permit să reglați viteza aparatului pentru a obține cele mai

bune rezultate. A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză corespunzătoare.

Sugestii

- Turnați ingredientele lichide în blender prin orificiul din capac.
- Cu cât aparatul va funcționa mai mult, cu atât compoziția rezultată va fi mai fină.
- Tăiați în bucățele ingredientele solide înainte de a le pune în blender. Dacă doriți să preparați o cantitate mai mare, procesați pe rând cantități mici, nu încercați să procesați o cantitate mare o dată.
- Dacă aveți nelămuriri în privința vitezei corespunzătoare, selecționați întotdeauna viteza cea mai mare (poziția 2).



Dacă se lipesc ingredientele de vasul blenderului:

- 1** Opriți aparatul și scoateți-l din priză.

- 2** Scoateți capacul.

Nu scoateți niciodată capacul când aparatul 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).

Curățare

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

- 1** Curățați blocul motor cu o cârpă umedă. Nu introduceți blocul motor în apă și nici nu-l clătiți.
- 2** Curățați întotdeauna componentele care au venit în contact cu alimentele cu apă caldă și detergent de vase, imediat după folosire.

► Bolul, capacul bolului, dispozitivul de împingere și accesoriile pot fi, de asemenea, spălate în mașina de spălat vase.

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

Capacul cu spațiul de depozitare pentru discuri și vasul blenderului nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Curățați cuțitul, unitatea de tăiere a blenderului și accesoriile cu foarte mare grijă. Marginile acestora sunt foarte ascuțite!

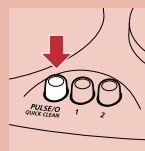
Aveți grijă ca marginile ascuțite ale cuțitului, unității de tăiere și accesoriilor să nu vină în contact cu obiecte dure. Acestea s-ar putea toci.

Anumite ingrediente pot cauza decolorarea suprafeței accesoriilor. Acest lucru nu afectează

accesoriile. Decolorarea dispare de obicei după un anumit timp.

Operație de curățare rapidă a blenderului

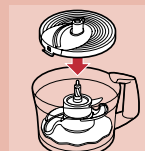
- 1** Turnați apă caldă (nu mai mult de 0,5 litri) și puțin detergent lichid în vasul blenderului.
- 2** Puneți capacul.
- 3** Lăsați aparatul să funcționeze câteva momente apăsând butonul impuls. (Aparatul nu mai funcționează când decuplați butonul.)
- 4** Scoateți vasul blenderului și clătiți-l cu apă curată.

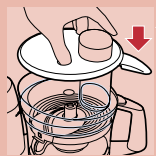
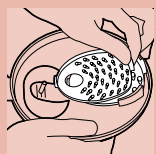


Depozitare

MicroDepozitare

- Puneți accesoriile (disc de emulsionare, cuțit, accesoriu de frământare, ax discuri) pe axul pentru ustensile și depozitați-le în bol. Puneți întotdeauna la sfârșit axul pentru discuri.





- ▶ Două discuri pot fi depozitate în spațiul de depozitare din capacul protector care acoperă capacul bolului, așa cum este descris în interiorul capacului protector. Discurile trebuie introduse cu grijă în capacul protector, nu trebuie să intre forțat.
- ▶ Așezați capacul protector cu spațiul de depozitare al discurilor pe capacul transparent al bolului.
- ▶ Înfășurați cablul de alimentare în jurul mosorului din spatele aparatului.

Garanție și service

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

Cantități și perioade de preparare

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Reglaj viteză / Acces oriu	Procedură	Aplicații
Aluat (clătite) - batere	250 ml lapte	2 / 2	Mai întâi turnați laptele în blender și apoi adăugați ingredientele solide. Mixați ingredientele aprox. 1 minut. Repetați această procedură de 2 ori, dacă este necesar.	Clătite, gaufre
Pesmet - mărunțire	100g	2 / 2	Folosiți pâine uscată, crocantă.	Preparate pané, gratinate
Cremă cu unt - batere	300g	2 / 2	Folosiți unt slab pentru o cremă ușoară	Deserturi, toppinguri
Legume (morcovi, napi, ridichi albe) - feliere	350g	2 / 2	Tăiați legumele în bucățele astfel încât să încapă în tubul de alimentare. Umpleți tubul și feliati bucățelele în timp ce le împingeți ușor cu dispozitivul de împingere.	Garnituri, legume crude, mâncare de napi, prăjituri, preparate gratinate
Legume (morcovi, praz, țelină) - feliere	350g	2 / P /	Umpleți tubul cu legume tăiate bucățele și împingeți-le cu atenție cu dispozitivul de împingere.	Salate
Cașcaval (Parmezan) - radere	200g	2 / 2	Folosiți o bucată de Parmezan decojit și tăiați-o în bucățele de aprox. 3 x 3 cm.	Garnituri, supe, sosuri, mâncăruri gratinate
Brânză (Gouda) - radere	200g	2 / 2	Tăiați brânza în bucățele ce pot intra în tubul de alimentare. Apăsati cu grijă dispozitivul de împingere.	Sosuri, pizza, mâncăruri gratinate

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Reglaj viteză / Acces oriu	Procedură	Aplicații
Ciocolată - radere	200g	2 / 2	Folosiți ciocolată menajeră tare. Rupeți-o în bucăți de 2 cm.	Ornamentări, siropuri, produse de patiserie, budinci, spume
Mazăre sau fasole fierte - pasare	250g	2 / 2	Folosiți mazăre și fasole gătită. Dacă este necesar, adăugați puțin lichid pentru a da o anumită consistență pastei.	Piureuri, supe
Carnă și legume gătită - pasare	300g	2 / 2	Pentru o compoziție mai consistentă, nu adăugați mult lichid. Pentru un piure moale, adăugați lichid până ce acesta capătă consistența dorită.	Mâncare de bebeluși și copii
Castraveți - feliere	1 castravete	1 / 2	Puneți castravețele în tubul de alimentare și apăsați-l ușor.	Salată, garnitură
Cocă (pentru pâine) - frământare	350g făină	2 / 2	Amestecați apă caldă cu drojdie și zahăr. Adăugați făină, ulei și sare și frământați coca timp de aprox. 90 secunde. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine
Aluat (de pizza) - frământare	400g făină	2 / 2	Urmați aceeași procedură ca pentru coca de pâine. Frământați aluatul timp de aprox. 1 minut. Puneți mai întâi făina și apoi celelalte ingrediente.	Pizza

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Reglaj viteză / Acces oriu	Procedură	Aplicații
Aluat (pentru produse cu aluat fraged) - frământare	200g făină	2 / 2	Folosiți margarină rece, tăiată în bucățele de 2 cm. Puneți toate ingredientele în bol și frământați până ce coca devine o minge. Lăsați aluatul să se răcească înainte de a continua prepararea.	Plăcinte de mere, biscuiți dulci, tarte cu fructe
Aluat (pentru tarte, plăcinte) - frământare	200g făină	2 / 2	Folosiți margarină rece și apă rece. Puneți făina în bol și adăugați margarina tăiată în bucățele de 2 cm. Mixați la viteză cea mai înaltă până ce aluatul devine fărmicios, apoi adăugați apă rece în timp ce mixați. Opriți mixarea imediat ce aluatul începe să capete forma unei mingi. Lăsați coca să se răcească înainte de a continua prepararea.	Tarte cu fructe, plăcinte, quiches
Cocă (drojdie) - frământare	300g făină	2 / 2	Mixați mai întâi drojdia, laptele cald 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

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Reglaj viteză / Acces oriu	Procedură	Aplicații
Albușuri - batere	4 albușuri	2 / ☺	Folosiți albușuri păstrate la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin 2 albușuri.	Budincă, sufleuri, meringues
Fructe (de ex. mere, banane) - radere/omogenizare	500g	P / ☺	Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca sucul să nu se oxideze. Adăugați puțin lichid pentru a obține un piure fin.	Budinci, mâncare pentru bebeluși
Usturoi - pisare	300g	P / ☺	Curățați usturoiul. Apăsăți de câteva ori butonul impuls pentru a preveni ca usturoiul să fie tocat prea mărunț. Folosiți cel puțin 150g.	Garnituri, sosuri
Verdeață (pătrunjel) - tocare	Min. 75g	2/P / ☺	Spălați și uscați verdeața înainte de a o toca	Sosuri, supe, garnituri, unt cu verdeață
Sucuri (de ex. papaia, pepene, pere) - amestecare	500g (cantitate totală)	2 / ☺	Adăugați apă sau un alt lichid (opțional) pentru a obține un suc omogen.	Sucuri de fructe
Maioneză - emulsionare	3 ouă	1-2 / ☺	Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin un ou mare, două ouă mici sau două gălbenușuri de ou. Puneți oul și puțin oțet în vas și adăugați ulei câte puțin.	Salate, sosuri pentru garnituri și friptură

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Reglaj viteză / Acces oriu	Procedură	Aplicații
Carne (slabă) - tocare	300g	2 / P / ☺	Mai întâi îndepărtați zgârciurile sau oasele. Taiati carnea în cubulețe de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o carne tocată mai mare.	Biftec tartar, hamburger, chifteluțe
Milkshake - amestecare	250ml lapte	2 / ☺	Omogenizați fructele (cum ar fi banane, căpsuni) cu zahăr, lapte și puțină înghețată și mixați-le bine.	Milkshake-uri
Aluaturi (prăjituri) - mixare	3 ouă	2 / ☺	Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Mixați untul moale cu zahărul până ce compoziția devine onctuoasă. Apoi adăugați laptele, ouăle și făina.	Diverse prăjituri.
Nuci - tocare	250g	2 / P / ☺	Folosiți butonul impuls pentru o tocare în bucăți mari sau viteză 2 pentru o tocare mărunță.	Salate, pâine, pastă de migdale, budinci
Cepe - tocare	400g	P / ☺	Curățați cepele și tăiați-le în patru. Notă: folosiți cel puțin 100g. Apăsăți întotdeauna butonul impuls de câteva ori pentru a nu toca ceapa prea fin.	Soté, garnituri
Cepe -feliere	300g	1 / ☺	Curățați cepele și tăiați-le în bucăți care să încapă pe tubul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100g.	Soté, garnituri

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Reglaj viteză / Acces oriu	Procedură	Aplicații
Carne de pasăre - tocare	200g	2 / P / 	Scoateți oasele și zgârciurile. Tăiați carnea în cubulețe de 3 cm. Folosiți butonul impuls pentru o tocare mare.	Carne tocată
Supe - pasare	500ml	2 / 	Folosiți legume gătite	Supe, sosuri
Frișcă bătută - batere	350ml	P / 	Folosiți frișcă proaspăt scoasă din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125ml de smântână. Frișca bătută este gata după aprox. 20 de secunde.	Gamituri, frișcă, preparate pe bază de înghețată

Rețete

Supă de broccoli

 sau 

- 50g brânză Gouda
- 300g broccoli fiert (tulpină și frunze)
- apa în care a fost fiert broccoli
- 2 cartofi fierți cubulețe
- condimente pentru ciorbă tip vegeta
- 2 linguri smântână
- curry
- sare
- piper
- miez de nucă

► Radeți brânza. Faceți un piure din broccoli, cartofi fierți și o parte din apa în care a fiert broccoli. Puneți piureul obținut, apa rămasă și condimentele într-un pahar de măsurat și umpleți paharul până la 750ml. Răsturnați compoziția într-o cratiță și lăsați-o să dea în dlocot amestecând continuu. Încorporați brânza și condimentați cu curry, sare, piper, miez de nucă și apoi adăugați smântâna.

Prăjitură cu fructe



- 450 gr curmale uscate fără sâmburi, înjumătățite
- 200 gr prune uscate, înjumătățite
- 650 gr arahide
- 160 gr nucă de cocos rasă
- 300 ananas glasat
- 1 cutie (400 gr) lapte condensat
- 1 linguriță esență de vanilie

- ▶ Ungeți douătăvi de 20 cm și preîncălziți cuptorul la 135° C.
- ▶ Puneți jumătățile de curmale și de prune în bolul robotului de bucătărie și tocați-le la viteza maximă timp de 30 de secunde. Apoi goliți bolul.
- ▶ Puneți arahidele în bolul robotului de bucătărie și tocați-le folosind funcția impuls. Apoi goliți bolul.
- ▶ Puneți ananasul glasat în bolul robotului de bucătărie și tăiați-l în bucăți mari, cu ajutorul funcției impuls. Apoi goliți bolul.
- ▶ Amestecați curmalele, prunele, arahidele, ananasul și nuca de cocos rasă într-un bol mare.
- ▶ Adăugați lapte și esență de vanilie și mixați.
- B Puneți compoziția în tăvile de copt și coaceți la 135° C timp de 90 de minute.
- ▶ Nu pregătiți ingredientele pentru această rețetă de mai multe ori fără întrerupere. Dacă doriți să preparați mai multe cantități, lăsați mai întâi aparatul să se răcească și apoi continuați prepararea.

Piure de cartofi

2

- 750g cartofi fierți
- aprox. 250ml lapte fierbinte (90°C)
- 1 lingură unt
- sare
- ▶ Pasați mai întâi cartofii, apoi adăugați laptele, sarea și untul. Folosiți viteza 1 și mixați aprox. 30 secunde pentru ca piureul să nu devină lipicios.

Maioneză

3

- 2 gălbenușuri sau 1 ou mare
- 1 linguriță muștar
- 1 linguriță oțet
- 200ml ulei
- ▶ Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Puneți discul de emulsionare în bol. Adăugați cele două gălbenușuri sau oul întreg, muștarul și oțetul. Turnați uleiul treptat prin tubul de alimentare pe discul rotativ. Puteți folosi orificiul din dispozitivul de împingere pentru a adăuga uleiul.
- ▶ Sugestie pentru sosul tartar: adăugați pătrunjel, castraveci și ouă fierte tare.
- ▶ Sugestie pentru cocktail: adăugați 50ml frișcă proaspătă, puțin whisky, 3 lingurițe pastă de tomate și puțin sirop de ghimber la 100ml de maioneză.

Milkshake

4

- 175ml lapte
- 10g zahăr
- 1/2 banană sau aprox. 65g din alte fructe proaspete
- 50g înghețată de vanilie
- ▶ Amestecați toate ingredientele până ce compoziția devine spumoasă.

Pizza



- 400g făină
- 40ml ulei
- 1/2 linguriță sare
- 20g drojdie proaspătă sau 1,5 pachet de drojdie uscată
- aprox. 240cc apă (35°C)

Pentru topping:

- 300ml pastă de tomate (la conservă)
- 1 linguriță verdeață amestecată (uscată și proaspătă)
- 1 ceapă
- 2 căței de usturoi
- sare și piper
- zahăr
- Ingredientele ce se vor presăra peste sos: măsline, salam, anghinare, ciuperci, anșoa, brânză Mozzarella, ardei iute, brânză tare rasă și ulei de măsline după gust.

- ▶ Puneți în bol accesoriul de frământare. Puneți toate ingredientele în bol și selectați viteza 2. Frământați coca aprox. 1 minut până capătă forma unei mingi. Țineți aparatul apăsat cu o mână pentru a nu se ridica și a se roti în gol. Puneți coca într-un vas separat, acoperiți-o cu un șervet umed, și lăsați-o să crească 30 de minute.
- ▶ Folosiți cuțitul pentru a toca ceapa și usturoiul. Căliți ceapa tocată și usturoiul până ce devin transparente.
- ▶ Adăugați pasta de tomate și verdeața și lăsați să fiarbă la foc mic aproximativ 10 minute.

- ▶ Condimentați după gust cu sare, piper și zahăr. Lăsați sosul să se răcească.
- ▶ Încălziți cuptorul la 250°C.
- ▶ Întindeți coca pe masa de lucru pe care ați presărat făină și întindeți coca în două foi rotunde. Puneți cele două foi de cocă pe tava unsă. Turnați toppingurile pe blatul de pizza și adăugați câteva picături de ulei de măsline.
- ▶ Coaceți pizza 12-15 minute.

Mâncare de cartofi și dovlecei gratinați



- 375g cartofi
- un vârf de cuțit de sare
- 1 dovlecel
- 1 cățel de usturoi, pisat
- aprox. 40g unt + puțin unt pentru a unge tava
- 2 lingurițe verdeață
- 1 ou mare
- 75ml smântână
- 75ml lapte
- piper
- 70g brânză semi-tare
- ▶ Curățați și spălați cartofii.
- ▶ Puneți discul de feliere pe axul pentru discuri și așezați-l în vas. Foliați cartofii și dovlecelul la viteza 1.
- ▶ Fierbeți feliile de cartofi în apă clocotită cu puțină sare.
- ▶ Puneți cartofii într-o strecurătoare și lăsați-i să se scurgă.

- ▶ Puneți 20g unt într-o tigaie, prăjiți jumătate din feliile de dovlecel timp de 3 minute întorcându-le pe o parte și pe cealaltă. Presărați pe felii 1 linguriță de verdeață.
- ▶ Așezați feliile de dovlecel prăjite pe o bucată de hârtie de bucătărie pentru a absorbi surplusul de grăsime.
- ▶ Ungeți tava de la aragaz și puneți feliile de dovlecel și de cartofi în tavă, alternându-le și aranjându-le ca țiglele de pe un acoperiș.
- ▶ Bateți oul cu smântâna și laptele folosind cuțitul robotului și utilizând viteza 2. Adăugați sare și piper după gust și turnați compoziția peste feliile de cartofi și dovlecel din tavă.
- ▶ Înlocuiți discul de feliere cu cel de radere, radeți brânza la viteza 2 și presărați-o peste mâncare.
- ▶ Puneți tava în centrul cuptorului aragazului (200°C) și lăsați mâncarea să se rumenească timp de 15 minute.

Pastă de somon



- 1 conservă somon (220g)
 - 2 folii gelatină
 - câteva bucăți de arpagic
 - un vârf de cuțit de sare
 - puțin ardei roșu iute
 - jumătate lingură suc de lămâie
 - 125ml smântână bătută
 - 1 ceapă mică
 - creson pentru garnisire
-
- ▶ Înmuiati gelatina în multă apă.
 - ▶ Tocați arpagicul și ceapa în robotul de bucătărie folosind funcția impuls.

- ▶ Scoateți oasele și îndepărtați pielea de pe pește.
- ▶ Adăugați sare, ardei iute roșu, suc de lămâie, peștele și sos din conservă peste arpagicul și ceapa tocată și omogenizați compoziția folosind viteza 2.
- ▶ Puneți pasta obținută într-un vas.
- ▶ Fierbeți puțină apă și dizolvați gelatina.
- ▶ Turnați gelatina în compoziția de somon și amestecați.
- ▶ Poziționați discul de emulsionare în bol și bateți frișca apăsând butonul impuls timp de 15 secunde.
- ▶ Încorporați smântâna bătută în pasta de somon cu o lingură de lemn.
- ▶ Răsturnați spuma obținută pe un platou, acoperiți-o și introduceți-o în frigider.
- ▶ Garnisiți cu puțin creson.

Paste de sanvișuri



- 2 morcovi mici, tăiați bucăți
 - 2-3 castraveci, tăiați bucăți
 - 75g conopidă, tăiată bucăți
 - 75g țelină tăiată bucăți
 - verdeață (pătrunjel, mărar, tarhon, tulpină de țelină tăiată bucățele)
 - 100g maioneză
 - 100g brânză de vaci
 - sare
 - piper
-
- ▶ Tocați morcovii, castravecii, conopida, verdeața și țelina mărunt. Adăugați maioneza și asezonați după gust cu sare și piper.

Salată de varză spaniolă

?

- 1 varză mică roșie
 - 2 cepe roșii
 - 1 anason
 - 1 măr
 - sucul de la o portocală și 2 linguri de oțet de vin roșu
 - 1 lingură muștar
- *Mixați sucul, muștarul și oțetul. Tăiați felii varza, ceapa, anasonul și mărul la viteza 1.*
- *Amestecați ingredientele într-un castron de salată.*

Biscuit de Savoie

?

- 4 ouă
 - 300ml de apă (35°C)
 - 1 vârf de cuțit de sare
 - 150g zahăr
 - 1 plic de zahăr vanilat
 - 150g făină cernută
 - 3g praf de copt
- *Bateți ouăle și apa aprox. 2 minute. Adăugați zahăr, vanilie și sare puțin câte puțin și amestecați timp de 1 minut. Compoziția ar trebui să fie ca o smântână groasă. Încorporați făina și praful de copt cu ajutorul unei spatule. Introduceți compoziția în cuptor și lăsați-o să se coacă la aprox. 170°C timp de 30-35 minute.*
- *Sugestie: Puteți umple prăjitura cu diverse creme sau cu frișcă și fructe proaspete.*

Tzatziki

?

- 1 castravete
 - 200ml iaurt
 - 1 lingură ulei măsline
 - 2 căței de usturoi
 - un vârf de cuțit de sare
 - 1 lingură de mărar tocat mărunt
 - câteva frunze de mentă
- *Curățați castravetele și tocați-l folosind viteza 1. Puneți castravetele tocat într-o strecurătoare și lăsați-l să se scurgă bine.*
- *Mixați celelalte ingrediente, cu excepția mentei, cu castravetele. Puneți salata într-un vas acoperit și introduceți-o în frigider timp de o oră. Presărați frunze de mentă înainte de a o servi.*

Пищевой процессор: детали и вспомогательные принадлежности.

- A) Регулятор скорости
- B) Блок электродвигателя
- C) Встроенная блокировка
- D) Чаша
- E) Навинчивающийся колпачок (закрывающий отверстие для крепления блендера, когда блендер не используется)
- F) Держатель для насадок
- G) Кувшин блендера
- H) Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
- I) Крышка чаши
- J) Загрузочный бункер
- K) Толкатель
- L) Крышка блендера
- M) Крышка с закрывающимся отсеком для хранения ножей-вставок
- N) Нож-вставка для нарезания ломтиков среднего размера
- O) Нож-вставка для тонкого измельчения
- P) Нож-вставка для среднего измельчения
- Q) Рамка для ножей-вставок
- R) Нож (с защитным колпачком)
- S) Насадка для замешивания теста
- T) Диск для перемешивания жидкостей
- U) Лопатка

Введение

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

При неожиданной остановке электродвигателя:

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из электророзетки.
- 2** Нажмите на кнопку «PULSE/0».
- 3** Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.
- 4** Вставьте вилку сетевого шнура в электророзетку.
- 5** Включите электроприбор повторно.

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обращайтесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании «Филипс».

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! Для того, что избежать опасности, связанной с непреднамеренной перенастройкой систем теплового отключения, не соединяйте электроприбор с реле времени.

Внимание

- ▶ Прежде чем начать пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.

- ▶ Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме (110-127 В или 220-240 В).
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура 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.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, штепсельной вилки или других деталей.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его следует заменить в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», чтобы избежать опасности при эксплуатации прибора.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ Не превышайте количества загружаемых продуктов и время их обработки, указанные в таблице.
- ▶ Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Храните электроприбор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Запрещается выключать электроприбор поворотом крышки. Отключать прибор следует только нажатием на кнопку PULSE/0.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей водопроводной воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- ▶ При установке кувшина блендера, чаши и навинчивающегося колпачка в правильное положение вы услышите щелчок.
- ▶ Диск для перемешивания жидкостей, нож и насадку для замешивания теста следует установить на держатель для насадок, имеющийся в чаше.

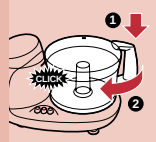
- ▶ Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- ▶ Не прикасайтесь к **ОСТРЫМ** лезвиям ножей, особенно, если электроприбор подключен к электросети.
- ▶ Если лезвия ножей застряли, сначала отключите прибор от электросети, а затем удалите ингредиенты, создавшие препятствие для ножей.
- ▶ Прежде чем обрабатывать горячие продукты, дайте им остыть (максимальная температура - 80).
- ▶ При переработке жидкости, образующей пену, не наливайте в кувшин блендера более 1~л, чтобы не разлить содержимое.

Обратите внимание на то, что, если н электроприбор правильно установит одновременно и чашу, и блендер, работает будет только блендер.

Как пользоваться электроприбором

Чаша

- ▶ Если вы хотите использовать чашу, снимите кувшин блендера и закройте отверстие для крепления блендера навинчивающимся колпачком. Все узлы электроприбора, необходимые для использования чаши, будут функционировать только в отсутствии кувшина блендера.

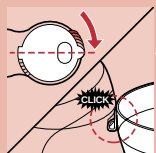


- 1 Для того, чтобы установить чашу на пищевой процессор, поверните ручку до щелчка в направлении, указанном стрелкой.

- 2 Накройте чашу крышкой. Поверните крышку в направлении, указанном стрелкой, пока не услышите щелчок (для этого потребуется приложить некоторое усилие).

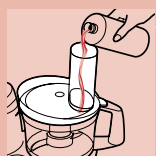
Встроенная блокировка

- ▶ На блок электродвигателя и на крышку чаши нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда стрелка на блоке электродвигателя находится точно напротив отметки на крышке чаши.

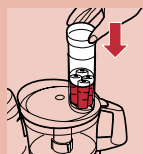


- 1 Убедитесь в том, что отметка на крышке и стрелка на чаше находятся точно напротив друг друга. Теперь выступ крышки закрывает отверстие в ручке.

Загрузочный бункер и толкатель

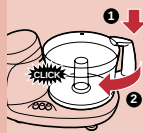


- 1 Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.



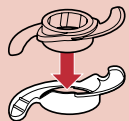
- 2** Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, предотвращая разбрызгивание продуктов.

Нож

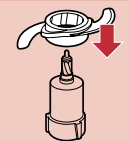


- ▶ Ножи предназначены для нарезки, перемешивания, смешивания, приготовления пюре и жидкого теста.

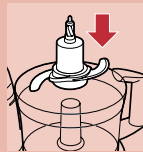
- 1** Установите чашу на блок.
2 Снимите с ножа защитный колпачок.



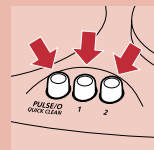
Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



- 3** Установите нож на держатель для насадок.



- 4** Установите держатель для насадок в чашу.
5 Поместите в чашу ингредиенты. Предварительно нарежьте крупные куски продуктов кубиками размером около 3 x 3 см. Накройте чашу крышкой.



- 6** Установки скорости позволят вам отрегулировать скорость электроприбора для получения оптимальных результатов.

- ▶ Установка «PULSE/0»: для работы в импульсном режиме и для выключения прибора. При нажатой кнопке «PULSE/0» скорость работы электроприбора максимальна. Если отпустить эту кнопку, прибор перестанет работать.
- ▶ установка 1: нормальная скорость.
- ▶ установка 2: высокая скорость.

Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости. Обработка продуктов занимает от 1 до 60 секунд.

Полезные советы

- ▶ Электроприбор измельчает продукты очень быстро. Чтобы избежать чрезмерного измельчения ингредиентов, работайте в импульсном режиме, включая прибор ненадолго.
- ▶ 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 и кубики льда. Нож может затупиться.

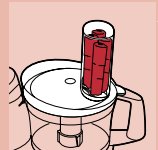
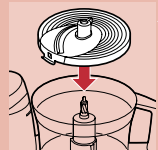
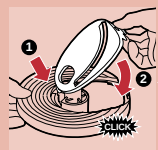
В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

- 1** Выключите прибор.
- 2** Снимите с чаши крышку.
- 3** Очистите прилипшие продукты с помощью лопатки.

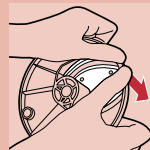
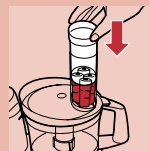
Ножи-вставки

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

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



- 1** Установите нужный нож-вставку в рамку для ножей-вставок.
- 2** Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.
- 3** Закройте чашу крышкой.
- 4** Поместите ингредиенты в загрузочный бункер, предварительно нарезав крупные куски так, чтобы они проходили в загрузочный бункер.



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

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

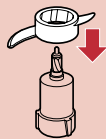
- 3** Для получения оптимальных результатов выберите подходящую установку скорости. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.

Обработка продуктов занимает от 10 до 60 секунд.

- 4** Проталкивайте ингредиенты вниз по загрузочному бункеру с помощью толкателя. Давление должно быть постоянным и умеренным.
- 5** 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 для замешивания теста

Насадка для замешивания теста предназначена для замешивания теста для хлеба и клецков, а также для перемешивания жидкого теста.

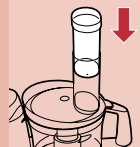


6 Установите насадку для замешивания теста на держатель для насадок.

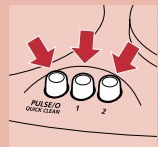


7 Поместите в чашу ингредиенты.

8 Закройте чашу крышкой.



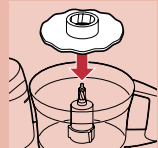
9 Закройте загрузочный бункер, поместив в него толкатель.



10 Для получения оптимальных результатов выберите подходящую установку скорости. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.

Диск для перемешивания жидкостей

Диск для перемешивания жидкостей предназначен для приготовления майонеза, взбивания сливок и сбивания яичных белков.



11 Установите диск для перемешивания жидкостей на держатель для насадок, имеющийся в чаше.

12 Поместите в чашу ингредиенты и закройте ее крышкой.

13 Для получения оптимальных результатов выберите подходящую скорость. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.

Полезные советы

► Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что белки имеют комнатную температуру.

Вынимайте яйца из холодильника не менее чем за полчаса до их использования.

► Все ингредиенты, предназначенные для приготовления майонеза, должны иметь комнатную температуру.

Вы можете добавлять растительное масло через небольшое отверстие в нижней части толкателя.

► Если вы хотите взбить сливки, то имейте в виду, что сливки следует доставать из холодильника непосредственно перед обработкой. Соблюдайте указанное в таблице время обработки. Сливки не следует взбивать слишком долго.

Для того, чтобы более точно контролировать процесс взбивания, работайте в импульсном режиме

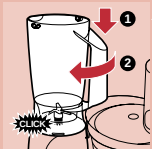
Блендер

Блендер предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Смешивания мягких ингредиентов, например, предназначенных для приготовления жидкого теста для блинов или майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.

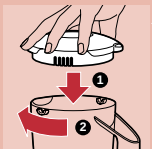


14 Снимите навинчивающийся колпачок.



15 Установите кувшин блендера в отверстие для крепления блендера, поворачивая его в направлении, указанном стрелкой, до упора.

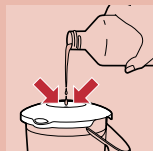
Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.



16 Поместите ингредиенты в кувшин блендера.

17 Закрутите крышку кувшина блендера.

18 Включите прибор и перемешайте ингредиенты. Для получения оптимальных результатов установите подходящую скорость с помощью регулятора. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.



Полезные советы

- ▶ Наливайте жидкие ингредиенты в кувшин блендера через отверстие в крышке.
- ▶ Чем дольше будет включен электродвигатель, тем более однородной будет полученная смесь.
- ▶ Перед загрузкой в блендер твердых ингредиентов нарежьте их на более мелкие кусочки. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все в один прием.
- ▶ Если вы не уверены в правильности выбора скорости, всегда устанавливайте максимальную скорость (положение 2).

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

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

Запрещается снимать крышку с работающего блендера.

- 3** Очищайте налипшие продукты со стенок кувшина с помощью лопатки. Держите лопатку на безопасном расстоянии от режущих кромок ножевого узла (приблизительно 2 см).

Очистка

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

1 Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.

2 Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.

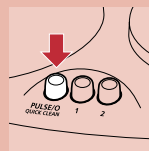
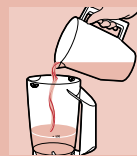
► Чашу, крышку чаши, толкатель и вспомогательные принадлежности также можно мыть в посудомоечной машине.

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

Крышку с закрывающимся отсеком для хранения ножей-вставок и кувшин блендера нельзя мыть в посудомоечной машине!

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

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



Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

Быстрая очистка блендера

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

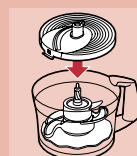
2 Установите крышку.

3 Нажав на кнопку Pulse, включите электроприбор на несколько секунд. (Прибор выключается, когда вы отпускаете кнопку).

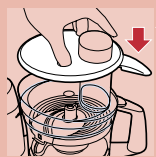
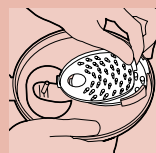
4 Снимите кувшин блендера с прибора и промойте его чистой водой.

Хранение

Хранение мелких принадлежностей



► Установите насадки (диск для перемешивания жидкостей, нож, насадку для замешивания теста и рамку для ножей-вставок) на держатель для насадок и храните их в чаше. Последней всегда устанавливайте рамку для ножей-вставок.



- ▶ Два ножа-вставки могут храниться в отсеке крышки, расположенной поверх крышки чаши, в соответствии с обозначениями на ее внутренней поверхности. Ножи-вставки следует задвигать в отсек плавно, не оказывая на них давления.
- ▶ Установите крышку с отсеком для ножей-вставок поверх прозрачной крышки чаши.
- ▶ 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.

Объемы продуктов и время обработки

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установленная скорость/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	250 мл молока	2 / э	Сначала залейте в блендер молоко, затем добавляйте сухие ингредиенты. Перемешивайте ингредиенты в течение приблизительно 1 мин. При необходимости повторите процедуру.	Блины, вафли
Панировочные сухари - измельчение	100 г	2 / э	Используйте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, блюда, обжаренные в сухарях
Сливочные кремы - взбивание	300 г	2 / э	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшение кондитерских изделий
Овощи (морковь, репа, редис) - нарезка ломтиками, шинкование	350 г	2 / э	Предварительно нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните кусочками бункер и во время измельчения осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Гарниры, блюда из сырых овощей, блюда из репы, лепешки, соусы
Овощи (морковь, лук-порей, сельдерей) - нарезка ломтиками, шинкование	350 г	2 / P / э	Заполните кусочками овощей загрузочный бункер и осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Салаты

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установленная скорость/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г	2 / 	Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см.	Гарниры, приготовленные блюда, обжаренных в сухарях и сыре, приправы, супы
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	2 /  	Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Приправы, пицца, приготовленные блюда, обжаренных в сухарях и сыре, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	2 / 	Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, кремы, кондитерские изделия, муссы
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г	2 /  2 / 	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установленная скорость/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	300 г	2 / 	Для приготовления грубоизмельченного пюре добавляйте 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	1 огурец	1 / 	Поместите в загрузочный бункер огурец и осторожно проталкивайте его вниз.	Салаты, гарниры
Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	350 г муки	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	400 г муки	2 / 	Последовательность действий такая же, как при приготовлении теста для хлеба. Перемешивайте тесто в течение приблизительно 1 мин. Сначала всыпьте муку, а затем добавьте другие ингредиенты.	Пицца

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

Тесто (песочное) - замешивание	200 г муки	2 / 2	Используйте холодный маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Поместите все ингредиенты в чашу и замешивайте тесто до тех пор, пока оно не примет форму шара. Перед дальнейшей обработкой теста охладите его.	Пирог с яблоками, печенье, открытые пироги с фруктами
--------------------------------	------------	-------	--	---

Тесто (для тортов и пирожных) - замешивание	200 г муки	2 / 2	Используйте холодный маргарин и холодную воду. Всыпьте в чашу муку и добавьте маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Замешивайте при максимальной скорости до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым, затем, продолжая перемешивать, добавьте холодную воду. Прекратите перемешивать, как только тесто начнет принимать форму шара. Прежде чем обрабатывать тесто дальше, охладите его.	Пироги и торты с начинкой из фруктов, пироги с заварным кремом и различной начинкой
---	------------	-------	---	---

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

Дрожжевое тесто - замешивание	300 г муки	2 / 2	Сначала смешайте в отдельной емкости теплое молоко, дрожжи и небольшое количество сахара. Поместите все ингредиенты в чашу пищевого процессора и замешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет налипать на стенки чаши (приблизительно 1 мин.). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества
-------------------------------	------------	-------	---	-----------------------

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

Фрукты (например, яблоки, бананы) - измельчение, приготовление пюре	500 г	P / 2	Полезный совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока. Для получения жидкого пюре добавьте немного жидкости.	Пудинги, блюда для детского питания
---	-------	-------	---	-------------------------------------

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

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

Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 75 г	2/P / 2	Перед измельчением вымойте и высушите зелень	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло
---	---------------	---------	--	---

Соки (например, из папайи, арбуза, груши) - купажирование	500 г (общее количество)	2/ 0	По желанию можно добавить воду или другую жидкость для получения менее густого сока.	Фруктовые соки
---	--------------------------	------	--	----------------

Майонез - взбивание	3 яйца	1-2/ 0	Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 1 крупного яйца, или 2 мелких яиц, или 2 яичных желтков. Разбейте в чашу яйцо, влейте немного уксуса и добавляйте по каплям растительное масло.	Салаты, гарниры и соус для барбекю
---------------------	--------	--------	--	------------------------------------

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

Постное мясо - измельчение	300 г	2/ P / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения более грубоизмельченного фарша работайте в импульсном режиме.	Бифштексы, гамбургеры, фрикадельки
----------------------------	-------	----------	--	------------------------------------

Молочные коктейли - смешивание	250 мл молока	2/ 0	Приготовьте фруктовое пюре (из бананов, клубники и т.д.) с добавлением сахара, молока и мороженого и тщательно перемешайте.	Молочные коктейли
--------------------------------	---------------	------	---	-------------------

Смеси для приготовления пирожных - смешивание	3 яйца	2 / 2	Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Перемешивайте размягченное масло и сахар до тех пор, пока смесь не станет однородной и пышной. Затем добавьте молоко, яйца и муку.	Различные виды выпечки
---	--------	-------	--	------------------------

Орехи - измельчение	250 г	2/ P / 2	Для грубого измельчения пользуйтесь кнопкой импульсного режима, для тонкого измельчения - установите регулятор скорости в положение 2.	Салаты, хлеб, миндальная масса, пудинги
---------------------	-------	----------	--	---

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установки	Описание процедуры	Применение готового продукта
Репчатый лук - шинкование	400 г	P / 2	Очистите лук и разрежьте каждую луковицу на 4 части. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г. Нажимайте на кнопку импульсного режима несколько раз, чтобы не допустить чрезмерного измельчения.	Жареный лук, гарниры
Репчатый лук - нарезка кусочками	300 г	I / 10	Очистите лук и нарежьте его на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г.	Жареный лук, гарниры
Птица - приготовление фарша из мяса птицы	200 г	2/ P / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения более грубоизмельченного фарша работайте в импульсном режиме.	Рубленое мясо птицы
Супы - перемешивание	500 мл	2/ 10	Используйте вареные овощи	Супы, соусы
Взбитые сливки - взбивание	350 мл		Доставайте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл. Для приготовления требуется около 20 секунд.	Украшение блюд, кремы, мороженое

Рецепты

Суп из брокколи (на 4 персоны)

🕒 или 🍴

- 50 г зрелого сыра Гауда
- 300 г вареной брокколи (стебли и соцветия)
- вода, в которой варилась брокколи
- 2 нарезанных кусочками клубня отварного картофеля
- 2 бульонных кубика
- 2 столовые ложки невзбитых сливок
- карри
- соль
- перец
- мускатный орех

► *Натрите сыр. Приготовьте пюре из брокколи, отварного картофеля и некоторого количества отвара брокколи. Поместите 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.*

Фруктовый пирог

2

- 450г фиников без косточек, разрезанных пополам
- 200г сушеных слив, разрезанных пополам
- 650г плодов ореха-пекана
- 160 г кокосовой стружки
- 300 г глассированных ананасов

- 1 банка (400 г) сладкого сгущенного молока
- 1 чайная ложка ванильной эссенции

- ▶ Смажьте жиром три 20-см формы и нагрейте духовку до 135° С.
- ▶ Поместите разрезанные пополам финики и сливы в чашу кухонного комбайна и измельчайте их при максимальной скорости в течение 30 секунд. После этого выньте их из чаши.
- ▶ Поместите плоды ореха-пекана в чашу кухонного комбайна и крупно размелите орехи, используя импульсный режим. После этого выньте их из чаши.
- ▶ Поместите глассированный ананас в чашу кухонного комбайна и измельчите, до получения небольших кусочков, используя импульсный режим. После этого выньте их из чаши.
- ▶ При помощи миксера смешайте финики без косточек, груши, орехи, ананасы и кокосовую стружку в большой чаше.
- ▶ Добавьте к ингредиентам молоко и ваниль и перемешайте.
- ▶ Поместите фруктовую смесь в формы, и выпекайте пироги при 135° С в течение 90 минут.
- ▶ Не производите повторное смешивание, не сделав перерыва. Если вам нужно переработать большее количество продуктов, дайте прибору остыть и затем продолжайте переработку.

Картофельное пюре

2

- 750 г отварного картофеля
- Приблизительно 250 мл горячего молока (90°С)
- 1 столовая ложка сливочного масла
- соль
- ▶ Сначала приготовьте картофельное пюре, затем добавьте молоко, соль и масло. Установите регулятор скорости в положение 1 и перемешивайте не дольше 30 секунд, иначе пюре станет клейким.

Майонез

3

- 2 яичных желтка или 1 крупное яйцо
- 1 столовая ложка горчицы
- 1 столовая ложка уксуса
- 200 мл растительного масла
- ▶ Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Установите в чаше диск для перемешивания жидкостей. Поместите в чашу яичные желтки или яйцо, горчицу и уксус. Установите 1-ую или 2-ую скорость. Во время перемешивания постепенно заливайте через загрузочный бункер на вращающийся диск растительное масло. Вы можете также добавлять масло через отверстие в толкателе.
- ▶ Совет по приготовлению соуса тартар: добавьте петрушку, корнишоны и сваренные вкрутую яйца.

- ▶ Совет по приготовлению соуса для закуски из крабов или устриц: к 100 мл майонеза добавьте 50 мл сметаны, несколько капель виски, 3 столовых ложки томатной пасты и несколько капель сахарного сиропа с имбирем.

Молочный коктейль



- 175 мл молока
- 10 г сахара
- 1/2 банана или приблизительно 65 г других свежих фруктов
- 50 г ванильного мороженого
- ▶ Перемешивайте все ингредиенты до образования пенящейся смеси.

Пицца



- 400 г муки
- 40 мл растительного масла
- 1/2 столовой ложки соли
- 20 г свежих дрожжей или 1,5 упаковки сухих дрожжей
- около 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, раскладываемые поверх соуса и добавляемые по вкусу: оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моцарелла, перец, тертый твердый сыр и оливковое масло.
- ▶ Установите в чаше насадку для замешивания теста. Поместите в чашу все ингредиенты и установите регулятор скорости в положение 2. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Для того, чтобы электроприбор не перемещался во время замешивания по поверхности стола, придерживайте его сверху рукой. Перенесите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ С помощью ножа измельчите лук и чеснок. Обжаривайте измельченный лук и чеснок в масле до тех пор, пока они не станут прозрачными.
- ▶ Добавьте протертые томаты и зелень и варите соус на медленном огне, не доводя до кипения, 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.

Картофель и кабачки, обжаренные в тертом сыре.



- 375 г картофеля
- щепотка соли
- 1 кабачок (приблизительно 250 г)
- 1 зубок чеснока, растолочь
- около 40 г сливочного масла + масло для смазывания формы для выпечки
- 2 столовые ложки итальянской или провансальской смеси трав
- 1 крупное яйцо
- 75 мл взбитых сливок
- 75 мл молока
- перец
- 70 г полутвердого сыра
- ▶ Очистите и вымойте картофель.
- ▶ Установите нож-вставку для нарезания ломтиков в рамку для ножей-вставок и поместите рамку в чашу. Установив скорость 1, нарежьте картофель и кабачок ломтиками.
- ▶ Сварите ломтики картофеля в кипящей воде с щепоткой соли почти до готовности.

- ▶ Перенесите ломтики в дуршлаг и дайте воде стечь.
- ▶ Положите в сковороду 20 г сливочного масла и обжаривайте половину ломтиков кабачка в течение 3 минут, часто их переворачивая. Посыпьте ломтики итальянской или провансальской смесью трав (1 столовая ложка).
- ▶ Обсушите обжаренные ломтики кабачка на кулинарной бумаге.
- ▶ Смажьте жиром форму для выпечки с низкими стенками и перенесите в нее ломтики кабачка и картофеля, чередуя их и укладывая таким образом, чтобы они частично перекрывались наподобие кровельной черепицы.
- ▶ Установив регулятор скорости в положение 2, взбейте ножом яйца вместе со сливками и молоком. Добавьте по вкусу соль и перец и вылейте эту смесь на находящиеся в форме ломтики картофеля и кабачка.
- ▶ Замените нож-вставку для нарезания ломтиков на нож-вставку для тонкого измельчения, установите регулятор скорости в положение 2, натрите сыр и посыпьте им блюдо.
- ▶ Поместите форму в центр горячей духовки (200°C) и подрумянивайте блюдо в течение приблизительно 15 минут.

Мусс из лосося

2 0

- 1 банка консервированного лосося (220 г)
 - 2 листика желатина
 - несколько стеблей лука-резанца
 - щепотка соли
 - щепотка кайенского перца
 - половина столовой ложки лимонного сока
 - 125 мл взбитых сливок
 - 1 небольшая луковичка
 - водяной кресс для украшения блюда
- ▶ Замочите желатин в большом количестве воды.
 - ▶ Работая в импульсном режиме, измельчите в пищевом процессоре репчатый лук и лук-резанец.
 - ▶ Очистите лосося от кожи и костей.
 - ▶ Добавьте соль, кайенский перец, лимонный сок, лосося и жидкость из банки к измельченному репчатому луку и луку-резанцу, установите регулятор скорости в положение 2 и приготовьте пюре.
 - ▶ Поместите пюре в чашу.
 - ▶ Вскипятите небольшое количество воды и растворите в ней желатин.
 - ▶ Перемешивая пюре из лосося, влейте в него раствор желатина.
 - ▶ Установите в чаше диск для перемешивания и взбейте сливки, удерживая кнопку импульсного режима нажатой в течение приблизительно 15 секунд.
 - ▶ Деревянной ложкой осторожно введите взбитые сливки в пюре из лосося.

- ▶ Выложите мусс на блюдо, накройте, и охладите в течение нескольких часов в холодильнике.
- ▶ Украсьте мусс веточками водяного кресса.

Паста для сэндвичей

2

- 2 небольшие, нарезанные ломтиками моркови
 - 2-3 нарезанных ломтиками корнишона
 - 75 г нарезанной ломтиками цветной капусты
 - 75 г нарезанного ломтиками корневого сельдерея
 - зелень (петрушка, укроп, эстрагон, нарезанные стебли сельдерея)
 - 100 г майонеза
 - 100 г обезжиренного творога
 - соль
 - перец
- ▶ Тонко измельчите морковь, корнишоны, цветную капусту, зелень, стебли и корень сельдерея. Тщательно перемешайте вместе с майонезом и творогом и добавьте соль и перец по вкусу.

Испанский салат из капусты

2

- 1 небольшой кочан краснокочанной капусты
- 2 луковицы красного лука
- 1 веточка фенхеля
- 1 яблоко
- сок 1 апельсина и 2 столовые ложки красного виноградного уксуса
- 1 столовая ложка горчицы

- ▶ Смешайте сок, горчицу и уксус. Установив регулятор скорости в положение 1, нарежьте ломтиками капусту, лук, фенхель и яблоко.
- ▶ Смешайте все ингредиенты в емкости для салата.

Бисквит

2

- 4 яйца
 - 30 мл воды (35°C;)
 - 1 щепотка соли
 - 150 г сахара
 - Поместите пюре в чашу.
 - 150 г просеянной муки
 - 3 г пекарского порошка
- ▶ Взбивайте яйца с водой в течение приблизительно 2 минут. Добавьте сахар, ванильный сахар и соль и перемешивайте в течение 1 минуты. Смесь должна стекать с ложки наподобие тяжелой ленты. С помощью лопатки осторожно добавьте муку и пекарский порошок. Выпекайте бисквит в духовке при температуре около 170°C в течение приблизительно 30-35 минут.
- ▶ Совет: вы можете прослоить бисквит различными видами крема или просто взбитыми сливками со свежими фруктами.

Цацики



- 1 огурец
 - 200 мл йогурта
 - 1 столовая ложка оливкового масла
 - 2 зубка чеснока
 - щепотка соли
 - 1 столовая ложка мелко нарезанного укропа
 - несколько листиков мяты
- ▶ Очистите огурец и нашинкуйте его на скорости 1. Перенесите нашинкованный огурец в дуршлаг и дайте ему как следует стечь.
- ▶ Перемешайте вместе с огурцом остальные ингредиенты, за исключением листиков мяты. Охладите салат, поместив его на 1 час в закрытой емкости в холодильник. Перед подачей на стол украсьте листиками мяты.

Kuchyňský robot: díly a příslušenství

- A) Volič rychlost
- B) Motorová jednotka
- C) Bezpečnostní zajištění
- D) Hnětací nádoba
- E) Šroubovací uzávěr (pro uzavření náhonu mixéru pokud mixér není použit)
- F) Držák nástrojů
- G) Sklenice mixéru
- H) Výčňelek víka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní spínač)
- I) Víko nádoby
- J) Plnicí tubus
- K) Pěchovač
- L) Víko sklenice mixéru
- M) Kryt s uzavíratelným prostorem pro vložky
- N) Krájecí kotouč střední
- O) Strouhací kotouč jemný
- P) Strouhací kotouč střední
- Q) Držák vložek
- R) Nože (s ochranným krytem)
- S) Hnětací příslušenství
- T) Emulgační kotouč
- U) Stěrka

Úvod

Tento přístroj je vybaven automatickou tepelnou ochranou. V případě přehřátí motoru je přívod proudu automaticky vypnut.

Když přístroj náhle přestane pracovat:

- 1** Vytáhněte jeho síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2** Stiskněte tlačítko 'PULSE / 0'.
- 3** Nechte přístroj 60 minut vychladnout.
- 4** Zasuňte jeho síťovou zástrčku do zásuvky.
- 5** Znovu zapněte přístroj.

Kdyby automatický vypínač vypínal přístroj častěji, kontaktujte autorizovanou opravnu firmy Philips.

VÝSTRAHA: abyste zabránili nebezpečné situaci způsobené náhodným resetováním tepelné ochrany, nesmí být přístroj připojen k časovému spínači.

Důležité

- ▶ Před použitím přístroje přečtete pozorně následující instrukce a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- ▶ Návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.
- ▶ Nejprve zkontrolujte, zda napětí, uvedené na typovém štítku přístroje, souhlasí s napětím ve vaší světelné síti (110 až 127 V nebo 220 až 240 V).

- ▶ S přístrojem nikdy nepoužívejte cizí doplňky, pokud nebyly výslovně doporučeny firmou Philips. Kromě případné poruchy by to způsobilo i ztrátu záručních nároků.
- ▶ Pokud byste zjistili závadu na přívodním kabelu, na jeho zástrčce nebo na jiném dílu, nepoužívejte přístroj a ihned zajistěte opravu.
- ▶ 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.
- ▶ Nikdy nepřekračujte množství zpracovávaných potravin, která jsou uvedena v tabulce.
- ▶ Nepřekračujte též maximální obsah náplně indikované na nádobě nebo na sklenici mixéru a neplňte je nad příslušnou značku.
- ▶ Po použití vždy přístroj 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 nádoby mixéru.
- ▶ Dbejte na to, aby přístroj nebyl v přímém dosahu dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Nikdy přístroj nevypínejte otočením víka. Vždy použijte výhradně tlačítko PULSE / 0.
- ▶ Před vyjmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.

- ▶ Nikdy nesmíte ponořit motorovou jednotku do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. Čistit ji můžete pouze navlhčeným hadříkem.
- ▶ Když nasazujete mixérovou nádobu otočte nádobou i jejím víkem až uslyšíte zřetelné klapnutí.
- ▶ Emulgační kotouč, nože a hnětací příslušenství mohou být umístěny v držáku nástrojů v hnětací nádobě.
- ▶ Před použitím nožů nejprve sejměte jejich ochranný obal.
- ▶ Nožů se nedotýkejte, obzvláště je-li přístroj připojen do sítě.
- ▶ Když se nože v potravině zablokují, vždy přístroj vypněte dříve, než potraviny, blokující nože, vyjmete.
- ▶ Horké potraviny před zpracováním ochlad'te. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Zpracovávejte-li tekutiny, které mají sklon k pění, nenaplňujte jich do mixérové sklenice větší množství než 1 litr.

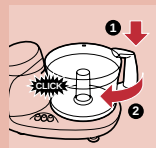
Vždy zkontrolujte, že nádoba i sklenice mixéru jsou správně vloženy. V opačném případě by mixér nepracoval.

Použití přístroje

Hnětací nádoba

- ▶ Pokud chcete použít hnětací nádobu, odejměte sklenici mixéru a otvor nahoru

zakryjte šroubovacím uzávěrem. Všechny požadované práce s hnětací nádobou lze realizovat pouze v případě, že byla mixérová sklenice odejmuta.



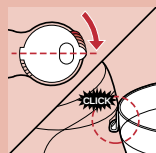
- 1 Umístěte hnětací nádobu na přístroj a zajistěte ji otočením ve směru šipky až slyšitelně zaklapne.



- 2 Na nádobu nasadte víko. To rovněž otočte ve směru šipky až slyšitelně zaklapne (to vyžaduje určitou sílu).

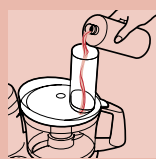
Vestavěný bezpečnostní vypínač

► Motorová jednotka i víko jsou opatřeny značkami. Přístroj pracuje jen tehdy, když je šipka na motorové jednotce přesně proti šípce na víku.

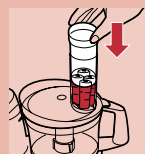


- 1 Přesvědčte se, že značka na hnětací nádobě a značka na víku jsou přesně proti sobě. Výstupek na víku se nyní kryje s otvorem v rukojeti.

Plnicí tubus a pěchovač



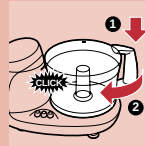
- 1 Plnicím tubusem přístroj plňte tekutými i tuhými přísadami. Při tuhých přísadách použijte pěchovač.



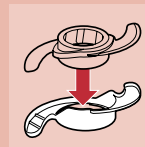
- 2 Pěchovač je vhodný též pro utěsnění plnicího tubusu v případě, že by tekuté přísady měly snahu plnicím tubusem vystříkavat.

Nože

► Nože používejte pro sekání, mixování, míchání, nebo přípravu koláčových směsí.

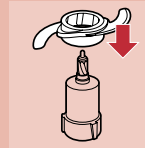


- 1 Nasadte nádobu na motorovou jednotku.

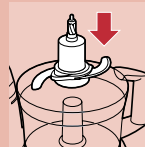


- 2 Sejměte z nožů ochranný kryt.

Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!

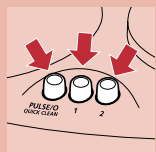


- 3 Vložte nože do držáku nástrojů.



- 4 Držák nástrojů vložte do nádoby.

- 5 Nádobu naplňte potravinami. Větší kusy nakrájejte na menší kousky o velikosti nejvýše 3 x 3 cm. Na nádobu nasadte víko.



6 Zvolte takovou rychlost, která poskytne nejlepší výsledky.

- ▶ Nastavení 'PULSE / 0' je vhodné pro mžikové zpracovávání. Pokud držíte tlačítko 'PULSE / 0' stisknuté, běží motor největší rychlostí, pokud toto tlačítko uvolníte, motor se zastaví.
- ▶ Nastavení 1: standardní rychlost.
- ▶ Nastavení 2: velká rychlost.

Viz tabulku doporučených rychlostí. Zpracování trvá 1 až 60 sekund.

Praktické rady

- ▶ Přístroj pracuje velmi rychle. Mžikovým provozem pracujte jen v krátkých intervalech abyste zabránili přílišnému rozsekání potravin.
- ▶ Při zpracování tvrdých sýrů nenechte přístroj příliš dlouho v chodu. Sýr by se nadměrně ohřál, začal by se roztékat a stal by se hrudkovitým.
- ▶ Nože nepoužívejte na rozsekání velmi tvrdých ingrediencí jako jsou například kávová zrna, muškátové ořechy nebo kostky ledu. Nože by se zakrátko otupily.

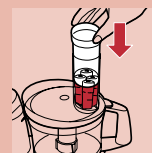
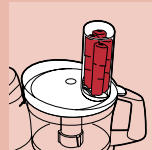
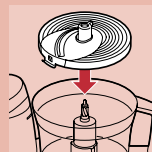
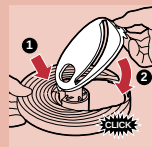
Pokud by potraviny ulpěly na nožích:

- 1 Vypněte přístroj.
- 2 Sejměte víko z nádoby.
- 3 Odstraňte přilepené potraviny stěrkou.

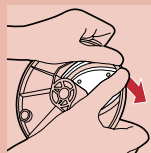
Vložky

Řezací hrany vložek jsou velmi ostré. Pozor při doteku!

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



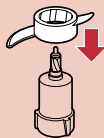
- 1 Vložte vybranou vložku do jejího držáku.
- 2 Držák vložek vložte do držáku nástrojů.
- 3 Na nádobu nasad'te víko.
- 4 Potraviny vkládejte plnicím tubusem. Větší části potravin předem rozřežte.
- 5 Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
Zpracováváte-li větší množství potravin, vkládejte je postupně a v malých dávkách. Nezapomeňte včas nádobu vyprazdňovat.
- 3 Zvolte přiměřenou rychlost tak, aby byl výsledek optimální. Řiďte se doporučením v tabulce.
Nechte přístroj v chodu asi 10 až 60 sekund.
- 4 Potraviny vkládejte do plnicího tubusu plynule a přitlačujte je pěchovadlem.



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

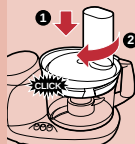
Hnětací příslušenství

Hnětací příslušenství je vhodné pro zpracování chlebového těsta nebo knedlíků a pro lité těsto nebo koláčové směsi.

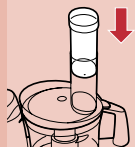


- 6** Nasaďte hnětací příslušenství na držák nástrojů.

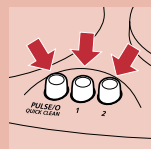
- 7** Vložte potraviny do nádoby.



- 8** Nádobu uzavřete víkem.



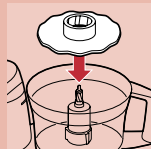
- 9** Plnicí tubus rovněž uzavřete vložením pěchovače.



- 10** Zvolte vhodnou rychlost tak, aby byl výsledek optimální. Řiďte se doporučením v tabulce.

Emulgační kotouč

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



- 11** Nasaďte emulgační kotouč na držák nástrojů.

- 12** Vložte potraviny do nádoby a nádobu uzavřete víkem.

- 13** Zvolte vhodnou rychlost tak, aby byl výsledek optimální. Řiďte se doporučením v tabulce.

Praktické rady

- ▶ Přejete-li si šlehat vaječné bílky, dbejte na to, aby vejce měly pokojovou teplotu.

Proto vejce vyjměte z chladničky alespoň půl hodiny před jejich zpracováním.

- ▶ Všechny přísady pro výrobu majonézy mají mít též pokojovou teplotu.

Olej můžete přidávat malým otvorem ve dnu pěchovače.

- ▶ Pokud si přejete šlehat krém, zpracovávejte ho ihned po vyjmutí z chladničky. Doba zpracování je uvedena v tabulce. Krém nemá být šlehan nadměrně dlouho.

Přejete-li si mít lepší kontrolu nad pracovním postupem, využívejte mžikovou spínací funkci.

Mixér

Mixér je vhodný pro:

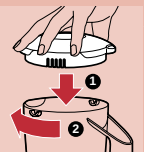
- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv nebo nápojů.
- Mixování měkkých potravin, například lívancového těsta nebo majonézy.
- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.



14 Odšroubujte kryt náhonu mixéru.



15 Nasaďte sklenici mixéru a zajistěte ji otočením ve směru šipky až bude dostatečně upevněna.



16 Do sklenice mixéru vložte potraviny.

17 Na sklenici našroubujte uzávěr.

18 Zapněte přístroj a mixujte potraviny. Zvolte takovou rychlost, aby byl výsledek mixování optimální. Viz tabulku doporučených rychlostí.

Praktické rady

- ▶ Tekuté přísady můžete do mixéru přidávat otvorem ve víku.
- ▶ Čím déle necháte přístroj v chodu, tím jemnější bude výsledek mixování.



- ▶ Tuhé přísady před vložením do mixéru rozřežte na malé kousky. Pokud potřebujete zpracovat větší množství potravin, zpracovávejte postupně menší množství. Nevkládejte větší množství najednou.
- ▶ Máte-li pochybnosti o správné rychlosti, zvolte vždy raději větší rychlost (poloha 2).

Pokud by se potraviny přilepily na stěny sklenice:

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

Víko nikdy nesnímejte dříve, než se mixér zcela zastaví.

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

Dbejte na to, aby stěrka byla v bezpečné vzdálenosti od nožů mixéru (přibližně 2 cm).

Čištění přístroje

Před čištěním motorové jednotky vždy předem odpojte přístroj od sítě.

- 1** Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Nesmíte ji nikdy ponořit do vody ani ji vodou oplachovat.
- 2** Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s

přidáním vhodného mycího prostředku a to po každém použití.

- Hnětací nádobu, její víko, pěchovač a příslušenství lze mýt též v myčce nádobí.

Testy pro odolnost mytí v myčce nádobí odpovídají DIN EN 12875.

Kryt úložného prostoru a sklenici mixéru nelze mýt v myčce nádobí.

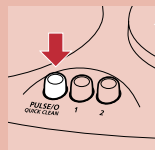
Nože, nožovou jednotku mixéru a vložky čistěte velmi opatrně. Jejich hrany jsou velmi ostré!

Dbejte na to, aby ostré hrany nožů nebo nožové jednotky mixéru a vložek nepřišly 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.

Rychlé čištění mixéru

- 1 Do mixérové sklenice nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku.
- 2 Sklenici mixéru uzavřete víkem.

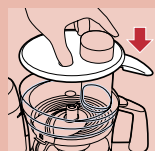
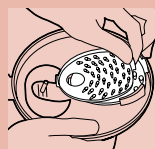
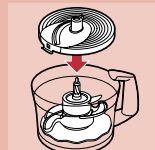


- 3 Mixér ponechte malou chvíli v chodu stisknutím mžikového tlačítka.
- 4 Mixér rozeberte, vodu vylijte a mixér vypláchněte čistou vodou.

Uchovávání přístroje

Rychlé uložení

- Příslušenství (emulgační kotouč, nože, hnětací příslušenství, držák vložek) vložte do držáku nástrojů a uložte do nádoby. Držák vložek vkládejte až nakonec.
- Dvě vložky můžete uchovávat v úschovném prostoru v krytu, který kryje víko nádoby, jak je naznačeno na vnitřní straně krytu. Vložky mají být do krytu pouze zasunuty, nikoli silou zatlačeny.
- Kryt s úložným prostorem umístěte na průhledné víko nádoby.
- Naviňte síťový přívod okolo kotouče na zadní straně přístroje.



Záruka a servis

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

Množství a doba zpracování

Příspěvek a výsledek	Největší množství	Nastavení rychlosti / Příslušnost	Postup	Použití
Těsto lívancové - šlehání	250 g ml mléka	2 / 2	Nejprve nalezte mléko do mixéru a pak přidejte pevné substancie. Mixujte asi 1 minutu. Pokud je to nutné opakujte tento postup dvakrát.	Lívance, vafle
Strouhanka - rozsekání	100 g	2 / 2	Použijte suché a křehké pečivo.	Příměs do jídla
Máslový krém - šlehání	300 g	2 / 2	Použijte měkké máslo.	Dezerty, polevy
Zelenina (mrkev, tuřín, bílé ředkvičky) - krájení	350 g	2 / 2	Zeleninu rozřežte na kousky a vkládejte je do plnicího otvoru. Přitom je lehce přitlačujte pěchovačem.	Zdobení, syrová zelenina, tuřínové plátky
Zelenina (mrkev, pórek, celer) - krájení	350 g	2 / P / 2	Jednotlivé kousky vkládejte do plnicího otvoru a lehce je přitlačujte pěchovačem.	Saláty
Sýr (parmezan) - rozsekání	200 g	2 / 2	Parmezán bez kůry rozřežte na kousky o hraně asi 3 cm a ty pak vkládejte do plnicího otvoru.	Zdobení, polévky, omáčky
Sýr (gouda) - strouhání	200 g	2 / 2	Sýr rozřezaný na kousky vkládejte do plnicího otvoru. Opatrně přitlačujte pěchovačem.	Omáčky, pizzy, fondy
Čokoláda - rozsekání	200 g	2 / 2	Použijte tvrdou a hladkou čokoládu. Rozlamte ji na kousky asi 2 cm.	Zdobení, omáčky, cukrovinky, pudinky

Příspěvek a výsledek	Největší množství	Nastavení rychlosti / Příslušnost	Postup	Použití
Vařený hrách, fazole - výroba pyré	250 g	2 / 2	Použijte vařený hrách nebo fazole. Pokud je to třeba, můžete do směsi přidat trochu tekutiny.	Pyré, polévky
Vařená zelenina nebo maso - výroba pyré	300 g	2 / 2	Pro hrubší pyré nepřidávejte příliš mnoho tekutiny. Pro jemné pyré přidejte jen tolik tekutiny až je směs hladká.	Dětská a kojenecká výživa
Okurky - krájení	1 okurka	1 / 2	Vložte okurku do plnicího otvoru a opatrně ji přitlačujte.	Saláty, zdobení
Těsto (pro chléb) - hnětení	350 g mouky	2 / 2	Smíchejte horkou vodu s kvasnicemi a cukrem. Přidejte mouku a zpracovávejte výsledné těsto asi 90 sekund. Nechte ho kynout asi 30 minut.	Chléb
Těsto (pro pizzu) - hnětení	400 g mouky	2 / 2	Pracujte shodně jako v předchozím případě. Zpracovávejte těsto asi 1 minutu. Nejprve přidejte mouku a pak další přísady.	Pizza
Těsto (pro cukrářské pečivo) - hnětení	200 g mouky	2 / 2	Použijte chladný margarín, který rozřežte na kousky asi 2 cm. Vložte všechny přísady do nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až se vytvoří těstová koule. Před dalším zpracováním nechte těsto vychladnout.	Jablkový závin, sladké piškoty, dorty

Přísady a výsledek	Největší množství	Nastavení rychlosti / Příslušnost	Postup	Použití
-----------------------	----------------------	---	--------	---------

Těsto (pro zákusky, koláče) - hnětení	200 g mouky	2 / 2	Použijte chladný margarin a studenou vodu. Nasypte mouku do nádoby a přidejte margarin, který rozřežte na kousky asi 2 cm. Zpracovávejte největší rychlostí až těsto začne být hrudkovité. Pak, za stálého míchání, přidejte studenou vodu. Ukončete míchání až těsto začne mít vzhled koule. Před dalším zpracováním ho nechte vychladnout.	Ovocné koláče
--	----------------	-------	--	------------------

Těsto (kynuté) - hnětení	300 g mouky	2 / 2	Nejprve promíchejte kvasnice, teplé mléko a trochu cukru ve zvláštní nádobě. Směs pak přelijte do hnětací nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto hladké a nelepí se na stěny nádoby. To trvá obvykle asi 1 minutu. Pak nechte těsto kynout asi 30 minut.	Luxusní pečivo
-----------------------------	----------------	-------	--	----------------

Vaječné bílky - šlehání	4 vaječné bílky	2 / 2	Bílky by měly mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 2 bílky.	Pudinky, suflé, sněhové
----------------------------	-----------------------	-------	--	----------------------------

Ovoce (např. jablka, banány) - rozsekání/výroba pyré)	500 g	P / 2	Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citronové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	Pudinky, dětská výživa
---	-------	-------	--	---------------------------

Přísady a výsledek	Největší množství	Nastavení rychlosti / Příslušnost	Postup	Použití
-----------------------	----------------------	---	--------	---------

Česnek - rozsekání	300 g	P / 2	Česnek oloupejte. Použijte mžkový spínač, abyste předešli příliš jemnému rozsekání. Vložte nejméně 150 g česneku.	Zdobení
-----------------------	-------	-------	---	---------

Bylinky (např. petržel) - rozsekání	min. 75 g	2/P / 2	Bylinky nejprve omyjte a usušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo
---	--------------	---------	----------------------------------	---

Džusy (např. melounový, papayový, hruškový) - mixování	500 g (celková váha)	2 / 2	Přidejte vodu nebo jinou tekutinu abyste získali jemnou šťávu.	Ovocné džusy
--	----------------------------	-------	--	--------------

Majonéza - emulgování	3 vejce	1-2 / 2	Všechny přísady mají mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 1 vejce, dvě malá vejce nebo dva vaječné žloutky. Do nádoby vložte vejce, přidejte trochu octa a přikapávejte olej.	Saláty, zdobení, omáčky barbecue
--------------------------	------------	---------	--	---

Maso (libové) - drcení	300 g	2/P / 2	Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte mžkový spínač.	Tatarské steaky, hamburgry, masové koule
---------------------------	-------	---------	---	---

Mléčné nápoje - mixování	250 ml mléka	2 / 2	Z banánů nebo jahod vyrobte pyré. Smíchejte ho s cukrem, mlékem a trochu zmrzlinového krému a mixujte.	Mléčné nápoje
-----------------------------	-----------------	-------	--	---------------

Přísady a výsledek	Největší množství	Nastavení rychlosti / Přísluš enství	Postup	Použití
Směsi (dortové) - mixování	3 vejce	2 / 2	Přísady mají mít pokojovou teplotu. Mixujte měkké máslo s cukrem tak dlouho až vznikne jemná krémová směs. Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé pečivo
Ořechy - rozsekání	250 g	2 / P / 2	Pro hrubé rozsekání použijte mžikové tlačítko nebo pro jemné rozsekání rychlost 2.	Saláty, pečivo, mandlové těsto, pudinky
Cibule - rozsekání	400 g	P / 2	Z cibule odstraňte slupku a cibuli rozdělte na 4 díly. Poznámka: použijte mžikový spínač krátkými stisky, abyste předešli příliš jemnému rozsekání.	Různé
Cibule - krájení	300 g	1 / 2	Z cibule odstraňte slupku a rozřežte ji tak, aby prošla plnicím otvorem. Poznámka: použijte nejméně 100 g.	Různé
Drůbež - drcení	200 g	2 / P / 2	Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte mžikový spínač.	Drcené maso
Polévky - mixování	500 ml	2 / 2	Použijte vařenou zeleninu.	Polévky, omáčky
Šlehaný krém - šlehání	350 ml	P / 2	Použijte krém vyjmutý přímo z chladničky. Poznámka: použijte nejméně 125 ml krému. Krém je ušlehán přibližně za 20 sekund.	Zdobení, různé použití krémů

Recepty

Polévka z brokolice (pro 4 osoby)

🍴 nebo 🥄

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

► *Nastrouhejte sýr. Vyroberte 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.*

Ovocný koláč

2

- 450 g suchých chodpeckovaných a pūlených datlí
- 200g suché švestky, pūlené
- 650 g pekanové ořechy
- 160 g nastrouhaný kokos
- 300 g ananas
- 1 plechovka (400 g) slazeného kondenzovaného mléka
- 1 lžíčka vanilkové esence

- ▶ Vymažte dvapečící plechy (20 cm dlouhé) a předehejte troubu na 135° C.
- ▶ Vložte půlené datle a švestky do nádoby kuchyňského stroju a rozsekejte je asi po dobu 30 sekund. Pak nádobu vyprázdněte.
- ▶ Vložte pekanové ořechy do nádoby kuchyňského stroju a hrubě je rozsekejte, nejlépe impulsní funkcí. Pak nádobu vyprázdněte.
- ▶ Vložte ananas do nádoby kuchyňského stroju a rozsekejte ho na kousky, nejlépe impulsní funkcí. Pak nádobu vyprázdněte.
- ▶ Mixujte datle, švestky, pekanové ořechy a drcené kokosové ořechy ve velké mixovací nádobě.
- ▶ Přidejte mléko a vanilku a obsah promixujte.
- ▶ Ovocnou směs nalijte na pečící plech a vše pečte při teplotě 135° C asi 90 minut.
- ▶ Nerealizujte tento postup vícekrát než jednou bez přerušení. Pokud potřebujete zpracovat větší množství, nechte přístroj vychladnout a teprve pak pokračujte v práci.

Šťouchané brambory

2

- 750 g vařených brambor
- asi 250 ml horkého mléka (90°C)
- 1 lžíce másla
- sůl
- ▶ Nejprve rozmačkejte brambory, pak přidejte mléko, sůl a máslo. Použijte rychlost 1 a míchejte jen asi 30 sekund aby výsledek nebyl lepkavý.

Majonéza

3

- 2 vejce nebo 1 velké vejce
- 1 lžička hořčice
- 1 lžička octa
- 200 ml oleje
- ▶ Přísady by měly mít pokojovou teplotu. Vložte emulgační kotouč do nádoby. Do nádoby vložte vaječné žloutky nebo vejce, hořčici a ocet. Použijte rychlost 1 nebo 2. Olej přikapávejte otvorem v pýchovači.
- ▶ Doporučení pro tatarskou omáčku: přidejte petržel, kyselou okurku a natvrdo uvařená vejce.
- ▶ Doporučení pro koktejlovou omáčku: přidejte 50 ml krému fraiche, kapku whisky, lžičku rajského protlaku a trochu zázvorového syru na 100 l majonézy.

Mléčný koktejl

4

- 175 ml mléka
- 10g cukru
- 1/2 banánu nebo asi 65 g jiného čerstvého ovoce
- 50 g vanilkového mraženého krému
- ▶ Smíchejte všechny přísady až je hotová směs pěnivá.

Pizza



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

Pro výbornou pizzu:

- 300 ml rajského protlaku
- 1 lžička italských bylinek (sušené nebo čerstvé)
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- sůl a pepř
- cukr
- Přísady k posypání omáčky: olivy, salám, artyčoky, houby, ančovičky, sýr mozzarella, pepř a další.

- ▶ *Do nádoby vložte hnětací příslušenství spolu se všemi nutnými přísadami a zvolte rychlost 2. Zpracovávejte asi 1 minutu až těsto získá tvar koule. Pak těsto vyklepte z hnětací nádoby do druhé nádoby, přikryjte je vlhkým hadříkem a nechte ho asi 30 minut kynout.*
- ▶ *Pomocí nožů rozkrájejte cibuli a česnek. Osmažte rozsekanou cibuli s česnekem až se výsledek stane transparentní.*
- ▶ *Přidejte procezená rajčata s bylinkami a povařte je asi 10 minut.*
- ▶ *Ochuťte solí, pepřem a cukrem. Nechte omáčku 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.*

Bramborové courgetty



- 375 g brambor
- špetka soli
- 1 courgette (asi 250 g)
- 1 stroužek česneku (rozdrcený)
- asi 40 g másla + máslo k potřetí plechu
- 2 lžičky provencalských bylinek
- 1 velké vejce
- 75 ml šlehaného krému
- 75 ml mléka
- pepř
- 70 g polozralého sýra
- ▶ *Brambory oloupejte a omyjte.*
- ▶ *Vložte řezací vložku do držáku vložek a držák vložek vložte do nádoby. Rozkrájejte brambory a courgette rychlostí 1.*
- ▶ *Bramborové plátky uvařte v horké vodě s trochou soli.*
- ▶ *Pak vložte bramborové plátky na cedník a pečlivě je usušte.*
- ▶ *Dejte 20g másla na pánev, a pečte polovinu courgettových plátků 3 minuty za stálého obracení. Posypte je 1 lžičkou italských nebo provencalských bylinek.*

- ▶ Opečené courgettové plátky usušte na kuchyňském papíru.
- ▶ Vymažte pečicí plát tukem a vložte na něj bramborové a courgettové plátky.
- ▶ Rozšlehejte vejce s krémem a mlékem noží rychlostí 2. Přidejte sůl a pepř podle chuti a potřete touto směsí brambory a courgette na plechu.
- ▶ Zaměřte krájecí vložku za krouhací vložku a rozdrťte sýr při rychlosti 2. Sýrem pak posypte pečicí plech.
- ▶ Plech vložte do středu pečicí trouby a při teplotě 200°C pečte vše asi 15 minut.

Lososová mousse



- 1 plechovka s lososem (220 g)
 - 2 plátky želatiny
 - několik stonků pažitky
 - špetka soli
 - špetka cayannského pepře
 - půl lžice citronové šťávy
 - 125 ml šlehaného krému
 - 1 malá cibule
 - řeřicha k ozdobení
- ▶ Rozmočte želatinu v dostatku vody.
 - ▶ Rozsekejte pažitku a cibuli a použijte při tom funkci mžikového spínače.
 - ▶ Odstraňte kosti a kůži z lososa.
 - ▶ Přidejte sůl, cayanský pepř, citronovou šťávu a tekutinu z plechovky se sekanou pažitkou a cibulí a vyrobte ze všeho pyrě při rychlosti 2.
 - ▶ Nalijte pyrě do hnětací nádoby.

- ▶ Uvedte do varu malé množství vody a přidejte do něho želatinu.
- ▶ Želatinový roztok rozmíchejte do lososového pyrě.
- ▶ Do nádoby vložte emulgační kotouč a šlehejte krém za použití mžikového spínače asi 15 sekund.
- ▶ Vmíchejte ušlehaný krém do lososového pyrě dřevěnou lžicí.
- ▶ Vyjměte mousse, přikryjte ho a ochladte několik hodin v chladničce.
- ▶ Ozdobte trochou řeřichy.

Sendvičová pomazánka



- 2 malé mrkve nakrájené
 - 2 až 3 okurky nakrájené
 - 75 g kvěťáku nakrájeného
 - 75 g celeru nakrájeného
 - bylinky (petržel, kopr, stonky nakrájeného celeru)
 - 100 g majonézy
 - 100 g tvarohu
 - sůl
 - pepř
- ▶ Jemně rozsekejte mrkev, okurky, kvěťák a celer. Smíchejte vše s majonézou a tvarohem a ochuťte pepřem a solí.

Španělský zelný salát



- 1 malé červené zelí
- 2 červené cibule
- 1 fenykl
- 1 jablko

- šťáva z jednoho pomeranče a 2 lžíce octa
- 1 lžíce hořčice

- ▶ Smíchejte šťávu, hořčici a ocet. Rozkrájejte zelí, cibuli, fenykl a jablka při rychlosti 1.
- ▶ Vše smíchejte v salátové nádobě.

Piškotový koláč



- 4 vejce
- 30 ml vody (35°C)
- špetka soli
- 150 g cukru
- vanilkový cukr
- 150 g přesáté mouky
- 3 g prášku do pečiva
- ▶ Ušlehejte vejce s vodou po dobu asi 2 minut. Přidejte cukr, vanilku a trochu soli a mixujte asi 1 minutu. Výsledná směs by měla ze lžičky kapat v hustém proudu. Přidejte mouku a prášek na pečení. Pečte v troubě při teplotě 170°C asi 30 až 35 minut.
- ▶ Doporučení: tento piškotový koláč můžete naplnit různými druhy krémů, například šlehaným krémem z čerstvého ovoce.

Tzatziki



- 1 okurka
- 200 ml jogurtu
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- špetka soli

- 1 lžička drceného kopru
- několik lístků máty

- ▶ Oloupejte okurku a rozsekejte ji při rychlosti 1. Rozsekanou okurku vložte do cedníku a nechte ji dostatečně uschnout.
- ▶ Přimíchejte ostatní přísady, kromě mátových listů, k okurce. Salát ochlaďte vložením do chladničky alespoň na hodinu. Můžete ho před podáváním posypat mátovým listím.

Konyhai robotgép: részek és tartozékok

- A) Sebességszabályozó
- B) Motoregység
- C) Beépített biztonsági kapcsoló
- D) A munkatál fedele
- E) Menetes fedél (a turmixgép rögzítőnyílásának lefedéséhez, ha a turmixgépet nem használja)
- F) Eszköztartó
- G) Turmix kancsó
- H) A fedő zárócsapja (a biztonsági kapcsoló be- és kikapcsolásához)
- I) A munkatál fedele
- J) Ételadagoló nyílás
- K) Nyomórúd
- L) Turmix kancsó fedő
- M) Fedő zárható betéttárolóval
- N) Közepes szeletelő betét
- O) Finom aprító betét
- P) Közepes aprító betét
- Q) Betéttartó
- R) Vágóegység (védősapkával)
- S) Dagasztó tartozék
- T) Habverő tárcsa
- U) Kenőlapát

Bevezetés

A készülék automatikus hőkapcsoló rendszerrel rendelkezik. A rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha a készülék túlmelegedik.

Ha a készülék hirtelen megáll:

- 1** Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- 2** Nyomja meg a "PULSE/0" gombot.
- 3** Hagyja a készüléket 60 percig hűlni.
- 4** Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.
- 5** Kapcsolja be ismét a készüléket.

Lépjen érintkezésbe a Philips szaküzlettel, vagy a Philips Szervíz Központtal, ha az automatikus hőkapcsoló rendszer túl gyakran működésbe lép.

FIGYELEM: A működésbe lépett hőkapcsoló véletlen nullázásából eredő veszélyes helyzet elkerülése érdekében a készüléket tilos időkapcsolóhoz csatlakoztatni.

Fontos

- ▶ A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és nézze meg az ábrákat.
- ▶ Tartsa meg a használati útmutatót a későbbi használatához.
- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken jelzett hálózati tápfeszültség megegyezik-e a helyi tápfeszültséggel (110-127 V vagy 220-240 V).

- ▶ Soha ne használjon más gyártó által gyártott tartozékokat vagy alkatrészeket, illetve olyanokat, amelyeket a Philips kifejezetten nem tanácsol. Ha ilyen tartozékokat vagy részeket használ, a garancia érvénytelenné válik.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó vezeték, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrészek sérültek.
- ▶ Ha a csatlakozó vezeték meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a javítást csak Philips szakszervíz 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 vagy a keverőtálon jelzett maximális mennyiséget, pl. ne töltsön folyadékot a felső jelzés fölé.
- ▶ Használat után rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ Soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló nyílásba töltéséhez, a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a keverőtálba nyúlna.
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.

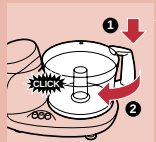
- ▶ A készüléket soha ne a fedő elfordításával kapcsolja ki. A készüléket a PULSE/0 gomb megnyomásával kapcsolja ki.
- ▶ Bármelyik tartozék levétele előtt kapcsolja ki a készüléket.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le csapvíz alatt sem. A motoregység tisztításához nedves ruhát használjon.
- ▶ Ha a keverőtálat, a munkatálat és a menetes fedelet megfelelően szereli fel, kattanás hall.
- ▶ A habverő tárcsát, a vágóegységet és a dagasztó tartozékot a munkatálban álló eszköztartóban helyezze el.
- ▶ Használat előtt vegye le a védősapkát a vágóegységről.
- ▶ Ne érintse meg az az ÉLES vágókéseket, különösen ha a készülék a hálózathoz csatlakozik.
- ▶ Ha a vágókések megakadtak, húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, mielőtt a vágókések mozgását akadályozó hozzávalókat kivenné a készülékből.
- ▶ Feldolgozás előtt hagyja lehűlni a forró hozzávalókat (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ Ha olyan folyadékot dolgoz fel, ami habzásra hajlamos, ne öntsön 1 liternél több folyadékot a keverőtálba, a kifröccsenés megakadályozása érdekében.

Abban az esetben, ha a munkatálat és a turmixgépet is megfelelően szereli fel, csak a turmixgép fog működni.

A készülék használata

Munkatál

- Ha a munkatálát akarja használni, vegye le a keverőtálat és zárja le a rögzítőnyílást a menetes fedéllel. A munkatál használatához szükséges összes funkció csak akkor működik, ha a keverőtálat levette.



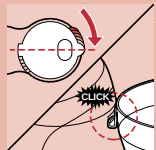
- 1** Tegye a munkatálát a konyhai robotgépre. A fogantyút a nyíllal jelzett irányba addig fordítsa, amíg kattantást hall.



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

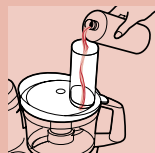
Beépített biztonsági kapcsoló

- A motoregységet és a fedőt jelzéssel látták el. A készülék csak akkor működik, ha a motoregységen lévő nyíl közvetlenül szemben van a fedőn lévő nyíllal.

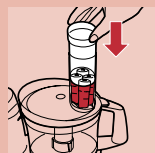


- 1** Győződjön meg róla, hogy a fedőn lévő jelzés és a munkatálon lévő nyíl pontosan szemben vannak-e egymással. A fedő kiszögellése most lefedi a fogantyú nyílását.

Ételadagoló nyílás és nyomórúd

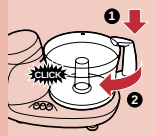


- 1** Az ételadagoló nyílást folyadékok és/vagy szilárd hozzávalók adagolásához használja. A nyomórúddal szilárd hozzávalókat nyomjon le az ételadagoló nyíláson keresztül.



- 2** A nyomórúdat használhatja az ételadagoló nyílás lezárására is, hogy megakadályozza a hozzávalók leszívargását az ételadagoló nyílásban.

Vágóegység



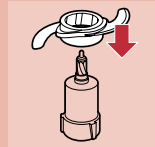
- A vágóegység szeletelésre, mixelésre, keverésre, pürésítésre és süteménykeverékek készítésére szolgál.

- 1** Tegye a munkatálát a motoregységre.

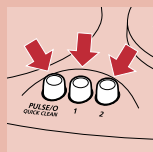
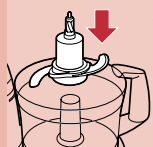


- 2** Vegye le a védősapkát a vágóegységről.

A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!



- 3** Tegye a vágóegységet az eszköztartóra.



- 4** Tegye az eszköztartót a munkatálba.
- 5** Tegye a hozzávalókat a munkatálba. A nagyobb részeket vágja fel kb. 3x3 cm-es darabokra. Tegye a fedőt a munkatálra.

- 6** A sebességszabályozó segítségével szabályozza a vágó tárcsa sebességét a legjobb eredmény elérése érdekében.
 - ▶ "PULSE/O" fokozat: a szakaszos működéshez és a készülék kikapcsolásához. Ha megnyomja a PULSE/O gombot, a készülék a legnagyobb sebességgel működik. A gomb elengedése után a készülék megáll.
 - ▶ 1. fokozat: normál sebesség
 - ▶ 2. fokozat: nagy sebesség

Nézze meg a táblázatban a javasolt sebességfokozatokat. Az ételfeldolgozás 10-60 másodpercet vesz igénybe.

Tanácsok

- ▶ A készülék nagyon gyorsan szeletel. Rövid ideig a szakaszos üzemmódot használja, hogy megelőzze az étel túl finomra vágását.
- ▶ Ne hagyja a készüléket túl sokáig működni, amikor (kemény) sajtot szeletel. A sajt átmelegedhet, megolvadhat és csomóssá válhat.
- ▶ Ne használja a vágóegységet túl kemény hozzávalók, pl. babkávé, szerecsendió és jégkockák aprításához. A vágóegység élei kicsorbulhatnak.

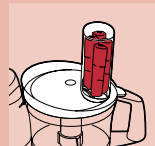
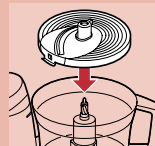
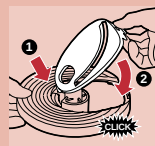
Ha az étel a vágóegységhez, vagy a munkatál belsejébe ragad:

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

Betétek

A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érien hozzájuk!

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



- 1** Tegye a választott betétet a betéttartóba.
- 2** Helyezze a betéttartót a munkatálban álló eszköztartóra.
- 3** Tegye a fedőt a munkatálra.
- 4** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. A felaprított nagyobb darabokat tegye az ételadagoló nyílásba.

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

Ha nagyobb mennyiségű ételt kíván felvágni, először csak egy kisebb adagot dolgozzon fel,

űrtse ki a munkatálat, majd jöhet a következő adag.

- 3** A legjobb eredmény elérése érdekében megfelelő sebességfokozatot válasszon. Lásd a táblázatban a javasolt sebességfokozatokat.

A feldolgozási eljárás 10-60 másodpercet vesz igénybe.

- 4** A hozzávalókat lassan és egyenletesen nyomja le az ételadagoló nyílásba a nyomórúddal.

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

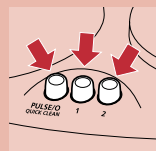
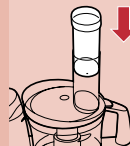
Dagasztó tartozék

A dagasztó tartozékot kenyértészta, gombóc, kevert tészták és süteménykeverékek készítéséhez használhatja.

- 6** Rögzítse a dagasztó tartozékot az eszköztartóra.

- 7** Tegye a hozzávalókat a munkatálba.

- 8** Zárja le a munkatálat a fedővel.

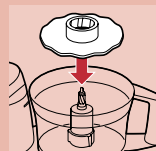


- 9** Zárja le az ételadagoló nyílást úgy, hogy belehelyezi a nyomórudat.

- 10** A legjobb eredmény elérése érdekében megfelelő sebességfokozatot válasszon. Lásd a táblázatban a javasolt sebességfokozatokat.

Habverő tárcsa

A habverő tárcsát majonéz, tejszínhab és tojásfehérje felferéséhez használhatja.



- 11** Tegye a habverő tárcsát a munkatálban álló eszköztartóra.

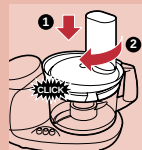
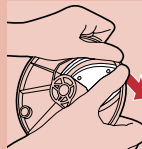
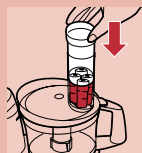
- 12** Tegye a hozzávalókat a munkatálba, és tegye a fedőt a munkatálra.

- 13** A legjobb eredmény elérése érdekében megfelelő sebességfokozatot válasszon. Lásd a táblázatban a javasolt sebességfokozatokat.

Tanácsok

- ▶ Ha tojásfehérjét akar felverni, vigyázzon, hogy a tojás szobahőmérsékletű legyen.

Használat előtt legalább félórával vegye ki a tojásokat a hűtőből.



D A majonézkészítéshez szükséges minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Olajat is adagolhat hozzá a nyomórúd alján lévő kis nyíláson keresztül.

D Tejszínhab készítésekor a tejszínt a hűtőből való kivétel után rögtön felferheti. Nézze meg az elkészítési időt a táblázatban. Ne verje a tejszínt túl sokáig.

Használja a szakaszos üzemmódot, hogy a folyamatot megfelelően ellenőrizhesse.

Turmixgép

A turmixgépet a következőkre használhatja:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok keverésére.
- Szilárd hozzávalók, pl. palacsintatészta vagy majonéz keveréséhez.
- Főtt hozzávalók, pl. bébiétel pürésítéséhez.

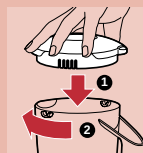


14 Vegye le a menetes fedelet.



15 Szerelje a keverőtálat a rögzítőnyílásba a nyíl irányában történő elforgatással, míg szilárdan rögzül.

Ne nyomja túl erősen a keverőtál fogantyúját.



16 Tegye a hozzávalókat a keverőtálba.

17 Csavarja a fedőt a keverő tálra.

18 Kapcsolja be a készüléket, és keverje össze a hozzávalókat. A legjobb eredmény elérése érdekében a sebességfokozatoknak köszönhetően szabályozhatja a sebességet. Lásd a táblázatban a javasolt sebességfokozatokat.

Tanácsok

- D** A fedőn lévő nyíláson keresztül a keverőtálba folyékony hozzávalók önthetők.
- D** Ha hosszabb ideig hagyja a készüléket működni, a keverék hígabb lesz.
- D** A szilárd hozzávalókat vágja fel kisebb darabokra, mielőtt a turmixgépbe teszi őket. Ha nagyobb mennyiséget akar feldolgozni, először csak egy kisebb adagot tegyen bele ahelyett, hogy egyszerre próbálna nagyobb mennyiséget feldolgozni.
- D** Ha kétsége van a megfelelő sebességet illetően, mindig a legnagyobb (2.) fokozatot válassza.

Ha a hozzávalók a keverőtál falára ragadnak:

1 Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.

2 Vegye le a fedőt.

Soha ne vegye le a fedőt, ha a készülék működik.

3 A keverőtál oldaláról a hozzávalókat a kenőlapát használatával távolítsa el.

Biztonságos távolságra tartsa a kenőlapátot a vágóegység vágóéleitől (kb. 2 cm).

Tisztítás

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

1 Nedves ruhával tisztítsa a motoregységet. Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.

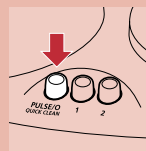
2 Használat után rögtön tisztítsa meg az étellel érintkezésre került részeket forró, mosogatószeres vízben.

3 A munkatálat, a munkatál fedelét, a nyomórudat és a tartozékokat mosogatógépben is tisztíthatja.

Ezek a részek a mosogatógépben való tisztításnak a DIN EN 12875 szabványban leírtak szerint ellenállnak.

A fedő a betéttároló résszel és a keverőtál nem tisztítható mosogatógépben!

A vágóegységet, a turmixgép vágóegységét és a betéteket nagyon óvatosan tisztítsa. A vágóéleik nagyon élesek!



Vigyázzon, hogy a vágóegység vágóélei, a turmixgép vágóegysége és a betétek ne kerüljenek kemény tárggyal érintkezésbe. Az éleik kicsorbulhatnak.

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

A turmixgép gyors tisztító működése

1 Öntsön kézmeleg (0,5 liternél kevesebb) mosogatószeres vizet a keverőtálba.

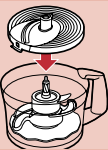
2 Tegye fel a fedőt.

3 Hagyja a készüléket néhány pillanatig működni a Pulse gomb megnyomásával. (A készülék addig működik, míg el nem engedí a gombot.)

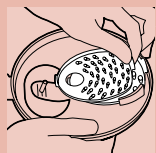
4 Vegye le a keverőtálat és öblítse ki hidegvízzel.

Tárolás

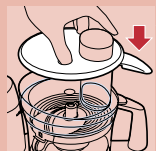
Mikrotárolás



- ▷ Tegye a tartozékokat (habverő tárcsa, vágóegység, dagasztó tartozék, betéttartó) az eszköztartóra és tárolja őket a munkatálban. Mindig a betéttartót tegye felülre.



- ▷ Két betétet tárolhat a tárolótartó fedélben, ami takarja a munkatál fedelét, mint ahogy az a burkolat belsejében jelzett. A betéteket ne nyomja, hanem csúsztassa a fedőbe.



- ▷ Tegye a fedelet a betéttárolóval együtt a munkatál átlátszó fedelére.
- ▷ Csévélje a hálózati csatlakozó vezetékét a készülék hátulján lévő tengely köré.

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 garancialevélén). Ha nincs Vevőszolgálat a lakóhelyén, forduljon a Philips készülékeket árusító szaküzlethez, vagy lépjen érintkezésbe a Philips Háztartási Készülékek és Testápolás BV Szerviz Osztályával.

Mennyiségek és elkészítési idők

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Sebes ségfokozat / tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Tészta (palacsinta) - felferés	250 ml tej	2 / 2	Először öntse a tejet a turmixgépbe, majd adja hozzá a száraz hozzávalókat. Keverje a hozzávalókat kb. 1 percig. Ha szükséges, ismételje meg kétszer ezt az eljárást.	Palacsinták, ostyák
Zsemlemorzsa - aprítás	100g	2 / 2	Száraz, ropogós kenyeret használjon.	Pirított zsemlemorzsa, csőben sülték
Vajkrém (creme au beurre) - felferés	300g	2 / 2	A laza krémhez lágy vaját használjon.	Desszertek, feltétek
Zöldségek (sárgarépa, fehérrépa, fehér retek) - szeletelés	350g	2 / 2	Vágja fel a zöldségeket, majd tegye őket az ételadagoló nyílásba. Töltse meg a nyílást a zöldségdarabokkal és reszelje le őket, miközben a nyomórúddal óvatosan lenyomja őket.	Köreték, nyers zöldségek, zöldséges fogások, sütemények, mártások
Zöldségek (sárgarépa, fehérrépa, fehér retek) - szeletelés	350g	2 / P / 2	Tegye a nyílásba a zöldségdarabokat és nyomja le őket óvatosan a nyomórúddal.	Saláták
Sajt (parmezán) - aprítás	200g	2 / 2	Használjon kéreg nélküli parmezán sajtot és vágja fel 3x3 cm-es darabokra.	Köreték, leves, szószok, csőben sülték

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Sebességfokozat / tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Sajt (Gouda) - aprítás	200g	2 /  	Vágja fel a sajtot darabokra, majd töltsze az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal.	Mártások, pizzák, csőben sülték, fondü
Csokoládé - aprítás	200g	2 / 	Kemény, keserű csokoládét használjon. Törje 2 cm-es darabokra.	Köreték, mártások, cukrászsütemények, pudingok, habok
Főtt borsó, bab - pürésítés	250g	2 / 	Használjon főtt borsót vagy babot. Ha szükséges, adjon hozzá némi folyadékot a keverék sűrűségének javításához.	Pürék, levesek
Főtt zöldségek és húsok - pürésítés	300g	2 / 	A sűrű püréhez csak kis folyadékot adjon. Ha lágyabb pürét akar, annyi folyadékot adjon hozzá, míg a keverék híg lesz.	Bébi- és csecsemőételek
Uborka - szeletelés	1 uborka	1 / 	Tegye az uborkát az ételadagoló nyílásba és óvatosan nyomja lefelé.	Saláta, köret
Tészta (kenyér) - dagasztás	350 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

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Sebességfokozat / tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Tészta (pizza) - dagasztás	400 g liszt	2 / 	Kövesse a kenyértészta készítésénél leírtakat. Kb. 1 percig dagassza a tésztát. Először a lisztet tegye bele, majd a többi hozzávalót.	Pizza
Tészta (vékonyhéjú sütemények) - dagasztás	200 g liszt	2 / 	Használjon 2 cm-es darabokra vágott hideg margarint. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba és addig dagassza, amíg a tészta labdaformájúvá áll össze. További feldolgozás előtt hagyja kihűlni a tésztát.	Almás piték, édes kekszek, gyümölcsrel töltött sütemények
Tészta (tortákhoz, pitékhez) - dagasztás	200 g liszt	2 / 	Hideg margarint és hideg vizet használjon. Öntse a lisztet a munkatálba és adja hozzá a 2 cm-es darabokra vágott margarint. Keverje a legnagyobb sebességfokozaton, míg a tészta morzsa nem lesz, majd keverés közben adjon hozzá hideg vizet. Ne dagasszon tovább, ha a tészta labdaformájúvá válik. További feldolgozás előtt hagyja a tésztát kihűlni.	Gyümölcstorták, piték, lepények

Hozzávalók és eredmények	Maxi másis mennyiség	Sebeségfokozat / tartozék	Eljárás	Alkalmazások
--------------------------	----------------------	---------------------------	---------	--------------

Tészta (kelt) - dagasztás	300 g liszt	2 / ②	Először keverje össze az élesztőt, a meleg vizet és némi cukrot egy különálló tálban. Tegye az összes hozzávalót a konyhai robotgép munkatáljába és addig dagassza a tésztát, amíg lágy nem lesz, de csak annyira, hogy ne ragadjon a tészta a munkatál falára (kb. 1 percig). Hagyja 30 percig kelni a tésztát.	Luxury kenyér
---------------------------	-------------	-------	--	---------------

Tojásfehérje - felverés	4 tojásfehérje	2 / ②	Szobahőmérsékletű tojásokat használjon. Megjegyzés: legalább 2 tojásfehérjét használjon.	Pudingok, szufflék, habos sütemények
-------------------------	----------------	-------	--	--------------------------------------

Gyümölcs (pl. alma, banán) - aprítás/pürésítés	500g	P / ②	Tanács: adjon hozzá egy kis citromlevet, hogy megelőzze a gyümölcs elszíneződését. A hígabb püré érdekében adjon hozzá némi folyadékot.	Pudingok, bébiételek
--	------	-------	---	----------------------

Fokhagyma - aprítás	300g	P / ②	Hámozza meg a fokhagymát. Időközönként nyomja meg a Pulse gombot, nehogy túl finomra vágja a fokhagymát. Legalább 150 g fokhagymát aprítson fel.	Köretetek, mártások
---------------------	------	-------	--	---------------------

Fűszerek (pl. petrezselyem) - aprítás	Min. 75g	2/P / ②	Aprítás előtt mossa meg és szárítsa meg a fűszereket.	Szósztok, levesek, köretetek, fűszeres vaj
---------------------------------------	----------	---------	---	--

Hozzávalók és eredmények	Maxi másis mennyiség	Sebeségfokozat / tartozék	Eljárás	Alkalmazások
--------------------------	----------------------	---------------------------	---------	--------------

Gyümölcslevek (pl. papaja, görögdiñnye, körte) - keverés	500 g (teljes mennyiség)	2 / ②	A hígabb eredmény érdekében adjon hozzá vizet vagy más folyadékot (ízlés szerint).	Gyümölcslevek
--	--------------------------	-------	--	---------------

Majonéz - felverés	3 tojás	1-2 / ②	Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: legalább egy nagyobb tojást, két kisebb tojást vagy két tojássárgáját használjon. Tegye a tojást a kicetezett munkatálba és adja hozzá cseppenként az olajat.	Saláták, köretetek és barbecue szószok
--------------------	---------	---------	--	--

Húsok (sovány) - darálás	300g	2/ P / ②	Először tisztítsa meg a húst az inaktól és a csontoktól. Vágja fel a húst 3 cm-es darabokra. A durvább aprítási eredmény érdekében használja a szakaszos üzemmódot.	Sültek (steaks tartare), hamburger, fásirt
--------------------------	------	----------	---	--

Tejturnmixok - keverés	250 ml tej	2 / ②	Pürésítse a gyümölcsöt (pl. banánt, földiepret) egy kis cukorral, tejjel, némi fagylalttal és jól keverje össze.	Tejturnmixok
------------------------	------------	-------	--	--------------

Keverék (sütemény) - keverés	3 tojás	2 / ②	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje össze az olvasztott vaját és a cukrot, amíg lágy és krémes keveréket kap. Azután adja hozzá a tejet, a tojásokat és a lisztet.	Különböző sütemények
------------------------------	---------	-------	---	----------------------

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Sebességfokozat / tartozék	Eljárás	Alkalmazások
Szerecsendió - aprítás	250g	2/ P / 2	A durvább eredmény érdekében használja a szakaszos üzemmódot, a finomabb eredmény érdekében a 2. sebességfokozatot.	Saláták, kenyér, mandulástészt a, pudingok
Hagyma - aprítás	400g	P / 2	Hámozza meg a hagymákat és vágja négyfelé őket. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát aprítson fel. Időnként kapcsoljon szakaszos üzemmódba, hogy elkerülje a hagyma túl finomra aprítását.	Felverték, köretek
Hagyma - szeletelés	300g	1 / 2	Hámozza meg a hagymákat és vágja akkora darabokra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát szeleteljen fel.	Felverték, köretek
Szármashús - darálás	200g	2/ P / 2	Először tisztítsa meg a húst az inaktól és csontoktól. Vágja a húst 3 cm-es kockákra. A durvább eredmény érdekében használja a szakaszos üzemmódot.	Darálthús
Levesek - keverés	500ml	2 / 2	Használjon főtt zöldségeket.	Levesek, szószok
Tejszínhab - felverés	350ml	P / 2	A hűtőgépből kivett tejszín rögtön felhasználható. Megjegyzés: legalább 125 ml tejszín verjen fel. A tejszínhab kb. 20 másodperc múlva kész.	Köretek, krém, fagyalt keverékek

Receptek

Brokkoli leves (4 személy részére)

20 or 10

- 50 g érett Gouda sajt
- 300 g főtt brokkoli (szár és virág)
- víz, amiben a brokkolit megfőzte
- 2 darabokra vágott főtt krumpli
- 2 húsleves kocka
- 2 evőkanál felveretlen tejszín
- curry
- só
- bors
- szerecsendió

► *Darabolja fel a sajtot. Pürésítse a brokkolit a főtt krumplival és némi vízzel, amiben a brokkolit főzte. Tegye a brokkolipürét, a maradék folyadékot és a húsleves kockákat egy mérőpohárba és töltsse fel 750 ml-ig. Öntse át egy fazékba és keverés közben forralja fel. Keverjen bele sajtot és ízlés szerint curryt, sót, borsot, szerecsendiót, majd adjon hozzá tejszín.*

Gyümölcstorta

2

- 450 g szárított, felezett datolya
- 200 g felezett aszalt szilva
- 650 g hikoridió
- 160 g reszelt kókusz
- 300 g kandírozott ananász
- 1 doboz (400 g) cukrozott sűrített tej (tejszín)
- 1 teáskanálnyi vaníliaaroma

- ▶ 2 db 20 cm hosszú, kilisztezett sütőformát 135°fokos sütőben melegítsen elő.
- ▶ Helyezze a felezett datolyát és szilvát a robotgép tartályába, és aprítsa 30 másodpercig a legmagasabb sebességfokozaton. Ha elkészült, ürítse ki a tartályt.
- ▶ Helyezze a hikoridiót a robotgép tartályába, és aprítsa durvára a pulzáló funkció használatával. Ha készen van, ürítse ki a tartályt.
- ▶ Helyezze a kandírozott ananászt a robotgép tartályába, és szeletelje fel a pulzáló funkciót használva. Ürítse ki a tartályt.
- ▶ Keverje össze a datolyát, a szilvát, a hikori diót, az ananászt és a kókuszreszeléket egy nagy keverőtálban.
- ▶ Adj hozzá a sűrített tejet és a vaníliát, s az egészet turmixolja össze.
- ▶ Öntse a gyümölcskegyet a sütőformákba, és süssse a tortákat 135°C-on 90 percig.
- ▶ Dupla adag készítésekor a két adag kikeverése között tartson szünetet a készülék esetleges túlmelegedésének elkerülése érdekében. Néhány perc elteltével a művelet sor folytatható.

Krumplipüré



- 750 g főtt krumpli
- kb. 250 ml forró tej (90°C)
- 1 evőkanál vaj
- só
- ▶ Először törje át a krumplit, majd adj hozzá a tejet, sőt és a vajat. Kapcsoljon 1. sebességfokozatra kb. 30 másodpercig, hogy megelőzze a püré csomóssá válását.

Majonéz



- 2 tojássárgája vagy 1 nagyobb tojás
- 1 evőkanál mustár
- 1 evőkanál mustár
- 200 ml olaj
- ▶ A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Tegye a habverő tárcsát a munkatálba. Tegye a tojássárgákat vagy a tojást, a mustárt és az ecetet a munkatálba. Kapcsoljon 1. vagy 2. sebességfokozatra. Öntse az olajat fokozatosan az ételadagoló nyíláson keresztül a forgó tárcsára. Az olajadagoláshoz használhatja a nyomórudon lévő lyukat is.
- ▶ Tanács tartásmártás készítéséhez: adjon hozzá petrezselymet, apró uborkát és félig főtt tojásokat.
- ▶ Tanács koktélmártás készítéséhez: adjon hozzá 50 ml creme fraiche-t, egy csepp whiskyt, 3 evőkanál paradicsommártást és egy csepp gyömbérszirupot 100 ml majonézhez.

Tejturmix



- 175 ml tej
- 10 g cukor
- 1/2 banán vagy kb. 65 g más friss gyümölcs
- 50 g vanília fagyalt
- ▶ Keverje össze az összes hozzávalót, míg a keverék habossá válik.

Pizza

- 400 g liszt
- 40 ml olaj
- 1/2 evőkanál só
- 20 g friss élesztő vagy 1,5 csomag szárított élesztő
- 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 hozzávalókat terítse szét a mártáson: olajbogyó, szalámi, articsóka, gomba, szardella, mozzarella sajt, bors, reszelt érett sajt és olívaolaj ízlés szerint.

- ▶ Tegye a dagasztó tartozékot a munkatálba. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba és válassza a 2. sebességfokozatot. Dagassza a tésztát kb. 1 percre, míg a tészta labdaformájává válik. Egyik kezével fogja le a készüléket, nehogy elmozduljon a munkafelületen. Tegye a tésztát egy másik tálba, fedje le nedves ruhával és hagyja kb. 30 percre kelni.
- ▶ Használja a vágóegységet a hagyma és a fokhagyma felaprításához. Pirítsa üvegesre a felvágott hagymát és fokhagymát.

- ▶ Adja hozzá az átszűrt paradicsomot és a fűszereket, és lassú tűzön főzze a mártást kb. 10 percre.
- ▶ Tegyen a mártásba sót, borsot és cukrot. Hagyja kihűlni.
- ▶ Fűtse fel a süttőt 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 percre.

Krumpli-tök csőben sütve

- 375 g krumpli
- csipet só
- 1 tök (kb. 250 g)
- 1 gerezd zúzott fokhagyma
- kb. 40 g vaj + vaj a sütőtál kikenéséhez
- 2 evőkanál olasz vagy provánszi fűszer
- 1 nagyobb tojás
- 75 ml tejszínhab
- 75 ml tej
- bors
- 70 g félrevert sajt

- ▶ Hámozza meg és mossa le a krumplit.
- ▶ Tegye a szeletelő betétet a betéttartóba és helyezze a betéttartót a munkatálba. Szeletelje fel a burgonyákat és a tököket 1. sebességfokozaton.

- ▶ Főzze a krumpliszeleteket majdnem készre forrásban lévő vízben egy csipet sóval.
- ▶ Tegye a szeleteket egy szűrőedénybe és teljesen csurgassa le őket.
- ▶ Tegyen 20 g vajat a sütőtálba, süsse a félbevágott tökszeleteket 3 percig, gyakran forgatva. Szórja meg a krumpliszeleteket 1 evőkanál olasz vagy provánszi fűszerrel.
- ▶ Szárítsa meg a sült tökszeleteket konyhai papíron.
- ▶ Zsírozzon ki egy alacsony oldalú sütőtepsit és tegye bele váltakozva a tök és krumpli szeleteket, rendezze el őket úgy, hogy majdnem elérjék a sütőtepsi tetejét.
- ▶ Verjen fel egy tojást tejszínnel és tejjel a vágóegység segítségével 2. sebességfokozaton. Adjon hozzá sót és borsot ízlés szerint, majd öntse a keveréket a sütőtepsiben lévő krumpli és tök szeletekre.
- ▶ Cserélje ki a szeletelő betétet az aprító tárcsára, és aprítsa fel vele a sajtot 2. sebességfokozaton, majd szórja a sajtot az ételre.
- ▶ Tegye a tepsit a forró sütő közepére (200°C) és barnítsa kb. 15 percig.

Lazac hab



- 1 lazackonzerv (220 g)
- 2 lap zselatin
- néhány szál snidling
- csipet só
- csipet cayenne bors
- fél evőkanál citromlé
- 125 ml tejszínhab

- 1 kis hagyma
- vízitorma a díszítéshez

- ▶ Áztassa a zselatint bő vízben.
- ▶ Vágja fel a snidlinget és a hagymát a konyhai robotgépben a szakaszos üzemmódot használva.
- ▶ Vegye ki a csontokat és húzza le a bőrt a lazacról.
- ▶ Adj hozzá a sót, a cayenne borsot, a citromlét, a lazacot és a konzerv folyadékot a felvágott snidlinghez és hagymához, majd pürésítse a hozzávalókat 2. sebességfokozaton.
- ▶ Tegye a pürét a munkatálba.
- ▶ Forraljon fel kis mennyiségű vizet és oldja fel benne a zselatint.
- ▶ Keverje el teljesen a zselatin keveréket a lazacpürében.
- ▶ Tegye a habverő tárcsát a munkatálba és verje fel a tejszínt a Pulse gomb megnyomásával kb. 15 másodpercig.
- ▶ Keverje a tejszínhabot a lazacpürébe egy fakanál segítségével.
- ▶ Borítsa ki a habot egy tálba, fedje le és tegye be a hűtőbe néhány órára.
- ▶ Szórja meg a habot kevés vízitormával.

Szendvicskrém



- 2 kicsi sárgarépa szeletekben
- 2-3 szelet apró uborka
- 75 g karfiol szeletekben
- 75 g zeller szeletekben
- zöld fűszerek (petrezselyem, kapor, tárkony, zeller szeletek)

- 100 g majonéz
 - 100 g aludttej
 - só
 - bors
- ▶ Vágja fel a sárgarépát, uborkát, karfiolt, zöld fűszereket és a zellert finomra. Keverje a majonézbe és az aludttejbe óvatosan és ízlés szerint borsozza és sózza.

Spanyol káposzta saláta



- 1 kis vöröskáposzta
 - 2 vöröshagyma
 - 1 édeskömény
 - 1 alma
 - egy narancs leve és 2 evőkanál vörösbor ecet
 - 1 evőkanál mustár
- ▶ Keverje össze a gyümölcslevet, a mustárt és az ecetet. Szeletelje fel a káposztát, hagymát, édesköményt és az almát 1. sebességfokozaton.
- ▶ Öntse össze a hozzávalókat a salátástálba.

Piskótatészta



- 4 tojás
- 30 ml víz (35°C)
- 1 csipet só
- 150 g cukor
- 1 zacskó vaníliacukor
- 150 g átszitált liszt
- 3 sütőpor

- ▶ Verje fel a tojásokat és a vizet kb. 2 percig. Adja hozzá apránként a cukrot, vaníliát és sót, és keverje kb. 1 percig. A keverékből csináljon egy vastag szalagformát. Tegye a lisztbe és a sütőporba a kenőlapát segítségével. Süsse a sütóban kb. 170°C-on kb. 30-35 percig.
- ▶ Tanács: Megtöltheti a piskótatésztát különböző krémekkel, vagy egyszerűen tejszínhabbal és friss gyümölccsel.

Tatziki



- 1 uborka
 - 200 ml joghurt
 - 1 evőkanál olívaolaj
 - 2 gerezd fokhagyma
 - csipet só
 - 1 evőkanál finomra vágott kapor
 - néhány mentalevél
- ▶ Hámozza meg az uborkát és aprítsa fel 1. sebességfokozaton. Tegye a felaprított uborkát szűrőedénybe és teljesen csurgassa le.
- ▶ Keverje a többi hozzávalót az uborkához a mentalevél kivételével. Tegye egy tálba a salátát, fedje le és tegye a hűtőbe egy órára. Tálalás előtt szórja meg a mentalevelekkel a tetejét.

Кухонний комбайн: частини та приладдя

- A) Регулювання швидкості
- B) Вузол двигуна
- C) Вбудований запобіжний замок
- D) Посудина
- E) Гвинтовий ковпачок (для закривання фіксуючого отвору міксера, коли міксер не працює)
- F) Tool holder
- G) Посудина міксера
- H) Гачок кришки (активує та дезактивує запобіжний перемикач)
- I) Ковпак циліндра
- J) Приймальна труба
- K) Штовхач
- L) Кришка міксера
- M) Ковпак з місцем для зберігання вставок, що зачиняється.
- N) Нарізальна вставка - середнє нарізання
- O) Здрібнювальна вставка - тонке нарізання
- P) Здрібнювальна вставка - тонке нарізання
- Q) Insert holder
- R) Ніж (з захисним футляром)
- S) Замішувач
- T) Дисковий емульгатор
- U) Лопатка

Вступ

Цей пристрій оснащено системою автоматичного розмикання. У разі перегріву система автоматично розриває ланцюг живлення пристрою.

Якщо ваш пристрій несподівано зупиняється:

- 1** Витягніть шнур з розетки.
- 2** Натисніть кнопку 'PULSE/0'.
- 3** Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
- 4** Вставте штепсель у розетку.
- 5** Увімкніть пристрій.

Будь-ласка, зв'яжіться з вашим дилером Philips або авторизованим сервісним центром Philips, якщо система розмикання спрацьовує занадто часто.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для того, щоб запобігти небезпечним ситуаціям внаслідок автоматичного перезапуску при відключенні внаслідок перевищення температури, цей пристрій не можна вмикати через таймер.

Увага

- Уважно прочитайте цю інструкцію та продивіться на ілюстрації перед тим, як використовувати пристрій.
- Зберігайте цю інструкцію для використання в майбутньому.
- Перевірте, чи відповідає напруга, вказана на

пристрої, напрузі у вашій електромережі (110-127 В чи 220-240 В) перед тим, як вмикати пристрій.

- ▶ Ніколи не використовуйте будь-яке приладдя чи частини від інших виробників або такі, що не були спеціально рекомендовані фірмою Philips. Якщо ви використовуватимете таке приладдя і такі частини, ваша гарантія втратить чинність.
- ▶ Не використовуйте пристрій при пошкодженні штепселя, шнуру чи інших частин.
- ▶ Якщо шнур для з'єднання з електромережею пошкоджений, його можна замінити в сервісному центрі Philips або кваліфікованою людиною для запобігання виникнення пожежі.
- ▶ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.
- ▶ Не перевищуйте кількість та час приготування, вказані в таблиці.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість їжі, вказану на посудині пристрою або посудині міксера, тобто не наливайте вище верхнього ділення шкали.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у приймальну трубу, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у посудину

міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).

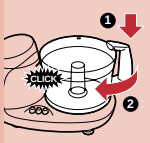
- ▶ Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- ▶ Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Ніколи не вимикайте пристрій повертанням кришки. Завжди вимикайте пристрій натисканням кнопки PULSE/0.
- ▶ Вимикайте пристрій перед тим, як знімати приладдя.
- ▶ Ніколи не занурюйте вузол двигуна у воду чи іншу рідину, не мийте його під краном. Застосовуйте вологу ганчірку для очищення вузлу двигуна.
- ▶ При встановленні посудини міксера, посудини пристрою та гвинтового ковпачка ви маєте почути клацання.
- ▶ Дисковий емульгатор, ніж та замішувач треба встановлювати у тримач інструментів, що знаходиться у посудині.
- ▶ Кожного разу, коли Ви використовуєте ніж, знімайте чохол.
- ▶ Не торкайтеся ГОСТРИХ ножів, особливо коли пристрій під'єднано до мережі.
- ▶ Якщо ніж заїдає, витягніть штепель із розетки перед тим, як зняти продукти з ножа.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Якщо Ви обробляєте рідину, що піниється, не наливайте у склянку міксера більше 1 л, щоб запобігти витіканню.

Зважте на те, що якщо посудина і склянка міксеру встановлено правильно, працюватиме тільки міксер.

Експлуатація приладу

Посудина

► Якщо Ви бажаєте використовувати посудину, зніміть склянку міксеру та закрийте фіксуючий отвір гвинтовим ковпачком. Усі функції, що потребують використання посудини, працюють лише тоді, коли знято склянку міксеру.



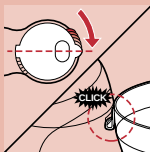
1 Встановіть посудину на комбайні, повертаючи ручку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання.



2 Накрийте посудину кришкою. Повертайте кришку в напрямку стрілки, поки не почуєте клацання (для цього знадобиться деяке зусилля).

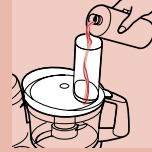
Вбудований запобіжний замок

► Позначки є на вузлі двигуна та на кришці. Пристрій працюватиме лише тоді, коли стрілки на вузлі двигуна та на кришці будуть знаходитися одна проти одної.

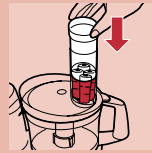


1 Пересвідчіться, що позначка на кришці збігається зі стрілкою на посудині. Виступ на кришці тепер закриватиме отвір на ручці.

Приймальна труба та штовхач

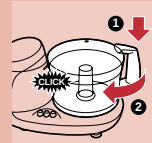


1 Використовуйте подавальну трубу для додавання рідини та твердих інгредієнтів. Застосовуйте штовхач для проштовхування твердих інгредієнтів у приймальну трубу.



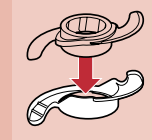
2 Ви також можете застосовувати штовхач для закриття приймальної труби, щоб інгредієнти не викидалися назовні.

Ніж



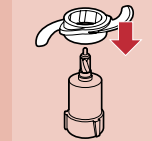
► Ніж можна використовувати для нарізки, перемішування, змішування, приготування пюре або тіста для пирогів.

1 Надіньте посудину на вузол двигуна.

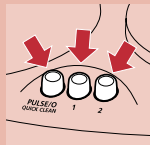
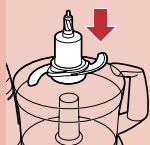


2 Зніміть захисний чохол з ножа.

Ріжучі краї ножа дуже гострі. Не торкайтесь до них!



3 Вставте ніж у тримач.



- 4** Вставте тримач у посудину.
- 5** Покладіть інгредієнти до посудини. Наріжте попередньо великі шматки їжі на шматки прибіл. 3 x 3 см. Накрийте посудину кришкою.
- 6** Установки швидкості дозволяють Вам регулювати швидкість пристрою для оптимального результату.
 - ▶ Установка 'PULSE/0': імпульсний режим або вимкнення пристрою. Коли кнопку 'PULSE/0' натиснуто, пристрій працює на максимальній швидкості. Пристрій зупиняється, коли кнопка відпускається.
 - ▶ установка 1: нормальна швидкість.
 - ▶ установка 2: для високої швидкості.

Див. таблицю рекомендованих швидкостей.
Обробка займе 1 - 60 секунд.

Поради

- ▶ Пристрій нарізає дуже швидко. Для того, щоб їжа не здрібнювалась занадто сильно, давайте пристрою працювати протягом коротких періодів часу.
- ▶ Пристрій нарізає дуже швидко. Для того, щоб їжа не здрібнювалась занадто сильно, давайте пристрою працювати протягом коротких періодів часу.
- ▶ Не застосовуйте ніж для нарізання дуже твердих інгредієнтів - зерен кофе, мускатних горіхів, кубиків льоду. Ніж затупляється.

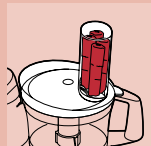
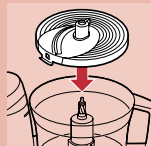
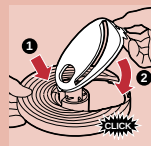
Якщо їжа нанизується на ніж або проникає до внутрішньої частини посудини.

- 1** Вимкніть пристрій.
- 2** Зніміть кришку з посудини.
- 3** Видаліть інгредієнти лопаткою.

Вставки

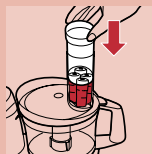
Ріжучі краї ножів дуже гострі. Не торкайтесь до них!

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



- 1** Встановіть вибрану вставку у тримачі вставок.
- 2** Зафіксуйте тримач вставок у тримачі інструментів у посудині.
- 3** Надіньте кришку на посудину.
- 4** Покладіть інгредієнти у приймальну трубу. Попередньо розріжте великі шматки, щоб вони підходили до труби.
- 5** Заповнюйте приймальну трубу рівномірно для кращого результату. Коли Ви розрізаєте велику кількість їжі, обробляйте її маленькими "партіями" та

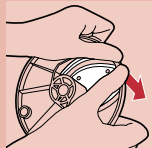
регулярно спорожнюйте кожух між нарізаннями.



- 3** Для оптимального результату робіть відповідні установки швидкості. Див. таблицю рекомендованих швидкостей.

Обробка займе 10 - 60 секунд.

- 4** Повільно та рівномірно притискайте інгредієнти штовхачем.



- 5** 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.

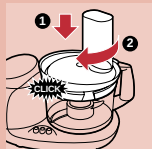
Замішувач

Замішувач можна використовувати для замішування тіста для хліба чи галушок, збитого тіста та сумішей для тортів.

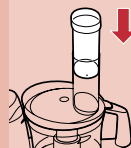


- 6** Вставте замішувач у тримач інструментів.

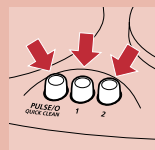
- 7** Покладіть інгредієнти до посудини.



- 8** Закрийте посудину кришкою.



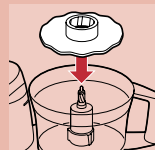
- 9** Вставте штовхач у приймальну трубу, щоб перекрити її.



- 10** Для оптимального результату робіть відповідні установки швидкості. Див. таблицю рекомендованих швидкостей.

Дисковий емульгатор

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



- 11** Вставте дисковий емульгатор у тримач інструментів у посудині.

- 12** Покладіть інгредієнти у посудину та накрийте її кришкою.

- 13** Для оптимального результату робіть відповідні установки швидкості. Див. таблицю рекомендованих швидкостей.

Поради

- Поради: щоб приготувати збитий яєчний білок, пересвідчіться, що температура білку дорівнює кімнатній.

Дістаньте яйця з холодильнику за півгодини до початку приготування.

- ▶ Для майонезу всі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Олію потрібно добавляти через маленький отвір на дні штовхача.

- ▶ Крем при приготуванні повинен бути холодним (температура холодильника). Зверніть увагу на час обробки (див. таблицю). Не треба збивати його надто довго.

Щоб краще контролювати процес, використовуйте кнопку "pulse".

Міксер

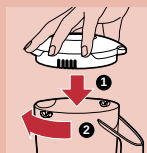
Призначення міксера:

- Змішування рідин, наприклад молокопродуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, молочних коктейлів.
- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, суміші для торта або майонезу.
- Доведення приготовлених інгредієнтів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

- 14** Зніміть гвинтовий ковпачок.

- 15** Вставте склянку міксера у фіксуючий отвір, повертаючи її в напрямку стрілки, поки її не буде надійно зафіксовано.

Не прикладайте занадто сили до ручки склянки міксера.



- 16** Покладіть інгредієнти до склянки.

- 17** Накрийте кришку на склянку і поверніть її.

- 18** Для оптимального результату робіть відповідні установки швидкості. Див. таблицю рекомендованих швидкостей.

Поради

- ▶ Наливайте рідкі інгредієнти через отвір у кришці склянки міксера.
- ▶ Чим довше працюватиме пристрій, тим тоншим буде змішування.
- ▶ Перед тим, як класти у міксер, розріжте тверді інгредієнти на менші шматки. Коли Ви розрізаєте велику кількість їжі, краще обробляти інгредієнти маленькими "порціями".
- ▶ Якщо Ви вагаєтесь, як вибрати потрібну швидкість, завжди вибирайте вищу швидкість (положення 2).

Якщо інгредієнти липнуть до склянки:

- 1** Вимкніть пристрій та витягніть штепсель з розетки.

- 2** Зніміть кришку.

Ніколи не знімайте кришку під час роботи пристрою.

3 Зніміть інгредієнти лопаткою зі стінок склянки.

Тримайте лопатку на безпечній відстані від ріжучих країв ножа (прибл. 2 см).

Чистка приладу

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

1 Чистіть вузол двигуна вологою ганчіркою. Не занурюйте вузол двигуна у воду та не мийте під краном.

2 Завжди чистіть частини, що контактують з їжею, у гарячій воді миючою рідиною безпосередньо після використання.

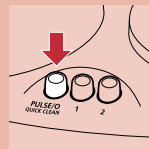
Д Посудину, кришку посудини, штовхач та приладдя можна мити миючим засобом.

Непроникність для миючого засобу для цих частин перевірено за стандартом DIN EN 12875.

Ковпак з місцем для вставок та склянка не непроникними для миючого засобу!

Чистіть ніж, блок ножів міксера та вставки дуже обережно. Ріжучі краї дуже гострі!

Пересвідчіться, що ріжучі краї ножа, блоку ножів міксера та вставок не торкаються твердих поверхонь Вони можуть затупитися.



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

Швидке чищення міксера

1 Налийте не дуже теплої води (не більш ніж 0,5 л) та трохи миючої рідини у склянку.

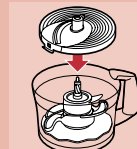
2 Встановіть кришку.

3 Дайте пристрою попрацювати декілька секунд, натиснувши кнопку Pulse. (Пристрій зупиняється, коли Ви відпускаєте кнопку).

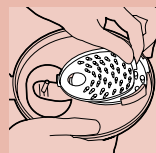
4 Від'єднайте склянку та промийте у чистій воді.

Зберігання

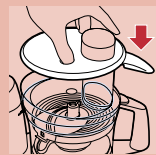
MicroStore



Д Вставте все приладдя (дисковий емульгатор, ніж, замішувач, тримач вставок) у тримач інструментів та зберігайте їх у посудині. Кладіть тримач вставок завжди в останню чергу.



- Дві вставки можна зберігати у місті для зберігання у ковпаку, що накриває кришку посудини, як позначено на внутрішній стороні ковпака. Вставки в'їжджають у ковпак без зусилля.



- Покладіть ковпак з місцем для вставок на прозору кришку циліндру.
- Накрутіть шнур на катушку ззаду 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 end Personel Cere BV.

Кількість та час приготування

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Приладдя	Процедура	Використання
Суміш для торта - збивання	250 мл молока	2 / 2	Спочатку налийте молоко у міксер, а потім додайте сухі інгредієнти. Змішуйте інгредієнти прибіл. 1 хвилину. Якщо необхідно, повторіть процедуру 2 рази.	Млинці, вафлі
Сухарі кришіння	100 г	2 / 2	Візьміть сухарі	Посипані сухарями блюда, посипання при смаженні (au gratin)
Масляний крем (creme au beurre) - збивання	300 г	2 / 2	Для найкращого результату використовуйте м'яке масло.	Десерти, приправи
Овочі (морква, ріпа, редька) - нарізання	350 г	2 / 2	Розріжте овочі на шматки, щоб вони проходили в трубу. Насипайте овочі в трубу та тріть їх, повільно натискаючи штовхач.	Гарніри, сирі овочі, блюда з репи, пироги
Овочі (морква, цибуля, селера) - нарізання	350 г	2 / P / 2	Наповніть трубу шматками овочів та повільно притискайте їх штовхачем.	Салати

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Прилада	Процедура	Використання
---------------------------	-----------------------	-----------------------------	-----------	--------------

Суміш для торта - збивання 250 мл молока 2 / 2 Спочатку налийте молоко у міксер, а потім додайте сухі інгредієнти. Змішуйте інгредієнти прибіл. 1 хвилину. Якщо необхідно, повторіть процедуру 2 рази.

Сухарі кришіння 100 г 2 / 2 Візьміть сухарі Посипані сухарями блюда, посипання при смаженні (au gratin)

Масляний крем (creme au beurre) - збивання 300 г 2 / 2 Для найкращого результату використовуйте м'яке масло. Десерти, приправи

Овочі (морква, ріпа, редька) - нарізання 350 г 2 / 2 Розріжте овочі на шматки, щоб вони проходили в трубу. Насипайте овочі в трубу та тріть їх, повільно натискаючи штовхач. Гарніри, сирі овочі, блюда з репи, пироги

Овочі (морква, цибуля, селера) - нарізання 350 г 2 / P / 2 Наповніть трубу шматками овочів та повільно притискайте їх штовхачем. Салати

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Прилада	Процедура	Використання
---------------------------	-----------------------	-----------------------------	-----------	--------------

Сир (пармезан) - нарізання 200 г 2 / 2 Візьміть шматок сиру пармезан без шкурки, наріжте його шматками прибіл. 3 x 3 см. Гарніри, супи, соуси, обсмажені блюда (au gratin)

Сир (гуда) - здрібнення 200 г 2 / 2 Наріжте сир шматками, щоб вони входили у трубу. Натискайте штовхач обережно. Соуси, піци, обсмажені блюда (au gretin), плавлені сири

Шоколад - нарізання 200 г 2 / 2 Візьміть плоский твердий шоколад. Розламайте його на шматки по 2 см. Гарніри, соуси, кондитерські вироби, пудинги, муси

Зварений горох, боби - приготування пюре 250 г 2 / 2 Візьміть зварений горох або боби. Якщо потрібно, додайте трохи рідини для кращої консистенції. Пюре, супи

Варені овочі та м'ясо - приготування пюре 300 г 2 / 2 Для грубого пюре додайте лише трохи рідини. Для ніжного пюре, додавайте рідину, поки суміш не стане гладкою. Дитяче харчування

Огірки - нарізання 1 огірок 1 / 2 Покладіть огірок у трубу та обережно натискайте. Салати, гарніри

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Прилада	Процедура	Використання
---------------------------	-----------------------	-----------------------------	-----------	--------------

Замішування тіста (хліб)	350 г борошна	2 / 8	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)	400 г борошна	2 / 8	Та сама процедура, що і з тістом для хліба. Замішуйте тісто приблизно 1 хвилину. Спочатку борошно, потім - інші інгредієнти.	Піцца
---------------------------	---------------	-------	--	-------

Замішування тіста (коржики)	200 г борошна	2 / 8	Візьміть холодний маргарин, нарізаний шматками по 2 см. Покладіть інгредієнти у посудину та замішуйте, поки тісто не перетвориться на кулю. Дайте тісту охолонути перед тим, як обробляти його далі.	Яблучні пироги, солодкі бісквіти, м'ясо з фруктами
-----------------------------	---------------	-------	--	--

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Прилада	Процедура	Використання
---------------------------	-----------------------	-----------------------------	-----------	--------------

Замішування тіста (пироги, торти)	200 г борошна	2 / 8	Візьміть холодний маргарин і холодну воду. Покладіть борошно у посудину та додайте маргарин, розрізаний на шматки по 2 см. Змішуйте на максимальній швидкості, поки тісто не стане ламким, потім додайте холодної води, продовжуючи замішування. Зупиніться, коли тісто перетвориться на кулю. Дайте тісту охолонути перед тим, як обробляти його далі.	Фруктові пироги, запечені в тісті яблука, торти
-----------------------------------	---------------	-------	---	---

Замішування тіста (дріжджове)	300 г борошна	2 / 8	Спочатку змішайте дріжджі, тепле молоко, трохи цукру в окремій мисці. Покладіть усі інгредієнти до посудини кухонного комбайна та замішуйте тісто, поки воно не перестане липнути до стінок (приблизно 1 хвилину). Залиште його, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб вищого ґатунку
-------------------------------	---------------	-------	--	---------------------

Емульгування яєчних білків	4 білка	2 / 8	Візьміть яєчні білки при кімнатній температурі. Зауваження: візьміть мінімум 2 яйця.	Пудинг, суфле, меренги
----------------------------	---------	-------	--	------------------------

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Приладдя	Процедура	Використання
---------------------------	-----------------------	------------------------------	-----------	--------------

Фрукти (яблука, банани) - нарізання, приготування пюре

500 г

P / 2

Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів. Додайте трохи рідини, щоб приготувати ніжне пюре.

Пудинги, дитяче харчування

Часник - рубка

300 г

P / 2

Зніміть шкурку з часнику. Натискайте кнопку "pulse" декілька разів, щоб часник не здригнувся надто сильно. Беріть щонайменше 150 г.

Гарніри, підливки

Трави (наприклад, петрушка) - нарізання

Мін. 75 г

2/P / 2

Помийте та висушіть трави перед нарізанням

Соуси, супи, гарніри, масло на травах

Соки (наприклад, папайя, диня, груша) - змішування

500 г (загальна кількість)

2 / 0

Додайте воду або іншу рідину (за бажанням), щоб отримати розбавлений сік.

Фруктові соки

Майонез - приготування емульсії

3 яйця

1-2 / 0

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Зауваження: Візьміть щонайменше одне велике яйце, два маленьких яйця або два жовтка. Покладіть яйце та налійте трохи оцту в циліндр, додайте трошки олії.

Салати, гарніри, соуси для м'яса

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Приладдя	Процедура	Використання
---------------------------	-----------------------	------------------------------	-----------	--------------

М'ясо(лісне) - рубка

300 г

2/ P / 2

Спершу видавіть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосуйте імпульсний режим для грубої рубки.

Біфштекси, гамбургери, тюфтельки

Молочні коктейлі змішування

250 г молока

2 / 0

Зробіть пюре з фруктів (бананів чи полуниці) з цукром, молоком, морозивом, добре перемішайте.

Молочні коктейлі

Суміш (торт) - змішування

3 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 - перемеловання

250 г

2/ P / 2

Застосуйте імпульсний режим для грубого перемеловання або швидкість 2 для мілкового перемеловання.

Салати, хліб, мигдальне тісто, пудинги

Цибуля - рубка

400 г

P / 2

Зніміть шкірку з цибулини, наріжте їх на 4 шматки. Зауваження: беріть щонайменше 100 г. Завжди вмикайте та вимикайте пристрій в імпульсному режимі декілька разів, щоб цибулини не нарізалися надто мілко.

Смажена м'ясна суміш, гарнір

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Установка швидкості/Приладдя	Процедура	Використання
Цибулини - нарізання	300 г	1 / 🕒	Зніміть шкурку з цибулин, наріжте їх на шматки, щоб вони входили у трубу. Зауваження: беріть щонайменше 100 г.	Смажена м'ясна суміш, гарнір
М'ясо птиці - рубка	200 г	2 / P / 🕒	Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосуйте кнопку імпульсного режиму для грубої рубки м'яса.	М'ясна начинка
Супи - змішування	500 мл	2 / 🕒	Візьміть зварені овочі	Супи, соуси
Збитий крем - збивання	350 мл	P / 🕒	Крем потрібно спершу охолодити у холодильнику. Зауваження: беріть щонайменше 125 мл крему. Крем готується прибіл. 20 секунд.	Гарніри, креми, морозиво

Рецепти**Суп з брокколі (на 4 осіб)**

🕒 или 🕒

- 50 г зрілого сиру "гуда"
- 300 г вареної брокколі (коріння та верхівки)
- 300 г вареної брокколі (коріння та верхівки)
- 2 варених томата, порізаних на шматки
- 2 бульйонних кубика
- 2 ст. ложки не збитого крему
- кері
- сіль
- перець
- мускатний горіх

► *Здрібніть сир. Зробіть пюре з брокколі, варених томатів та невеликої кількості води, у якій варилися брокколі. Помістити пюре з брокколі та залишок рідини та бульйонні кубики у вимірювальну посудину та доведіть кількість до 750 мл. Перелийте у каструлю та, помішуючи, доведіть до кипіння. Вмішайте сир та приправте кері, сіллю, перцем та мускатним горіхом, додайте крем.*

Фруктовий пиріг

🕒

- 450 г сухих фініків без кісточок, розділених на половинки
- 200г сухих слив, розрізаних на половинки
- 650 г горіхів "пекан"
- 160 г дроблених кокосових горіхів
- 300 г глазурованих ананасів

- 1 банка (400 г) підсолодженого згущеного молока
- 1 чайна ложка ванільної есенції
- ▶ Змастіть два листи для запікання довжиною 20 см та прогрійте у духовці до 135° С.
- ▶ Покладіть половинки фініків та слив у чашу кухонного комбайна та кришіть на максимальній швидкості 30 секунд. Спорожніть чашу.
- ▶ Покладіть горіхи "пекан" у чашу кухонного комбайна та наріжте грубо, застосовуючи імпульсний режим. Спорожніть чашу.
- ▶ Покладіть глазурований ананас у чашу кухонного комбайна та наріжте на шматки, застосовуючи імпульсний режим. Спорожніть чашу.
- ▶ Змішайте фініки, сливи, горіхи-пекан, ананас та дроблений кокосовий горіх у великій посудині.
- ▶ Додайте молоко та ванілі та перемішайте.
- ▶ Вилийте фруктову суміш на листи та запікайте пиріг при температурі 135° С 90 хвилини.
- ▶ Не обробляйте цю суміш більш ніж один раз безперервно. Якщо вам потрібно обробити більшу кількість, дайте пристрою охолоннути перед тим, як продовжувати обробку.

Товчена картопля

🍴

- 750 г зварених картоплин
- прибл. 250 мл гарячого молока (90°С)
- 1 ст. ложка масла
- сіль

- ▶ Спочатку розчавіть картоплю, потім додайте молоко, сіль та масло. Застосовуйте швидкість 1 та обробляйте прибл. 30 секунд, щоб пюре не стало клейким.

Майонез

🍴

- 2 яєчних жовтка або 1 велике яйце
- 1 ст. ложка гірчиці
- 1 ст. ложка оцету
- 200 мл олії
- ▶ Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Вставте у посудину дисковий емульгатор. Покладіть яєчні жовтки або яйце, гірчицю та оцет у циліндр. Застосовуйте швидкість 1 або 2. Поступово наливайте олію через жолоб для їжі на диск, що обертається. Для наливання олії ви можете застосовувати отвір у штовхачі.
- ▶ Порада щодо татарського соусу: додайте петрушки, корнішона та зварене круте яйце.
- ▶ Порада для соусу-коктейль: додайте 50 мл свіжого крему (crème fraîche), трохи віскі, 3 ст. ложки томатної пастки та трохи імбирного сиропу на 100 г майонезу.

Молочний коктейль

🍴

- 175 мл молока
- 10 г цукру
- 1/2 банана або прибл. 65 г інших свіжих фруктів
- 50 г ванільного морозива

- ▶ Змішуйте всі інгредієнти, поки суміш не стане пінитися.

Піцца

🔪

- 400 г борошна
- 1/2 ст. ложка солі
- 20 г свіжих дріжджів або 1,5 пакету сухих дріжджів
- прибл. 240 куб. см 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
- Інгредієнтами потрібно посипати соус: маслини, салямі, артишоки, гриби, анчоуси, моццарелла, сир, перець, тертий зрілий твердий сир, маслинова олія за смаком.

- ▶ Вставте замішувач у циліндр. Покладіть усі інгредієнти у посудину та виберіть швидкість 2. Замішуйте тісто прибл. 1 хвилину, поки не сформується гладенька куля. Тримайте пристрій рукою, щоб запобігти його пересуванню по поверхні столу. Покладіть тісто в окрему посудину, накрийте вологою ганчіркою і залиште на 30 хвилин, щоб воно піднялося.

- ▶ Металевим ножем наріжте лук і часник, та підсмажуйте їх, поки вони не стануть прозорими.
- ▶ Додайте просіяних томатів та трав і кип'ятіть соус прибл. 10 хвилин.
- ▶ Приправте сіллю, перцем та цукром за смаком. Дайте соусу охолонути.
- ▶ Нагрійте піц до
- ▶ Розкачайте тісто на посипаному борошном столі та зробіть з нього два кола. Покладіть тісто на змащений піддон для смаження. Посипте піцзу начинкою та приправами, залишаючи краї. Посипте бажаними інгредієнтами за смаком, додайте трохи сиру, капніть трохи оливкової олії.
- ▶ Запікайте піццу 12-15 хвилин.

Смажена картопля з цукіні

🔪 🍴 🥘

- 375 г картоплі
- щіпка солі
- 1 цукіні (прибл. 250 г)
- 1 зубчик часнику, роздавлений
- прибл. 40 г масла + масло для змащування піддону печі
- 2 ст. ложки італійських чи провансальських приправ
- 1 велике яйце
- 75 мл збитого крему
- 75 мл молока
- перець
- 70 г недозрілого сиру

- ▶ Зніміть шкуринку та помийте картоплини.
- ▶ Вставте нарізальну вставку у тримач вставок, а тримач – у посудину. Наріжте картоплини та цукіні при швидкості 1.
- ▶ Кип'ятіть картопляні скибки у солоній воді, поки вони майже не зваряться.
- ▶ Покладіть скибки у друшляк та старанно промийте.
- ▶ Покладіть 20 г масла у сковороду, смажте половину скибок цукіні протягом 3 хвилин, часто перевертаючи. Обсипте скибки 1 ст. ложкою приправ.
- ▶ Дайте смаженим скибкам цукіні висохнути на кухонному папері.
- ▶ Змастити пічний піддон з низькими стінками, покладіть на нього цукіні та картопляні скибки, чергуючи їх та розміщуючи як черепицю.
- ▶ Збийте яйце з кремом та молоком металевим ножом при швидкості 2. Додайте солі та перцю за смаком, вилийте суміш на скибки картоплі та цукіні, що лежать на піддоні.
- ▶ Замініть нарізальну вставку здрібнювальною, покришіть твердий сир на швидкості 2, посипте ним блюдо.
- ▶ Покладіть блюдо у центр гарячої печі (200°C) та запікайте 15 хвилин.

Лососячий мус

2

- 1 банка консервованого лосося (220 г)
- 2 листа желатину
- декілька пір'їв луку

- щіпка солі
- щіпка каєнського перцю
- половина ст. ложки лимонного соку
- 125 г збитого крему
- 1 маленька цибулина
- Водяний крес для гарніру
- ▶ Замочіть желатин у великій кількості води.
- ▶ Наріжте часник та цибулю у комбайні, застосовуючи імпульсний режим.
- ▶ Видаліть кістки та шкіру з лосося.
- ▶ Додайте солі, каєнського перцю, лимонного соку, лосося та рідини з консервної банки до нарізаного часнику та цибулі, робіть пюре при швидкості 2.
- ▶ Покладіть пюре у посудину.
- ▶ Закип'ятіть невелику кількість води, розведіть желатин у ній.
- ▶ Вмішайте розчин желатину у лососеве пюре.
- ▶ Вставте дисковий емульгатор у посудину та збийте крем, натискаючи кнопку "pulse" прибл. 15 секунд.
- ▶ Вмішайте збитий крем у лососеве пюре дерев'яною ложкою.
- ▶ Вилийте мус на блюдо, накрийте, дайте остигнути у холодильнику декілька годин.
- ▶ Обкладіть мус деякою кількістю кресу.

Начинка для бутербродів

2

- 2 маленькі моркви, нарізані шматками
- 2-3 нарізаних корнішона
- 75 г нарізаної цвітної капусти

- 75 г нарізаного кореню селери
- зелені трави (нарізані петрушка, кроп, полин естрагон, стеблини селери)
- 100 г майонезу
- 100 г сиру
- сіль
- перець

- ▶ *Мілко наріжте моркву, корнішон, цвітну капусту, зелені трави та корінь селери. Змішайте ретельно майонез із сиром та приправте сіллю та перцем.*

Іспанський салат з капусти

🍴

- 1 маленька червона капуста
- 2 червоні цибулини
- 1 фенхель
- 1 яблуко
- сік з одного помаранча та 2 ст. ложки оцту з червоного вина
- 1 ст. ложка гірчиці

- ▶ *Змішайте сік, гірчицю та оцет. Наріжте капусту (качанну), цибулю, фенхель та яблуко при швидкості 1.*
- ▶ *Змішайте інгредієнти в салатниці.*

Губчастий торт

🍰

- 4 яйця
- 30 мл води (35°C)
- 1 щіпка солі
- 150 г цукру

- 1 пакетик ванільного цукру
- 150 г просіяного борошна
- 3 г пекарського порошку

- ▶ *Збивайте яйця з водою прибл. 2 хвилини. Потроху додайте цукор, ваніль та сіль та перемішуйте прибл. 1 хвилину. Суміш повинна виливатися з ложки товстою смугою. Вмішайте борошно та пекарський порошок лопаткою. Запікайте при температурі прибл. 170°C прибл. 30-35 хвилин у печі.*
- ▶ *Порада: Ви можете наповнити торт різними видами крему або просто збитим кремом зі свіжими фруктами.*

Цацикі

🥒

- 1 огірок
- 200 мл йогурту
- 1 ст. ложка маслинової олії
- 2 зубчики часнику
- щіпка солі
- 1 ст. ложка тонко нарубаного кропу
- декілька листиків м'яти

- ▶ *Очистіть огірки від шкурки та здрібніть на швидкості 1. Покладіть порізані огірки у друшляк та дайте стекти воді.*
- ▶ *Змішайте інші інгредієнти, за виключенням листиків м'яти, з огірком. Охолодіть салат, поклавши його в закритій посудині у холодильник на 1 годину. Перед тим, як подавати, обсипте зверху м'ятю.*

Kuhinjski stroj: dijelovi i pribor

- A) Kontrola brzine
- B) Motorna jedinica
- C) Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- D) Posuda
- E) Pokrov s navojima (za zatvaranje otvora kad mješač nije u uporabi)
- F) Držač pribora
- G) Posuda mješača
- H) Hvataljka pokrova (aktivira i deaktivira sigurnosni mehanizam)
- I) Pokrov posude
- J) Cijev za dodavanje namirnica
- K) Potiskivač
- L) Pokrov posude mješača
- M) Pokrov sa spremnikom
- N) Srednji umetak za rezanje
- O) Umetak za fino sjeckanje
- P) Srednji umetak za sjeckanje
- Q) Držač umetaka
- R) Nož (sa zaštitnim pokrovom)
- S) Nastavak za mijesenje
- T) Disk za emulziju
- U) Lopatica

Uvod

Ovaj aparat je opremljen sustavom automatskog isključivanja. U slučaju pregrijavanja ovaj sustav automatski prekida dovod napajanja u aparat.

Ako aparat iznenada prestane raditi:

- 1** Izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- 2** Pritisnite tipku "PULSE / 0".
- 3** Ostavite aparat hladiti 60 minuta.
- 4** Utaknite mrežni kabel u utičnicu.
- 5** Ponovo uključite aparat.

Ako se sustav automatskog isključivanja prečesto aktivira, molimo da se obratite prodavatelju ili ovlaštenom servisu.

OPREZ: Kako bi izbjegli opasnost uslijed prečestog aktiviranja sustava automatskog isključivanja, ovaj se aparat ne smije napajati putem timera.

Važno

- ▶ Prije uporabe pažljivo pročitajte ove upute i pogledajte ilustracije.
- ▶ Zadržite ovaj priručnik za buduću uporabu.
- ▶ Prije priključenja na napajanje provjerite da li napon Vaše mreže odgovara onome naznačenom na pločici s podacima (110-127V ili 220-240V).
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača ili one koji nisu naznačeni od proizvođača, jer se na taj način poništava jamstvo.

- ▶ Nemojte koristiti aparat ako su mrežni kabel, utikač ili druge komponente oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ošteti, mora se zamijeniti u ovlaštenom Philips servisu kako bi izbjegli potencijalno opasne situacije.
- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
- ▶ Ne prekoračujte oznaku maksimalne količine na posudi. (Najviša linija).
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Prije uzimanja sastojaka iz posude prstima ili primjerice, lopaticom, uvijek isključite aparat iz napajanja.
- ▶ Držite aparat dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Nikada ne isključujte aparat zakretanjem pokrova. Uvijek ga isključujte pritiskom na tipku PULSE / 0.
- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.
- ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili drugu tekućinu i ne ispirite je pod vodom. Čistite je vlažnom krpom.

- ▶ Kad ispravno stavite posude i pokrov s navojima, čuje se "klik".
- ▶ Disk za emulziju, nož i dodatak za mijesenje potrebno je staviti na držač pribora u posudi.
- ▶ Prije svake uporabe skinite zaštitni pokrov s noža.
- ▶ Ne dodirujte OŠTRE noževe, posebno kad je aparat priključen na napajanje.
- ▶ Ako se noževi zaglave, isključite aparat iz napajanja prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju noževe.
- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Obrađujete li tekućine koje se pjene, u posudu nemojte ulijevati više od 1 litre kako bi izbjegli proljevanje.

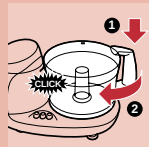
Ako su mješač i posuda ispravno stavljani na aparat, radit će samo mješač.

Uporaba aparata

Posuda

- ▶ Želite li koristiti posudu, skinite posudu mješača i zatvorite otvor pokrovom s navojem. Sve funkcije koje zahtijevaju uporabu posude moguće su samo ako skinete posudu mješača.

- ▶ Stavite posudu na aparat zakretanjem ručice u smjeri strelice dok ne začujete "klik".

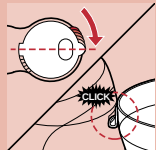




- 2** Stavite pokrov na posudu. Zakrenite pokrov u smjeru strelice dok ne klikne.

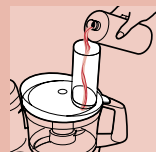
Ugrađeni sigurnosni mehanizam

► Motorna jedinica i pokrov imaju oznake. Aparat radi samo ako je strelica motorne jedinice postavljena suprotno od strelice na pokrovu.

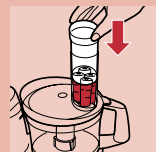


- 1** Provjerite jesu li strelice na pokrovu i motornoj jedinici postavljene suprotno jedna drugoj. Izbočenje na pokrovu sada prekriva otvor ručke.

Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač

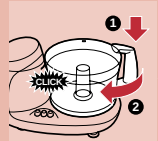


- 1** Za dodavanje tekućih i/ili krutih sastojaka koristite cijev. Potiskujte ih potiskivačem.



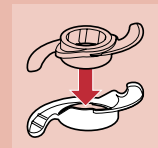
- 2** Kako sastojci ne bi ispadali iz cijevi, možete je zatvoriti potiskivačem.

Nož



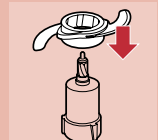
- Nož se može koristiti za sjeckanje, miješanje, mijesjenje, izradu pirea i pripremu smjese za kolače.

- 1** Postavite posudu na motornu jedinicu.

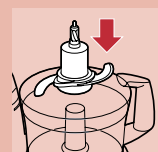


- 2** Skinite zaštitni pokrov s noža.

Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!

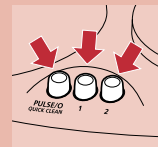


- 3** Stavite nož na držač za pribor.



- 4** Stavite držač pribora u posudu.

- 5** Stavite sastojke u posudu. Veće komade namirnica narežite na komadiće približne veličine 3 x 3 cm. Stavite pokrov na posudu.



- 6** Mogućnosti podešavanja brzine Vam omogućuju postizanje optimalnih rezultata.
► Podešenje "PULSE / 0": za pulsni rad i isključenje

aparata. Kad pritisnete tipku "PULSE / 0", aparat radi na najvećoj brzini. Kad otpustite tipku, aparat se zaustavlja.

- ▶ podešenje 1: za normalnu brzinu.
- ▶ podešenje 2: za povećanu brzinu.

Pogledajte tablicu preporučenih brzina. Obrada traje 10 - 60 sekundi.

Savjeti

- ▶ Aparat sjecka vrlo brzo. Pustite ga raditi (pulsni rad) u kraćim razdobljima kako namirnice ne bi bile presitno nasjeckane.
- ▶ Ne ostavljajte aparat raditi predugo kad sjeckate (tvrdi) sir. Na taj način sir se zagrijava i topi, te se stvaraju grudice.
- ▶ Ne sjeckajte pretvrde sastojke poput kave u zrnju, muškatnih oraščića i kocaka leda jer nož može otupjeti.

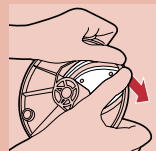
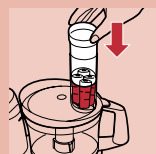
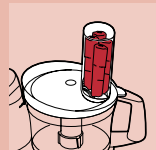
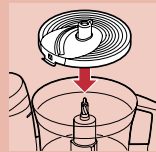
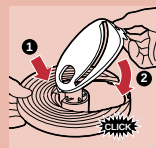
Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

- 1** Isključite aparat.
- 2** Skinite pokrov s posude.
- 3** Uklonite sastojke lopaticom.

Umeci

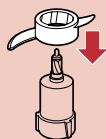
Oštrice umetaka su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!

Nikada ne koristite umetke za obradu tvrdih sastojaka poput kocaka leda.



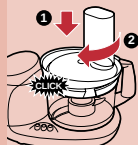
- 1** Stavite odabrani umetak u držač.
- 2** Stavite držač s umetkom na držač u posudi.
- 3** Stavite pokrov na posudu.
- 4** Stavite sastojke u cijev. Veće sastojke narežite kako bi stali u cijev.
- 5** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.
Kod većih količina namirnica, obrađujte samo manje količine odjednom i redovito praznite posudu.
- 3** Za optimalne rezultate odaberite prikladnu brzinu. Preporučene brzine pronađite u tablici.
Obrada traje 10-60 sekundi.
- 4** Potiskujte sastojke polako i ravnomjerno potiskivačem.
- 5** Vađenje umetka s držača: prihvatite držač umetka rukama sa stražnjom stranom okrenutom prema Vama i palčevima pritisnite rub umetka. Umetak će ispasti iz držača.

Nastavak za mijesenje



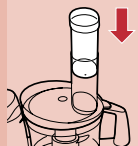
Ovaj se nastavak može koristiti za mijesenje kruha, smjesa za kolače i palačinke.

6 Stavite nastavak za mijesenje na držač pribora.

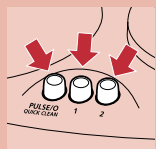


7 Stavite sastojke u posudu.

8 Stavite pokrov na posudu.

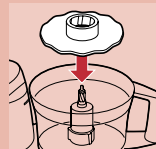


9 Zatvorite cijev za dodavanje sastojaka potiskivačem.



10 Za optimalne rezultate odaberite prikladnu brzinu. Preporučene brzine pronađite u tablici.

Disk za emulziju



Ovaj disk možete koristiti za pripremu majoneze, šlaga i tučenje bjelanjaka.

11 Stavite disk za emulziju na držač pribora u posudi.

12 Stavite sastojke u posudu. Stavite pokrov na posudu.

13 Za optimalne rezultate odaberite odgovarajuću brzinu. Pogledajte tablicu preporučenih brzina.

Savjeti

▶ Za tučenje bjelanjaka jaja moraju biti na sobnoj temperaturi.

Izvadite jaja iz hladnjaka oko pola sata prije početka pripreme.

▶ Za izradu majoneze, namirnice moraju biti na sobnoj temperaturi.

Ulje možete dodati kroz maleni otvor na dnu potiskivača.

▶ Kod pripreme šlaga, sastojci moraju biti na temperaturi hladnjaka. Pazite na vrijeme pripreme (pogledajte tablicu) - ono ne smije biti predugo.

Kako biste bolje kontrolirali proces, koristite Pulse tipku.

Mješač

Mješač je namijenjen:

- Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, voćnih sokova, miješanih pića, frappea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Izradi pirea, primjerice hrane za dojenčad.

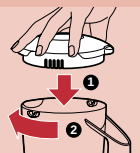


14 Skinite pokrov s navojima.



15 Umetnite posudu mješača u otvor zakretanjem u smjeru strelice dok ne bude učvršćen.

Nemojte prejako pritisnuti ručicu posude mješača.



16 Stavite sastojke u posudu mješača.

17 Zavrnite pokrov na posudu mješača.

18 Uključite aparat i miješajte sastojke. Mogućnost podešavanja brzine Vam omogućuje postizanje optimalnih rezultata. Pogledajte tablicu preporučenih brzina.

Savjeti



- ▶ Tekuće sastojke stavite u posudu mješača kroz otvor na pokrovu.
- ▶ Dulji rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.
- ▶ Krute sastojke izrežite na manje komade prije stavljanja u mješač. Veće količine pripremajte u manjim obrocima.
- ▶ Niste li sigurni koja je brzina ispravna, uvijek odaberite najveću (položaj 2).

Ako se sastojci zalijepe na stijenke posude mješača:

1 Isključite aparat i odspojite ga iz napajanja.

2 Skinite pokrov.

Nikada ne skidajte pokrov dok aparat radi.

3 Lopaticom uklonite sastojke sa stijenki posude.

Držite lopaticu na sigurnoj udaljenosti od oštrica noževa (približno 2 cm).

Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

1 Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.

2 Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek operite vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa odmah nakon uporabe.

▶ Posuda, pokrov posude, potiskivač i pribor mogu se prati u perilici posuđa.

Otpornost ovih dijelova na strojno pranje ispitana je prema DIN EN 12875.

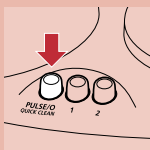
Pokrov sa spremnikom nije otporan na strojno pranje!

Nož i umetke perite vrlo pažljivo. Rubovi su vrlo oštri!

Pazite da oštrice noža i umetaka ne dođu u kontakt s tvrdim predmetima jer tako mogu otupjeti.

Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje pribora. To nema negativan učinak i obično nestane nakon nekog vremena.

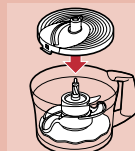
Brzo čišćenje mješača



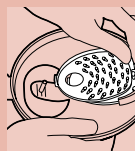
- 1** U posudu mješača ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i malo sredstva za pranje posuđa.
- 2** Stavite pokrov.
- 3** Uključite aparat Pulse tipkom i ostavite ga raditi nekoliko trenutaka. (Isključuje se kad otpustite tipku).
- 4** Skinite posudu mješača i isperite je čistom vodom.

Pohranjivanje

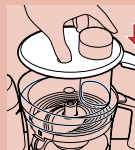
MicroStore



- ▶ Stavite pribor (disk za emulziju, nož, dodatak za mijesenje, držač umetaka) na držač pribora i spremite u posudu. Držač umetaka uvijek stavite posljednji.



- ▶ Dva umetka možete pohraniti u spremnik na pokrovu, prema oznaci na unutrašnjosti pokrova. Umetke utaknite bez primjene sile.



- ▶ Pokrov sa spremnikom stavite na prozirni pokrov posude.
- ▶ Omotajte mrežni kabel oko izbočenja na stražnjoj strani aparata.

Jamstvo i servis

Zatrebate li informaciju ili imate problem, molimo, posjetiti Philips web stranicu www.philips.com ili se obratite Philips predstavništvu u Vašoj zemlji (brojevi telefona se nalaze u priloženom jamstvenom listu). Ako takvog predstavništva nema u Vašoj zemlji, obratite se prodavatelju ili ovlaštenom servisu.

Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Maks. količina	Podešavanje brzine / Pribror	Postupak	Primjena
Tijesto za palačinke - tučenje	250 ml mlijeka	2 / 2	Prvo ulijte mlijeko u posudu i dodajte suhe sastojke. Miješajte sastojke oko 1 minute. Ako je potrebno ponovite postupak najviše 2 puta.	Palačinke, vafli
Krušne mrvice - mljevenje	100g	2 / 2	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Krema od maslaca (creme au beurre) - tučenje	300g	2 / 2	Koristite meki maslac.	Deserti, preljevi
Povrće (mrkva, repa, rotkvica) - rezanje	350g	2 / 2	Narežite povrće na komadiće tako da stane u cijev. Napunite cijev i lagano pritisnite sastojke potiskivačem.	Ukrasi, sirovo povrće, jela od repe, kolači, umaci
Povrće (mrkva, poriluk, celer) - rezanje	350g	2 / P / 2	Napunite cijev komadićima povrća i pažljivo ih pritisnite potiskivačem.	Salate
Sir (parmezan) - sjeckanje	200g	2 / 2	Komad Parmezana bez kore izrežite na komade veličine približno 3 x 3 cm.	Ukrasi, juhe, umaci, zapečena jela
Sir (Gouda) - ribanje	200g	2 / 2	Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pizze, zapečena jela, fondue
Čokolada - sjeckanje	200g	2 / 2	Koristite tvrdi, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse

Sastojci	Maks. količina	Podešavanje brzine / Pribror	Postupak	Primjena
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	2 / 2	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Kuhano povrće i meso - pire	300g	2 / 2	Za grublji pire dodajte samo malo tekućine. Za finiji pire nastavite dodavati tekućinu.	Dječja i hrana za dojenčad
Krastavci - sjeckanje	1 krastavac	1 / 2	Stavite krastavac u cijev i pažljivo pritisnite potiskivačem.	Salate, ukrasi
Tijesto za kruh - mijesjenje	350g brašna	2 / 2	Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i sol i mijesite tijesto približno 90 sekundi. Ostavite dizati 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mijesjenje	400g brašna	2 / 2	Postupak je isti kao i za tijesto za kruh. Mijesite približno 1 minutu. Prvo stavite brašno i zatim ostale sastojke.	Pizza
Prhko tijesto - mijesjenje	200g brašna	2 / 2	Koristite hladni margarin, izrežite na dijelove od 2 cm. Stavite sve sastojke u posudu i mijesite dok se tijesto ne pretvori u loptu. Prije dalje obrade ostavite tijesto da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskvit, voćni kolači

Sastojci	Maks. količina	Podeš enje brzine /Pribor	Postupak	Primjena
Tijesto za pite - miješanje	200g brašna	2 / 2	Koristite hladni margarin i hladnu vodu. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin izrezan na komadiće veličine 2cm. Miješajte na maks. brzini dok tijesto ne postane mekano i dodajte hladnu vodu tijekom miješanja. Zaustavite čim se tijesto pretvori u loptu. Prije dalje obrade ostavite tijesto da se ohladi.	Voćne pite, valjušci
Tijesto (kvasac) - mijesjenje	300g brašna	2 / 2	Prvo izmiješajte kvasac, toplo mlijeko i malo šećera u posebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu i mijesite dok se ne prestane lijepiti za posudu (približno 1 minutu). Ostavite dizati 30 minuta.	Obogaćeni kruh
Bjelanjci - emulzija	4 bjelanjka	2 / 2	Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.	Pudinzi, nabujci, puslice
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje/-pire	500g	P / 2	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine kako bi pire bio mek.	Pudinzi, hrana za dojenčad
Češnjak - sjeckanje	300g	P / 2	Očistite češnjak. Uvijek nekoliko puta pritisnite Pulse tipku kako češnjak ne bi bio presitno nasjeckan. Koristite najmanje 150g.	Ukrasi, umaci

Sastojci	Maks. količina	Podeš enje brzine /Pribor	Postupak	Primjena
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 75g	2/P / 2	Prije sjeckanja operite i osušite.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac
Sokovi (promjerice, papaja, lubenica, kruška) - miješanje	500g (ukupno)	2 / 2	Za bolje rezultate dodajte vodu ili drugu tekućinu (po izboru)	Voćni sokovi
Majoneza - emulzija	3 jaja	1-2 / 2	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje jedno veliko, dva mala jaja ili dva žumanjka. U posudu stavite jaje i malo octa i pomalo dodajte ulje.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj
Meso (nemasno) - mljevenje	300g	2/P / 2	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za bolje rezultate koristite pulsno podešenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Frapei - miješanje	250ml mlijeka	2 / 2	Pomiješajte voće (primjerice banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Frapei
Smjesa (kolač) - miješanje	3 jaja	2 / 2	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.	Razni kolači

Recepti

Juha od brokule (za 4 osobe)

Pribor: 🍲

- 50g oguljenog Gouda sira
 - 300g kuhane brokule (stabljike i glave)
 - voda u kojoj se kuhala brokula
 - 2 kuhana krumpira narezana na komade
 - 2 kocke za juhu
 - 2 žličice netučenog vrhnja
 - curry
 - sol
 - papar
 - muškatni oraščić
- ▶ *Naribajte sir. Načinite pire od brokule i kuhanog krumpira i malo vode u kojoj se kuhala brokula. Stavite pire od brokule, kocke za juhu i preostalu tekućinu u mjericu do 750 ml. Premjestite u zdjelu i miješajući prelijte u posudu. Dodajte sir i začinite curryem, solju, paprom, muškatnim oraščićem, te dodajte vrhnje.*

Voćni kolač

🍰

- 450 g suhih bez koštica datulja, prepolovljenih
- 200 g prepolovljenih suhih šljiva
- 650 g kalifornijskih oraaha
- 160 g nasjeckanog kokosa
- 300 g ananasa s caklinom od šećera
- 1 limenka (400 g) zašećerenog kondenziranog mlijeka
- 1 žličica ekstrakta od vanilije

- ▶ *Namastite dva 20cm duga lima za pečenje i zagrijte pećnicu na 135° C.*
- ▶ *Stavite prepolovljene datulje i šljive u zdjelu univerzalnog kuhinjskog stroja i sjeckajte na najvećoj brzini 30 sekundi, a zatim ispraznite zdjelu.*
- ▶ *Stavite kalifornijske orahe u zdjelu univerzalnog kuhinjskog stroja i ugrubo ih isjeckajte na funkciji za mahunarke, a zatim ispraznite zdjelu.*
- ▶ *Stavite ananas s caklinom od šećera u zdjelu univerzalnog kuhinjskog stroja i nasjeckajte na komade na funkciji za mahunarke, a zatim ispraznite zdjelu.*
- ▶ *Izmiksati datulje, šljive, orahe, ananas, nasjeckani kokos u velikoj posudi za miksanje.*
- ▶ *Sastojcima dodajte mlijeko i vaniliju i promiješajte.*
- ▶ *Stavite voćnu mješavinu u limove za pečenje i pecite kolače na 135° C 90 minuta.*
- ▶ *Ne zapošinjite ovaj proces više puta. Ako trebate umiješati dodatne količine, pustite da se sve ohladi i onda nadodajte količine.*

Pire krumpir

🍠

- 750g kuhanog krumpira
 - +/- 250ml vrućeg mlijeka (90°C)
 - 1 žličica maslaca
 - sol
- ▶ *Prvo načinite pire od krumpira, zatim dodajte mlijeko, sol i papar. Miješajte oko 30 sekundi na brzini 1 kako pire ne bi bio ljepljiv.*

Majoneza



- 2 žumanjca ili 1 veliko jaje
- 1 žličica senfa
- 1 žličica octa
- 200ml ulja
- ▶ *Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Postavite disk za emulziju u posudu. Stavite u posudu žumanjce ili jaje, senf i ocat. Koristite podešenje 1 ili 2. Postupno dodajte ulje kroz cijev na rotirajući disk. Za ulijevanje ulja možete koristiti mali otvor na potiskivaču.*
- ▶ *Savjet za tartar umak: dodajte peršin, kisele krastavce i tvrdo kuhana jaja.*
- ▶ *Savjet za koktel umak: u 100ml majoneze dodajte 50ml svježeg vrhnja, malo viskija, 3 žličice kreme od rajčice i malo sirupa od džumbira.*

Frape



- 175ml mlijeka
- 10g šećera
- 1/2 banane ili približno 65g drugog svježeg voća
- 50g sladoleda od vanilije
- ▶ *Miješajte sve sastojke dok smjesa ne postane pjenasta.*

Pizza



- 400g brašna
- 40ml ulja
- 1/2 žličice soli

- 20g svježeg ili 1,5 pakiranja suhog kvasca
- +/- 240cc vode (35°C)

Preljev:

- 300ml oguljenih rajčica (u konzervi)
- 1 žličica miješanih talijanskih začina (sušenih ili svježih)
- 1 luk
- 2 režnja češnjaka
- sol i papar
- šećer
- Sastojci koji se stavljaju na pizzu: masline, salama, artičoke, gljive, incuni, Mozzarella sir, paprika, ribani tvrdi sir i maslinovo ulje po ukusu.
- ▶ *Stavite nastavak za mijesenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i odaberite podešenje 2. Mijesite oko 1 minute dok se ne formira glatka lopta. Prihvatite aparat kako se ne bi pomicao po radnoj površini. Stavite tijesto u odvojenu posudu prekrivenu vlažnom krpom i ostavite dizati 30 minuta.*
- ▶ *Metalnim nožem nasjeckajte luk i češnjak i pržite dok ne postanu prozimi.*
- ▶ *Dodajte oguljene rajčice i začine i miješajte oko 10 minuta.*
- ▶ *Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi*
- ▶ *Zagrijte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte tijesto na površini posutaj brašnom i oblikujte dva okrugla tijesta. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.*
- ▶ *Pecite 12-15 minuta.*

Zapečeni krumpir s bučicama



- 375g krumpira
 - prstohvat soli
 - 1 bučica (oko 250 g)
 - 1 režanj češnjaka, drobljenog
 - oko 40g maslaca + maslac za posudu za pečenje u pećnici
 - 2 žličice talijanskih ili provansalskih začina
 - 1 veliko jaje
 - 75ml tučenog vrhnja
 - 75ml mlijeka
 - papar
 - 70g polutvrdog sira
- ▶ Ogulite i operite krumpir.
 - ▶ Stavite umetak za rezanje s držačem u posudu i narežite krumpir i bučicu na podešenju 1.
 - ▶ Kuhajte krumpir u kipućoj vodi s malo soli dok ne bude gotovo kuhan.
 - ▶ Stavite krumpir u cjediljku i dobro ga osušite.
 - ▶ Stavite 20g maslaca u posudu za pečenje; pola količine bučica pecite 3 minute i redovito ih okrećite. Začinite ih s 1 žličicom talijanskih ili provansalskih začina.
 - ▶ Ostavite pečene ploške bučica cijediti na kuhinjskom papiru.
 - ▶ Namastite posudu za pečenje u pećnici i stavite ploške bučica i krumpira jedne na druge tako da se preklapaju.
 - ▶ Istucite jaje s vrhnjem i mlijekom metalnim nožem pri brzini 2. Dodajte sol i papar po ukusu i prelijte smjesu preko krumpira i bučica u posudi.

- ▶ Zamijenite umetak za rezanje umetkom za ribanje, naribajte sir pri brzini 1 i pospite ga po krumpiru i bučicama.
- ▶ Stavite posudu u sredinu zagrijane pećnice (200°C) i pecite 15 minuta.

Mousse od lososa (za 3-4 osobe)



- 1 konzerva lososa (220g)
 - 2 pločice želatine
 - nekoliko stabljika luka vlasca
 - prstohvat soli
 - prstohvat crvene paprike
 - pola žličice limunovog soka
 - 125ml tučenog vrhnja
 - 1 mali luk
 - salata za ukras
- ▶ Namočite želatinu u mnogo vode.
 - ▶ Nasjeckajte vlasac i luk u kuhinjskom stroju na pulsnom podešenju.
 - ▶ Skinite kožu i kosti s lososa.
 - ▶ Luku i vlasцу dodajte sol, papriku, limunov sok, losos i tekućinu iz posude i miješajte na podešenju 2.
 - ▶ Stavite pire u posudu.
 - ▶ Rastopite želatinu u malo kipuće vode.
 - ▶ Umiješajte otopinu želatine u pire od lososa.
 - ▶ Stavite disk za emulziju u posudu, pritisnite Pulse tipku i tucite kremu približno 15 sekundi.
 - ▶ Drvenom žlicom umiješajte tučeno vrhnje u pire od lososa.
 - ▶ Izlijte mousse u posudu za posluživanje, prekrijte i ostavite nekoliko sati u hladnjaku.
 - ▶ Ukrasite mousse s malo salate.

Namaz za sendvič

🥗

- 2 male mrkve u ploškama
 - 2-3 kisela krastavca u ploškama
 - 75g cvjetače u kriškama
 - 75g celera u kriškama
 - začini (peršin, kopar, tarkanj, nasjeckane stabljike celera)
 - 100g majoneze
 - 100g skute
 - sol
 - papar
- ▶ *Fino nasjeckajte mrkvu, kisele krastavce, cvjetaču i celer. Pažljivo ih umiješajte u majonezu i skutu i začinite solju i paprom.*

Španjolska salata od kupusa

🥗

- 1 mala glavica crvenog kupusa
 - 2 crvena luka
 - 1 komorač
 - 1 jabuka
 - sok jedne naranče i 2 žličice vinskog octa
 - 1 žličica senfa
- ▶ *Pomiješajte sok, senf i ocat. Narežite kupus, luk, komorač i jabuku na podešenju 1.*
- ▶ *Složite sastojke u zdjelu za salatu.*

Biskvit

🥞

- 4 jaja
 - 30ml vode (35°C)
 - prstohvat soli
 - 150g šećera
 - 1 vrećica vanilin šećera
 - 150g brašna
 - 3g praška za pecivo
- ▶ *Tucite jaja i vodu približno 2 minute. Postupno dodajte šećer, vanilin šećer i sol i miješajte približno 1 minutu. Smjesa mora biti tvrda. Lopaticom umiješajte brašno i prašak za pecivo. Pecite na približno 170°C oko 30-35 minuta u pećnici.*
- ▶ *Savjet: Biskvit možete nadjenuti raznim kremama ili jednostavno tučenim vrhnjem sa svježim voćem.*

Tzaziki

🥗

- 1 krastavac
 - 200ml jogurta
 - 1 žličica maslinovog ulja
 - 2 režnja češnjaka
 - prstohvat soli
 - 1 žličica fino nasjeckanog kopra
 - nekoliko listića metvice
- ▶ *Ogulite krastavac i nasjeckajte pri brzini 1. Dobro ga osušite u cjediljki.*
- ▶ *Pomiješajte druge sastojke osim listića metvice, s krastavcem. Stavite salatu u hladnjak u prekrivenoj posudi. Prije posluživanja pospite začinima.*

Kuhinjski strojček: deli in nastavki

- A) Regulacija hitrosti
- B) Motorna enota
- C) Vgrajeni varnostni zaklop
- D) Skleda
- E) Vijačni pokrov (za zaprtje pritrdjevalne luknje na mešalniku, ko le-ta ni v uporabi)
- F) Nosilna os
- G) Vrč mešalnika
- H) Zatič pokrova (aktivira in deaktivira varnostno ključavnico)
- I) Pokrov skleda
- J) Oskrbovalni kanal
- K) Potiskalo
- L) Pokrov vrča mešalnika
- M) Ovitek pokrova s prostorom za shranjevanje
- N) Rezalna plošča za srednje debelo rezanje
- O) Rezalna plošča za fino ribanje
- P) Rezalna plošča za srednje grobo ribanje
- Q) Nosilec obdelovalnih plošč (rezalnih in plošč za ribanje)
- R) Rezilo (z zaščitno prevleko)
- S) Nastavek za gnetenje
- T) Plošča za emulgiranje
- U) Lopatica

Predstavitev

Ta aparat je opremljen s samodejnim termičnim sistemom izklopa. V primeru pregretja aparata ta sistem samodejno prekine dovod napajanja električne energije aparatu.

Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

- 1** Izvlecite omrežni kabel iz omrežne vtičnice.
- 2** Pritisnite na gumb "PULSE / 0".
- 3** Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi.
- 4** Vstavite omrežni kabel v omrežno vtičnico.
- 5** Ponovno vklopite aparat.

V primeru, da se samodejni termični sistem izklopa prepogosto aktivira, se obrnite na Philipsov pooblaščen servisni center.

OPOZORILO: Zaradi varnosti in potrebne pazljivosti pri ponovni nastavitvi aparata po samodejnem izklopu, ta aparat ne sme delovati preko timerja, ki bi ga samodejno ponovno vklopil.

Pomembno

- ▶ Pred uporabo aparata si pozorno preberite navodilo in si oglejte pripadajoče ilustracije.
- ▶ To navodilo shranite tudi za kasneje.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju (110 - 127V ali 220 - 240V).

- ▶ Nikoli ne uporabljajte nobenega drugega dela ali nastavka, razen originalnih Philipsovih oz. tistih, ki bi jih Philips izrecno priporočil. Vaša garancija bo v primeru uporabe takšnih delov neveljavna.
- ▶ Če so poškodovani omrežni kabel, vtikač ali kakšna druga komponenta, aparata ne smete uporabljati.
- ▶ Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Ne prekoračite v tabeli navedenih količin in obdelovalnega časa.
- ▶ Ne prekoračite maksimalno dovoljene vsebine, označene na skledi ali na vrču mešalnika, torej ju ne napolnite preko zgornje črte lestvice.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Preden sežete s prsti ali s kakšnim predmetom (npr. z lopatico) v vrč mešalnika, vedno prej izključite aparat iz električnega omrežja
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparat nikoli ne pustite delovati brez nadzora.

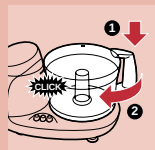
- ▶ Nikoli ne izklaplajte aparata z zasukom pokrova. Vedno ga izklopote s pritiskom na gumb PULSE / 0.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopote.
- ▶ Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je tudi ne spirajte pod pipo. Za čiščenje uporabite le vlažno krpo.
- ▶ Ko pravilno namestite vrč mešalnika, skledo in vijačni pokrov, zaslišite klik.
- ▶ Plošča za emulgiranje, rezilo in nastavek za gnetenje morajo biti nameščeni na nosilno os, ki stoji v skledi.
- ▶ Pred uporabo rezila snemite z njega zaščitno prevleko.
- ▶ Ne dotikajte se OSTRIH rezil, zlasti ne takrat, ko je aparat priključen na omrežje.
- ▶ Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja. Šele nato odstranite oviro, ki je zablokirala rezila.
- ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Če obdelujete tekočino, ki se peni, je ne nalijte več kot 1 liter v vrč mešalnika, da preprečite polivanje.

Upošteвайте dejstvo, da v primeru pravilne namestitve tako sklede kot vrča, deluje le mešalnik.

Uporaba aparata

Skleda

► Če želite uporabljati skledo, odstranite vrč mešalnika in na to mesto pritrdite vijalni pokrov. Vse zahtevane funkcije skleda bodo delovale le v primeru, ko je vrč mešalnika odstranjen.



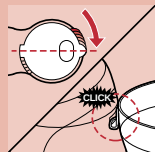
1 Namestite skledo v kuhinjski strojček z zasukom ročaja v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.



2 Namestite pokrov na skledo. Zasučite pokrov v smeri puščice, da se zaskoči s klikom (za to boste morali uporabiti nekaj moči).

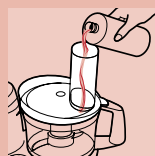
Vgrajena varnostna ključavnica

► *Motorna enota kot tudi pokrov sta označena z označbami. Aparat bo deloval le v primeru, da se puščica na motorni enoti nahaja neposredno nasproti označbe na pokrovu - je torej pravilno nameščen.*

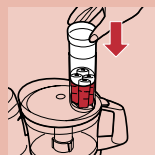


1 Pazite, da bosta označba na pokrovu in puščica na skledi neposredno druga nasproti drugi. Izboklina pokrova bo tedaj pokrivala odprtino na ročaju.

Oskrbovalni kanal in potiskalo

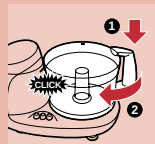


1 Skozi oskrbovalni kanal dodajajte tekoče in/ali trdne sestavine. S potiskalom potiskajte sestavine navzdol skozi kanal.



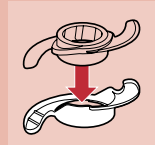
2 S potiskalom lahko tudi zaprete oskrbovalni kanal in s tem preprečite sestavinam, da bi ušle skozi njega.

Rezilo



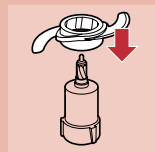
► Rezilo se lahko uporablja zasekljanje, mešanje, mletje, pasiranje in pripravo zmesi za torte.

1 Namestite skledo na motorno enoto.

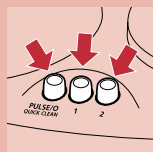
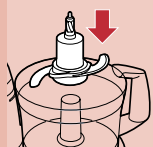


2 Z rezila odstranite zaščitni plašč.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



3 Namestite rezilo na nosilno os.



- 4** Nosilno os namestite v skledo.
- 5** Vstavite živila v skledo. Večje kose prej razrežite na približno 3 x 3 cm velike koščke. Zaprite skledo s pokrovom.

- 6** Različne nastavitve hitrosti omogočajo prilagoditev hitrosti aparata, tako da dosežete optimalni učinek.
- ▶ nastavek "PULSE / 0": za impulzne operacije in za izklop aparata. Ko je pritisnjen gumb "PULSE / 0", deluje aparat z največjo hitrostjo. Aparat preneha delovati, ko gumb spustite.
 - ▶ nastavek 1: za normalno hitrost.
 - ▶ nastavek 2: za veliko hitrost.

V tabeli si oglejte priporočene nastavitve hitrosti. Obdelava traja 10-60 sekund.

Nasveti

- ▶ Aparat seklja zelo hitro. Deluje naj le kratek čas, da hrana ne bo sesekljana preveč na fino.
- ▶ Ko sekljate (trdi) sir, naj aparat ne deluje preveč dolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo kepast.
- ▶ Ne sekljajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, muškatov orešek in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.

Če se hrana zalepi za stene skled:

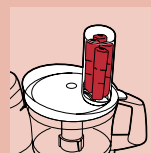
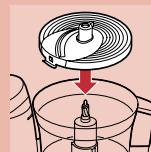
- 1** Izklopite aparat.
- 2** Odstranite pokrov s skled.

- 3** Z lopatico odstranite sestavine.

Rezne plošče in plošče za ribanje (obdelovalne plošče)

Rezilni robovi plošč za rezanje (vložkov) so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!

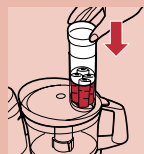
S ploščami nikoli ne obdelujete trdih sestavin, kot so ledene kocke.



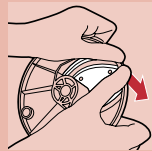
- 1** Vstavite izbrani vložek v nosilec za rezalne plošče.
- 2** Namestite nosilec vložka na nosilno os v skledi.
- 3** Na skledo namestite pokrov.
- 4** Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da bodo primerni za kanal.
- 5** Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.

Kadar morate narezati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in jih obdelujte postopoma, hkrati pa redno spraznjujte skledo med posameznimi količinami.

- 3** Za doseg optimalnega rezultata izberite primerno nastavek hitrosti. Priporočene nastavitve hitrosti si oglejte v tabeli.
- Obdelava traja 10-60 sekund.



- 4** S potiskalom počasi in čvrsto pritiskajte sestavine navzdol po kanalu.



- 5** Obdelovalno ploščo iz nosilca odstranite tako, da vzamete nosilec vložka v roke, z zadnjim delom usmerjenim proti sebi. S palcem potisnite robove vložka, tako da pade iz nosilca.

Nastavek za gnetenje

Nastavek za gnetenje se lahko uporabi za gnetenje kruha in testa za cmoke ter za mešanje podlog in zmesi za kolače.

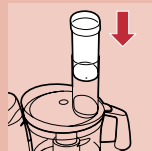


- 6** Na nosilno os namestite nastavek za gnetenje.

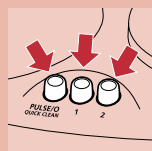
- 7** Vstavite sestavine v skledo.



- 8** Pokrijte skledo s pokrovom.



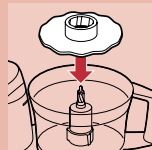
- 9** Zaprite kanal s potiskalom.



- 10** Za dosego optimalnega rezultata izberite primerno nastavev hitrosti. Priporočene nastavitve hitrosti si oglejte v tabeli.

Plošča za emulgiranje

Ploščo za emulgiranje lahko uporabite za pripravo majoneze, kreme in snega iz jajčnega beljaka.



- 11** Namestite ploščo za emulgiranje na nosilno os v skledi.

- 12** Vstavite živila v skledo in namestite pokrov na skledo.

- 13** Za dosego optimalnega rezultata izberite primerno nastavev hitrosti. Priporočene nastavitve hitrosti si oglejte v tabeli.

Nasveti

- ▶ Za pripravo snega iz jajčnega beljaka morajo imeti jajca sobno temperaturo.

Živila vzemite iz hladilnika kakšne pol ure pred začetkom obdelave.

- ▶ Za pripravo majoneze morajo imeti vse sestavine sobno temperaturo.

Olje lahko dodate skozi majhno luknjico na vrhu potiskala.

- ▶ Če nameravate pripraviti stepeno smetano, morate smetano vzeti neposredno iz

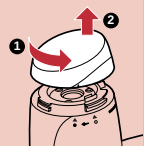
hladilnika. Prosimo, upoštevajte čas priprav v tabeli. Ne smete je predolgo stepati.

Za boljši učinek uporabite "impulzni gumb".

Mešalnik

Mešalnik je namenjen za:

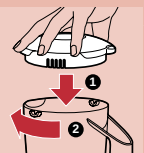
- Mešanje tekočin, npr. mlečnih proizvodov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. zmesi za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.



14 Odstranite vijačni pokrov.



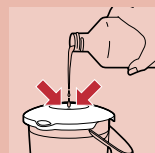
15 Namestite vrč mešalnika v pritrjevalno luknjo z obračanjem v smeri puščice, dokler ni trdno pritrjen.



16 Vstavite vse sestavine v vrč.

17 Na vrč privijte pokrov.

18 Vključite aparat in zmlejte sestavine. Različne nastavitve hitrosti omogočajo prilagoditev hitrosti aparata, tako da dosežete optimalni učinek. V tabeli si oglejte priporočene nastavitve hitrosti.



Nasveti

- ▷ Skozi luknjo v pokrovu nalijte sestavine v vrč.
- ▷ Dlje, ko pustite aparat delovati, bolj na fino bodo sestavine zmlete.
- ▷ Trde sestavine prej narežite na manjše koščke in jih nato vstavite v vrč. Če želite pripraviti večjo količino hrane, obdelujte raje manjše količine naenkrat.
- ▷ Če ste glede nastavitve hitrosti v dvomih, izberite vedno najvišjo hitrost (položaj 2).

Če se sestavine prilepijo na stene vrča:

1 Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.

2 Odstranite pokrov.

Nikoli ne odstranjujte pokrova, ko je aparat v delovanju.

3 S pomočjo lopatice odstranite sestavine s sten vrča.

Lopatico držite na varni razdalji od rezilnih robov rezilne enote (pribl. 2 cm).

Čiščenje

Pred začetkom čiščenja motorne enote, aparat vedno izključite iz električnega omrežja.

- 1** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.
- 2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.

► Skledo, pokrov skleda, potiskalo in nastavke lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

Preizkušeno za pomivalni stroj po testu DIN EN 12875.

Ovitka s prostorom za shranjevanje obdelovalnih plošč ne smete prati v pomivalnem stroju!

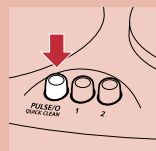
Rezilo in rezalno enoto mešalnika ter vložne plošče očistite zelo pazljivo. Rezalni robovi so zelo ostri!

Pazite, da rezalni robovi rezila, rezalne enote mešalnika in vložnih plošč ne bodo prišli v stik s trdimi predmeti, ker se lahko skrhajo.

Določena živila lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka; razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.

Hitro čiščenje mešalnika

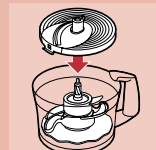
- 1** v vrč mešalnika nalijte mlačno vodo (največ pol litra) in malo detregenta za posodo.
- 2** Pritrdite pokrov na vrč.



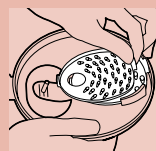
- 3** Pritisnite impulzni gumb in pustite, da aparat deluje nekaj trenutkov. (Aparat preneha delovati, ko spustite gumb.)
- 4** Odstranite vrč z aparata in ga sperite s čisto vodo.

Shranjevanje

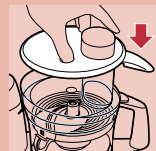
Mikro shranjevanje



- Namestite vse nastavke (ploščo za emulgiranje, rezilo, nastavek za gnetenje, nosilec plošč) na nosilno os in jih shranite v skledi. Vedno končajte z nosilcem.



- Dve obdelovalni plošči lahko shranite v prostoru za shranjevanje v ovitku, ki pokriva pokrov in skledo, kot je to označeno na notranji strani ovitka. Vložke morate v ovitek podrsati in ne pritiskati.



- Namestite ovitek s prostorom za shranjevanje vložkov na vidni pokrov skleda.
- Ovijte omrežni kabel okoli vretena na zadnji strani aparata.

Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na www.philips.com ali pa pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na domačega Philipsovega trgovca ali pa se obrnite na servisno organizacijo za Philipsove male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego.

Količine in čas priprave

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitve hitrosti / Nastavek	Postopek	Uporabni namen
Zmes (za palačinke) - stepanje	250 ml mleka	2 /	Najprej nalijte v mešalnik mleko in nato dodajte suhe sestavine. Mešajte sestavine pribl. 1 minuto. Po potrebi ponovite postopek maksimalno dvakrat.	Plalačinke, vafliji
Krušne drobtine - seklanje	100 g	2 /	Uporabite suh, hrustljav kruh.	Jedi iz drobtin, gratinirane jedi
Maslena smetana (smetana au beurre) - stepanje	300 g	2 /	Uporabite mehko maslo za lažji učinek.	Deserti, prelivni učinek
Zelenjava (korenje, repa, bela redkev) - rezanje	350 g	2 /	Zelenjavo narežite na koščke, ki se prilegajo oskrbovalnemu kanalu. Napolnite kanal s koščki, jih naribajte in jih pri tem narahlo pritiskajte s potiskalom.	Okraševanje, presna zelenjava, jedi iz repe, kolački, omake
Zelenjava (korenje, por, zelena) - rezanje	350 g	2 / P /	Napolnite kanal s koščki zelenjave in jih s potiskalom pazljivo pritisnite navzdol.	Solate
Sir (Parmezan) - seklanje	200 g	2 /	Uporabite kos Parmezana brez skorje in ga narežite na pribl. 3 x 3 cm velike koščke.	Okraševanje, juha, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) - strganje	200 g	2 /	Razrežite sir na koščke, ki se prilegajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pizze, gratinirane jedi, foundi

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev hitrosti / Nastavitev	Postopek	Uporabni namen
------------------------	----------------------	----------------------------------	----------	----------------

Čokolada - sekljanje	200 g	2 / 2	Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana
----------------------	-------	-------	--	--

Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	2 / 2	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte malo tekočine, da izboljšate gostoto zmesi.	Pire, juhe
-------------------------------	-------	-------	--	------------

Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	300 g	2 / 2	Za grobi pire dodajte le malo tekočine. Za fini pire, pa dodajajte tekočino, dokler zmes ni dovolj gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
---	-------	-------	--	-----------------------------

Kumare - rezanje	1 kumara	1 / 2	Vstavite kumaro v kanal in jo nato pazljivo pritisnite s potiskalom.	Solata, okraševanje
------------------	----------	-------	--	---------------------

Testo (za kruh) - gnetenje	250 g moko	2 / 2	Zmešajte toplo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh
----------------------------	------------	-------	---	------

Testo (za pizze) - gnetenje	400 g moko	2 / 2	Isti postopek kot pri testu za kruh. Testo gnetite pribl. 1 minuto. Najprej dodajte moko, nato ostale sestavine.	Pizza
-----------------------------	------------	-------	--	-------

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev hitrosti / Nastavitev	Postopek	Uporabni namen
------------------------	----------------------	----------------------------------	----------	----------------

Testo (za hrustljivo pecivo) - gnetenje	200 g moko	2 / 2	Uporabite hladno margarino, narezano na 2 cm velike koščke. Vstavite vse sestavine v skledo in jih gnetite tako dolgo, da se testo izoblikuje v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte toliko časa, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
---	------------	-------	---	--

Testo (za kolače, pite) - gnetenje	200 g moko	2 / 2	Uporabite hladno margarino in hladno vodo. Vstavite moko v skledo in ji dodajte margarino, razrezano na 2 cm velike koščke. Mešajte na največji hitrosti toliko časa, da postane testo mehko, nato med mešanjem dodajte hladno vodo. Prenehajte takoj, ko se testo začne oblikovati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte toliko časa, da se testo ohladi.	Sadne torte, pite, cmoki
------------------------------------	------------	-------	---	--------------------------

Testo (kvašeno) - gnetenje	300 g moko	2 / 2	Najprej v posebni posodi zmešajte kvas, toplo mleko in nekaj sladkorja. Vse sestavine vstavite v skledo in gnetite testo toliko časa, da se več ne sprjemlje stene sklede (pribl. 1 minuto). Pustite, da vzhaja 30 minut.	Praznični kruh
----------------------------	------------	-------	---	----------------

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev hitrosti / Nastavitev	Postopek	Uporabni namen
Jajčni beljak - emulgiranje	4 jajčni beljaki	2 / ☺	Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.	Puding, sufle, beljakova pena
Sadje (npr. jabolka, banane) - sekljanje/pasiranje	500 g	P / ☺	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.	Pudingi, otroška hrana
Česen - sekljanje	300 g	P / ☺	Česen olupite. Vedno nekajkrat pritisnite impulzni gumb, da preprečite preveč fino sesekljanje. Uporabite najmanj 150g česna.	Okraševanje, omake
Kuhinjske začimbe (npr. peteršilj) - sekljanje	vsaj 75 g	2/P / ☺	Začimbe pred sekljanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
Sokovi (npr. papaje, lubenice, hruške) - mletje	500 g (celotna količina)	2 / ☺	Dodajte vodo ali drugo tekočino (po želji), da bo sok redek.	Sadni sokovi
Majoneza - emulgiranje	3 jajca	1-2 / ☺	Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajčki ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce in malo vinskega kisa v skledo in počasi dodajajte olje.	Solate, okraševanje in omake za raženi

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev hitrosti / Nastavitev	Postopek	Uporabni namen
Meso, ribe, perutnina (pusto meso) - mletje	300 g	2/ P / ☺	Najprej odstranite kite in kosti. Meso narežite na 3 cm velike kocke. Uporabite impulzno nastavitev, če želite bolj grob rezultat.	Tatarski biftek, hamburgerji, mesne kroglice
Mlečni napitki - mletje	250 ml mleka	2 / ☺	Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleada in dobro premešajte.	Mlečni napitki
Zmes (pecivo) - mešanje	3 jajca	2 / ☺	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte zmehčano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
Lešniki - sekljanje	250 g	2/ P / ☺	Uporabite impulzni gumb za bolj grobo sekljanje ali nastavitev hitrosti 2 za fino sekljanje.	Solate, kruh, lešnikov namaz, pudingi
Čebula - sekljanje	400 g	P / ☺	O olupite čebulo in jo narežite na 4 kose. Pozor: uporabite vsaj 100g. Čebulo nasekljajte le z impulzno nastavitvijo, da ne bo preveč fino nasekljana.	Dodatek jedem, okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	1 / ☺	O olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilegali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Dodatek jedem, okraševanje

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitve hitrosti / Nastavek	Postopek	Uporabni namen
Perutnina - mletje	200 g	2 / P / 	Najprej odstranite kite in kosti. Meso narežite na 3 cm velike kocke. Uporabite impulzno nastavitev, če želite bolj grob rezultat.	Mleto meso
Juhe - mletje	500 ml	2 / 	Uporabite kuhano zelenjavo	Juhe, omake
Stepena smetana - stepanje	350 ml	P / 	Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane. Smetana je pripravljena po pribl. 20 sekundah.	Okraševanje, kreme, sladoledne mešanice

Recepti

Brokolijeva juha (za 4 osebe)

 or 

- 50g zrelega sira Gauda
- 300g kuhanega brokolija (pecljev in glav)
- vodo v kateri ste skuhali brokoli
- 2 kuhana krompirja v kosih
- 2 kocki kostne juhe
- 2 žlici nestepene smetane
- curry
- sol
- poper
- muškatov orešek

► *Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhali. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 cc. Zmes prestavite v ponev in med mešanjem pustite, da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom ter dodajte smetano.*

Sadna torta



- 450g jamičastih dateljev, razpolovljenih
- 200 g suhih sliv, razpolovljenih
- 650 g ameriških orehov
- 160 g naribanega kokosovega oreha
- 300 g olupljenega ananasa
- 1 pločevinka (400 g) sladkanega kondenziranega mleka
- 1 čajna žlička vanilijeve esence

- ▶ Mamastite dva 20 cm dolga pekača in segrejte pečico na 135° C.
- ▶ Vstavite razpolovičene datlje in slive v skledo kuhinjskega strojčka in sekljajte na maksimalni hitrosti 30 sekund. Nato spraznite skledo.
- ▶ Vstavite ameriške oreščke v skledo kuhinjskega strojčka in jih grobo sesekljajte. Uporabite pulzno funkcijo. Nato spraznite skledo.
- ▶ Vstavite olupljeni ananas v skledo kuhinjskega strojčka in ga nasekljajte na koščke, uporabljajoč pulzno funkcijo. Nato spraznite skledo.
- ▶ Dateljne, slive, ameriške oreščke, ananas in nariban kokos zmešajte v veliki skledi za mešanje.
- ▶ Sestavinam dodajte mleko in vanilijo in zmešajte.
- ▶ Vstavite sadno zmes v ponve za peko in pecite torte 90 minut na 135° C.
- ▶ Če pri večjih količinah sestavine vstavljate večkrat, procesa ne ponavljajte, ne da bi prej počakali, da se stroj ohladi.

Krompirjev pire



- 750g kuhanega krompirja
- pribl. 250ml vročega mleka (90°C)
- 1 žlico masla
- sol
- ▶ Najprej zmečkajte krompir, nato dodajte mleko, sol in maslo. Uporabite hitrost 1 in obdelujte približno 30 sekund, da pire ne bo preveč lepljiv.

Majoneza



- 2 jajčna rumenjaka ali eno veliko jajce
- 1 žličko gorčice
- 1 žličko viskega kisa
- 200ml olja
- ▶ Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. V skledo namestite ploščo za emulgiranje. Vstavite jajčni rumenjak oz. jajce, gorčico in kis v skledo. Uporabite hitrost 1 ali 2. Na rotacijsko ploščo postopoma dolivajte olje skozi oskrbovalni kanal. Olje lahko vlivate tudi skozi luknjico v potiskalu. ▶ Nasvet za tatarsko omako: dodajte peteršilj, kisle kumarice in trdo kuhana jajca.
- ▶ Nasvet za mešano omako: dodajte 50ml fraše kreme, kanček viskija, 3 žličke paradižnikove mezge in kanček ingverjevega sirupa na 100ml majoneze.

Mlečni napitek



- 175ml mleka
- 10g sladkorja
- polovico banane ali pribl. 65g kakšnega drugega svežega sadja
- 50g vanilijevega sladoleda
- ▶ Premešajte vse sestavine, da postane mešanica penasta.

Pizza



- 400 g moke
- 40ml olja
- polovico žličke soli
- 20g svežega kvasa ali 1,5 zavojčka suhega kvasa
- pribl. 240cc vode (35°C)

Za vrhnji preliv:

- 300ml pasiranega paradižnika (konzerviranega)
- 1 žličko mešane italjanskih kuhinjskih zelišč (suhe ali sveže)
- 1 čebulo
- 2 stroka česna
- sol in poper
- sladkor
- Sestavine, ki jih potrosite po omaki: olive, salame, artičoke, gobe, sardelice, sir Mozzarella, paprika, nariban zreli sir in olivno olje po okusu.

- ▶ V skledo namestite gnetilni nož. Vse sestvine vstavite v skledo in izberite nastavitev hitrosti 2. Testo gnetite pribl. 1 minuto, dokler se ne izoblikuje gladka krogla. Držite aparat z roko, da se ne bo premikal po delovni površini. Prenesite testo v posebno posodo, ga pokrijte z vlažno krpo in pustite, da vzhaja približno 30 minut.
- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen in ju ocvrite.
- ▶ Dodajte olupljeni paradižnik in začimbe in naj omaka na počasi vre približno 10 minut.
- ▶ Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.
- ▶ Pečico zagrejte na 250°C.

- ▶ Testo povaljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Polijte vrhnji preliv na pizzo, robove pa pustite prazne. Razpršite zelene sestavine in naribani sir po pizzi in čez vse nakapljajte nekaj olivnega olja.
- ▶ Pizzo pecite od 12 do 15 minut.

Gratinada iz krompirja in bučk



- 375g krompirja
- ščepec soli
- 1 jedilna bučka (pribl. 250 g)
- 1 strok zdrobljenega česna
- pribl. 40g masla + maslo za namastitev ponve
- 2 žlički italjanskih ali provansalskih začimb
- 1 veliko jajce
- 75ml stepene smetane
- 75ml mleka
- poper
- 70g napol zrelega sira

- ▶ Olupite in operite krompir.
- ▶ Vstavite rezalni vložek v nosilec vložka in le-tega namestite v skledo. Narežite krompir in bučke na hitrosti 1.
- ▶ Krompirjeve rezine naj vrejo v vreli vodi, začinjene s ščepecem soli, dokler niso skoraj skuhanе.
- ▶ Vstavite krompirjeve rezine v sito in jih primerno odcedite.
- ▶ Vstavite 20g masla v ponev za cvrtje; polovico bučnih rezin cvrite 3 minute, medtem pa jih neprestano obračajte. Potrosite rezine z 1 žličko začimb.

- ▶ Pustite ocvrte bučne rezine, da se odcedijo na kuhinjskem papirju.
- ▶ Namažite spodnjo stran ponve za pečico z maslom in na njo položite rezine krompirja in bučk, tako da se bodo delno prekrivale kot strešna opeka.
- ▶ S kovinskim nožem stepajte jajce s smetano in mlekom na hitrosti 2. Po okusu dodajte sol in poper in prelijte mešanico preko rezin krompirja in bučk v ponvi.
- ▶ Zamenjajte rezalni vložek z vložkom za ribanje, naribajte sir na hitrosti 2 in ga potrosite preko jedi.
- ▶ Postavite ponev v središče vroče pečice (200°C) in počakajte 15 minut, da porjavi.

Lososova smetana



- 1 konzervo lososa (220g)
 - 2 plasti želatine
 - nekaj stebel drobnjaka
 - ščepec soli
 - ščepec pekoče paprike v prahu
 - pol žlice limoninega soka
 - 125ml stepene smetane
 - 1 malo čebulo
 - vodno krešo za okras
-
- ▶ Namočite želatino v zadostni količini vode.
 - ▶ Z uporabo impulzne funkcije nasekljajte drobnjak in čebulo v kuhinjskem strojčku.
 - ▶ Odstranite kosti in kožo iz lososa.
 - ▶ Na sesekljani drobnjak in čebulo dodajte sol, pekočo papriko, limonin sok, lososa in tekočino iz konzerve ter vse spasirajte na hitrosti 2.

- ▶ Vstavite pire v skledo.
- ▶ Zavrejte majhno količino vode in raztopite v njej želatino.
- ▶ Vtrite želatino v lososov pire.
- ▶ V skledo namestite ploščo za emulgiranje in stepajte smetano z impulzno funkcijo pribl. 15 sekund.
- ▶ Z leseno žlico premažite stepeno smetano po lososovem pireju.
- ▶ Jed dajte na krožnik, ga pokrijte in ohladite za nekaj ur v hladilniku.
- ▶ Jed okrasite z nekaj vodne kreše.

Namaz za sendvič



- 2 mala korenčka v kosih
 - 2-3 kisle kumarice v kosih
 - 75g cvetače v kosih
 - 75g zelene v kosih
 - kuhinjske začimbe (peteršilj, koper, pehtran, stebila zelene v kosih)
 - 100g majoneze
 - 100g skute
 - sol
 - poper
-
- ▶ Na drobno sesekljajte korenje, kisle kumarice, cvetačo, kuhinjske začimbe in zeleno. Pazljivo premešajte z majonezo in skuto in jed začinite s soljo in poprom.

Španska zeljna solata

ž

- 1 malo glavo rdečega zelja
 - 2 rdeči čebuli
 - 1 janež
 - 1 jabolko
 - sok ene pomaranče in 2 žlici rdečega vinskega kisla
 - 1 žlico gorčice
- Zmešajte sok, gorčico in vinski kis. Narežite zelje, čebulo, janež in jabolko na rezine.
- Združite sestavine v solatni skledi.

Penasto pecivo

ž

- 4 jajca
 - 30ml vode (35°C)
 - 1 ščepec soli
 - 150g sladkorja
 - 1 vrečko vanilijevega sladkorja
 - 150g presejane moke
 - 3g pecilnega praška
- Stepajte jajca v vodi pribl. 2 minuti. Dodajajte po malem sladkor, vanilij in sol in mešajte pribl. 1 minuto. Zmes mora biti precej gosta. Z lopatico dodajte moko in pecilni prašek. Pecite v pečici pribl. 30-35 minut na temperaturi pribl. 170°C.
- Nasvet: Penasto pecivo lahko napolnite z različnimi vrstami smetane ali preprosto s stepeno smetano s svežim sadjem.

Tzaziki

ž

- 1 kumara
 - 200ml jogurta
 - 1 žlico olivnega olja
 - 2 stroka česna
 - ščepec soli
 - 1 žličko na fino nasekljanega kopra
 - nekaj listov mete
- Olupite kumaro in jo naribajte na hitrosti 1. Naribano kumaro postavite na sito in jo pustite, da se dobro odcedi.
- Premešajte ostale sestavine, razen listov mete, s kumaro. Skledo s solato pokrijte s pokrovom in jo postavite v hladilnik za eno uro, da se ohladi. Pred serviranjem natrosite po solati liste mete.

Kuchynský robot: súčiastky a príslušenstvo

- A) Ovládanie rýchlosti
- B) Motor (pohonná jednotka)
- C) Zabudovaný bezpečnostný uzáver
- D) Nádoba
- E) Kryt montážneho otvoru mixéra (na uzatvorenie montážneho otvoru mixéra, keď ho nepoužívate)
- F) Držiak nástrojov
- G) Nádoba mixéra
- H) Kolík veka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostný vypínač)
- I) Veko nádoby
- J) Dávkovacia trubica
- K) Piest
- L) Veko nádoby mixéra
- M) Kryt s uzatvárateľným priestorom pre nástavce
- O) Nástavec na krájanie na stredne hrubé plátky
- P) Nástavec na krájanie na tenké plátky
- P) Nástavec na krájanie na stredne veľké kúsky
- Q) Držiak na nástavce
- R) Čepel' (s ochranným krytom)
- S) Príslušenstvo na miesenie
- T) Disk na vytváranie emulzií
- U) Vareška

Úvod

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

Ak Vaše zariadenie náhle prestane pracovať:

- 1** Odpojte napájací kábel zo siete.
- 2** Stlačte tlačidlo "PULSE/ 0" a vypnite zariadenie.
- 3** Zariadenie nechajte 60 minút vychladnúť.
- 4** Pripojte zariadenie do siete.
- 5** Zariadenie znovu zapnite.

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

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

Dôležité upozornenie

- ▶ Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod a pozrite zodpovedajúce obrázky.
- ▶ Návod na použitie si odložte pre prípad, že ho neskôr opäť budete potrebovať.
- ▶ Pred zapojením zariadenia do siete sa presvedčte, či napätie uvedené na zariadení je rovnaké ako napätie v sieti (110 - 127 V, alebo 220 - 240 V).

- ▶ Nepoužívajte žiadne príslušenstvo od iného výrobcu ako je firma Philips, alebo príslušenstvo, ktoré firma Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky, alebo príslušenstvo použijete, záruka na Váše zariadenie stratí platnosť.
- ▶ Prístroj nepoužívajte, ak sú sieťový kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.
- ▶ Ak je poškodený kábel, musí ho vymeniť kvalifikovaný personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- ▶ Skôr, ako zariadenie použijete po prvýkrát, dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- ▶ Neprekračujte maximálne množstvo surovín a čas prípravy uvedené v tabuľkách a receptoch.
- ▶ Neprekračujte maximálne množstvo označené na nádobe na spracovanie potravín alebo na nádobe mixéra, t.j. množstvo nesmie prekročiť hornú rysku označenú na nádobe.
- ▶ Hneď po použití odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie prísad do nádoby cez dávkovaciu trubicu. Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- ▶ Skôr, ako do priestoru mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Prístroj majte mimo dosahu detí.
- ▶ Prístroj nenechajte nikdy ísť bez dozoru.
- ▶ Zariadenie nikdy nevypínajte tak, že pootočíte

veko. Zásadne ho vypínajte stlačením tlačidla "PULSE/0".

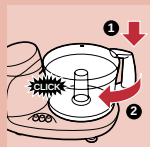
- ▶ Pred tým, ako odpojíte ľubovoľné príslušenstvo, vypnite zariadenie.
- ▶ Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody ani inej kvapaliny, rovnako ju ani neoplachujte pod tečúcou vodou. Na vyčistenie motorovej jednotky používajte vlhkú utierku.
- ▶ Keď správne namontujete nádobu mixéra, nádobu na spracovanie potravín a kryt montážneho otvoru mixéra, bude počuť kliknutie.
- ▶ Disk na prípravu emulzií, čepeľ a príslušenstvo na miesenie potrebujete uložiť do držiaka nástrojov, umiestneného v nádobe na spracovanie potravín.
- ▶ Pred použitím odstráňte z rotujúcich čepelí ochranný kryt.
- ▶ Nedotýkajte sa OSTRÝCH rezných hrán čepelí a príslušenstva, zvlášť keď je zariadenie pripojené do siete.
- ▶ V prípade, že sa niektorá čepeľ zasekne, najskôr odpojte zariadenie zo siete a až potom odstráňte suroviny, ktoré čepeľ blokuje.
- ▶ Pred spracovaním počkajte kým horúce prísady vychladnú (max. teplota 80°C; 175°F).
- ▶ Ak spracováate kvapaliny, ktoré vytvárajú penu, do nádoby mixéra nalejte maximálne 1 liter tejto kvapaliny, aby ste predišli jej rozliatiu.

Všimnite si, že ak je súčasne k pohonnej jednotke správne namontovaný mixér aj nádoba na spracovanie potravín, budete môcť použiť len mixér.

Použitie prístroja

Nádoba na spracovanie potravín

- Ak chcete použiť nádobu na spracovanie potravín, odpojte nádobu mixéra a montážny otvor uzavrite krytom. Všetky funkcie robota, pri ktorých sa používa nádoba na spracovanie potravín budú aktívne, len ak odpojíte nádobu mixéra.



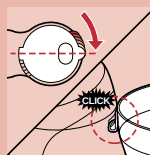
- 1 Nádobu pripojíte ku telu mixéra tak, že pomocou rúčky ju otočíte v smere šípky aby ste začuli kliknutie.



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

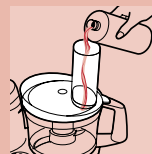
Zabudovaný bezpečnostný uzáver

- Na pohonnej jednotke a tiež na veku nádoby sú značky. Zariadenie budete môcť použiť len ak šípka na pohonnej jednotke stojí priamo oproti značke na veku.

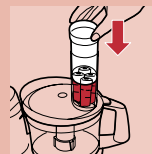


- 1 Uistite sa, že značka na veku a šípka na nádobe stoja priamo oproti sebe. Vtedy výbežok veka zapadne do rukoväte nádoby.

Dávkovacia trubica a piest

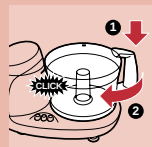


- 1 Dávkovaciu trubicu môžete použiť na pridávanie kvapalných a/alebo tuhých prísad. Tuhé prísady pretlačíte cez trubicu do nádoby pomocou piesta.



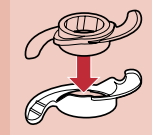
- 2 Piest môžete použiť aj na uzatvorenie dávkovacej trubice, aby cez ňu neunikli spracovávané prísady.

Čepel'



- Čepele môžete použiť na strúhanie, miešanie, mixovanie, výrobu pyré a prípravu polotovaru na koláče.

- 1 Na pohonnú jednotku pripevníte nádobu.

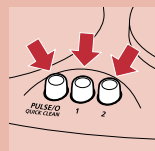
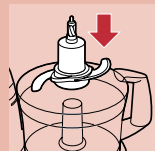


- 2 Odstráňte ochranný kryt z čepelí.

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



- 3 Do držiaka príslušenstva nasad'te čepel'.



- 4** Držiak príslušenstva vložte do nádoby.
- 5** Nádobu naplňte spracovávanými surovinami. Veľké kusy potravín nakrájajte na kocky približne 3 x 3 cm. Nádobu zakryte vekom.
- 6** Pomocou tlačidiel môžete nastaviť rýchlosť, ktorá Vám umožní dosiahnuť optimálne výsledky spracovania potravín.
 - ▶ Tlačidlo "PULSE/0": použitie pulzov a vypnutie zariadenia. Ak tlačidlo PULSE/0 stlačíte, zariadenie pracuje pri maximálnej rýchlosti. Keď ho uvoľníte, vypnete zariadenie.
 - ▶ tlačidlo 1: bežná rýchlosť.
 - ▶ tlačidlo 2: veľká rýchlosť.

V tabuľke sú uvedené odporúčané rýchlosti pri spracovaní rôznych potravín. Spracovanie potravín trvá 10 - 60 sekúnd.

Rady

- ▶ Zariadenie pokrája potraviny veľmi rýchlo. Preto používajte len krátke pulzy, aby ste potraviny nepokrájali na príliš malé kúsky.
- ▶ Ak chcete postrúhať (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie príliš dlho v činnosti. Syr sa príliš zohreje, začne sa taviť a vzniknú hrudky.
- ▶ Čepele nepoužívajte na strúhanie veľmi tvrdých prísad ako napr. zrnkovej kávy, muškátového orechu a kociek ľadu. Čepele by sa mohli otupiť.

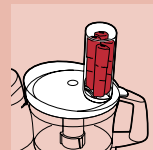
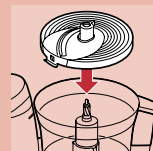
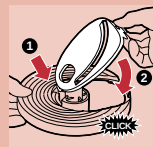
Ak sa potraviny lepia na čepele, alebo na steny nádoby:

- 1** Vypnite zariadenie.
- 2** Odmontujte veko nádoby.
- 3** Prísady odstráňte pomocou varešky.

Nástavce

Rezné hrany nástavcov sú veľmi ostré
Nedotýkajte sa ich!

Nástavce nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociek ľadu!



- 1** Vložte zvolený nástavec do držiaka.
- 2** Položte nosič nástavca na nosič nástroja, ktorý je umiestnený vo vnútri nádoby.
- 3** Nádobu zakryte vekom.
- 4** Prísady vložte do dávkovacej trubice. Veľké kusy vopred nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú cez dávkovaciu trubicu.
- 5** Dávkovaciu trubicu naplňte rovnomerne, aby zariadenie prísady spracovalo čo najdokonalejšie.

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

- 3** Aby ste dosiahli optimálne výsledky, zvolte si vhodnú rýchlosť. Odporúčané rýchlosti sú uvedené v tabuľke.

Spracovanie trvá 10 - 60 sekúnd.

- 4** Suroviny vtlačajte do nádoby cez dávkovaciu trubicu pomaly a pravidelne pomocou piesta.

- 5** Ak chcete nástavec vybrať, vezmite držiak nástavcov do rúk tak, aby spodok držiaka smeroval ku Vám. Palcami zatlačte na hrany nástavca, aby vypadol z držiaka.

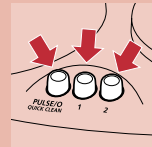
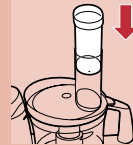
Príslušenstvo na miesenie

Príslušenstvo na miesenie môžete použiť na miesenie cesta na chlieb alebo knedle a na miešanie liateho cesta a cesta na koláče.

- 6** Príslušenstvo na miesenie nasadíte na držiak nástrojov.

- 7** Do nádoby vložte suroviny.

- 8** Uzatvorte veko nádoby.



- 9** Pomocou piesta uzatvorte dávkovaciu trubicu.

- 10** Zvoľte vhodnú rýchlosť, aby ste dosiahli optimálne výsledky. Odporúčaná rýchlosť je uvedená v tabuľke.

Disk na prípravu emulzií

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

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

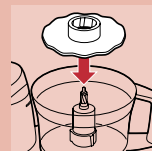
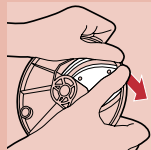
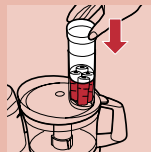
- 12** Do nádoby dajte suroviny a uzatvorte ju vekom.

- 13** Zvoľte vhodnú rýchlosť, aby ste dosiahli optimálne výsledky. Odporúčaná rýchlosť je uvedená v tabuľke.

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.

Olaj môžete pridávať cez malý otvor v dne piesta.

▮ Ak chcete pripraviť šľahačku, musíte použiť smotanu priamo z chladničky. Všimnite si pritom dĺžku spracovania, uvedenú v tabuľke. Smotanu nesmiete šľahať príliš dlho.

Aby ste dosiahli lepšie výsledky, použite funkciu pulzu.

Mixér

Mixér je určený na:

- Miešanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčiek, ovocných štiav, polievok, miešaných nápojov, koktailov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkového cesta, majonézy.
- Pasírovanie varených surovín, napr. na prípravu detskej výživy.

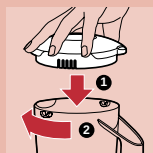


14 Odmontujte kryt montážneho otvoru.



15 Nádobu mixéra vložte do montážneho otvoru a otočte ňou v smere šípky, aby ste ju riadne upevnili.

Pri otáčaní nádoby neptlačte na jej rúčkou príliš veľkou silou.



16 Vložte do nádoby prísady.

17 Nádobu mixéra uzatvorte vekom.

18 Zapnite zariadenie a zmixujte suroviny. Pomocou tlačidiel môžete nastaviť vhodnú rýchlosť spracovania, aby ste dosiahli optimálne výsledky. Odporúčaná rýchlosť je uvedená v tabuľke.

Rady

- ▮ Kvapalné suroviny nalejte do nádoby mixéra cez otvor vo veku nádoby.
- ▮ Čím dlhšie necháte mixér pracovať, tým jemnejšia bude pripravená potrava alebo nápoj.
- ▮ Tuhé suroviny pred vložením do nádoby mixéra nakrájajte na menšie kúsky. Ak chcete pripraviť väčšie množstvo, spracujte suroviny po menších dávkach a nie naraz veľké množstvo.
- ▮ Ak máte pochybnosti o rýchlosti spracovania potravín, použite väčšiu rýchlosť (tlačidlo 2).

Ak sa prísady prilepia na steny nádoby mixéra:

1 Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.

2 Otvorte veko.

Kým je zariadenie zapnuté, veko nesmiete otvoriť.

3 Na odstránenie prísad zo stien nádoby použite varešku.

Dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť medzi vareškou a reznými hranami čepeľí (približne 2 cm).

Cistenie

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

1 Pohonnú jednotku očistite pomocou navlhčenej tkaniny. Nikdy ju neponárajte do vody ani ju neoplachujte.

2 Súčiastky, ktoré prišli do styku so spracovávanými potravinami, umyte hneď po použití v horúcej vode s čistiacim prostriedkom.

▶ Nádoba, veko nádoby, piest a príslušenstvo môžete umývať aj v umývačke riadu.

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

Kryt s úložným priestorom pre nástavce a nádoba mixéra nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!

Čepele, čepele mixéra a nástavce umývajte veľmi pozorne. Rezné hrany týchto súčiastok sú veľmi ostré!

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

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

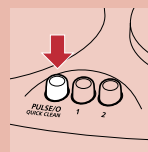
Rýchle čistenie mixéra

1 Do nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu (nie viac ako 0.5 litra) spolu s malým množstvom saponátu.

2 Nasaďte veko.

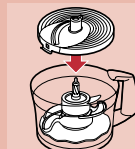
3 Stlačením tlačidla PULSE nechajte zariadenie niekoľko sekúnd pracovať. (Zariadenie prestane pracovať, keď uvoľníte tlačidlo.)

4 Odpojte nádobu mixéra a opláchnite ju čistou vodou.

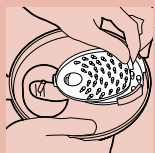


Odkladanie

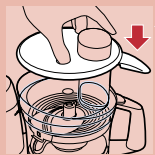
Mikroskladovanie



▶ Príslušenstvo (disk na prípravu emulzií, čepele, príslušenstvo na miesenie, nosič nástavcov) položte na nosič na nástroje a uložte ich do nádoby. Dbajte, aby bol nosič na nástavce vždy navrchu.



- Dva nástavce môžete uložiť v odkladacom priestore krytu veka nádoby, ako je to naznačené na vnútornej strane krytu. Nástavce do odkladacieho priestoru vložte, ale nevtlačajte.



- Kryt s odkladacím priestorom pre nástavce položte na priesvitné veko nádoby.
➤ Napájací kábel natočte na cievku v zadnej časti zariadenia.

Informácie a služby

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

Množstvá a čas prípravy

Prísady a postup	Maxi málne množstvo	Rýchlost/prísľuše nstvo	Postup	Použitie
Cesto (palacinky) - miešanie	250 ml mlieka	2 / 2	Do mixéra najskôr nalejte mlieko a potom pridajte tuhé prísady. Zmes asi 1 minútu premiešajte. Ak treba, postup zopakujte.	Palacinky, vafle
Strúhanka - strúhanie	100g	2 / 2	Použite usušený chlieb.	Jedlá obalené v strúhanke, alebo strúhanke so strúhaným syrom (au gratin)
Maslový krém (creme au beurre) - šľahanie	300g	2 / 2	Dobré výsledky dosiahnete s mäkkým maslom.	Dezerty, zdobenie
Zelenina (mrkva, biela redkvička) - krájanie	350g	2 / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte.	Zdobenie, surová zelenina, placky, marinády
Zelenina (mrkva, zeler) - krájanie na plátky	350g	2 / P / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ju pozorne tlačte do nádoby.	Šaláty

Prísady a postup	Maxi málne množstvo	Rýchlosť/príslušnosť	Postup	Použitie
Syr (Parmezán) - strúhanie	200g	2 / 2	Parmezán pokrájajte na kocky veľkosti 3cm.	Zdobenie, polievky, omáčky, jedlá obalené v strúhanke so strúhaným syrom (au gratin)
Syr (Gouda) - strúhanie	200g	2 / 2	Syr nakrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Pozorne ho zatlačte do nádoby pomocou piesta.	Omáčky, pizza, jedlá obalené v strúhanke a strúhanom syre (au gratin), roztavený syr (fondue)
Čokoláda - strúhanie	200g	2 / 2	Použite tvrdú tabuľkovú čokoládu. Polámate ju na kúsky veľkosti 2cm.	Zdobenie, polevy, múčniky, pudinky, mousse
Varený hrach, fazuľa - príprava pyré	250g	2 / 2	Použite uvarený hrach alebo fazuľu. Ak treba, pridajte trochu vývaru na zjemnenie konzistencie.	Pyré, polievky
Varená zelenina a mäso - príprava pyré	300g	2 / 2	Obyčajné pyré pripravíte ak pridáte malé množstvo vývaru. Jemnejšie pyré pripravíte ak vývar pridávate postupne dovtedy, kým zmes nie je dostatočne hladká.	Jedlá pre deti

Prísady a postup	Maxi málne množstvo	Rýchlosť/príslušnosť	Postup	Použitie
Uhorky - krájanie na plátky	1 uhorka	1 / 2	Uhorku vložte do dávkovacej trubice a pomocou piesta ju pozorne zatlačte do nádoby.	Šalát, zdobenie
Cesto (na chlieb) - miesenie	350g múky	2 / 2	Zmiešajte teplú vodu s kvasnicami a cukrom. Pridajte múku, olej a soľ a mieste približne 90 sekúnd. Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Chlieb
Cesto (na pizzu) - miesenie	400g múky	2 / 2	Postupujte ako pri príprave cesta na chlieb. Cesto mieste asi 1 minútu. Najskôr do nádoby nasypete múku, potom pridajte ostatné suroviny.	Pizza
Cesto (na múčniky) - miesenie	200g múky	2 / 2	Použite studený margarín pokrájaný na kocky veľkosti 2 cm. Do nádoby nasypete všetky suroviny a miešajte dovtedy, kým sa z cesta začne tvoriť jednoliata hmota. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť.	Jablkový koláč, sladké pečivo, ovocné múčniky

Prísady a postup	Maxi málne množs tvo	Rýchl osť/pr ísluše nstvo	Postup	Použitie
------------------	-------------------------------	------------------------------------	--------	----------

Cesto (na torty a koláče) - miesenie	200g múky	2 / 2	Použite studený margarín pokrýjaný na kocky veľkosti 2cm. Do nádoby nasypete múku a pridajte margarín. Miešajte pri najvyššej rýchlosti dovtedy, kým sa hmota začne drobiť. Za stáleho miešania pridajte studenú vodu. Prípravu zastavte hneď, ako sa z cesta začne tvoriť jednoliata hmota. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť.	Ovocné torty, koláče, koláčiky
--------------------------------------	-----------	-------	---	--------------------------------

Cesto (kysnuté) - miesenie	300g múky	2 / 2	Vo zvlášťnej nádobe zmiešajte kvasnice, teplú vodu a trochu cukru. Potom všetky přísady vložte do nádoby na miešanie a mieste dovtedy, kým nie je cesto hladké a nelepiť sa na steny nádoby (približne 1 minútu). Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Špeciálny chlieb
----------------------------	-----------	-------	---	------------------

Vaječné bielka - vytvorenie emulzie	4 vaječné bielky	Puding, múčniky	Vaječné bielka majú mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň 2 vaječné bielky.	Pudingy, múčniky
-------------------------------------	------------------	-----------------	---	------------------

Ovocie (napr. jablká, banány) - strúhanie/príprava pyré	500g	P / 2	Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia. Jemné pyré pripravíte ak do nádoby pridáte tekutinu.	Omáčky, jedlo pre deti
---	------	-------	--	------------------------

Prísady a postup	Maxi málne množs tvo	Rýchl osť/pr ísluše nstvo	Postup	Použitie
------------------	-------------------------------	------------------------------------	--------	----------

Cesnak - strúhanie	300g	P / 2	Cesnak očistite. Tlačidlo pulzu stlačte len niekoľkokrát, aby ste cesnak nepostrúhali príliš jemno. Použite aspoň 150g cesnaku.	Zdobenie, dresingy
--------------------	------	-------	---	--------------------

Bylinky (napr. petržlenová vňať) - sekanie	Aspoň 75g	2/P / 2	Pred tým, ako bylinky posekáte, umyte ich a osušte.	Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo
--	-----------	---------	---	---

Šťavy (napr. z papáje, melóna, hrušiek) - odšťavovanie	500g (celkové množstvo)	2 / 2	Jemnejšiu šťavu získate ak pridáte do nádoby vodu, alebo inú tekutinu.	Ovocné šťavy
--	-------------------------	-------	--	--------------

Majonéza - príprava emulzie	3 vajcia	1-2 / 2	Všetky přísady musia mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň jedno veľké vajce a dve menšie vajcia, alebo dve žĺtky. Do nádoby dajte vajcia, trochu octu a po kvapkách pridajte olej.	Šaláty, zdobenie, omáčky na pečené mäso
-----------------------------	----------	---------	---	---

Mäso (chudé) - mletie	300g	2/ P / 2	Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3 cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso.	Tatársky biftek, hamburgery, mäsové guľičky
-----------------------	------	----------	--	---

Mliečne koktaily - mixovanie	250ml mlieka	2 / 2	Potlačte ovocie (napr. banány, jahody) spolu s cukrom, mliekom a trochu zmrzliny a dobre pomiešajte.	Mliečne koktaily
------------------------------	--------------	-------	--	------------------

Prísady a postup	Maxi máln množstvo	Rýchlosť/príslušnosť	Postup	Použitie
Zmes na koláč - miešanie	3 vajcia	2 / 2	Prísady musia mať izbovú teplotu. Miešajte zmäknuté maslo s cukrom kým nevznikne hladká krémová hmota. Potom pridajte mlieko, vajcia a múku.	Rôzne koláče
Orechy - strúhanie	250g	2 / P / 2	Ak použijete tlačidlo pulzu získate hrubo a pri rýchlosti 2 najjemno postrúhané orechy.	Šaláty, pudinky, orechový chlieb, mandľové pečivo
Cibuľa - krájanie	400g	P / 2	Cibuľu očistite a rozkrojte na štvrtky. Poznámka: použite najmenej 100 g cibule. Tlačidlo pulzu stlačte len niekoľkokrát, aby ste cibuľu nepokrájali na priveľmi jemno.	Smažené miešané jedlá, zdobenie
Cibuľa - krájanie na plátky	300g	1 / 2	Cibuľu očistite a nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Poznámka: použite aspoň 100g cibule.	Smažené miešané jedlá, zdobenie
Hydina - mletie	200g	2 / P / 2	Najskôr odstráňte šlachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3 cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso.	Mleté mäso
Polievky - mixovanie	500ml	2 / 2	Použite varenú zeleninu.	Polievky, omáčky
Smotana na šľahanie - šľahanie	350ml	P / 2	Použite smotanu priamo z chladničky. Poznámka: použite aspoň 125ml smotany. Šľahačku pripravíte asi o 20 sekúnd.	Zdobenie, šľahačka, šľahačka so zmrzlinou

Recepty

Brokolicová polievka (pre 4 osoby)

2 or 2

- 50g zrelého syra Gouda
- 300g varenej brokolice
- vývar z brokolice
- 2 varené zemiaky
- 2 kocky bujónu
- 2 polievkové lyžice smotany na šľahanie
- kary korenie
- soľ
- čierne korenie
- muškátový orech

► Pokrájajte syr. Prepasírujte brokolicu s varenými zemiakmi a malým množstvom vývaru z brokolice. Brokolicové pyré zmiešajte so zvyškom vývaru a kockami bujónu (celkový objem 750ml). Polievku prelejte na panvicu a za stáleho miešania nechajte zovrieť. Primiešajte syr a dochuťte pomocou kary korenia, soli, čierneho korenia a muškátového orecha. Nakoniec pridajte smotanu.

Ovocný koláč

2

- 450 g vykôstkovaných rozpolených sušených datlí
- 200 g sušených rozpolených sliviek
- 650 g orechov pekan
- 160 g strúhaného kokosu
- 300 g ošúpaného ananásu
- 1 plechovka (400 g) sladeného kondenzovaného mlieka
- 1 lyžica vanilkovej esencie

- ▶ Vymastite dva 20 cm dlhé plechy na pečenie a nechajte vyhriať pec na teplotu 135° C.
- ▶ Polovičky datlí a sliviek položte do nádoby kuchynského robota a posekajte pri maximálnej rýchlosti počas 30 sekúnd. Potom vyprázdnite nádobu.
- ▶ Do nádoby kuchynského robota vložte orechy pekan a nahrubo ich pomelte. Na mletie využite funkciu pulzu. Potom vyprázdnite nádobu.
- ▶ Do nádoby kuchynského robota vložte ošúpaný ananás a využitím funkcie pulzu ho posekajte na kúsky. Potom vyprázdnite nádobu.
- ▶ Vo veľkej nádobe zmiešajte posekané datle, slivky, orechy pekan, ananás a strúhaný kokos.
- ▶ Pridajte mlieko a vanilku a premiešajte.
- ▶ Ovocnú zmes nalejte na plechy na pečenie a pečte 90 minút pri teplote 135° C.
- ▶ Súčasne spracujte iba jednu dávku surovín. Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo, po spracovaní prvej dávky nechajte zariadenie vychladnúť a až potom pokračujte v spracovaní ďalších surovín.

Zemiaková kaša

2

- 750g varených zemiakov
- približne 250ml teplého mlieka (90°C)
- 1 polievková lyžica masla
- soľ
- ▶ Najskôr rozmixujte zemiaky, potom pridajte mlieko, soľ a maslo. V spracovaní pokračujte pri rýchlosti 1 len asi 30 sekúnd, aby sa kaša priveľmi nelepila.

Majonéza

3

- 2 vaječné žĺtky alebo jedno veľké vajce
- 1 čajová lyžička horčice
- 1 čajová lyžička octu
- 200ml oleja
- ▶ Suroviny musia mať pred spracovaním izbovú teplotu. Do nádoby vložte disk na prípravu emulzií. Pridajte vaječné žĺtky, alebo vajce, horčicu a ocot. Použite rýchlosť 1 alebo 2. Postupne pridávajte olej cez dávkovaciu trubicu na rotujúci disk. Olej môžete pridávať aj cez otvor v pieste.
- ▶ Príprava tatárskej omáčky: pridajte petržlen, nakladané uhorky a varené vajcia.
- ▶ Príprava koktejlovej omáčky: ku 100ml majonézy pridajte 50ml smotany, kvapku whisky, 3 čajové lyžičky paradajkového pretlaku a kvapku zázvorového sirupu.

Mliečny koktejl

4

- 175ml mlieka
- 10g cukru
- 1/2 banána alebo približne 65g iného čerstvého ovocia
- 50g vanilkovej zmrzliny
- ▶ Prísady miešajte kým nevznikne penistá zmes.

Pizza



- 400g múky
- 40ml oleja
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 20g čerstvých kvasníc alebo 1.5 sáčka sušených kvasníc
- približne 240ml vody (35°C)

Suroviny na prípravu omáčky:

- 300ml paradajkového pretlaku (konzervovaného)
 - 1 čajová lyžička zmesi talianskych bylínok (sušené, alebo čerstvé)
 - 1 cibuľa
 - 2 strúčiky cesnaku
 - soľ a čierne korenie
 - cukor
 - Suroviny, ktoré sa uložia na omáčku: olivy, šaláma, artičoky, šampiňóny, ančovičky, syr Mozzarella, paprika, strúhaný syr a olivový olej podľa chuti
- ▶ *Do nádoby vložte príslušenstvo na miesenie. Do nádoby dajte všetky suroviny na prípravu cesta a zvolte rýchlosť 2, nechajte premiesiť asi 1 minútu, kým nevznikne hladká masa. Cesto odložte do zvláštnej nádoby, prikryte ho vlhkou utierkou a nechajte 30 minút nakysnúť.*
- ▶ *Cibuľu a cesnak pokrájajte pomocou čepelí. Posekanú cibuľu a cesnak opražte do sklovita na panvici.*
- ▶ *Pridajte rajčinový pretlak a bylinky a asi 10 minút miešajte.*

- ▶ *Dochuťte soľou, čímym 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.*

Zapečené zemiaky s courgettou



- 375g zemiakov
 - štipka soli
 - 1 courgetta (približne 250g)
 - 1 strúčik cesnaku, podvrvený
 - približne 40g masla + maslo na vymastenie pekáča
 - 2 čajové lyžičky talianskych alebo provensálskych bylínok
 - 1 veľké vajce
 - 75ml smotany na šľahanie
 - 75ml mlieka
 - čierne korenie
 - 70g polozrelého syra
- ▶ *Ošúpte a umyte zemiaky.*
- ▶ *Do držiaka na nástavce vložte nástavec na krájanie a držiak potom umiestnite do nádoby. Zemiaky a courgettu nakrájajte na plátky pri rýchlosti 1.*
- ▶ *Zemiaky pokrájané na plátky dajte so štipkou soli do vody a varte, kým nie sú takmer uvarené.*

- ▶ Plátky zemiakov nechajte na cedníku riadne odkvapkať.
- ▶ Na panvicu dajte 20g masla a potlačený cesnak, asi 3 minúty smažte polovicu nakrájanej courgetty, pričom jej plátky často obracajte. Plátky posypte 1 čajovou lyžičkou talianskych alebo provensálskych bylín. Rovnako pokračujte s druhou polovicou courgetty. Posypte ju zvyškom bylín.
- ▶ Osmažené plátky courgetty osušte pomocou kuchynského papiera.
- ▶ Vymastite nízky pekáč a striedavo do neho vkladajte plátky courgetty a zemiakov tak, aby sa ich vrstvy navzájom prekrývali ako strešné škridlice.
- ▶ Pri rýchlosti 2 pomocou čepele vyšľahajte vaje so smotanou a mliekom. Podľa chuti pridajte soľ a čierne korenie a zmes nalejte na navrstvené zemiaky a courgettu na pekáči.
- ▶ Nástavec na krájanie zameňte za nástavec na strúhanie a pri rýchlosti 2 nastrúhajte syr a posypte ním pripravenú zmes na pekáči.
- ▶ Pekač vložte do stredu vyhriatej rúry (200°C) a zapečte asi 15 minút do hneda.

Mousse z lososa



- 1 konzerva s lososom (220g)
- 2 plátky želatíny
- niekoľko bylín pažítka
- štipka soli
- štipka cayenského korenia
- polovica polievkovej lyžice citrónovej šťavy
- 125ml smotany na šľahanie
- 1 malá cibuľa

- žerucha na zdobenie
- ▶ Želatínu nechajte nasiaknuť v dostatku vody.
- ▶ V nádobe na spracovanie potravín pulzmi posekajte pažítka a cibuľa.
- ▶ Z lososa odstráňte kosti a kožu.
- ▶ Ku posekanej pažítke a cibuli pridajte soľ, cayenské korenie, citrónovú šťavu, lososa a šťavu z konzervy. Pri rýchlosti 2 vymiešajte zo surovín pyrė.
- ▶ Pyrė dajte do nádoby.
- ▶ Nechajte zovrieť malé množstvo vody a rozpustite v ňom želatínu.
- ▶ Roztok želatíny vmiešajte do pyrė z lososa.
- ▶ Do nádoby vložte disk na prípravu emulzií, na 15 sekúnd stlačte tlačidlo pulzu a vyšľahajte smotanu.
- ▶ Pomocou drevenej varechy vmiešajte šľahačku do pyrė z lososa.
- ▶ Pripravené mousse preložte do misy, zakryte a nechajte v chladničke niekoľko hodín vychladnúť.
- ▶ Mousse ozdobte malým množstvom žeruchy.

Nátieka na sendvič



- 2 malé nakrájané mrkvy
- 2-3 nakladané uhorky nakrájané na kúsky
- 75g karfiolu nakrájaného na kúsky
- 75g zeleru nakrájaného na kúsky
- zelené bylinky (pokrájaná petržlenová vňať, kôpor, zelerová vňať)
- 100g majonézy
- 100g
- soľ
- čierne korenie

- Jemne posekajte mrkvu, nakladané uhorky, karfiól, zelené bylinky, zelerovú vŕŕat' a zeler. Pozorne ich vmiešajte do majonézy a dochuťte čiernym korením a soľou.

Španielaky kapustový šalát

2

- 1 malá červená kapusta
- 2 červené cibule
- 1 fenikel
- 1 jablko
- šťava z jedného pomaranča a 2 polievkové lyžice octu z červeného vína
- 1 polievková lyžica horčice
- Zmiešajte šťavu, horčicu a ocot. Nakrájajte kapustu, cibuľu, fenikel a jablko pri rýchlosti 1.
- Suroviny premiešajte v nádobe na šalát.

Koláč z piškótového cesta

2

- 4 vajcia
- 30ml vody (35°C)
- štipka soli
- 150g cukru
- 1 vrečko vanilkového cukru
- 150g preosiatej múky
- 3g prášku na pečenie
- Asi 2 minúty šľahajte vajcia s vodou. Postupne pridávajte cukor, vanilkový cukor a soľ a miešajte ešte asi 1 minútu. Keď zmes naberieťte pomocou lyžice, mala by sa t'ahať. Pomocou varechy vmiešajte do pripravenej zmesi múku a prášok na pečenie. Pečte v rúre pri 170°C asi 30-35 minút.

- Tip: Koláč z piškótového cesta môžete naplniť rôznymi druhmi maslových krémov alebo len obyčajnou šľahačkou a čerstvým ovocím.

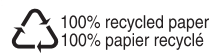
Tzatziki



- 1 uhorka
- 200ml jogurtu
- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- štipka soli
- 1 čajová lyžička jemne nasekaného kôpru
- niekoľko lístkov mäty
- Uhorku ošúpte a nastrúhajte pri rýchlosti 1. Nastrúhanú uhorku dajte na cedník a nechajte riadne odkvapkať.
- Ostatné suroviny, okrem lístkov mäty, vmiešajte do strúhanej uhorky. Šalát nechajte v chladničke hodinu vychladiť v uzatvorenej nádobe. Pred podávaním posypte mäťovými lístkami.



www.philips.com



4222 002 23674