

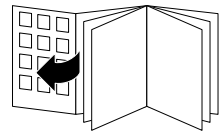
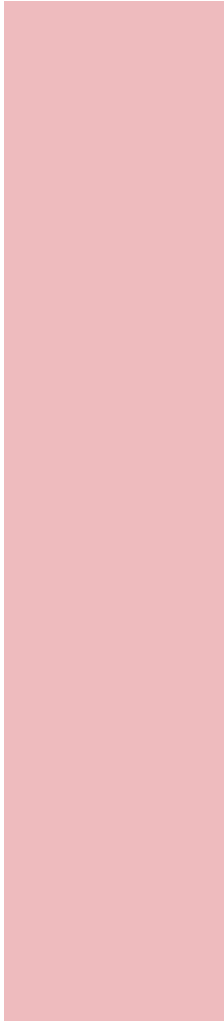
Essence HR7756

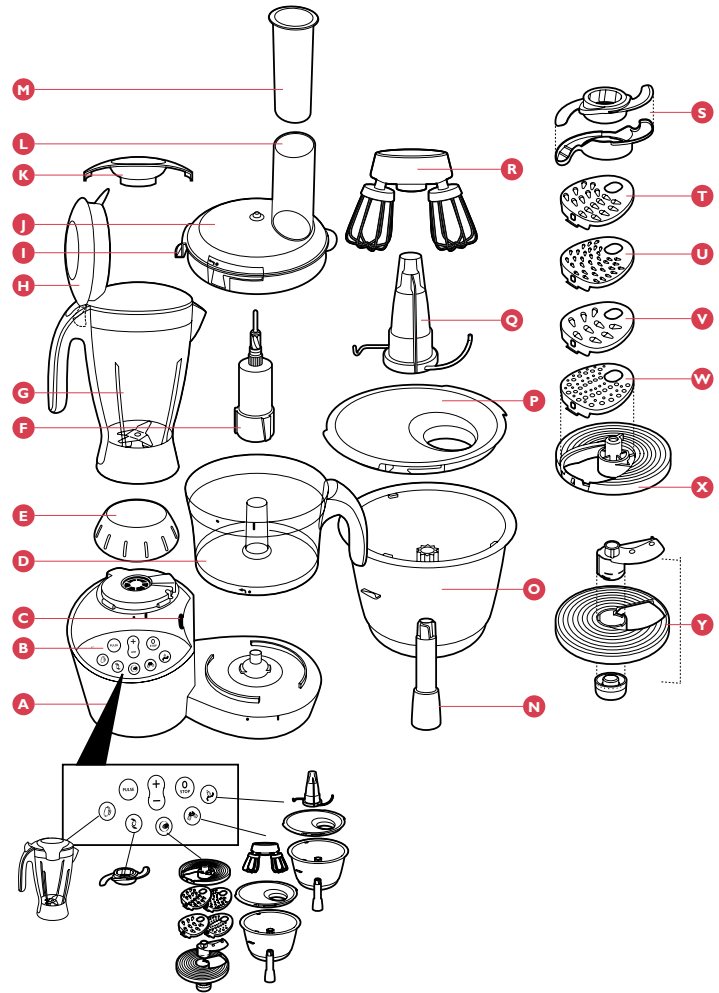


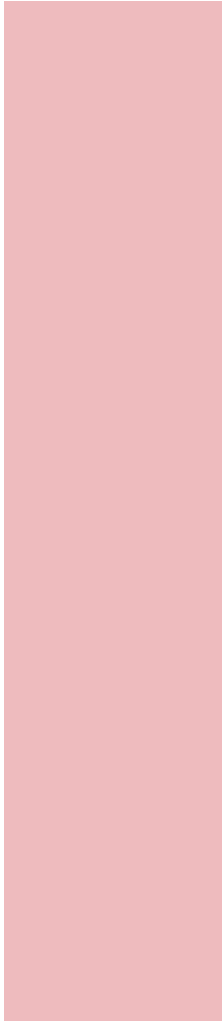
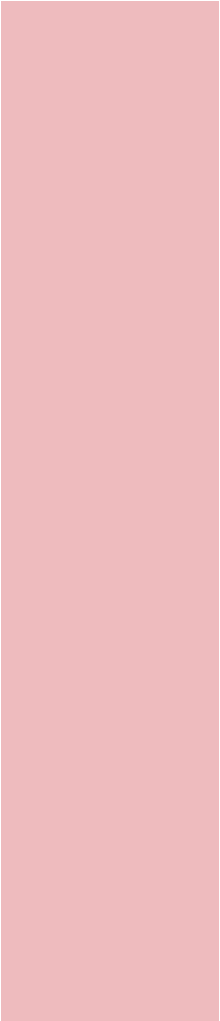
Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Rețete și Instrucțiuni de utilizare
Receptek & Használati utasítások
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Recepty & Návod k použití
Recepti in navodila za uporabo
Рецепти та інструкції з використання приладу
Recepti i uputstvo za upotrebu
Речепти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



PHILIPS







ENGLISH 6

POLSKI 26

ROMÂNĂ 46

РУССКИЙ 66

ČESKY 90

MAGYAR 109

SLOVENSKY 130

УКРАЇНСЬКИЙ 150

БЪЛГАРСКИ 172

SRPSKI 194

Parts and accessories

- A** Motor unit
- B** Smart Process Control panel
- C** Built-in safety lock
- D** Food processing bowl
- E** Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- F** Tool holder
- G** Blender jar
- H** Blender jar lid
- I** Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- J** Lid of food processing bowl
- K** Stopper
- L** Feed tube
- M** Pusher
- N** Driving shaft
- O** Mixing bowl
- P** Mixing bowl lid
- Q** Kneading accessory
- R** Mixing accessory
- T** Metal blade + protective cover
- S** Shredding insert medium
- T** Shredding insert fine
- U** Shredding insert coarse
- V** Granulating insert
- W** Insert holder
- X** Adjustable slicing disc (slicing insert, carrier and adjusting knob)

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the socket.
- 2** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 3** Put the mains plug in the socket.
- 4** Switch the appliance on again.

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

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

Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ 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.

- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn the appliance on. Both the motor unit and the screw cap have been provided with marks. The appliance will only function if the dot on the motor unit is placed opposite the dot on the screw cap.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Always switch the appliance off by pressing the STOP button.
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- ▶ The screw cap can only be removed if the lid is not on the bowl or if the bowl has been removed altogether.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that is hot or tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ For application times, see the table further on in these instructions for use.
- ▶ Noise level: Lc= 89 dB [A].

Note that it is not possible to use the bowl functions when the blender is attached.

Using the appliance

Smart Process Control

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

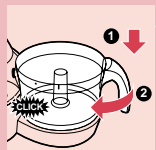
The speed can be increased or decreased 3 times by pressing + or - button.

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

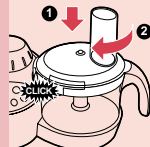
The process can always be stopped by pressing the Stop-button.

If you press the same process button again within 40 seconds, the process starts where it has been stopped.

Food processing bowl



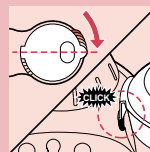
- 1 Mount the bowl with the handle on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

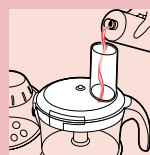
Built-in safety lock

- ▶ The motor unit, the bowl and the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the mark on the motor unit is directly opposite the mark on the screw cap.

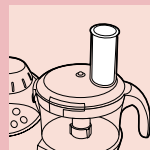


- 1 Make sure that the dot on the lid and the dot on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



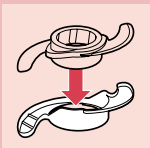
- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



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

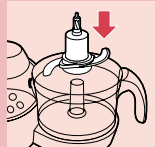
Metal blade

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



- 1** Remove the protective cover from the blade.

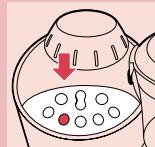
The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them!



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

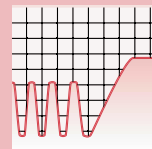
- 3** Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.

- 4** Put the pusher in the feed tube.



- 5** Press the chopping process button on the control panel.

- The process will start with 4 pulses to ensure that the ingredients (i.e. onions or nuts) are chopped regularly.
- Next the process will increase to max. speed and continue until the STOP button is pressed.



- ▶ Press the - button to decrease the speed.
- ▶ The process can be stopped any time during the pulses by pressing the STOP button.

Tips

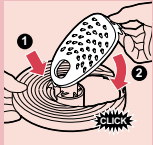
- ▶ If you chop onions, stop the appliance after the four pulses to prevent them from becoming too finely chopped.
- ▶ Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- ▶ Do not use the blade to chop very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

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

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

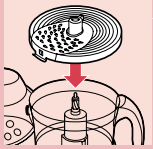
Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

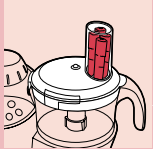


- Put the selected insert in the insert holder before you place it onto the toolholder.

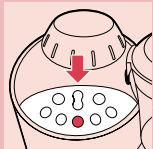
Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!



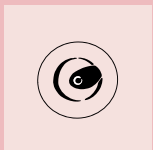
- Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.



- Put the lid on the bowl.



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

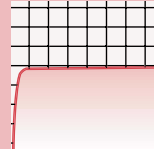


- Fill the feed tube evenly for the best results.

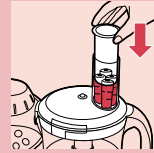
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.



- Select the 'shredding & slicing process' on the control panel.

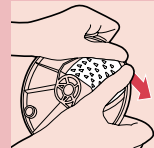


- The speed can be increased or decreased 3 times by pressing the + or - button.



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

- If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed up to three steps by pressing the - button to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.

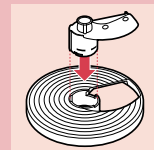


- To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Adjustable slicing disc

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

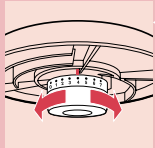
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp.



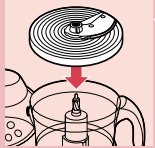
- Insert the blade into the top of the carrier.



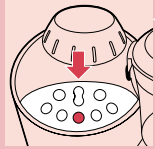
- 2** Connect the knob from the bottom side of the disc and turn it to position dot to lock it.



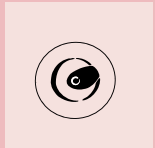
- 3** Turn the adjusting knob to adjust the thickness you prefer.



- 4** Place the adjustable slicing disc on the tool holder.

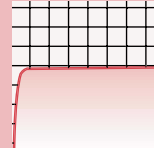


- 5** Close the lid and put the ingredients in the feed tube.



- 6** Select the 'shredding & slicing process' on the control panel.

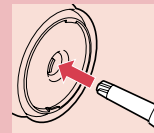
- The process increases immediately to the defined processing speed to guarantee the optimal endresult.



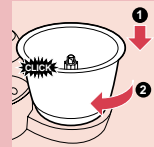
- 7** Press the ingredients slowly down with the pusher, if necessary.

Kneading accessory & mixing bowl

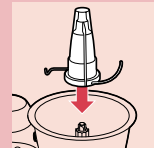
The kneading accessory can be used for kneading yeast dough for bread and pizzas.



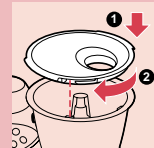
- 1** Push the driving shaft of the mixing bowl into the opening of the mixing bowl from below. You will hear a 'click' when it snaps into place.



- 2** Place the mixing bowl on the motor unit and turn it into the direction of the arrow until you hear a 'click'.

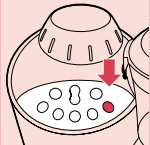


- 3** Fit the kneading accessory onto the driving shaft.



- 4** Put the ingredients in the bowl.

- 5** Put the lid on the bowl and turn it to the left until you hear a click.



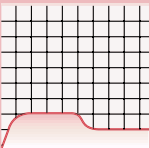
6 Press the kneading process button on the Smart Process Control.

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



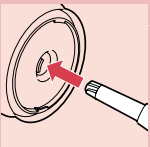
Tip

- ▶ If the kneading hook does not rotate although you have pressed the kneading process button, check whether you have pushed the driving shaft into the mixing bowl until it locked into position (click).

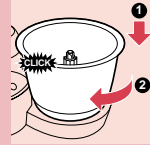


Mixing accessory & mixing bowl

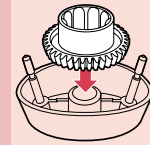
You can use the mixing accessory to whisk eggs, egg whites, instant puddings, cream, the ingredients for cake mixtures and other soft ingredients.



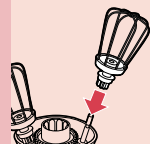
- 1 Push the driving shaft of the mixing bowl into the opening of the mixing bowl from below. You will hear a click when it snaps into place.



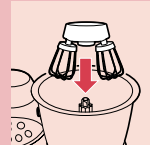
- 2 Put the mixing bowl on the motor unit and turn it to the left until you hear a 'click'.



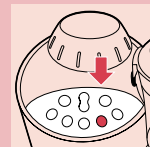
- 3 Insert the gearwheel into the housing of the mixing accessory.



- 4 Snap the two balloon beaters onto the metal pins on the housing of the mixing accessory.



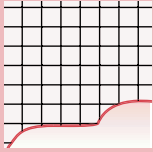
- 5 Fit the mixing accessory onto the tool holder.



- 6 Put the ingredients into the bowl, put the lid on the bowl and turn it to the right until you hear a click.

- 7 Press the whisking process button on the control panel.

The appliance will increase the speed to working speed in 7 seconds. This speed is maintained for approx. 30 seconds. Then the speed increases again and the appliance will continue to run at this speed until the stop button is pressed. The speed can be increased or decreased in three steps by pressing the + button or - button respectively.



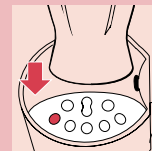
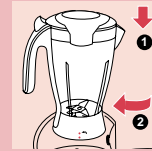
Tip

- ▶ If the mixing accessory does not rotate although you have pressed the whisking process button, check whether you have pushed the driving shaft into the mixing bowl until it locked into position (click) and the gearwheel is correctly inserted into the mixing accessory housing.

Blender

The blender is intended for:

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



- ▶ The appliance can be used with or without the blender attached to the motor unit. If you use the appliance without the blender, the appliance will not function if the screw cap has not been screwed properly onto the motor unit.

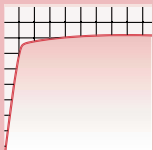
- 1** To attach the blender jar, remove the screw cap above the panel.
- 2** Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must be facing to the left!

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

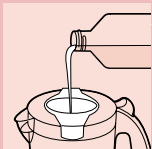
- 3** Put the ingredients in the blender jar.
- 4** Close the lid.
- 5** Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.
- 6** Press the blending process button on the control panel. The blender will start to operate. The speed increases to maximum speed. The appliance will continue to run



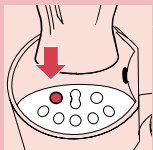
at this speed until the STOP button is pressed. During the blending process the speed can be decreased up to three times by pressing the - button.



Tips



- ▶ Pour the liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
- ▶ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- ▶ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
- ▶ Hard ingredients e.g. soy beans for soy bean milk, must be soaked in water before they are processed.
- ▶ Crush ice cubes by placing the ice cubes in the jar, close the lid and use the pulse function.



If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch the appliance off and unplug it.

- 2 Open the lid.

Never open the lid while the appliance is still running.

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

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

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

Cleaning

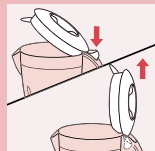
Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

- 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 bowls, the lids of the bowl, the pusher and the accessories (except for the blender jar) can also be cleaned in a dishwasher.

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

The blender jar is not dishwasherproof!



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

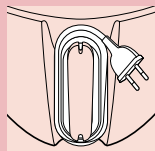
Only remove the lid for cleaning purposes.

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

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

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

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

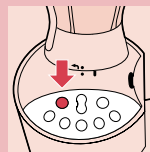


Blender quick-clean operation



- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.

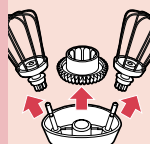
- 2 Close the lid.



- 3 Let the appliance run for a few moments by pressing the pulse button. (The appliance stops running when you release the button).

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

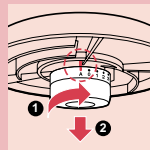
To clean the mixing accessory/balloon beaters thoroughly:



- 1 Detach the gearwheels and the balloon beaters so that they can be cleaned more easily.

The gearwheels and the balloon beaters are dishwasherproof.

To clean the adjustable slicing disc thoroughly:

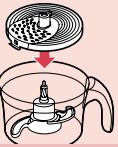


- 1 Turn the adjusting knob to the right to pull the blade out of the disc.

The disc, the blade and the adjusting knob can be cleaned in warm soapy water or in the dishwasher.

Storage

MicroStore



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

Guarantee & service

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

Functions, accessories and applications

| Function | Accessory | Application | Application times |
|----------|-----------|---|-------------------|
| | | Chopping, pureeing, mixing | 10 - 60 sec. |
| | | Shredding, grating | 10 - 60 sec. |
| | | Slicing | 10 - 60 sec. |
| | | Kneading | 60 - 240 sec. |
| | | Whisking, whipping, emulsifying, mixing | 60 - 120 sec. |
| | | Blending, pureeing | 10 - 60 sec. |

Troubleshooting guide

Problem

Solution

The appliance doesn't switch on.

Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.

The appliance has suddenly stopped running.

The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 60 minutes. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch the appliance on again.

You have pressed the wrong process button.

Press the button for the process you want.

The process doesn't start at the beginning after a restart of the process

This appliance is equipped with a memory-function. If you restart the appliance within 40 seconds, the process will start where it was interrupted. If you want the process to start right from the beginning: 1) Briefly press another process (e.g. the pulse button) 2) Then press the STOP button. 3) Press the appropriate process button to make the process start all over again.

The kneading or mixing accessory doesn't turn.

1) Make sure you have snapped the driving shaft into the mixing bowl. 2) Make sure you have inserted the gearwheel properly into the housing of the mixing accessory. 3) Check if you have really turned the mixing bowl clockwise as far as the point where you hear a click.

Both the blender jar and the food processing bowl or the food processing bowl or the mixing bowl are attached, but only the blender works.

If both the blender and the food processing bowl or the mixing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food processing bowl or the mixing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.







The +/- button does not react at certain applications.













The motor is already at its physical limit, i.e. at kneading or when the speed is at the defined level where it can not be decreased any further.











Quantities and preparation times













| Ingredients & results | Max. quantity | Process button/accessory | Procedure | Applications |
|---|---------------|--------------------------|---|-------------------------------|
| Apples, carrots, celeriac - shredding | 500g | 🌀 / 🌀 | Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and shred them while pressing the pusher lightly. | Salads, raw vegetables |
| Apples, carrots, celeriac - slicing | 500g | 🌀 / 🌀 | Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly. | Salads, raw vegetables |
| Batter (pancake) - whisking | 750ml milk | 🌀 / 🌀 | First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients for approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature. | Pancakes, waffles |
| Bread crumbs - chopping | 100g | 🌀 / 🌀 | Use dry, crispy bread. | Breadcrumbs, au gratin dishes |
| Butter cream (creme au beurre) - whisking | 300g | 🌀 / 🌀 | Use soft butter for a light result. | Deserts, toppings |

| Ingredients & results | Max. quantity | Process button/accessory | Procedure | Applications |
|--|---------------|--------------------------|--|---|
| Cheese (Parmesan) - chopping | 200g | 🌀 / 🌀 | Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm. | Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes |
| Cheese (Gouda) - shredding | 200g | 🌀 / 🌀 | Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher. | Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues |
| Chocolate - chopping | 200g | 🌀 / 🌀 | Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm. | Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses |
| Cooked peas, beans - pureeing | 250g | 🌀 / 🌀 | Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture. | Purees, soups |
| Cooked vegetables and meats - pureeing | 500g | 🌀 / 🌀 | For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth. | Baby and infant food |
| Cucumbers - slicing | 2 cucumbers | 🌀 / 🌀 | Put the cucumber in the tube and press it down carefully. | Salads, garnishing |
| Dough (for bread) - kneading | 100g flour | 🌀 / 🌀 | 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 |

| Ingredients & results | Max. quantity | Process button/accessory | Procedure | Applications |
|--------------------------------------|---------------|---|---|--|
| Dough (for pizzas) - kneading | 1500g flour |  /  | Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute. | Pizza |
| Dough (shortcrust pastry) - kneading | 500g flour |  /  | Use cold margarine, cut the margarine into 2cm cubes. Put the flour in the bowl and add the margarine. Mix until the dough has become crumbly. Then add cold water while mixing. Stop as soon as the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing. | Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans |
| Dough (yeast) - kneading | 1000g flour |  /  | First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the mixing bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes. | Luxury bread |

| Ingredients & results | Max. quantity | Process button/accessory | Procedure | Applications |
|---|---------------------|---|---|--|
| Egg whites - whisking | 6 egg whites |  /  | Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites. | Puddings, souffles, meringues |
| Fruit (e.g. apples, bananas, water chestnut) - blending | 500g |  /  | Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree. | Sauces, jams, puddings, baby food |
| Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping | 500g |  /  | Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring | Sauces, jams, puddings, baby food |
| Garlic - chopping | 300g |  /  | Peel the garlic. Press the pulse button several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g. | Garnishing, dips |
| Herbs (e.g. parsley) - chopping | Min. 50g |  /  | Wash and dry the herbs before chopping. | Sauces, soups, garnishing, herb butter |
| Juices (e.g. made of papaya, water melon, pear, guava) - blending | 500g (total amount) |  /  | Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice. | Fruit juices |

| Ingredients & results | Max. quantity | Process button/accessory | Procedure | Applications |
|--|---------------|---|--|--|
| Mayonnaise - emulsifying | 3 eggs |  /  | All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop. | Salads, garnishing and barbecue sauces |
| Meats (lean) - mincing | 500g |  /  | First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result. | Steaks tartar, hamburgers, meat balls |
| Meats, fish, poultry (streaky) - mincing | 400g |  /  | First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result. | Steaks tartar, hamburgers, meat balls |
| Milkshakes - blending | 500ml milk |  /  | Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well. | Milkshakes |
| Mixture (cake) - mixing | 6 eggs |  /  | The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour. | Various cakes. |

| Ingredients & results | Max. quantity | Process button/accessory | Procedure | Applications |
|---------------------------|---------------|---|---|--|
| Nuts - chopping | 250g |  /  | Use the pulse button for coarse chopping. Stop the process if you want a coarse result. | Salads, puddings, nut bread, almond paste |
| Onions - chopping | 500g |  /  | Peel the onions and cut them into 4 pieces. Stop the process after 2 pulses to check the result. | Salad, cooked food, stir-fries, garnishing |
| Onions - slicing | 300g |  /  | Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g. | Salad, cooked food, stir-fries, garnishing |
| Poultry - mincing | 200g |  /  | First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Use the pulse button for a coarser chopping result. | Minced meat |
| Soups - blending | 500ml |  /  | Use cooked vegetables. | Soups, sauces |
| Whipping cream - whipping | 500ml |  /  | Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds. | Garnishing, cream, ice-cream mixtures |

Recipes

Courgette Sandwich Spread

Ingredients:

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

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

Fruit cake

Ingredients:

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

- ▶ *Place the metal blade into the bowl. Put all the ingredients in the bowl, press the chopping process button and mix the ingredients for 30 seconds. If the dough sticks to the lid of the bowl, remove it by means of the spatula. Bake the cake in a 30 cm. long baking tin for 40 minutes at 170°C.*

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

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

Ingredients for the filling:

- 500 g leeks
- vegetable oil

- 4 eggs
 - 500 g sour cream
 - salt, pepper, 1-2 tbs. of flour if needed
- ▶ Put all the ingredients in the bowl and knead into a consistent dough. Let the dough rise for about 30 min.
 - ▶ Slice the leeks with the adjustable slicing disc (e.g. setting 3). Put some oil in a pan and fry the sliced leeks for a few minutes. Put the rest of the ingredients in the blender jar and let the blender run until you have reached a creamy consistency. Add 1-2 tbsp. of flour to thicken the mixture.
 - ▶ Grease a baking tin with a diameter of 24 cm and cover the bottom and sides evenly with dough. Spread the leek mixture onto the dough and pour the rest of the ingredients over it. Bake in a preheated oven for about 40min at 180°C. Can be served warm or cold.

Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

- ▶ Wash the meat and cut it into 2 cm cubes. Peel the onion and chop it in the food processing bowl using the metal blade. Core the green pepper and slice it into rings using the adjustable slicing disc. Peel the tomato, remove the pips and cut it into thin strips. Fry the chopped onion in the oil until soft. Remove from the heat and sprinkle the paprika over the onion, add the meat and fry over a high heat for a few minutes while stirring constantly. Add the green pepper, the tomato and salt to taste, cover the pan and braise in its own juice over a moderate heat until almost tender.
- ▶ Meanwhile, peel and slice the carrots using the adjustable slicing disc and peel and dice the potatoes. Add them to the meat and pour enough cold water for the amount of soup you want to make (approx. 1,2 litres). Season with a pinch of caraway seeds and simmer until everything is soft as butter, adding more salt if necessary.
- ▶ Serve hot. You could add a garnish of green pepper rings and serve sharp cherry paprika on a separate plate.

Strawberry tart

Ingredients:

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

Filling:

- 80 g sugar
- 2 tsp. lemon juice

- 400 g cream cheese
- 500 g strawberries

Glaze:

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

Garnishing:

- 250 g cream

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

Fresh fruit milkshake

Ingredients:

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

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

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

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

Filling:

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

- ▶ Heat oven to 200°C. Mix milk, yeast and sugar in the bowl for 15 seconds using the kneading tool. Add flour, salt, butter and egg. Knead the dough mixture for 2 minutes. Put the dough into a

separate bowl and cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a lukewarm place for 20 minutes.

- ▶ Chop the hazelnuts using the metal blade. Mix ingredients for the filling. Roll the dough out into a rectangular shape. Spread it with the hazelnut mixture, then roll it up into a ring. Put the ring in a buttered spring-release tin. Let the ring rise for 20 minutes. Brush some whipped egg yolk onto the top and place the tin on a rack in the centre of the oven. Bake for 25 - 30 minutes at 200°C.

Chocolate cake

Ingredients:

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

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

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

- ▶ Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the mixing accessory. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to

the mixture and mix until creamy. Whip the egg white with the granulated sugar until stiff and foamy using the mixing accessory. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture into the greased baking tin. Bake for one hour at 160°C. The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.

- ▶ Allow the cake to cool for a while in the baking tin (24 cm), then turn it onto a wire rack to cool further. Cut the cake horizontally in half, spread one half with apricot jam and put the two halves together again. Heat the rest of the jam until syrupy and spread it over the top of the cake. Prepare the icing. Boil water, add sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until it has a smooth and of spreadable consistency. Put the icing on the cake and allow it to cool. Serve the cake with some whipped cream.

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

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

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

Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

- 300 ml 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 hooks in the mixing bowl. Put all the ingredients in the mixing bowl and select the kneading process. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed.*

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

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

Vegetable and potato fry

Ingredients:

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

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

Bread (white)

Ingredients:

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

- ▶ *Return the dough to the bowl, cover with the damp cloth and leave it to rise for another 20 minutes. Flatten it again, and roll it up.*
- ▶ *Place the dough in a greased baking tin, and leave it to rise for another 45 minutes. Bake the bread in the lower part of a pre-heated oven.*
- ▶ *Bake the bread at about 225°C in the lower part of a pre-heated oven in about 35 minutes.*

Części i akcesoria

- A** Część silnikowa
- B** Zautomatyzowany panel sterujący
- C** Wbudowany zamek bezpieczeństwa
- D** Miska malaksera
- E** Nakrętka (musi być zamontowana, by można było używać miski malaksera)
- F** Uchwyt na akcesoria
- G** Blender
- H** Pokrywa blendera
- I** Bolec w pokrywce (uruchamia i wyłącza zamek bezpieczeństwa)
- J** Pokrywa miski malaksera
- K** Zatyczka
- L** Lej wsypowy
- M** Popychacz
- N** Wałek napędowy
- O** Miska do mieszania
- P** Pokrywa miski do mieszania
- Q** Końcówka do wyrabiania ciasta
- R** Końcówka miksująca
- S** Metalowe ostrze + osłonka zabezpieczająca
- T** Wkładka ścierająca - średnia grubość
- U** Wkładka drobno ścierająca
- V** Wkładka grubo ścierająca
- W** Nakładka granulująca (bardzo drobno ścierająca)
- X** Uchwyt wkładki
- Y** Regulowana tarcza krojąca na plastry (wkładka krojąca na plastry, uchwyt i pokrętło regulacyjne)

Wstęp

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

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma:

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

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

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

Ważne

- ▶ Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi i zapoznaj się z poniższymi rysunkami.
- ▶ Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
- ▶ Zanim podłączysz urządzenie, sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.

- ▶ Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów lub takich, których nie zaleca firma Philips. Używanie takich akcesoriów lub części zamiennych spowoduje unieważnienie gwarancji.
- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- ▶ Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej ilości produktów ani czasu ich obróbki podanych w tabeli.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce, to znaczy nie przekraczaj górnej linii podziałki.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wyspowym palcami lub innymi przedmiotami (np. łypatką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łypatki) do blendera.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- ▶ Miszkę przykrywaj pokrywką tylko w odpowiedniej pozycji. Wbudowany zamek bezpieczeństwa zostanie wówczas odblokowany i tylko wtedy będzie można włączyć urządzenie. Zarówno na części silnikowej, jak i na nakrętce znajdują się oznaczenia. Urządzenie może działać tylko wtedy, jeśli kropka na części silnikowej znajduje się dokładnie naprzeciwko kropki na nakrętce.
- ▶ Wyłączaj urządzenie przez odłączeniem każdej nakładki.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie, naciskając przycisk STOP.
- ▶ Przed zdjęciem pokrywki z urządzenia odczekaj, aż wszystkie części ruchome się zatrzymają.
- ▶ Nakrętka może być zdjęta tylko wtedy, gdy na miszkę nie jest założona pokrywka lub gdy miska jest zdjęta wraz z pokrywką.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie spłukuj jej bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- ▶ Przed każdym użyciem zdejmuj z ostrza osłonkę zabezpieczającą.
- ▶ Odczekaj, aż gorące składniki ostygną, zanim poddasz je obróbce (maksymalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Jeśli przygotowujesz w urządzeniu gorący lub pieniący się płyn, nie nalewaj do blendera więcej niż jeden litr.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.

- ▶ **Czasy przygotowania poszczególnych produktów znajdziesz w tabeli w dalszej części tej instrukcji.**
- ▶ **Poziom hałas: L= 89 dB(A).**

Zwróć uwagę, że nie jest możliwe korzystanie z miski i jej funkcji, gdy podłączony jest blender.

Użycie urządzenia

Zautomatyzowany panel sterujący

Urządzenie jest wyposażone w zaawansowany system sterujący, który dobiera najbardziej odpowiedni sposób obróbki oraz zapewnia najlepszy efekt końcowy. Każdy przycisk funkcyjny ma przypisaną określoną prędkość, odpowiednio dobraną dla poszczególnych czynności i akcesoriów.

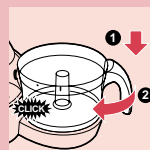
Prędkość może być zwiększana lub zmniejszana trzystopniowo poprzez naciśnięcie przycisku + lub -.

Jeśli naciśniesz przycisk pulsacyjny, urządzenie będzie działało na najwyższej szybkości. Gdy przestanieś naciskać ten przycisk, urządzenie zatrzyma się lub powróci do wcześniej wybranej prędkości obrotów.

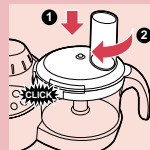
Urządzenie może być zatrzymane w każdej chwili - wystarczy nacisnąć przycisk "stop".

Jeśli w ciągu 40 sekund naciśniesz ponownie ten sam przycisk funkcyjny, urządzenie będzie kontynuować przerwany program.

Miska malaksera



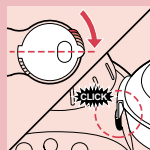
- 1** Zamontuj na malakserze miskę z uchwytem - trzymając uchwyt, obracaj w kierunku wskazywanym przez strzałkę aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



- 2** Załóż pokrywkę na miskę. Obróć w kierunku wskazywanym przez strzałkę aż do usłyszenia kliknięcia (może to wymagać nieco wysiłku).

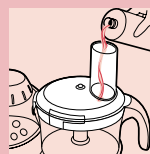
Wbudowany zamek bezpieczeństwa

- ▶ *Na części silnikowej, misce oraz pokrywce znajdują się specjalne oznaczenia. Urządzenie będzie działało tylko wtedy, jeśli znak na części silnikowej będzie znajdować się dokładnie naprzeciwko znaku na nakrętce.*

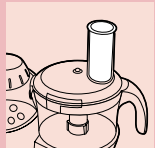


- 1** Upewnij się, czy kropka na pokrywce oraz kropka na misce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. Wybrzuszenie pokrywki dopasowuje się do kształtu uchwytu.

Lej wyspowy i popychacz

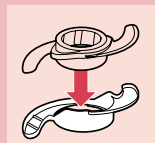


- 1** Lej wyspowy służy do dodawania płynnych i stałych składników. Do przepychania stałych składników przez lej wyspowy służy popychacz.



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

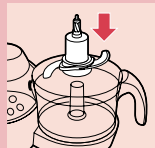
Metalowe ostrze



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

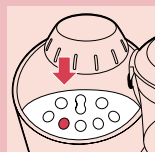
- 1** Zdejmij osłonkę zabezpieczającą z ostrza.

Krawędzie ostrza są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



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

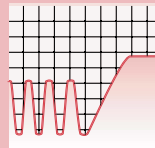
- 3** Włóż składniki do miski. Duże kawałki pokrój na mniejsze o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm. Załóż pokrywkę na miskę.



- 4** Włóż popychacz do leja wysypowego.

- 5** Na panelu sterującym naciśnij przycisk włączający rozdrabnianie.

- Na samym początku urządzenie będzie działać pulsacyjnie (cztery skoki szybkości) - ma to zapewnić równomierne rozdrobnienie składników (np. cebuli lub orzechów).
- Następnie prędkość wzrośnie do wartości maksymalnej i będzie utrzymywana aż do chwili naciśnięcia przycisku STOP.



- ▶ Aby zmniejszyć szybkość naciśnij przycisk -.
- ▶ Podczas pracy pulsacyjnej urządzenie może zostać zatrzymane w każdym momencie przez naciśnięcie przycisku STOP.

Porady

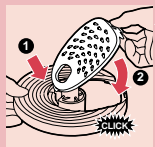
- ▶ Jeśli rozdrabniasz cebulę, wyłącz urządzenie po czterech uruchomieniach pracy pulsacyjnej - dzięki temu unikniesz zbyt drobnego posiekania cebuli.
- ▶ Uważaj, by urządzenie nie działało zbyt długo podczas rozdrabniania sera (żółtego). Wówczas bowiem ser rozgrzewa się za bardzo i zaczyna się topić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

Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do ścianek miski:

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

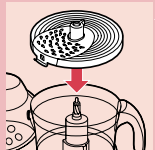
Wkładki

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

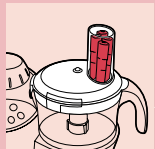


- 1** Umieść wybraną wkładkę w uchwycie przed zamocowaniem jej na uchwycie na akcesoria.

Krawędzie tnące są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

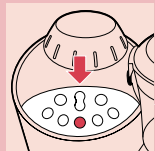


- 2** Umieść uchwyt wkładki w uchwycie na akcesoria, który znajduje się w misce.



- 3** Załóż pokrywkę na miskę.

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



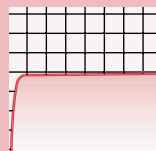
- 5** Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełnij lej wyspowy równomiernie.

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

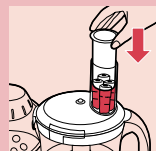


- 6** Na panelu sterującym wybierz czynność "rozdrabnianie i cięcie na plastry".

- ▶ Prędkość robocza może być zwiększona lub zmniejszona trzykrotnie przez przyciśnięcie przycisku + lub -.

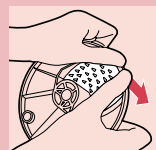


- ▶ Prędkość robocza może być zwiększona lub zmniejszona trzykrotnie przez przyciśnięcie przycisku + lub -.



- 7** Popychaczem lekko popchnij produkty znajdujące się w leju wyspowym.

- ▶ Jeśli rozdrabniasz miękkie warzywa lub owoce i chcesz uniknąć ich rozdrobnienia na jednolitą masę, możesz trzystopniowo zmniejszyć szybkość, wciskając przycisk -.

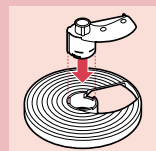


- 8** Aby wyjąć wkładkę z uchwytu, weź w ręce uchwyt, tylną częścią skierowaną do siebie. Przyciśnij brzoży wkładki kciukami tak, aby wkładka wypadła z uchwytu.

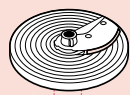
Regulowana tarcza do cięcia na plastry

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

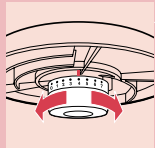
Uważaj: krawędzie tnące są bardzo ostre.



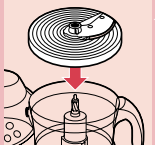
- 1** Zamontuj ostrze na górnej części tarczy obrotowej.



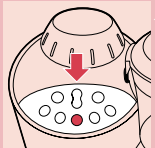
- 2** Pokrętko znajdujące się w dolnej części tarczy dokręć tak, aby znalazło się w odpowiedniej pozycji wyznaczonej kropką.



- 3** Ustaw pokrętko regulacyjne tak, by uzyskać pożądaną grubość.



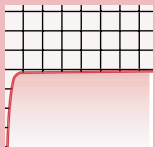
- 4** Umieść regulowaną tarczę na uchwycie na akcesoria.



- 5** Nałóż pokrywkę i wrzuć produkty do leja wypowego.



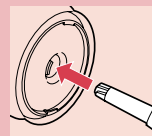
- 6** Na panelu sterującym naciśnij przycisk "rozdrabnianie i cięcie na plasty".
- Szybkość obróbki natychmiast osiąga najwyższy poziom odpowiedni dla tej czynności, dzięki czemu można osiągnąć najlepszy efekt końcowy.



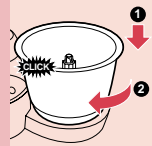
- 7** Jeśli to konieczne, delikatnie popychaj składniki popychaczem.

Końcówka do wyrabiania ciasta (mieszak) i miska do mieszania

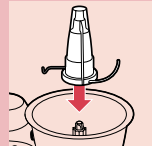
Akcesoria te służą do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizzę.



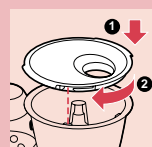
- 1** Do otworu w misce do mieszania włóż od dołu wałek napędowy. Gdy znajdzie się on w odpowiednim położeniu, usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



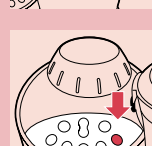
- 2** Ustaw miskę do mieszania na części silnikowej i przekręć ją w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż usłyszysz kliknięcie.



- 3** Do wałka napędowego przymocuj końcówkę do wyrabiania ciasta.



- 4** Włóż składniki do miski.



- 5** Przykryj miskę pokrywką i obracaj w lewą stronę do chwili usłyszenia kliknięcia.



- 6** Wciśnij przycisk "wyrabianie ciasta" na panelu sterującym.

Aby uniknąć rozchlapywania składników urządzenie w ciągu 10 sekund będzie stopniowo zwiększać prędkość obrotów końcówki do wyrabiania ciasta. Prędkość będzie utrzymywana przez około 50 sekund, co pozwala na dokładne



wymieszanie składników. Następnie obroty zostaną zredukowane do prędkości najbardziej odpowiedniej do wyrabiania ciasta. Urządzenie będzie działało do chwili naciśnięcia przycisku STOP. Szybkość obrotów może być zredukowana trzykrotnie przez wciśnięcie przycisku -.

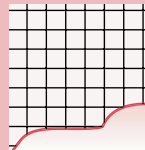
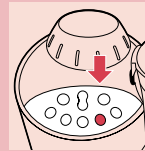
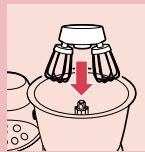
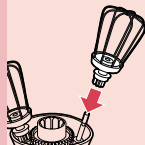
Wskazówka

- ▶ Jeśli końcówka do wyrabiania ciasta nie porusza się mimo wciśnięcia przez Ciebie odpowiedniego przycisku na panelu sterującym, sprawdź, czy odpowiednio włożyłaś/eś wałek napędowy do otworu w misce do mieszania (kliknięcie).

Kończówka miksująca i miska do mieszania

Kończówka miksująca służy do ubijania jajek, białek, puddingów, śmietany, składników na ciasto i innych "lekkich" składników.

- 1 Do otworu w misce do mieszania włóż od dołu wałek napędowy. Gdy znajdzie się on w odpowiednim położeniu, usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
- 2 Ustaw miskę do mieszania na części silnikowej i przekręć ją w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż usłyszysz kliknięcie.
- 3 Nałóż koło zębate na obsadę akcesoriów mieszających.



- 4 Wsuń ubijaki na metalowe końcówki na obsadzie akcesoriów mieszających.

- 5 Przymocuj akcesoria mieszające na uchwycie.

- 6 Wsyp lub wlej składniki do miski, przykryj pokrywką i przekręć ją w prawo aż do usłyszenia charakterystycznego kliknięcia.

- 7 Naciśnij na panelu sterującym przycisk uruchamiający ubijanie.

Urządzenie w ciągu 7 sekund będzie stopniowo zwiększać obroty aż do odpowiedniej prędkości roboczej. Będzie ona utrzymywana przez około 30 sekund. Następnie obroty znów wzrosną, a urządzenie będzie działało do chwili naciśnięcia przycisku STOP. Szybkość obrotów może być zredukowana lub zwiększona trzykrotnie przez wciśnięcie przycisku - lub +.

Wskazówka

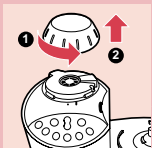
- ▶ Jeśli końcówka mieszająca nie porusza się mimo wciśnięcia przez Ciebie przycisku na panelu sterującym, sprawdź, czy odpowiednio włożyłaś/eś wałek sterujący do otworu w misce do mieszania (kliknięcie) oraz czy koło zębate jest odpowiednio zamontowane na obsadzie akcesoriów mieszających.

Blender

Blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, na przykład produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, mieszanych napojów, herbat, koktajli.
- Miksowania miękkich składników, np. ciasta na naleśniki lub majonezu.
- Ucierania gotowanych składników, np. potrawy dla niemowląt.

▶ Urządzenie może być używane z blenderem lub bez blendera zamontowanego na części silnikowej. Jeśli nie używasz blendera, urządzenie nie będzie działało, jeśli na część silnikową nie będzie odpowiednio nakręcona nakrętka.



1 Aby zamontować blender, odkręć nakrętkę, która znajduje się nad panelem sterującym.



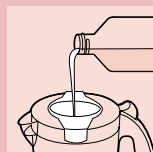
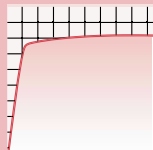
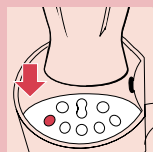
2 Zamontuj blender na części silnikowej; przekręcaj go w kierunku wskazanym przez strzałkę aż do chwili, gdy będzie mocno przytwierdzony. Uchwyt musi być skierowany w lewą stronę.



Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt blendera.

3 Włóż składniki do blendera.

4 Zamknij pokrywkę.

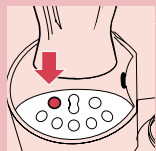


5 Przed uruchomieniem urządzenia zawsze zakładaj na pokrywkę przykrywkę zabezpieczającą.

6 Na panelu sterującym naciśnij odpowiedni przycisk. Blender zacznie pracować. Szybkość obrotów wzrośnie do maksymalnej wartości. Urządzenie będzie pracować na takich obrotach aż do chwili naciśnięcia przycisku STOP. W czasie działania urządzenia szybkość obrotów może być zwiększona trzykrotnie przez naciśnięcie przycisku -.

Porady

- ▶ Wlewaj płynne składniki do dzbanka przez otwór w pokrywce.
- ▶ Im dłużej urządzenie działa, tym drobniej będą zmiksowane składniki.
- ▶ Przed wrzuceniem składników do blendera duże kawałki należy pociąć na mniejsze. Jeśli chcesz przygotować większą ilość potrawy lub napoju, lepiej podzielić je na mniejsze porcje niż przetwarzać na raz, w całości zapełniając dzbanek.



- ▶ Twarde składniki, jak na przykład ziarna soi, z których chcesz przygotować mleczko sojowe, należy przed obróbką namoczyć w wodzie.
- ▶ Aby pokruszyć kostki lodu, należy wrzucić je do dzbanka, przykryć pokrywką i używać funkcji pulsacyjnej.

Jeśli składniki przykleją się do ścianek blendera:

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

Nigdy nie zdejmuj pokrywki, gdy urządzenie jeszcze działa.

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

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

- ▶ Jeśli nie jesteś zadowolona/y z efektów, włącz przycisk pulsacyjny, by urządzenie kilkakrotnie włączyło się na krótko. Lepsze rezultaty można osiągnąć, mieszając składniki łopatką (ale nie wtedy, gdy blender jest włączony) lub odlewając z dzbanka część składników, by przygotowywać mniejszą ich ilość.
- ▶ Niektóre składniki jest łatwiej obrabiać, jeśli dodasz do nich trochę płynu, na przykład soku z cytryny podczas obróbki owoców.

Czyszczenie

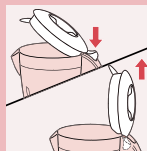
Przed przystąpieniem do czyszczenia części silnikowej zawsze wyłączaj urządzenie z sieci.

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

- ▶ Miski, pokrywki misek, popychacz oraz akcesoria (z wyjątkiem blendera) można myć w zmywarce.

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

Blender nie jest odporny na zmywanie w zmywarce!

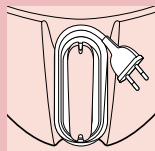


- ▶ Aby zdjąć pokrywkę, otwórz ją, a następnie pociągnij do góry.

Pokrywkę można zdejmować tylko po to, by ją umyć.

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

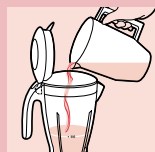
Upewnij się, czy krawędzie tnące ostrzy oraz nakładek nie stykają się z twardymi przedmiotami. Mogą one spowodować stępienie ostrzy.



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

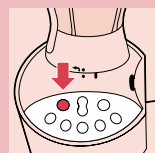
- ▶ Przewód sieciowy zwinąć wokół uchwytów umieszczonych na tylnej ścianie urządzenia.

Szybkie mycie blendera



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

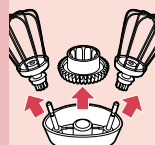
- 2 Przykryj dzbanek pokrywką.



- 3 Na kilka chwil włącz urządzenie, wciskając przycisk pracy pulsacyjnej. (Gdy zwolnisz przycisk, urządzenie przestanie pracować.)

- 4 Odłącz blender i wypłucz czystą wodą.

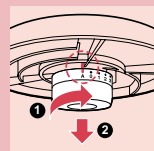
Aby dokładnie wymyć akcesoria mieszające/ubijaki:



- 1 Odłącz koło zębate oraz ubijaki - w ten sposób będzie je łatwiej umyć.

Koło zębate i ubijaki są przystosowane do mycia w zmywarce.

Aby dokładnie umyć regulowaną tarczę tnącą na plastry:

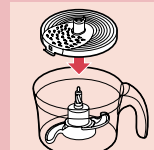


- 1 Przekręć pokrętko regulujące w prawo, aby wysunąć ostrze z tarczy.

Tarcza, ostrze oraz pokrętko regulujące mogą być myte w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu myjącego lub w zmywarce.

Przechowywanie

MicroStore



- ▶ Umieść akcesoria (ostrze, uchwyt nakładek) na uchwycie na akcesoria i umieść go w misce. Na końcu wkładaj uchwyt nakładek.

Gwarancja i serwis

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

Funkcje, akcesoria i zastosowanie

| Funkcja | Akcesoria | Zastosowanie | Czas obróbki |
|---------|-----------|--------------------------------------|-----------------|
| | | Rozdrabnianie, ucieranie, miksowanie | 10 - 60 sekund |
| | | Szatkowanie, ucieranie | 10 - 60 sekund |
| | | Cięcie na plasterki | 10 - 60 sekund |
| | | Wyrabianie ciasta | 60 - 240 sekund |
| | | Ubijanie, emulgacja, miksowanie | 60 - 120 sekund |
| | | Mieszanie, ucieranie | 10 - 60 sekund |

Co robić w razie problemów

| Problem | Rozwiązanie |
|--|--|
| Urządzenie nie chce się włączyć. | Przekręć miskę lub pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Upewnij się, że oznaczenia na misce i na pokrywce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. |
| Urządzenie nagle zatrzymało się. | Prawdopodobnie z powodu przegrzania urządzenia automatyczny system termiczny odciął dopływ prądu. 1) Odłącz urządzenie od sieci. 2) Pozwól urządzeniu wystygnąć przez godzinę. 3) Włóż wtyczkę do gniazdka. 4) Włącz urządzenie ponownie. |
| Nacisnąłeś/ąłeś niewłaściwy przycisk. | Wciśnij prawidłowy przycisk. |
| Po zatrzymaniu i ponownym włączeniu urządzenie nie rozpoczyna obróbki od początku | Urządzenie ma zamontowaną pamięć czynności. Jeśli włączysz je ponownie w ciągu 40 sekund, czynność jest podejmowana dokładnie w momencie, w którym została przerwana. Jeśli chcesz, by urządzenie rozpoczęło obróbkę od początku: 1) Na krótko wciśnij przycisk uruchamiający inną czynność (na przykład przycisk pulsacyjny). 2) Wciśnij przycisk STOP. 3) Wciśnij odpowiedni przycisk i uruchom pożądaną czynność. |
| Akcesoria do wyrabiania ciasta lub do mieszania nie obracają się | 1) Upewnij się, czy odpowiednio założyłeś/ęś wałek napędowy do miski do mieszania. 2) Sprawdź, czy koło zębate jest prawidłowo umieszczone na oprawie akcesoriów mieszających. 3) Sprawdź, czy dokręciłeś/ęś miskę zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara aż do momentu charakterystycznego kliknięcia. |
| Zarówno dzbanek blendera, jak i miska malaksera lub miska do mieszania są podłączone do urządzenia, ale pracuje tylko blender. | Jeśli zarówno blender, jak i miska malaksera lub miska do mieszania są zamontowane prawidłowo, działać będzie tylko blender. Jeśli chcesz używać miski, odłącz blender, a przeznaczony na jego podłączenie otwór zaślep nakrętką. |











W pewnych sytuacjach przycisk +/- nie reaguje.













Silnik pracuje na maksymalnych obrotach, na przykład przy wyrabianiu ciasta, lub szybkość obrotów jest określona i nie może być już bardziej zmniejszona.











Ilości produktów i czas obróbki

| Składniki i rezultaty obróbki | Maksymalna ilość | Przybliżona sk/akcesoria | Postępowanie | Zastosowanie |
|--|------------------|--------------------------|---|---|
| Jabłka, marchew, seler - ścieranie | 500g | ☉ / ☉ | Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i ścieraj warzywa, delikatnie popychając je popychaczem. | Salatki, surówki |
| Jabłka, marchew, seler - cięcie na plastry | 500g | ☉ / ☉ | Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i tnij warzywa, delikatnie popychając je popychaczem. | Salatki, surówki |
| Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie | 750 ml mleka | ☉ / ☉ | Najpierw wlej mleko do blendera, następnie dodaj suche składniki. Miksuj składniki przez około 1 minutę. W razie potrzeby powtórz czynność dwukrotnie. Potem przez kilka minut pozwól urządzeniu ostygnąć do temperatury otoczenia. | Naleśniki, gofry |
| Bułka tarta - rozdrabnianie | 100g | ☉ / ☉ | Użyj suchego, chrupiącego pieczywa. | Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki |
| Krem maślany (creme au beurre) - ubijanie | 300g | ☉ / ☉ | Aby uzyskać lekki krem, użyj miękkiego masła | Desery, polewy |
| Ser (parmezan) - rozdrabnianie | 200g | ☉ / ☉ | Użyj sera bez skórki i potnij go na kawałki o wielkości ok. 3cm x 3cm. | Przystrajanie dań, zupy, sosy, zapiekanki |

| Składniki i rezultaty obróbki | Maksymalna ilość | Przybliżona sk/akcesoria | Postępowanie | Zastosowanie |
|--------------------------------------|------------------|--------------------------|---|---|
| Ser (gouda) - ścieranie | 200g | ☉ / ☉ | Potnij ser na kawałki, które zmieszczą się do leja wyspowego. Przyciśnij delikatnie popychaczem. | Sosy, pizza, zapiekanki, fondue |
| Czekolada - rozdrabnianie | 200g | ☉ / ☉ | Użyj twardej czekolady bez dodatków. Połam czekoladę na dwucentymetrowe kawałki. | Przystrajanie dań, sosy, wypieki, puddingi, musy. |
| Gotowany groszek, fasola - ucieranie | 250g | ☉ / ☉ | Użyj gotowanego groszku lub fasoli. W razie potrzeby, dodaj nieco płynu, aby poprawić konsystencję masy. | Puree, zupy |
| Gotowane warzywa i mięso - ucieranie | 500g | ☉ / ☉ | Aby uzyskać gęste puree dodaj niewielką ilość płynu. Aby uzyskać delikatne puree, dodawaj płynu, aż masa będzie zupełnie gładka. | Potrawy dla dzieci i niemowląt. |
| Ogórek - krojenie w plastry | 2 ogórki | ☉ / ☉ | Włóż ogórek do leja wyspowego i delikatnie przyciśnij. | Salatki, przystrajanie dań |
| Ciasto (na chleb) - wyrabianie | 1000 g mąki | ☉ / ☉ | Wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami i cukrem. Dodaj mąkę, olej i sól. Wyrabiaj ciasto przez ok. 90 sekund. Odstaw do wyrośnięcia na 30 minut. | Chleb |
| Ciasto (na pizzę) - wyrabianie | 1500 g mąki | ☉ / ☉ | Postępuj tak samo, jak w przypadku ciasta na chleb. Wyrabiaj ciasto 1 minutę. | Pizza |

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

| Składniki i rezultaty obróbki | Maksymalna ilość | Przycisk/akcesoria | Postępowanie | Zastosowanie |
|---|----------------------|---|---|--|
| Czosnek - siekanie | 300g |  /  | Obierz czosnek. Zawsze używaj funkcji pulsacyjnej, aby uniknąć posiekania czosnku za drobno. Weź co najmniej 150g czosnku. | Przystrajanie dań, dipy |
| Zioła (np. pietruszka) - siekanie | Weź co najmniej 50 g |  /  | Przed posiekaniem umyj i osusz zioła. | Sosy, zupy, przystrajanie dań, masło ziołowe |
| Soki (np. z papayi, arbuza, gruszek, guawy) - ucieranie | 500g (łączna ilość) |  /  | Dodaj trochę wody lub innego dowolnego płynu, by uzyskać gładką konsystencję soku. | Soki owocowe |
| Majonez - emulgowanie | 3 jajka |  /  | Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Uwaga: weź co najmniej jedno duże jajko, dwa małe jajka lub dwa żółtka. Umieść jajko z odrobiną octu winnego w misce i stopniowo dodawaj olej po kropelce. | Salatki, przystrajanie dań, sosy barbecue |
| Mięso (chude) - mielenie | 500g |  /  | Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości ok. 3 cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej. | Stek tatarski, hamburgery, pulpety |
| Mięso, ryba, drób (filety) - mielenie | 400g |  /  | Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości ok. 3 cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej. | Stek tatarski, hamburgery, pulpety |

| Składniki i rezultaty obróbki | Maksymalna ilość | Przyciski/akcesoria | Postępowanie | Zastosowanie |
|-------------------------------|------------------|---|--|---|
| Koktajle mleczne - miksowanie | 500 ml mleka |  /  | Utrzyj owoce (np. banany, truskawki) z cukrem, mlekiem i odrobiną lodów, zmiksuj dokładnie. | Koktajle mleczne |
| Masy (do ciast) - miksowanie | 6 jaj |  /  | Składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Mieszaj miękkie masło z cukrem, aż powstanie gładka i lekka masa. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę. | Różne ciastka. |
| Orzechy - rozdrabnianie | 250g |  /  | Użyj przycisku funkcji pulsacyjnej, jeśli chcesz posiekać orzechy grubiej. Jeśli zadawała się uzyskany stopień rozdrobnienia, wciśnij przycisk STOP. | Salatki, puddingi, chleb z orzechami, pasta migdałowa. |
| Cebula - siekanie | 500g |  /  | Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Po dwóch cyklach pulsacyjnych sprawdź rezultat. | Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie |
| Cebula - krojenie w plastry | 300g |  /  | Obierz cebulę i potnij ją na kawałki, które zmieszczą się do leja wyspowego. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli. | Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie |

| Składniki i rezultaty obróbki | Maksymalna ilość | Przyciski/akcesoria | Postępowanie | Zastosowanie |
|-------------------------------|------------------|---|--|--|
| Drób - mielenie | 200g |  /  | Najpierw usuń ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości 3cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej. | Mięso mielone |
| Zupy - miksowanie | 500ml |  /  | Użyj gotowanych warzyw | Zupy, sosy |
| Bitą śmietaną - ubijanie | 500ml |  /  | Weź śmietaną prosto z lodówki. Uwaga: użyj co najmniej 125ml śmietany. Po ok. 20 sekundach bita śmietana jest gotowa. | Przystrajanie potraw, kremy, mieszanki z lodami. |

Przepisy

Kanapkowa pasta z cukinii

Składniki:

- 2 cukinie
 - 3 gotowane jajka
 - 1 mała cebula
 - 1 łyżka stołowa oleju roślinnego
 - pietruszka
 - 2-3 łyżki stołowe kwaśnej śmietany
 - sok z cytryny, sos tabasco, sól, pieprz, proszek curry, mielona papryka
- ▶ *Cukinię umyj i wysusz, a następnie rozdrobnij ją w misce malaksera za pomocą wkładki drobno ścierającej. Przelóż rozdrobnioną cukinię do naczynia, posyp solą i zostaw na około 15 minut, aby puściła sok. Przekrój cebulę na ćwiartki i rozdrobnij ją wraz z czosnkiem. Posiekaj też liście pietruszki (bez łodyg).*
- ▶ *Przelóż rozdrobnioną cukinię na czystą ścierekę i wyciśnij sok. Do rondla wlej odrobinę oleju, podsmaż posiekaną cebulę i czosnek, następnie dodaj cukinię. Podgrzewaj do chwili, aż odparuje cały sok. Odstaw na chwilę do ostygnięcia. Obierz jajka i przez kilka sekund rozdrabniaj je w misce malaksera. Do miski włóż pozostałe składniki, przypraw je i wymieszaj za pomocą ostrza. Podawaj na opiekanych kromkach białego chleba.*

Ciasto z owocami

Składniki:

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

- 60 g orzechów włoskich
 - 60 g rodzynek
 - 60 g sułtanek
 - 240 g pełnoziarnistej mąki żytniej
 - 120 g mąki pszennej
 - 120 g brązowego cukru
 - 360 g maślanki
 - szczypta soli
 - torebka proszku do pieczenia
- ▶ *Zamontuj w misce metalowe ostrze. Wrzuć do miski wszystkie składniki, naciśnij przycisk rozdrabniania i miksuj przez 30 sekund. Jeśli ciasto zacznie przylegać do pokrywki i ścianek miski, zeszkob je za pomocą łopatki. Ciasto piecz w 30-centymetrowej brytfannie przez 40 minut w temperaturze 170°C.*

Quiche z pora

Składniki na ciasto:

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

Składniki na farsz:

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

- sól, pieprz, w zależności od potrzeb 1-2 łyżki mąki
- ▶ Wrzuć wszystkie składniki do miski i wyrabiaj do chwili, gdy osiągną konsystencję ciasta. Pozostaw je na pół godziny do wyrośnięcia.
- ▶ Potnij pora za pomocą regulowanej tarczy tnącej na plastry (np. ustawienie 3). Do rondla wlej nieco oleju i przez kilka minut podsmażaj posiekanego pora. Resztę składników wrzuć do blendera i włącz blender. Odczekaj, aż składniki będą miały kremową konsystencję. Dla zagęszczenia dodaj 1-2 łyżki stołowe mąki.
- ▶ Posmaruj tłuszczem brytfannę do pieczenia o średnicy 24 cm, a następnie na spodzie i ściankach rozprowadź równomiernie ciasto. Nałóż farsz na ciasto, dorzucając pozostałe składniki. Piecz w rozgrzanym piekarniku około 40 minut w temperaturze 180°C. Może być podawane na zimno lub gorąco.

Gulasz po węgiersku

Składniki:

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

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

Tarta truskawkowa

Składniki:

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

Nadzienie:

- 80 g cukru
- 2 łyżeczki soku z cytryny

- 400 g serka śmietankowego
- 500 g truskawek

Polewa:

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

Przystrojenie:

- 250 g śmietany

- ▶ *Nagrzej piekarnik do 180°C. Utrzymaj margarynę i cukier w misce za pomocą akcesoriów miksujących.*
- ▶ *Wmieszaj żółtka, połącz z mąką i wiórkami kokosowymi. Przelóż ciasto na blachę do pieczenia, zrób rowek na brzegu i nakłuj widelcem. Piecz przez 15 - 20 minut do lekkiego zarumienienia, a następnie pozwól wystygnąć. Wymieszaj w misce przy użyciu końcówki miksującej cukier, sok z cytryny oraz serek śmietankowy do momentu, aż będą one zupełnie roztrzepane. Wlej na wystudzone ciasto. Przyskróć truskawkami (szypułkami do dołu). Wstaw do lodówki.*
- ▶ *Przygotowanie polewy. Utrzymaj pozostałe truskawki z wodą i cukrem w blenderze. W 125 ml truskawkowej mieszanki rozpuść skrobię kukurydzianą. Zagotuj truskawkową miksturę, gdy się gotuje, wmieszaj rozpuszczając się skrobię. Gorącą polewą polej na truskawki i schładzaj przez 2 godziny. Przyskróć śmietaną.*

Koktajl mleczny ze świeżych owoców

Składniki:

- 100 g bananów lub truskawek
- 200 ml świeżego mleka
- 50g lodów waniliowych.
- cukru pudru do smaku

- ▶ *Obierz banany lub wypłucz truskawki. Posiekaj owoce na drobne kawałki. Wszystkie składniki włóż do blendera. Ucieraj, aż otrzymasz delikatny napój.*
- ▶ *Aby przygotować swój ulubiony koktajl mleczny, możesz wybrać inne owoce.*

Rolada z orzechami laskowymi

Składniki na ciasto:

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

Nadzienie:

- 250 g posiekanych orzechów laskowych
 - 100 g cukru
 - 2 torebki cukru waniliowego
 - 125 ml śmietany
- ▶ *Nagrzej piekarnik do 200°C. Mleko, drożdże i cukier mieszaj w misce przez 15 sekund,*

wykorzystując końcówkę do wyrabiania ciasta. Dodaj mąkę, sól, masło i jajko. Wyrabiaj ciasto przez 2 minuty. Przelóż ciasto do innej miski, przykryj wilgotną ścierką i postaw na 20 minut w ciepłym miejscu, by wyrosło.

- ▶ Posiekaj orzechy laskowe, używając metalowego ostrza. Wymieszaj składniki na nadzienie. Rozwałkuj ciasto w prostokątny kształt. Nałóż masę z orzechów laskowych, a następnie zroluj. Włóż do wysmarowanej masłem formy do pieczenia. Odstaw, by ciasto porosło jeszcze 20 minut. Górną część posmaruj żółtkiem, a następnie wsuń blachę na ruszt umieszczony pośrodku piekarnika. Piecz 25 - 30 minut w temperaturze 200°C.

Ciasto czekoladowe

Składniki:

- 140 g miękkiego masła
- 110 g cukru lukrowego
- 140 g czekolady
- 6 białek
- 6 żółtek
- 110 g cukru pudru
- 140 g mąki pszennej

Masa:

- 200 g dżemu morelowego

Polewa:

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

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

Zupa z brokułów (dla 4 osób)

Składniki:

- 50 g dojrzałego sera Gouda
- 300 g gotowanych brokułów (łodygi i kwiaty)
- wywar z gotowania brokułów
- 2 gotowane pokrojone ziemniaki
- 2 kostki rosółowe

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

Pizza

Składniki na ciasto:

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

Sos:

- 300 ml przetartych pomidorów (z puszki)
- 1 łyżeczka włoskiej mieszanki ziołowej (suszonej lub świeżej)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- sól i pieprz
- cukier

Składniki do dodania na sos:

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

- ▶ *Zamontuj metalowe ostrze w misce do mieszania. Umieść wszystkie składniki w misce i włącz urządzenie w trybie wyrabiania ciasta. Wyrabiaj ciasto przez około 1 minutę, aż uformuje się gładka kula. Przelóż ciasto do innego pojemnika. Pozostaw do wyrośnięcia, przykryte wilgotną ściereczką, na 30 minut.*
- ▶ *Za pomocą metalowego ostrza posiekaj w misce malaksera cebulę wraz z czosnkiem, a następnie podsmażaj je w rondlu do chwili, aż będą szkliste. Dodaj przetarte pomidory oraz zioła i duś je przez około 10 minut. Dodaj sól, pieprz i cukier do smaku. Zostaw sos do ostygnięcia.*
- ▶ *Rozgrzej piekarnik do 250°C.*
- ▶ *Na powierzchni posypanej uprzednio mąką rozwałkuj ciasto na dwa okrągłe placki. Ułóż je na natłuszczonej brytfannie. Polej sosem. Zostaw wolne miejsce na brzegach pizzy. Ułóż dowolne dodatki, zetrzyj trochę sera i pokrop oliwą.*
- ▶ *Włóż do piecyka i piecz przez 12-15 minut.*

Placki warzywno-ziemniaczane

Składniki:

- 1 jajko
- 50 ml mleka
- 1 łyżka stołowa mąki
- 1 łyżeczka kolendry

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

Chleb (biały)

Składniki:

- 500 g mąki chlebowej
 - 15 g miękkiego masła lub margaryny
 - 25 g świeżych drożdży lub 20 g suszonych
 - 260 ml wody
 - 10 g soli
 - 10 g cukru
- ▶ W misce zamontuj końcówkę do wyrabiania ciasta. Wsyp do miski mąkę, dodaj sól, margarynę lub masło. Dodaj świeże lub suszone drożdże oraz wodę. Przykryj miskę pokrywką i obróć ją w

kierunku wskazywanym przez strzałkę, aż usłyszysz kliknięcie. Wciśnij przycisk uruchamiający wyrabianie ciasta (maksymalny czas wyrabiania znajdziesz w rozdziale dotyczącym ilości składników oraz czasów przygotowania).

- ▶ Przełóż ciasto do większej miski, przykryj wilgotną ścierką i na 20 minut pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ugnieć ciasto, a następnie uformuj z niego kulę.
- ▶ Ponownie włóż ciasto do miski, przykryj wilgotną ścierką i pozwól wyrosnąć przez kolejne 20 minut. Ugnieć je ponownie i zroluj.
- ▶ Włóż ciasto do natłuszczonej brytfanny i pozwól rosnąć przez następne 45 minut. Piecz chleb, ustawiając brytfannę w dolnej części nagrzanego piekarnika.
- ▶ Chleb wypiekaj w temperaturze 225°C. w dolnej części nagrzanego piekarnika przez około 35 minut.

Componente și accesorii

- A** Bloc motor
- B** Panou de Comandă cu Control Inteligent
- C** Dispozitiv de siguranță încorporat
- D** Bol pentru prepararea alimentelor
- E** Dop filetat (trebuie poziționat pentru a putea folosi funcțiile bolului)
- F** Ax central
- G** Vas blender
- H** Capac pentru vas blender
- I** Știft capac (cuplează și decuplează butonul de siguranță)
- J** Capac bol pentru prepararea alimentelor
- K** Opritor
- L** Tub de alimentare
- M** Dispozitiv de împingere
- N** Arbore motor
- O** Bol de mixare
- P** Capac bol de mixare
- Q** Accesoriu de frământare
- R** Accesoriu de mixare
- S** Cuțit metalic + înveliș protector
- T** Disc radere medie
- U** Disc radere fină
- V** Disc radere mare
- W** Disc granulare
- X** Portdiscuri
- Y** Disc de feliere reglabil (disc de feliere, portcuțit și buton de reglare)

Introducere

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

Dacă aparatul se oprește brusc:

- 1** Scoateți ștecherul din priză.
- 2** Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute.
- 3** Introduceți ștecherul în priză.
- 4** Porniți din nou aparatul.

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

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 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 cantitatea maximă indicată pe bol, adică nu umpleți bolul peste gradația cea mai înaltă.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu împingeți ingredientele cu degetele sau cu alt obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți dispozitivul special de împingere.
- ▶ 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.
- ▶ Așezați capacul pe bol în poziția corectă. Dispozitivul de siguranță încorporat va fi deblocat și veți putea porni aparatul. Atât blocul motor cât și dopul filetat au fost marcate cu repere. Aparatul va funcționa doar dacă reperul de pe blocul motor va coincide cu cel de pe dopul filetat.
- ▶ Opriți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Opriți aparatul apăsând întotdeauna butonul STOP.
- ▶ Așteptați până ce părțile mobile se opresc înainte de a scoate capacul.
- ▶ Dopul filetat nu poate fi scos decât în cazul în care capacul nu este poziționat pe bol sau dacă a fost scos cu tot cu bol.
- ▶ 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.
- ▶ Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit înainte de utilizare.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Dacă preparați un ingredient lichid fierbinte sau care face spumă, nu adăugați mai mult de 1 litru în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.

- ▶ Pentru durata aplicațiilor, consultați tabelul de mai jos din acest manual de utilizare.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc= 89 dB [A].

Nu uitați că nu puteți folosi funcțiile bolului dac blenderul este montat.

Utilizarea aparatului

Smart Process Control (Control Inteligent al Procesului)

Acest aparat este dotat cu un sistem Inteligent de Control al Procesului de preparare (Smart Process Control) ce asigură o preparare optimă și un rezultat final excelent. Fiecare buton corespunde unei viteze programate în prealabil reprezentând procesul optim pentru fiecare accesoriu în parte.

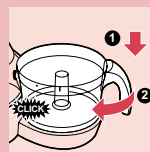
Viteza poate fi mărită sau micșorată de 3 ori apăsând butonul + sau -.

Dacă apăsați funcția impuls, aparatul va funcționa la viteza maximă. În momentul decuplării butonului, aparatul se va opri sau va reveni la viteza selecționată anterior.

Operația poate fi oprită în orice moment apăsând butonul Stop.

Dacă apăsați același buton în următoarele 40 de secunde, procesul de preparare va fi reluat de unde a rămas.

Bol pentru prepararea alimentelor



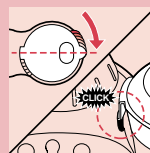
- 1 Montați bolul cu mâner pe robotul de bucătărie răsucind mânerul în direcția săgeții până ce auziți clic.



- 2 Puneți capacul pe bol. Răsuciți capacul în direcția săgeții până auziți clic (necesită puțin efort).

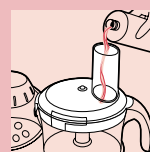
Dispozitiv de siguranță încorporat

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

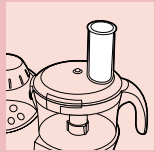


- 1 Asigurați-vă că semnul de pe capac și cel de pe bol sunt în sens invers unul față de celălalt. Proeminența din capac va coincide cu forma mânerului.

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 evita ca ingredientele să dea pe-afară.

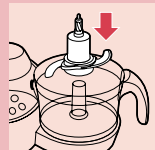
Cuțit metalic

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



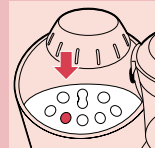
- 1** Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit.

Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți!



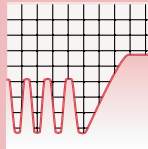
- 2** Puneți axul central în bol și cuțitul pe ax.

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



- 5** Apăsați butonul corespunzător procesului de tocare de pe panoul de comandă.

- Procesul va începe cu 4 impulsuri pentru a asigura tocare uniformă a ingredientelor (de ex. în cazul cepei sau a nucilor).
- Apoi viteza procesului de preparare va crește până la viteza maximă și aparatul va continua să funcționeze până ce veți apăsa butonul STOP.



- Apăsați butonul - pentru a diminua viteza.
 ► Preparare poate fi oprită în orice moment în timpul activării funcției impuls apăsând butonul STOP.

Sugestii

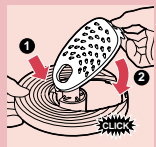
- Dacă tocați ceapă, opriți aparatul după 4 impulsuri pentru a preveni tocare prea mărunță.
 ► Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți brânză/cașcaval. Brânza sau cașcavalul se încălzesc și încep să se topească, făcând cocoloașe.
 ► Nu folosiți cuțitul pentru tocare ingredientelor foarte dure cum ar fi boabe de cafea, șofran, miez de nucă și cuburi de gheață, întrucât ați putea toci cuțitul.

Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul vasului:

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

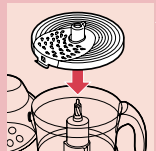
Discuri

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



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

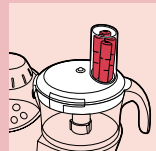
Marginile discurilor sunt foarte ascuțite! Evitați să le atingeți.



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

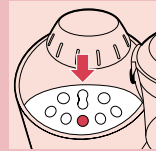
- 3** Puneți capacul peste bol.

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



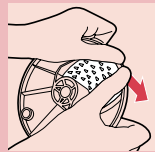
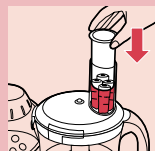
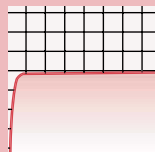
- 5** Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.

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



- 6** Selecționați "procesul de radere și feliere" de pe panoul de comandă.

Viteza poate fi mărită sau micșorată de 3 ori apăsând butonul + sau -.



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

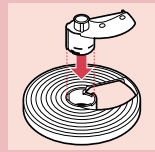
▶ Dacă radeți legume sau fructe moi, puteți micșora viteza cu trei trepte apăsând butonul - pentru a evita transformarea legumelor sau a fructelor rase în piure.

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

Disc de feliere reglabil

Discul de feliere reglabil vă permite să tăiați alimentele la grosimea dorită.

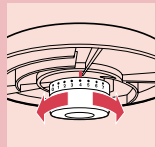
Aveți grijă: lamele cuțitului sunt foarte ascuțite.



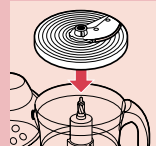
- 1** Introduceți cuțitul în partea superioară a portcuțitului.



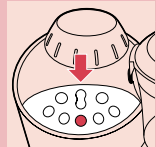
- 2** Conectați butonul de pe partea inferioară a discului și răsuciți-l până se blochează.



- 3** Răsuciți butonul de reglare pentru a-l ajusta în funcție de grosimea dorită.



- 4** Așezați discul de feliere reglabil pe axul central.

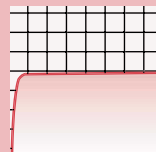


- 5** Închideți capacul și puneți ingredientele în tubul de alimentare.

- 6** Selecționați "procesul de radere și feliere" de pe panoul de control.



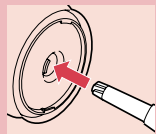
- Viteza operației de preparare crește imediat la viteza programată automat pentru a garanta un rezultat final optim.



- 7** Dacă este necesar, apăsați ușor ingredientele cu dispozitivul de împingere.

Accesoriu de frământare și bol de mixare

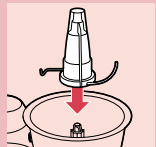
Accesoriu de frământare poate fi folosit pentru frământarea aluatului cu drojdie pentru pâine sau pentru pizza.



- 1** Împingeți din spate arborele motor al bolului de mixare în orificiul bolului. Veți auzi clic când acesta s-a fixat.

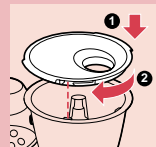


- 2** Poziționați bolul de mixare pe blocul motor și răsuciți-l în direcția săgeții până auziți clic.

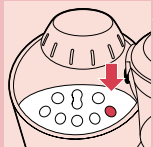


- 3** Fixați accesoriul de frământare pe arbore.

- 4** Puneți ingredientele în bol.



- 5** Acoperiți bolul cu capacul și răsuciți-l la stânga până auziți clic.

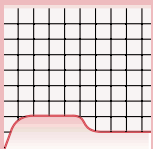


6 Apăsați butonul corespunzător procesului de frământare de pe panoul de Control Inteligent al Operațiunilor.

Aparatul va accelera treptat viteza de frământare în decurs de 10 secunde pentru a evita stropirea. Această viteză va fi menținută timp de 50 de secunde pentru amestecarea uniformă a alimentelor. Apoi viteza va scădea la numărul de rotații optim pentru frământare. Aparatul va continua să funcționeze la această viteză până veți apăsa butonul de oprire. Viteza poate fi diminuată cu 3 trepte apăsând butonul -.

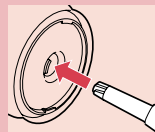
Sugestie

▶ În cazul în care cârligul de frământare nu se rotește deși ați apăsat butonul corespunzător procesului de frământare, verificați dacă ați împins arborele în bolul de mixare până s-a blocat (clic).

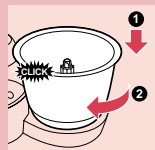


Accesoriu de mixare și bol de mixare

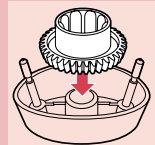
Puteți folosi accesoriul de mixare pentru a bate ouă, albușuri, pentru a prepara budincă instant, frișcă, ingrediente pentru aluaturi de prăjituri și alte ingrediente moi.



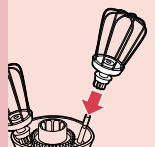
1 Împingeți din spate arborele motor al bolului de mixare în orificiul bolului. Veți auzi clic când acesta s-a fixat.



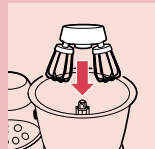
2 Poziționați bolul de mixare pe blocul motor și răsuciți-l în stânga până auziți clic.



3 Introduceți pinioanele în carcasa accesoriului de mixare.

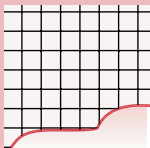
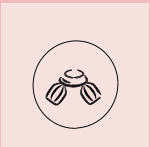
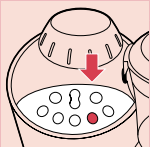


4 Fixați cele două teluri pe pivoturile metalice din carcasa accesoriului de mixare.



5 Fixați accesoriul de mixare pe axul central.

6 Puneți ingredientele în bol, puneți capacul pe bol și răsuciți-l la dreapta până auziți clic.



7 Apăsați butonul corespunzător procesului de batere de pe panoul de comandă.

Acest aparat va accelera viteza de lucru în următoarele 7 secunde. Această viteză va fi menținută timp de aproximativ 30 de secunde. Apoi viteza va crește din nou, iar aparatul va continua să funcționeze la această viteză până de acumulați să apăsați butonul de oprire. Viteza poate fi accelerată sau micșorată cu trei trepte apăsând butonul +, respectiv -.

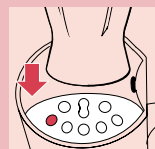
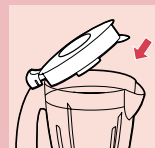
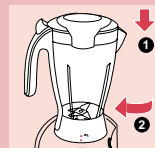
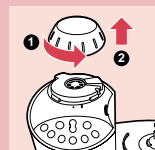
Sugestie

▶ Dacă accesoriul de mixare nu se rotește deși ați apăsat butonul corespunzător procesului de batere, verificați dacă ați împins arborele în bolul de mixare până s-a blocat (clic), și dacă pinionul este corect introdus în carcasa accesoriului de mixare.

Blender

Blenderul se folosește la:

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



▶ Aparatul poate fi utilizat cu sau fără blenderul montat pe blocul motor. Dacă folosiți aparatul fără blender, aparatul nu va funcționa dacă nu ați înșurubat bine dopul filetat pe blocul motor.

1 Pentru a atașa vasul blenderului, scoateți dopul filetat de deasupra panoului de comandă.

2 Montați vasul blenderului deasupra blocului motor răsucindu-l în direcția săgeții până se fixează ferm. Mânerul trebuie îndreptat înspre stânga!

Nu apăsați prea tare pe mânerul blenderului.

3 Puneți ingredientele în vasul blenderului.

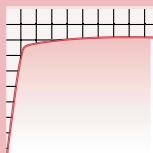
4 Închideți capacul.

5 Montați întotdeauna dispozitivul de siguranță pe capacul blenderului înainte de a începe prepararea.

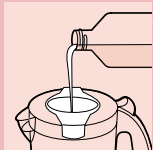
6 Apăsați butonul corespunzător procesului de mixare de pe panoul de comandă. Blenderul va începe să funcționeze. Viteza va crește până la viteza maximă. Aparatul



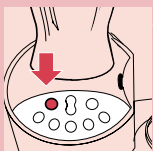
va continua să funcționeze la această viteză până veți apăsa butonul STOP. În timpul procesului de amestecare, viteza de preparare poate fi micșorată de trei ori apăsând butonul -.



Sugestii



- ▶ Turnați lichidele în vasul blenderului prin orificiul din capac.
- ▶ Cu cât aparatul va funcționa mai mult, cu atât compoziția rezultată va fi mai fină.
- ▶ Tăiați ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le introduce în blender. Dacă doriți să preparați o cantitate mare de alimente mixați, pe rând, cantități mici.
- ▶ Ingredientele solide cum ar fi semințele de soia pentru prepararea laptelui de soia trebuie lăsate în apă să se înmoaie înainte de a le mixa.
- ▶ Pentru zdrobirea cuburilor de gheață, puneți cuburile în vas, închideți capacul și folosiți funcția impuls.



Dacă se lipsesc ingredientele de vasul blenderului:

1 Opriti aparatul și scoateți-l din priză.

2 Deschideți capacul.

Nu deschideți niciodată capacul dacă aparatul înc mai funcționează.

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

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

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

Curățare

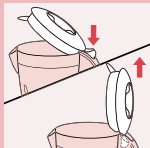
Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a începe curățarea blocului motor:

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.

- Bolurile, capacele bolurilor, dispozitivul de împingere și accesoriile (cu excepția vasului blenderului) pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

Aceste componente au fost testate pentru rezistență la spălatul în mașina de spălat vase conform normelor DIN EN 12875. Vasul blenderului nu poate fi spălat în mașina de spălat vase!



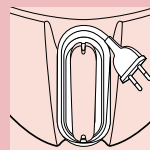
- Pentru a scoate capacul, deschideți-l și trageți-l în sus.

Nu scoateți capacul de tot decât atunci când doriți să-l spălați.

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

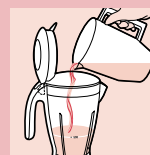
Aveți grijă ca marginile ascuțite ale cuțitelor și discurilor să nu vină în contact cu obiecte dure. Există riscul tocirii acestora.

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



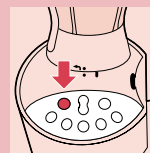
- Înfășurați (surplusul) de cablu în jurul înfășurătorului din spatele aparatului.

Operația de curățare rapidă a blenderului



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

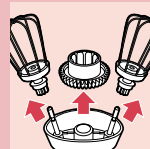
- 2** Închideți capacul.



- 3** Lăsați aparatul să funcționeze câteva secunde apăsând butonul impuls. (Aparatul se oprește dacă nu mai țineți butonul apăsat.)

- 4** Scoateți vasul blenderului și clătiți-l cu apă curată.

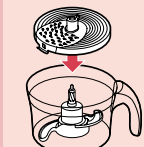
Curățarea temeinică a accesoriului de mixare/telului:



- 1** Desprindeți pinioanele și telurile pentru a le putea curăța mai ușor.

Pinioanele și telurile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Curățarea temeinică a discului reglabil de feliere:

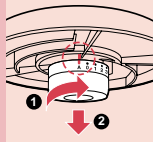


I Răsuciți comutatorul reglabil la dreapta pentru a scoate cuțitul din disc.

Discul, cuțitul și comutatorul reglabil pot fi curățate cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase.

Depozitare

MicroDepozitare



D Puneți accesoriile (cuțite, portdisc) pe axul central și depozitați-le în bol, introducând portdiscul ultimul.

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 garanția internațională). Dacă nu există un astfel de centru în țara dumneavoastră, apelați la furnizorul Philips sau contactați Departamentul Service Philips pentru Aparate Electrocasnice și de Îngrijire Personală BV.















Funcții, accesorii și aplicații













| Funcție | Accesoriu | Aplicație | Durata aplicației |
|---------|-----------|-----------------------------|-------------------|
| | | Tocare, pasare, mixare | 10 - 60 sec. |
| | | Mărunțire, radere | 10 - 60 sec. |
| | | Feliere | 10 - 60 sec. |
| | | Frământare | 60 - 240 sec. |
| | | Batere, emulsionare, mixare | 60 - 120 sec. |
| | | Amestecare, pasare | 10 - 60 sec. |









Ghid de depanare













| Problemă | Soluție |
|--|--|
| Aparatul nu pornește. | Răsuciți bolul/sau capacul în sensul acelor de ceasornic până auziți clic. Asigurați-vă că reperatele de pe bol și cele de pe capac coincid. |
| Aparat s-a oprit brusc. | Sistemul termic de oprire automată a întrerupt furnizarea curentului în cazul supraîncălzirii. 1) Scoateți ștecherul din priză. 2) Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute. 3) Introduceți ștecherul în priză. 4) Porniți din nou aparatul. |
| Ați apăsat butonul corespunzător altui proces de preparare. | Apăsați butonul corespunzător procesului de preparare dorit. |
| Procesul de preparare nu pornește de la început după ce aparatul a fost restartat. | Aparatul este dotat cu o funcție de memorie. Dacă reporniți aparatul în decurs de 40 de secunde de la restartare, procesul de preparare va continua operația de unde a rămas. Dacă doriți să o luați de la început: 1) Apăsați scurt un alt buton (de ex. butonul impuls). 2) Apoi apăsați STOP. 3) Apăsați butonul corespunzător procesului dorit pentru a începe prepararea de la început. |
| Accesorii de frământare sau de mixare nu se învârt. | 1) Asigurați-vă că ați fixat corect arborele motor în bolul de mixare. 2) Asigurați-vă că ați introdus corect pinionul în carcasa accesoriului de mixare. 3) Verificați dacă ați răsucit bolul de mixare în sensul acelor de ceasornic la maxim. |
| Atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor sau bolul de mixare sunt montate, dar nu funcționează decât blenderul. | Dacă atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor sau bolul de mixare au fost montate corect, doar blenderul va funcționa. Dacă doriți să folosiți bolul pentru prepararea alimentelor sau bolul pentru mixare, demontați blenderul și închideți orificiul cu ajutorul dopului filetat. |
| Butonul +/- nu funcționează în anumite aplicații. | Motorul este la limită, cum ar fi în cazul frământării sau dacă viteza a atins un nivel sub care nu poate coborî. |


Cantități și perioade de preparare







| Ingrediente și rezultate | Cantitate max. | Buton / accesoriu | Procedură | Aplicații |
|---------------------------------|----------------|---|---|--|
| Mere, morcovi, țelină - radere | 500g |  /  | Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor dispozitivul de împingere. | Salate, legume crude |
| Mere, morcovi, țelină - feliere | 500g |  /  | Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor dispozitivul de împingere. | Salate, legume crude |
| Aluat (clătite) - batere | 750 ml lapte |  /  | Mai întâi turnați laptele în blender și apoi adăugați ingredientele solide. Mixați ingredientele aprox. 1 minut. Repetați această procedură de 2 ori, dacă este necesar. Opriti apoi aparatul câteva minute pentru a permite acestuia să se răcească. | Clătite, gaufre |
| Pesmet - mărunțire | 100g |  /  | Folosiți pâine uscată, crocantă. | Preparate pané, gratinate |
| Cremă cu unt - batere | 300g |  /  | Folosiți unt slab pentru o cremă ușoară | Deserturi, toppinguri |
| Cașcaval (Parmezan) - radere | 200g |  /  | 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 |  /  | Tăiați brânza în bucățele ce pot intra în tubul de alimentare. Apăsați cu grijă dispozitivul de împingere. | Sosuri, pizza, mâncăruri gratinate |

| Ingrediente și rezultate | Cantitate max. | Buton /acces oriu | Procedură | Aplicații |
|-----------------------------------|----------------|---|---|---|
| Ciocolată - radere | 200g |  /  | Folosii ciocolată menajeră tare. Rupeți-o în bucăți de 2 cm. | Ornamentări, siropuri, produse de patiserie, budinci, spume |
| Mazăre sau fasole fierte - pasare | 250g |  /  | Folosii mazăre și fasole gătită. Dacă este necesar, adăugați puțin lichid pentru a da o anumită consistență pastei. | Piureuri, supe |
| Carne și legume gătite - pasare | 500g |  /  | Pentru un piure mai consistent, nu adăugați mult lichid. Pentru un piure moale, adăugați lichid până ce acesta capătă consistența dorită. | Mâncare de bebeluși și copii |
| Castraveți - feliere | 2 castraveți |  /  | Puneți castravețele în tubul de alimentare și apăsați-l ușor. | Salate, garnituri |
| Cocă (pentru pâine) - frământare | 1 kg făină |  /  | Amestecați apă caldă cu drojdie și zahăr. Adăugați făină, ulei și sare și frământați coca timp de aprox. 90 secunde. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute. | Pâine |
| Aluat (de pizza) - frământare | 750g făină |  /  | Urmați aceeași procedură ca pentru coca de pâine. Frământați aluatul timp de 1 minut. | Pizza |

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

| Ingrediente și rezultate | Cantitate max. | Buton /acces oriu | Procedură | Aplicații |
|---|-------------------------|---|--|--|
| Fructe (de ex. mere, banane) - tocare | 500g |  /  | Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu se oxideze. | Sosuri, gemuri, budinci, mâncare pentru bebeluși |
| Usturoi - pisare | 300g |  /  | Curățați usturoiul. Apăsăți de câteva ori butonul impuls pentru a evita pisarea prea înăa usturoiului. Folosiți cel puțin 150 g. | Garnituri, sosuri |
| Verdeață (pătrunjel) - tocare | Min. 50g |  /  | Spălați și uscați verdeața înainte de a o toca. | Sosuri, supe, garnituri, unt cu verdeață |
| Sucuri (de ex. preparate din papaya, pepene, pere) - amestecare | 500g (cantitate totală) |  /  | Adăugați apă sau un alt lichid (opțional) pentru a obține un suc omogen. | Sucuri de fructe |
| Maioneză - emulsionare | 3 ouă |  /  | Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin un ou mare, două ouă mici sau două gălbenușuri de ou. Puneți oul și puțin oțet în vas și adăugați ulei câte puțin. | Salate, sosuri pentru garnituri și friptură |
| Carne (slabă) - tocare | 500g |  /  | Mai întâi îndepărtați zgârciurile sau oasele. Taiati carnea în cubulețe de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o carne tocată mai mare. | Biftec tartar, hamburger, chiftelute |

| Ingrediente și rezultate | Cantitate max. | Buton /acces oriu | Procedură | Aplicații |
|---|----------------|---|--|---|
| Carne de porc, de vită, de pui și pește (carne împănată) - tocare | 400g |  /  | 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, chiftelute |
| Milkshake - amestecare | 500 ml lapte |  /  | Omogenizați fructele (cum ar fi banane, căpsuni) cu zahăr, lapte și puțină înghețată și mixați-le bine. | Milkshake-uri |
| Aluaturi (prăjituri) - mixare | 6 ouă |  /  | Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Mixati untul moale cu zahărul până ce compoziția devine onctuoasă. Apoi adăugați laptele, ouăle și făina. | Diverse prăjituri. |
| Nuci - tocare | 250g |  /  | Folosiți butonul impuls pentru o tocare mai mare. Opriti repede procesul de tocare dacă nu doriți o tocare mărunță. | Salate, budinci, pastă de migdale, comuri cu nucă |
| Cepe - tocare | 500g |  /  | Curățați cepele și tăiați-le în patru. Opriti procesul de tocare după 2 impulsuri pentru a verifica rezultatul. | Salate, mâncare gătită, soté-uri, garnituri |
| Cepe -feliere | 300g |  /  | Curățați cepele și tăiați-le în bucăți care să încapă pe tubul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100g. | Salate, mâncare gătită, soté-uri, garnituri |

| Ingrediente și rezultate | Cantitate max. | Buton /acces oriu | Procedură | Aplicații |
|--------------------------|----------------|---|--|---|
| Carne de pasăre - tocare | 200g |  /  | Îndepărtați mai întâi zgârciurile și oasele. Tăiați carnea în bucăți de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o tocare mai mare. | Carne tocată |
| Supe - pasare | 500ml |  /  | Folosiți legume fierte. | Supe, sosuri |
| Frișcă bătută - baterie | 500ml |  /  | Folosiți smântână proaspăt scoasă din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125ml de smântână. Frișca bătută este gata după aprox. 20 de secunde. | Garnituri, frișcă, preparate pe bază de înghețată |

Rețete

Pastă de dovlecei pentru tartine

Ingrediente:

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

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

Prăjitură cu fructe

Ingrediente:

- 180 g curmale
- 270 g prune
- 60 g migdale

- 60 g alune
 - 60 g struguri
 - 60 g sultanine (un fel de stafide fără sâmbure)
 - 240 g făină de secară
 - 120 g făină de grâu
 - 120 g zahăr nerafinat
 - 360 g zer
 - un vârf de cuțit sare
 - 1 pliculeț praf de copt
- ▶ *Introduceți cuțitul în bol. Puneți ingredientele în bol, apăsați butonul pentru procesul de tocare și mixați ingredientele 30 de secunde. În cazul în care coca se lipește de capacul bolului, dezlipiți-o cu ajutorul spatulei. Coaceți prăjitura într-o tavă de copt cu o lungime de 30 cm timp de 40 de minute la 170°C.*

Quiche de praz

Ingrediente pentru cocă:

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

Ingrediente pentru umplutură:

- 500 g praz
- ulei vegetal
- 4 ouă
- 500 g smântână
- sare, piper, 1-2 linguri făină, dacă e necesar

- ▶ *Puneți toate ingredientele într-un bol și frământați până obțineți o cocă consistentă. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.*
- ▶ *Tăiați prazul rondele cu ajutorul discului reglabil de feliere (reglajul 3, de ex). Puneți puțin ulei într-o tigaie și căliți prazul câteva minute. Puneți restul ingredientelor în vasul blenderului și lăsați blenderul să funcționeze până ce amestecul se omogenizează. Adăugați 1-2 linguri de făină pentru a îngroșa compoziția.*
- ▶ *Ungeți o tavă de copt cu diametrul de 24 cm și întindeți bine coca pe fundul și pe marginea tăvii. Întindeți compoziția cu praz deasupra aluatului și turnați restul ingredientelor peste compoziție. Coaceți în cuptorul încins timp de 40 de minute la 180°C. Poate fi servit rece sau cald.*

Gulaș unguresc

Ingrediente:

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

- ▶ *Spălați carnea și tăiați-o în cubulețe de 2 cm. Curățați ceapa și tocați-o în bolul pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuțitului. Curățați ardeii de semințe și tăiați-l rondele folosind discul reglabil de feliere. Curățați roșia de*

coajă, scoateți sămburii și tăiați-o feliuțe. Căliți ceapa în ulei până se înmoaie. Luați-o de pe aragaz și presărați paprika, adăugați carnea și lăsați să se prăjească la foc iute câteva minute, amestecând continuu. Adăugați ardeii iute, roșia și sare după gust, acoperiți tigaia și lăsați să fiarbă înăbușit la foc potrivit până se fragezește.

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

Tartă cu căpșuni

Ingrediente:

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

Umplutură:

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

Glazură:

- 500 g căpșuni

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

Garnitură:

- 250 g frișcă

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

Shake de fructe proaspete

Ingrediente:

- 100 g banane sau căpșuni
- 200 ml lapte proaspăt
- 50g înghețată de vanilie
- zahăr tos după gust

- ▶ *Cojiți bananele și spălați căpșunile. Tăiați fructele în bucăți mici. Puneți toate ingredientele în vasul blenderului. Amestecați până ce se omogenizează compoziția.*
- ▶ *Puteți folosi orice fructe doriți pentru a vă prepara shake-ul dumneavoastră de fructe preferat.*

Colac cu alune

Ingrediente pentru aluat:

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

Umplutură:

- 250 g alune măcinate
- 100 g zahăr
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 125 ml frișcă

- ▶ *Încălziți cuptorul la 200°C. Mixați laptele, drojdia și zahărul într-un bol timp de 15 secunde cu ajutorul accesoriului de frământare. Adăugați făina, sarea, untul și oul. Frământați coca 2 minute. Puneți coca într-un bol separat și acoperiți-o cu o cârpă umedă. Lăsați coca să crească la loc cald timp de 20 de minute.*
- ▶ *Tocați alunele cu cuțitul. Mixați ingredientele pentru umplutură. Întindeți coca cu făcălețul, în formă dreptunghiulară. Întindeți deasupra crema*

de alune, apoi rulați coca în formă de colac. Puneți colacul într-o tavă unsă cu unt. Lăsați colacul să crească timp de 20 de minute. Ungeți colacul cu gălbenuș de ou și poziționați tava pe un grătar în centrul cuptorului. Coaceți 25-30 de minute la 200°C.

Tort de ciocolată

Ingrediente:

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

Umplutură:

- 200 g gem de caise

Glazură:

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

- ▶ *Încălziți cuptorul la 160°C. Omogenizați untul cu zahărul glazurat cu ajutorul accesoriului de mixare. Topiți ciocolata și încorporați-o. Adăugați gălbenușurile unul câte unul în compoziție și amestecați până ce obțineți o cremă onctuoasă. Bateți cu accesoriul de mixare albușul cu zahărul tos până se întărește spuma de albuș. Adăugați spuma de albuș peste cremă încorporând-o*

treptat. Încorporați apoi făina cu o spatulă. Puneți aluatul într-o tavă unsă cu unt. Lăsați-o la copt 1 oră la 160°C. Lăsați ușa cuptorului întredeschisă primele 15 minute.

- ▶ Lăsați prăjitura să se răcească puțin în tavă (24 cm), apoi răsturnați-o pe un grătar pentru a se răci complet. Tăiați prăjitura în două pe orizontală, ungeți jumătate cu jem de caise și acoperți-o cu cealaltă jumătate. Încălziți restul gemului până devine siropos și ungeți prăjitura. Preparați glazura. Fierbeți apă, adăugați zahăr și ciocolată și fierbeți la foc mic. Amestecați continuu până ce capătă o consistență omogenă, ușor de întins. Puneți glazura peste prăjitură și lăsați-o să se răcească. A se servi cu frișcă bătută.

Supă de broccoli (pentru 4 persoane)

Ingrediente:

- 50 g brânză Gouda
 - 300 g broccoli fiert
 - supa în care a fiert broccoli
 - 2 cartofi fierți cubulețe
 - condimente pentru ciorbă tip vegeta
 - 2 linguri smântână
 - curry
 - sare
 - piper
 - miez de nucă
- ▶ Radeți brânza. Faceți un piure din broccoli, cartofii fierți și puțin din supa în care a fiert broccoli. Puneți piureul de broccoli, restul supei și condimentele tip vegeta într-un vas gradat și turnați 750 ml. Vărsați supa într-o tigaie și fierbeți-

o amestecând continuu. Încorporați brânza și condimentați cu curry, sare, piper și miez de nucă, adăugând la sfârșit smântâna.

Pizza

Ingrediente pentru blat:

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

Pentru topping:

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

Ingrediente de presărat peste sos:

- măsline, salam, ciuperci, anșoa, mozzarella, ardei, cașcaval ras și ulei de măsline după gust.
- ▶ Introduceți cârligele de frământat în bolul de mixare. Puneți toate ingredientele în bolul de mixare și selecționați procesul de frământare. Frământați coca aproximativ 1 minut până capătă forma unei mingi. Puneți coca într-un alt castron, acoperiți-o cu o cârpă umedă și lăsați-o la crescut timp de 30 de minute.
- ▶ Tocați ceapa și usturoiul cu cuțitul metalic în bolul de preparare, apoi căliți ceapa într-o tigaie. Adăugați

roșiile și verdeța, și lăsați să fiarbă la foc mic timp de 10 minute. Condimentați după gust cu sare, piper și zahăr. Lăsați sosul să se răcească.

- ▶ Încălziți cuptorul la 250°C.
- ▶ Întindeți coca pe masa de lucru pe care ați presărat făină și întindeți coca în două foi rotunde. Puneți cele două foi de cocă pe tava unsă. Turnați toppingurile pe blatul de pizza și adăugați câteva picături de ulei de măsline.
- ▶ Coaceți pizza 12-15 minute.

Legume și cartofi soté

Ingrediente:

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

Pâine (albă)

Ingrediente:

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

Детали и комплектующие

- A** Блок электродвигателя
- B** Интеллектуальная панель управления
- C** Встроенная блокировка
- D** Чаша для обработки продуктов
- E** Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было пользоваться чашей)
- F** Держатель для насадок
- G** Кувшин блендера
- H** Крышка кувшина блендера
- I** Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
- J** Крышка чаши для переработки продуктов
- K** Заглушка
- L** Загрузочный бункер
- M** Толкатель
- N** Приводной вал
- O** Чаша для перемешивания
- P** Крышка чаши для перемешивания
- Q** Насадка-тестомешалка
- R** Насадка для перемешивания
- S** Металлический нож + защитный колпачок
- T** Нож-вставка для среднего измельчения
- U** Нож-вставка для тонкого измельчения
- V** Нож-вставка для грубого измельчения
- W** Нож-вставка для гранулирования
- X** Рамка для ножей-вставок
- Y** Регулируемый диск для нарезки ломтиков (нож-вставка для нарезки ломтиков, патрон, установочная ручка).

Введение

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

При неожиданной остановке электродвигателя:

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 2** Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.
- 3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 4** Включите электроприбор повторно.

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

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

Внимание

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

- ▶ Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ 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.
- ▶ Установите крышку на чашу в правильное положение. Теперь встроенная блокировка разблокирована и вы можете включить электроприбор. На блок электродвигателя и на навинчивающийся колпачок нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда точка на блоке электродвигателя находится напротив точки на навинчивающемся колпачке.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Отключать прибор следует только нажатием на кнопку STOP (СТОП).
- ▶ Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.

- ▶ Вы сможете снять навинчивающийся колпачок только в том случае, когда крышка не установлена на чашу или когда чашка вместе с крышкой сняты с электроприбора.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей водопроводной воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- ▶ Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- ▶ Прежде чем обрабатывать горячие продукты, дайте им остыть (максимальная температура - 80
- ▶ При переработке горячей жидкости или жидкости, образующей пену, не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание ее расплескивания.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Время обработки различных продуктов указано в таблице данного руководства по эксплуатации ниже.
- ▶ Уровень шума $L_c = 89$ дБ [A].

Обратите внимание на то, что вы не сможете воспользоваться чашей при одновременно установленном на электроприборе кувшине блендера.

Как пользоваться электроприбором

Интеллектуальная панель управления

Данный электроприбор оборудован интеллектуальной панелью управления, обеспечивающей оптимальные параметры процесса и идеальный конечный результат. Нажатие каждой функциональной кнопки обеспечивает запрограммированный скоростной режим для достижения оптимальной обработки при использовании каждой из насадок.

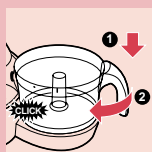
Вы можете трижды поэтапно увеличивать или снижать скорость обработки, нажимая на кнопки "+" или "-".

Если вы нажмете на кнопку импульсного режима, электроприбор будет работать с максимальной скоростью. Если вы отпустите эту кнопку, прибор перестанет работать или вновь начнет работать на установленной ранее рабочей скорости.

Вы можете в любой момент прервать работу электроприбора, нажав на кнопку STOP.

Если в течение ближайших 40 секунд вы еще раз нажмете на ту же функциональную кнопку, процесс возобновится с того момента, на котором он был прерван.

Чаша для обработки продуктов



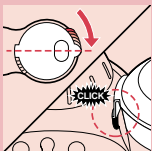
- 1 Установите чашу с ручкой на кухонный процессор, повернув ручку в направлении стрелки до щелчка.



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

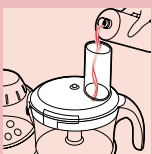
Встроенная блокировка

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

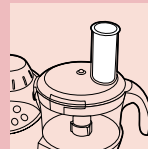


- 1 Убедитесь в том, что точка на крышке и точка на чаше находятся точно друг против друга. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки.

Загрузочный бункер и толкатель

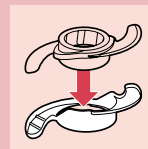


- 1 Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.



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

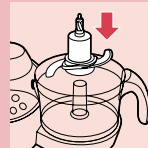
Металлический нож



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

- 1 Снимите с ножа защитный колпачок.

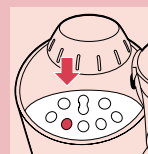
Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



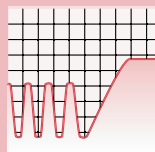
- 2 Поместите держатель для насадок в чашу и установите на него нож.

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

- 4 Поместите толкатель в загрузочный бункер.



- 5 Нажмите на кнопку измельчения на панели управления.
- Процесс обработки начнется с четырех импульсов, обеспечивающих равномерное



измельчение ингредиентов (например, лука или орехов)

- После этого скорость возрастет до максимальной, и обработка будет продолжаться до тех пор, пока вы не нажмете на кнопку STOP.

- ▶ Для того чтобы уменьшить скорость, нажмите на кнопку "-".
- ▶ Вы можете в любой момент остановить процесс обработки, нажав на кнопку STOP.

Полезные советы

- ▶ Измельчая лук, остановите электроприбор после четырех импульсных включений, чтобы не допустить чрезмерного измельчения лука.
- ▶ При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки.
- ▶ Не пользуйтесь ножом для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

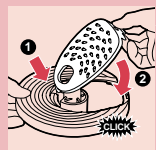
- 1 Выключите прибор.

- 2 Снимите с чаши крышку.

- 3 С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

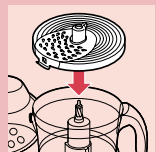
Ножи-вставки

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



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

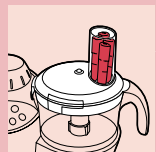
Режущие кромки ножей-вставок очень острые. Не прикасайтесь к ним!



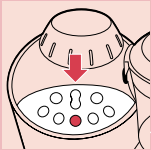
- 2 Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.

- 3 Закройте чашу крышкой.

- 4 Поместите ингредиенты в загрузочный бункер, предварительно нарезав крупные куски так, чтобы они проходили в загрузочный бункер.



- 5 Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.

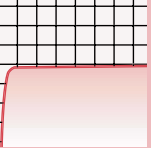


Если вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.

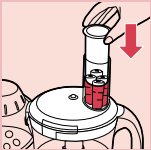
- 6** Выберите на панели управления кнопку «измельчение и нарезка ломтиками».



- Вы можете трижды поэтапно увеличивать или снижать скорость обработки, нажимая на кнопки "+" или "-".

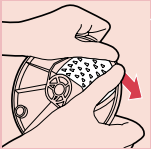


- 7** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в загрузочном бункере.



- При измельчении мягких овощей или фруктов вы можете трижды поэтапно снижать скорость, нажимая на кнопку "-", чтобы не допустить превращения измельчаемых овощей и фруктов в пюре.

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

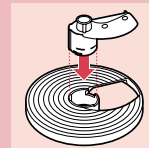


большими пальцами, и он выпадет из рамки.

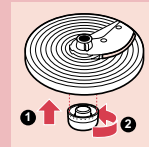
Регулируемый диск для нарезки ломтиков.

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

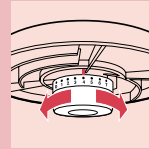
Будьте осторожны: режущие кромки нож очень острые.



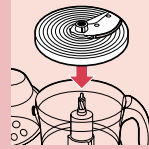
- 1** Вставьте нож в верхнюю часть патрона.



- 2** Присоедините ручку с нижней стороны диска и поверните ее до метки для фиксации ножа.

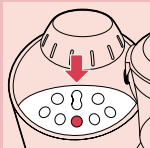


- 3** Поворачивая регулировочную ручку, установите нужную толщину ломтиков.

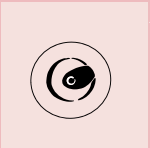


- 4** Установите регулируемый диск для нарезки ломтиков на держатель для насадок.

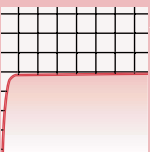
- 5** Закройте крышку и поместите ингредиенты в загрузочный бункер.



- 6** Выберите на панели управления кнопку «измельчение и нарезка ломтиками».



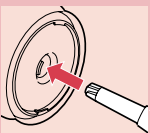
- ▶ Скорость обработки немедленно начнет возрастать, пока не достигнет определенной величины, гарантирующей оптимальный конечный результат.



- ▶
- 7** При необходимости медленно проталкивайте ингредиенты вниз толкателем.

Насадка-тестомешалка и чаша для перемешивания

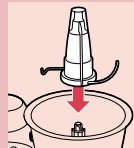
Вы можете использовать насадку-тестомешалку при замешивании дрожжевого теста для хлеба и пиццы.



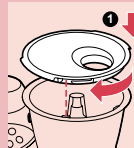
- 1** Вставьте приводной вал чаши для перемешивания снизу в отверстие чаши для перемешивания. В момент фиксации приводного вала вы услышите щелчок.



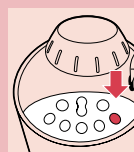
- 2** Установите чашу для перемешивания на блок электродвигателя и поверните ее в направлении стрелки до щелчка.



- 3** Установите насадку-тестомешалку на приводной вал.



- 4** Поместите в чашу ингредиенты.



- 5** Закройте чашу крышкой и поверните ее влево до щелчка.



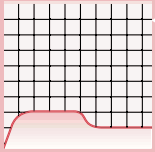
- 6** Нажмите кнопку замешивания на интеллектуальной панели управления.

В течение 10 секунд скорость замешивания будет увеличиваться постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание теста. Такая скорость будет сохраняться в течение около 50 секунд, обеспечивая надлежащее перемешивание ингредиентов. Затем скорость снизится до скорости, оптимальной для замешивания. Электроприбор будет продолжать работать с этой скоростью, пока вы не нажмете кнопку STOP. Вы можете трижды поэтапно снижать скорость, нажимая на кнопку "-".

Полезный совет

- ▶ Если насадка-тестомешалка не вращается при нажатой кнопке замешивания, проверьте, зафиксирован ли надлежащим образом (до щелчка) приводной вал.

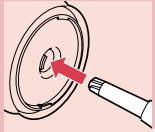




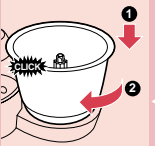
▶

Насадка для перемешивания и чаша для перемешивания

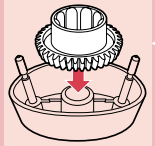
Насадка для перемешивания предназначена для сбивания яиц, яичных белков, пудингов быстрого приготовления, кремов, смеси для приготовления кексов и других мягких ингредиентов.



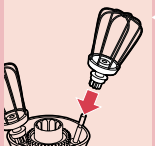
1 Вставьте приводной вал чаши для перемешивания снизу в отверстие чаши для перемешивания. В момент фиксации приводного вала вы услышите щелчок.



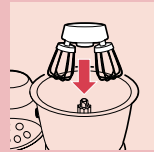
2 Установите чашу для перемешивания на блок электродвигателя и поверните ее влево до щелчка.



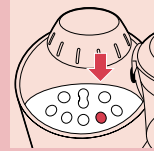
3 Вставьте зубчатое колесо в корпус насадки для перемешивания.



4 Зафиксируйте две проволочные взбивалки на металлических стержнях, расположенных на корпусе насадки для перемешивания.



5 Установите насадку для перемешивания на держатель для насадок.

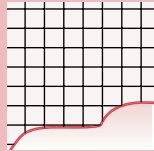


6 Поместите в чашу ингредиенты, закройте чашу крышкой и поверните крышку вправо до щелчка.



7 Нажмите кнопку взбивания на интеллектуальной панели управления.

Скорость электроприбора будет увеличиваться до рабочей скорости в течение 7 секунд. На этой скорости прибор будет работать в течение приблизительно 30 секунд. Затем скорость увеличится вновь, и электроприбор будет продолжать работать с этой скоростью, пока вы не нажмете кнопку STOP. Вы можете увеличивать или снижать скорость в 3 этапа, нажимая соответственно на кнопки "+" или "-".



Полезный совет

▶ Если насадка для перемешивания не вращается при нажатой кнопке взбивания, проверьте, зафиксирован ли надлежащим образом (до щелчка) приводной вал и правильно ли вставлено в корпус насадки для перемешивания зубчатое колесо.

Блендер

Блендер предназначен для:

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

Д Вы можете пользоваться электроприбором с установленным на блок электродвигателя кувшином блендера или без него. В отсутствие кувшина блендера электроприбор будет работать только в том случае, если навинчивающийся колпачок правильно навинчен на блоке электродвигателя.



1 Для того чтобы установить кувшин блендера, снимите навинчивающийся колпачок, расположенный над панелью.

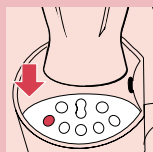
2 Прочно зафиксируйте кувшин блендера на верхней поверхности блока электродвигателя, поворачивая его по стрелке. Ручка должна быть обращена влево.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

3 Поместите ингредиенты в кувшин блендера.



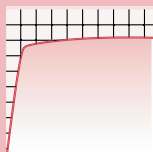
4 Закройте крышку.

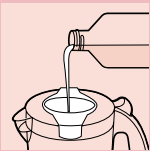


5 Перед началом обработки продуктов обязательно установите на крышку блендера защитный колпак.



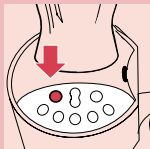
6 Нажмите кнопку смешивания на панели управления. Блендер начнет работать. Скорость электроприбора увеличится до максимальной. Такая скорость будет сохраняться, пока вы не нажмете кнопку STOP. В процессе смешивания вы можете трижды поэтапно увеличивать или снижать скорость, нажимая на кнопки "+" или "-".





Полезные советы

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



Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

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

Запрещается открывать крышку кувшина до полной остановки движущихся деталей электроприбора.

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

- ▶ Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, несколько раз на короткий промежуток времени включайте электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или отлить часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.
- ▶ В некоторых случаях ингредиенты легче перемешать, если добавить к ним немного жидкости, например, лимонного сока, при смешивании фруктов.

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.

- ▶ Чаши, крышку чаши, толкатель и другие комплектующие (за исключением кувшина блендера) также можно мыть в посудомоечной машине.

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

Кувшин блендера не предназначен для мытья в посудомоечной машине!

- ▶ Чтобы снять крышку кувшина блендера, откройте ее и потяните вверх.

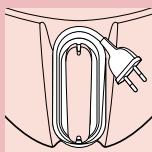
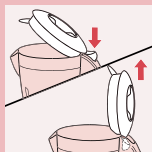
Снимайте крышку кувшина блендера только для очистки.

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

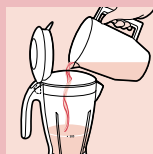
Убедитесь, что лезвия ножа, ножевого блока блендера и ножей-вставок не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.

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

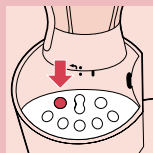
- ▶ Намотайте излишек сетевого шнура вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.



Быстрая очистка блендера



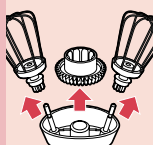
- 1 Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства.



- 2 Закройте блендер крышкой.
- 3 Нажав на кнопку импульсного режима (Pulse), включите электроприбор на несколько секунд. (Прибор выключается, когда вы отпускаете кнопку).

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

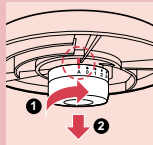
Для тщательной очистки насадки для перемешивания/проволочных взбивалок:



- 1 Снимите зубчатое колесо и проволочные взбивалки, для того чтобы их было проще очистить.

Зубчатое колесо и проволочные взбивалки можно мыть в посудомоечной машине.

Для тщательной очистки регулируемого диска для нарезки ломтиков:

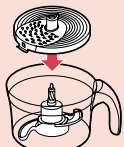


- 1 Повернув регулировочную ручку вправо, выдвиньте нож из диска.

Вы можете вымыть диск, нож и регулировочную ручку теплой мыльной водой или в посудомоечной машине.

Хранение

Хранение мелких принадлежностей



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

Гарантия и обслуживание

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

Поиск и устранение неисправностей


| Проблема | Решение |
|---|--|
| Электроприбор не включается. | Поверните чашу/или крышку по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что отметки на чаше и крышке расположены точно друг против друга. |
| Вероятно, электроприбор был отключен автоматическим аварийным выключателем из-за перегрева. | 1) Выньте вилку прибора из розетки электросети. 2) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 3) Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 4) Снова включите прибор. |
| Вы нажали не ту функциональную кнопку. | Нажмите кнопку, соответствующую нужному процессу. |
| После повторного включения прибора процесс обработки начинается не с самого начала. | Данный прибор оснащен функцией памяти. Если вы включите прибор повторно в течение 40 секунд после его отключения, процесс начнется с того этапа, на котором он был прерван. Если вы хотите начать процесс с самого начала: 1) На короткое время нажмите другую кнопку (например, кнопку импульсного режима) 2) Затем нажмите кнопку STOP 3) Нажмите кнопку нужного вам процесса, для того чтобы начать этот процесс с самого начала. |
| Насадка для перемешивания или тестомешалка не вращаются. | 1) Убедитесь в том, что приводной вал зафиксирован в чаше для перемешивания. 2) Убедитесь в том, что вы правильно вставили зубчатое колесо в корпус насадки для перемешивания 3) Проверьте, действительно ли вы повернули чашу для перемешивания по часовой стрелке до щелчка. |

| Проблема | Решение |
|----------|---------|
|----------|---------|









| | |
|--|--|
| На прибор установлены и кувшин блендера, и чаша для обработки продуктов или для перемешивания, но работает только блендер. | Если на приборе правильно установлены и кувшин блендера, и чаша для обработки продуктов или для перемешивания, то работать будет только блендер. Если вы хотите воспользоваться чашей для обработки продуктов или для перемешивания, снимите кувшин блендера и закройте крепежное отверстие навинчивающимся колпачком. |
|--|--|

| | |
|---|---|
| При выполнении некоторых операций кнопка "+/-" не реагирует на нажатие. | Достигнуто предельно допустимое значение мощности электродвигателя, например, при замешивании теста или когда скорость достигла определенного уровня, ниже которого она не снижается. |
|---|---|



Функции, принадлежности и операции



| Функция | Принадлежность | Операция | Продолжительность обработки |
|---|---|--|-----------------------------|
|  |  | Измельчение, приготовление пюре, перемешивание | 10 - 60 сек. |
|  |     | Шинкование, истирание | 10 - 60 сек. |
|  |  | Нарезка ломтиками | 10 - 60 сек. |
|  |   | Замешивание теста | 60 - 240 сек. |
|  |   | Взбивание, сбивание, эмульгирование, перемешивание | 60 - 120 сек. |
|  |  | Купажирование, приготовление пюре | 10 - 60 сек. |



Объемы продуктов и время обработки



| Ингредиенты и результат обработки | Максимальное количество | Функциональная кнопка/насадка | Описание процедуры | Применение готового продукта |
|---|-------------------------|---|---|--|
| Яблоки, морковь, корень сельдерея - шинкование | 500 г |  /  | Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нашинкуйте их, осторожно проталкивая вниз толкателем. | Салаты, блюда из сырых овощей |
| Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками | 500 г |  /  | Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем. | Салаты, блюда из сырых овощей |
| Жидкое тесто (для блинов) - взбивание | 750 мл молок а |  /  | Сначала залейте в кувшин блендера молоко, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешивайте в течение приблизительно 1 минуты. При необходимости повторите эту процедуру. Затем сделайте перерыв на несколько минут, для того чтобы электроприбор остыл до комнатной температуры. | Блины, вафли |
| Панировочные сухари - измельчение | 100 г |  /  | Используйте сухой, хрустящий хлеб | Панированные блюда, обжаренные в сухарях |



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

| | | | | |
|-----------------------------|-------|---|---|---|
| Сливочные кремы - взбивание | 300 г |  /  | Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло. | Десерты, украшение кондитерских изделий |
|-----------------------------|-------|---|---|---|



| | | | | |
|------------------------------|-------|---|---|---|
| Сыр (Пармезан) - измельчение | 200 г |  /  | Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см. | Гарниры, супы, соусы, блюда, обжаренные в сухарях |
|------------------------------|-------|---|---|---|



| | | | | |
|----------------------------------|-------|---|--|--|
| Сыр (Гауда) - тонкое измельчение | 200 г |  /  | Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем. | Соусы, пицца, блюда, обжаренные в сухарях, фондю |
|----------------------------------|-------|---|--|--|



| | | | | |
|-----------------------|-------|---|---|---|
| Шоколад - измельчение | 200 г |  /  | Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см. | Гарниры, кремы, кондитерские изделия, муссы |
|-----------------------|-------|---|---|---|



| | | | | |
|--|-------|---|---|------------|
| Вареные горох, фасоль - приготовление пюре | 250 г |  /  | Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости. | Пюре, супы |
|--|-------|---|---|------------|

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



| | | | | |
|-----------------------------|-------|---|--|----------------------------|
| Вареные овощи и мясное пюре | 500 г |  /  | Для приготовления грубоизмельченного пюре добавьте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной. | Блюда для детского питания |
|-----------------------------|-------|---|--|----------------------------|



| | | | | |
|----------------------------|----------|---|---|-----------------|
| Огурцы - нарезка ломтиками | 2 огурца |  /  | Поместите огурец в загрузочный бункер и осторожно протолкните его вниз. | Салаты, гарниры |
|----------------------------|----------|---|---|-----------------|

| | | | | |
|---|------------|---|---|------|
| Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание | 750 г муки |  /  | 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 | 1500 г муки |  /  | Выполните процедуру, аналогичную процедуре замешивания теста для выпечки хлеба. Замешивайте тесто в течение 1 минуты. | Пицца |
|---------------------------------|-------------|---|---|-------|



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



| | | | | |
|---|------------|---|---|---|
| Тесто (для кондитерских изделий из песочного теста) - замешивание | 500 г муки |  /  | Используйте холодный маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Всыпьте в чашу муку и добавьте маргарин. Замешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым. Затем, продолжая перемешивать, добавьте холодную воду. Прекратите перемешивать, как только тесто начнет принимать форму шара. Прежде чем обрабатывать тесто дальше, дайте ему остыть. | Пирог с яблоками, печенье, открытые пироги с фруктами |
|---|------------|---|---|---|



| | | | | |
|-------------------------------|-------------|---|--|-----------------------|
| Дрожжевое тесто - замешивание | 1000 г муки |  /  | Сначала смешайте в отдельной емкости теплую воду с дрожжами и небольшим количеством сахара. Поместите все ингредиенты в чашу для перемешивания и замешивайте тесто, пока его поверхность не станет гладкой и тесто не перестанет прилипать к стенкам чаши (приблизительно 1 минуту). Дайте тесту подняться в течение 30 минут. | Хлеб высшего качества |
|-------------------------------|-------------|---|--|-----------------------|



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

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



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



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



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



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

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



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



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



| | | | | |
|----------------------------|-------|---|---|-----------------------------------|
| Постное мясо - измельчение | 500 г |  /  | Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме. | Биштексы, гамбургеры, фрикадельки |
|----------------------------|-------|---|---|-----------------------------------|



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



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

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



| | | | | |
|---|-------|---|--|------------------------|
| Смеси для приготовления пирожных - смешивание | 6 яиц |  /  | Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Перемешивайте размягченное масло и сахар до тех пор, пока смесь не станет однородной и пышной. Затем добавьте молоко, яйца и муку. | Различные виды выпечки |
|---|-------|---|--|------------------------|



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



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

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

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

| | | | | |
|---|-------|---|---|---------------------|
| Птица - приготовление фарша из мяса птицы | 200 г |  /  | Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме. | Рубленое мясо птицы |
|---|-------|---|---|---------------------|

| | | | | |
|----------------------|--------|---|---------------------------|-------------|
| Супы - перемешивание | 500 мл |  /  | Используйте вареные овощи | Супы, соусы |
|----------------------|--------|---|---------------------------|-------------|

| | | | | |
|----------------------------|--------|---|---|----------------------------------|
| Взбитые сливки - взбивание | 500 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

Кабачковая паста для сэндвичей

Ингредиенты:

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

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

пищи остальные ингредиенты, приправы и перемешайте ножом. Подавайте на обжаренных ломтиках хлеба.

Фруктовый пирог

Ингредиенты:

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

- ▶ *Установите в чаше металлический нож. Поместите в чашу все ингредиенты, нажмите кнопку для измельчения и перемешивайте ингредиенты в течение 30 секунд. Если тесто налипает на крышку чаши, снимите его лопаткой. Выпекайте пирог в форме длиной 30 см в течение 40 минут при 170°C*

Пирог с луком-пореем

Ингредиенты для теста:

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

- 20 г свежих дрожжей или ? пакета сушеных дрожжей
- 100 г масла
- 6 столовых ложек теплой воды

Ингредиенты для начинки:

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

- ▶ *Поместите все ингредиенты в чашу и замешивайте до получения теста плотной консистенции. Дайте тесту подняться в течение приблизительно 30 минут.*
- ▶ *Нашинкуйте лук-порей регулируемым диском для нарезки ломтиков (установив его, например, в положение 3). Налейте в сковороду растительное масло и обжаривайте нарезанный ломтиками лук в течение нескольких минут. Положите оставшиеся ингредиенты в кувшин блендера и перемешивайте их до тех пор, пока не получите смесь, имеющую кремообразную консистенцию. Добавьте 1-2 столовые ложки муки, для того чтобы смесь загустела.*
- ▶ *Смажьте жиром форму для выпечки диаметром 24 см и равномерно покройте тестом дно и боковые стенки формы. Распределите луковую смесь на тесте и залейте ее оставшимися ингредиентами.*

Выпекайте в предварительно нагретой духовке в течение 40 минут при температуре 180°C. Подавайте в теплом или холодном виде.

Гуляш по-венгерски

Ингредиенты:

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

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

и тушите при умеренном нагревании в собственном соку, пока мясо не станет почти мягким.

- ▶ *В это время очистите и нашинкуйте морковь с помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков, очистите и нарежьте кубиками картофель. Добавьте к мясу морковь и картофель и влейте холодную воду для такого количества супа, которое вы хотите получить (приблизительно 1,2 л). Приправьте щепоткой семян тмина и кипятите на медленном огне, пока все продукты не станут мягкими как масло. При необходимости добавьте соль.*
- ▶ *Подавайте горячим. В качестве гарнира вы можете использовать кольца зеленого перца и подать на отдельном блюде острый перец.*

Клубничный пирог

Ингредиенты:

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

Начинка:

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

Глазурь:

- 500 г клубники

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

Украшение:

- 250 г сливок

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

Молочный коктейль со свежими фруктами

Ингредиенты:

- 100 г бананов или клубники
- 200 мл свежего молока
- 50 г ванильного мороженого
- сахар-песок по вкусу

- ▶ *Очистите бананы или вымойте клубнику. Нарежьте фрукты небольшими кусочками. Поместите все ингредиенты в кухонный blender. Перемешивайте до получения однородной массы.*
- ▶ *Вы можете сами выбрать фрукты для приготовления молочного коктейля с вашими любимыми свежими фруктами.*

Кольцо с начинкой из лесных орехов

Ингредиенты для теста:

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

Начинка:

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

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

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

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

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазурь:

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

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

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

Суп из брокколи (на 4 персоны)

Ингредиенты

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

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

Пицца

Ингредиенты для теста:

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

Для начинки пиццы:

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

Ингредиенты, распределяемые поверх соуса:

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

- ▶ *Установите в чаше насадку для замешивания теста. Положите в чашу для перемешивания все ингредиенты и нажмите на кнопку замешивания. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Переложите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.*

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

Обжаренные овощи и картофель

Ингредиенты:

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

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

Хлеб (белый)

Ингредиенты:

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

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

Díly a příslušenství

- A** Motorová jednotka
- B** Panel Smart Process Control
- C** Bezpečnostní zajištění
- D** Nádoba na potraviny
- E** Šroubovací uzávěr (pro funkci nádob je třeba ho našroubovat)
- F** Držák nástrojů
- G** Sklenice na mixování
- H** Víko sklenice na mixování
- I** Kolík víka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní zajištění)
- J** Víko nádoby na potraviny
- K** Zátka
- L** Tubus pro vkládání potravin
- M** Pěchovač
- N** Hnací hřídel
- O** Nádoba na šlehání
- P** Víko nádoby na šlehání
- Q** Hnětací příslušenství
- R** Šlehací příslušenství
- S** Kovové nože + ochranný obal
- T** Strouhací vložka střední
- U** Strouhací vložka jemná
- V** Strouhací vložka hrubá
- W** Granulační vložka
- X** Držák vložek
- Y** Nastavitelný krájecí kotouč (krájecí vložka, unášec a nastavovací knoflík)

Úvod

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

Když přístroj náhle přestane pracovat:

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

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

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

Důležité

- ▶ Před použitím přístroje přečtěte podrobně následující instrukce a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- ▶ Návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.
- ▶ Než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí ve vaší světelné síti souhlasí s údajem napětí na typovém štítku přístroje.
- ▶ 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.
- ▶ Nikdy nepřekračujte maximální obsah, který je vyznačen na nádobě, neplňte ji nad toto označení.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.
- ▶ Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pěchovač.
- ▶ Vždy vypněte přístroj dříve, než strčíte prsty (nebo stěrku) do sklenice mixéru.
- ▶ Dbejte na to, aby přístroj nebyl v přímém dosahu dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Na nádobu položte víko správným způsobem. Tím bude odblokováno bezpečnostní zajištění a přístroj bude možno zapnout. Motorová jednotka a šroubovací uzávěr jsou označeny

značkami. Přístroj lze uvést do funkce jen v případě, že jsou obě značky proti sobě.

- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Přístroj vždy vypínejte stisknutím tlačítka STOP.
- ▶ Než odejmete víko, vyčkejte až se motor zcela zastaví.
- ▶ Šroubovací uzávěr může být odejmut jen když není víko na nádobě nebo byla nádoba odejmuta společně.
- ▶ Nikdy nesmíte ponořit motorovou jednotku do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. Čistit ji můžete pouze navlhčeným hadříkem.
- ▶ Před použitím nožů nejprve sejměte jejich ochranný obal.
- ▶ Horké potraviny před zpracováním ochlad'te. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Pokud zpracováváte tekutinu, která je horká nebo má sklon k pěnění, nenalévejte ji větší množství než 1 litr. Tím zabráníte jejímu úniku.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.
- ▶ Pro určení doby zpracování vám poslouží tabulka v návodu k obsluze.
- ▶ Hladina hluku: Lc=89 dB (A).

Pamatujte na to, že nelze použít funkce spojené s nádobou pokud je připojen mixér.

Použití přístroje

Smart Process Control

Přístroj je vybaven funkcí Smart Process Control aby byl zajištěn optimální průběh práce a perfektní výsledek. Každé tlačítko má předprogramovánu pro danou funkci optimální rychlost a použité příslušenství.

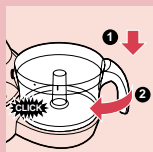
Rychlost může být zvětšena nebo zmenšena ve třech stupních stisknutím tlačítka + nebo -.

Stisknete-li mžkové tlačítko, motor poběží největší rychlostí. Uvolníte-li toto tlačítko, motor se zastaví nebo se vrátí k předem použité rychlosti.

Práci můžete kdykoli ukončit stisknutím tlačítka STOP.

Pokud stisknete během 40 sekund totéž tlačítko, proces bude pokračovat od místa, kde byl zastaven.

Nádoba na potraviny



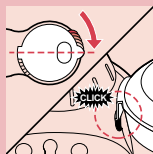
- 1** Nádobu vložte na přístroj a otočte ji rukojetí ve směru šipky až uslyšíte zřetelné zaklapnutí.



- 2** Na nádobu nasadte víko. Otočte víkem ve směru šipky až uslyšíte zaklapnutí (to vyžaduje určitou sílu).

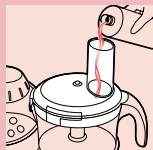
Vestavěný bezpečnostní vypínač

- Motorová jednotka, nádoba a její víko jsou vybaveny značkami. Přístroj lze uvést do provozu jen když značka na motorové jednotce je přesně naproti značce na šroubovacím uzávěru.

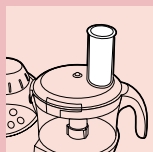


- 1** Přesvědčte se, že značky na víku a na nádobě jsou proti sobě.

Plnicí tubus a pěchovač



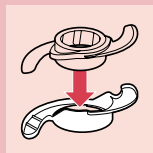
- 1** Tubus pro vkládání potravin používejte pro nalévání tekutin nebo vkládání tuhých přísad. Tuhé přísady pak přitlačujte pěchovačem.



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

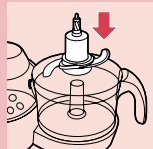
Kovové nože

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

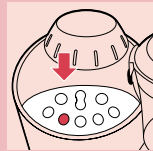


- 1** Sejměte z nožů ochranný kryt.

Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!



2 Vložte držák nástrojů do nádoby a nože do držáku.



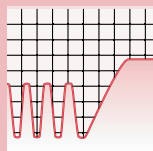
3 Do nádoby vložte potraviny. Větší kusy potravin nakrájejte na kostky o hranách asi 3 cm. Na nádobu položte víko.

4 Do tubusu vložte pěchovač.

5 Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko pro sekání.

- Postup začne 4 impulsy aby přístroj zjistil, že jsou potraviny (např. cibule nebo ořechy) rozsekávány správně.

- Pak se rychlost zvětší na maximum a tak pokračuje až do stisknutí tlačítka STOP.



- ▶ Stisknutím tlačítka - rychlost zmenšíte.
- ▶ Práci můžete kdykoli ukončit i v průběhu impulsů stisknutím tlačítka STOP.

Praktické rady

- ▶ Pokud sekáte cibuli, zastavte přístroj po čtyřech impulsích, abyste zabránili jejímu příliš jemnému rozsekání.
- ▶ Pokud sekáte například tvrdé sýry, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Sýr se totiž sekáním nadměrně ohřeje, začne měknout a může zhrudkovatět.

- ▶ Nože nepoužívejte nože pro drcení nadměrně tvrdých přísad jako jsou káva, ořechy, kurkuma nebo kostky ledu. Nože by se příliš brzy otupily.

Pokud by potraviny ulpěly na nožích:

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

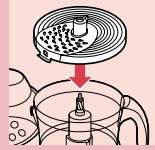
Vložky

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



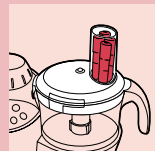
- 1** Zvolenou vložku vložte do jejího držáku než ji umístíte do držáku nástrojů.

Řezací hrany jsou velmi ostré. Pozor při dotyku!



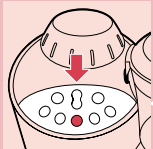
- 2** Držák vložek vložte do držáku nástrojů, který je v nádobě.

- 3** Na nádobu nasadte víko.



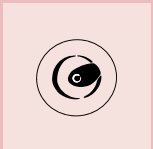
- 4** Potraviny vkládejte plnicím tubusem. Větší části potravin předem rozřežte.

- 5** Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.

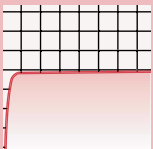


Zpracováváte-li větší množství potravin, vkládejte je postupně a v malých dávkách. Nezapomeňte včas nádobu vyprazdňovat.

- 6** Na ovládacím panelu zvolte "shredding & slicing".

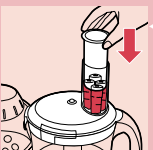


- Rychlost může být zvětšena nebo zmenšena ve třech stupních stisknutím tlačítka + nebo -.

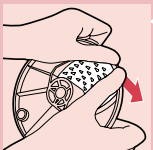


- 7** Potraviny v tubusu jemně přitlačte pěchovačem.

- Pokud drtíte měkkou zeleninu nebo ovoce, můžete rychlost zpracování zmenšit ve třech krocích tlačítkem -, aby se drcená zelenina nezměnila v pyré.



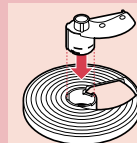
- 8** Přejete-li si vyjmout vložku z držáku vezměte držák vložek do rukou tak, že jeho zadní část směřuje k vám. Ztlačte hrany vložky prsty tak, aby z držáku vypadla.



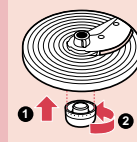
Nastavitelný krájecí kotouč

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

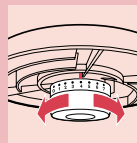
Buďte opatrní: krájecí hrany nožů jsou velmi ostré.



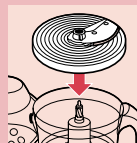
- 1** Vložte nože na vrchol nosiče.



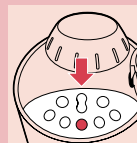
- 2** Propojte na spodní straně nastavitelný knoflík otočením do zajištěné polohy.



- 3** Otáčením knoflíku zvolte tloušťku, kterou požadujete.



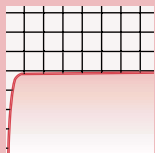
- 4** Na držák nástrojů položte nastavitelný krájecí kotouč.



- 6** Na ovládacím panelu zvolte "shredding & slicing".



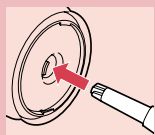
- Rychlost motoru se nyní zvětšuje až dosáhne koncové rychlosti, která zaručuje optimální výsledek.



- 7 Pokud je to třeba, přitlačujte potraviny zvolna pěchovačem.

Hnětací příslušenství & nádoba k šlehání

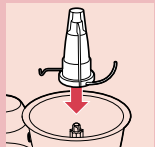
Hnětací příslušenství lze používat k hnětení kynutých těst pro přípravu pečiva nebo pizzy.



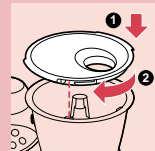
- 1 Zasuňte hnací hřídel nádoby k šlehání zespodu do otvoru v nádobě. Správné zasunutí je provázáno zřetelným zaklapnutím.



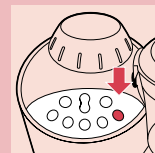
- 2 Vložte šlehací nádobu na motorovou jednotku a otočte jí ve směru šipky až uslyšíte zaklapnutí.



- 3 Na hnací hřídel upevněte hnětací příslušenství.
- 4 Vložte potraviny do nádoby.



- 5 Na nádobu položte víko a zajistěte ho otočením doleva až uslyšíte zaklapnutí.



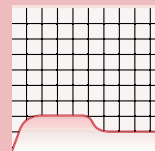
- 6 Stikněte tlačítko pro hnětení na Smart Process Control.

Hnětení se bude po dobu 10 sekund zrychlovat aby potraviny nevystříkaly. Dosažená rychlost je pak 50 sekund udržována, aby se zajistilo dobré prohnětení. Pak se rychlost opět zmenší na optimum pro hnětení. Tato rychlost se nyní udržuje až do okamžiku, kdy stisknete tlačítko STOP. Rychlost hnětení můžete zmenšit ve třech krocích stisknutím tlačítka -.



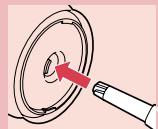
Doporučení

- Pokud by se hnětací hák po stisknutí příslušného tlačítka nezačal otáčet, zkontrolujte, zda jste správně nasadili hnací hřídel do nádoby tak, až slyšitelně zaklapla.

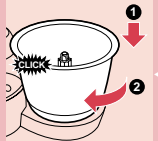


Šlehací příslušenství & šlehací nádoba

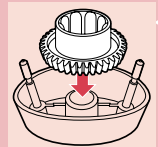
Šlehací příslušenství můžete používat k šlehání vajec, vaječných bílků, instantních pudíngů, krémů, přísad pro koláčové směsi nebo jiné měkké potraviny.



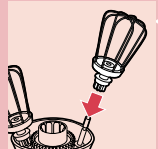
- 1** Zasuňte hnací hřídel nádoby k šlehání zespodu do otvoru v nádobě. Správné zasunutí je provázeno zřetelným zaklapnutím.



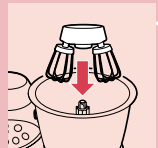
- 2** Vložte šlehací nádobu na motorovou jednotku a otočte jí ve směru šipky až uslyšíte zaklapnutí.



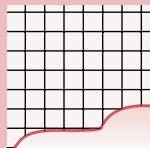
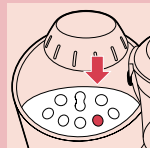
- 3** Ozubené kolo vložte do pláště šlehacího příslušenství.



- 4** Zaklapněte obě šlehací metly do kovových kolíků v plášti šlehacího příslušenství.



- 5** Šlehací příslušenství upevněte na držák nástrojů.
- 6** Do nádoby vložte přísady, nasadte víko a otočte jím směrem doprava až uslyšíte zaklapnutí.



- 7** Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko "whisking".

Přístroj začne zvětšovat otáčky po dobu 7 sekund. Dosažená rychlost je pak udržována po dobu 30 sekund. Pak se rychlost opět zvětšuje a přístroj tak pracuje dále dokud není stisknuto tlačítko STOP. Rychlost může být zvětšována nebo zmenšována tlačítkem + nebo -.

Doporučení

- Pokud by se šlehací příslušenství po stisknutí příslušného tlačítka nezačalo otáčet, zkontrolujte, zda jste správně nasadili hnací hřídel do nádoby tak, až slyšitelně zaklapla a zda ozubené kolo bylo správně vloženo do pláště šlehacího příslušenství.

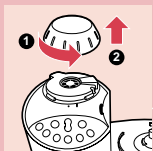
Mixér

Mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, např. mléčných produktů, omáček, ovocných nápojů, polévek, míchaných nápojů apod.
- Mixování měkkých potravin, například lívancového těsta nebo majonézy.

- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.

▶ Příklad lze používat s připojeným mixérem nebo s nepřipojeným mixérem k motorové jednotce. Pokud používáte přístroj bez připojeného mixéru, je nezbytné na motorovou jednotku přišroubovat její uzávěr, jinak by přístroj nepracoval.



1 Pro nasazení mixovací sklenice odšroubujte uzávěr na panelu přístroje.



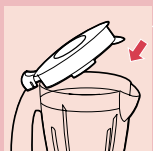
2 Sklenici nasadíte na motorovou jednotku tak, že jí otáčíte ve směru šipky až je bezpečně upevněna. Rukojeť musí směřovat doleva!

Na rukojeť sklenice netlačte nadměrnou silou.

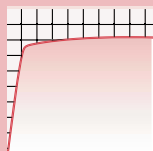
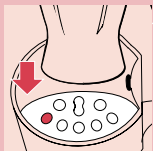
3 Do sklenice mixéru vložte potraviny.

4 Uzavřete víčko.

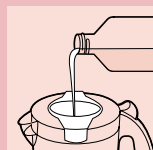
5 Před začátkem mixování dbejte na to, aby na víčku mixéru byl vždy ochranný kryt.



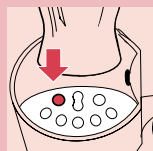
6 Na ovládacím panelu stiskněte tlačítko pro mixování. Otáčky mixéru se budou postupně zvětšovat až do maxima. Mixování pak bude pokračovat, dokud nestisknete tlačítko STOP. Během mixování lze rychlost otáčení zmenšovat tlačítkem -.



Praktické rady



- ▶ Tekuté přísady nalévejte do sklenice otvorem ve víku.
- ▶ Čím déle necháte přístroj v chodu, tím jemnější bude výsledek mixování.
- ▶ Tuhé přísady před vložením do mixéru nakrájejete na malé kousky. Pokud budete mixovat větší množství, doporučujeme raději mixovat vícekrát po menších dávkách než větší množství najednou.
- ▶ Tuhé přísady, jako jsou například sojové boby, je třeba před mixováním nejprve namočit ve vodě.
- ▶ Kostky ledu nejprve nalámejte, pak sklenici uzavřete a použijte mžikovou funkci.



Pokud by se potraviny přilepily na stěny sklenice:

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

2 Otevřete víko.

Víko však nikdy neotevírejte pokud je motor ještě v chodu.

3 Nalepené potraviny odstraňte ze stěn sklenice stěrkou.

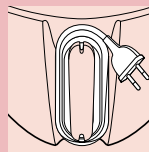
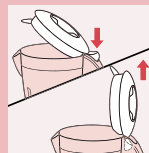
Stěrkou pracujte v bezpečné vzdálenosti od nožů (asi 2 cm).

- ▶ Pokud byste s výsledkem mixování nebyli spokojeni, nechte přístroj několikrát krátce pracovat v mžikovém režimu. Můžete též zkusit odstranit stěrkou obsah, který se nalepil na stěny sklenice (samozřejmě až po zastavení motoru), případně ubrat ze sklenice část obsahu.
- ▶ V některých případech je výhodné přidat do mixovaného obsahu trochu tekutiny, při mixování ovoce například citrónovou šťávu

Cištění přístroje

Před čištěním motorové jednotky vždy předem odpojte přístroj od sítě.

- 1** Motorovou jednotku čistíte 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.



- ▶ **Nádoby a jejich víka, pěchovač a příslušenství (vyjma sklenice mixéru) mohou být myty v myčce nádobí.**

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

Sklenice mixéru není odolná proti mytí v myčce nádobí.

- ▶ **Víko odejmete tak, že je otevřete a vysunete směrem nahoru.**

Víko snímejte pouze za účelem čištění.

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

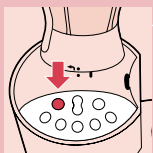
Dbejte na to, aby ostří nožů nikdy nepřišlo do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.

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

- ▶ **Nadytečný síťový přívod můžete navinout kolem zadní části přístroje.**

Rychlé vyčištění mixéru

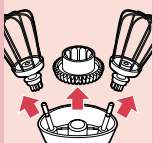
- 1** Do mixérové sklenice nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku.
- 2** Uzavřete víko.



3 Zapojte na malý okamžik impulsní provoz. (Jakmile tlačítko impulsního provozu uvolníte, motor se zastaví.)

4 Mixér rozeberte, vodu vylijte a mixér vypláchněte čistou vodou.

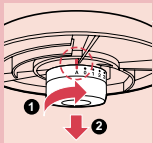
Důkladné vyčištění šlehacího příslušenství a metel:



I Pro snazší čištění oddělte ozubené kolo a metly.

Ozubené kolo a metly můžete mýt v myčce nádobí.

Důkladné čištění nastavitelného krájecího kotouče:

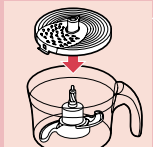


I Otočte stavěcí knoflík směrem doprava a sejměte nůž z kotouče.

Kotouč, nůž a stavěcí knoflík můžete mýt v horké mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.

Uchovávání přístroje

Rychlé uložení



D Uložte příslušenství (nůž, držák vložek) do držáku nástrojů a uložte vše do nádoby. Vždy ukládejte nakonec držák vložek.

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.

Funce, příslušenství a aplikace

| Funkce | Příslušenství | Aplikace | Aplikační doba |
|--------|---------------|------------------------------|----------------|
| | | Sekání, výroba pyré, šlehání | 10 až 60 s |
| | | Krájení, gratinování | 10 až 60 s |
| | | Krájení | 10 až 60 s |
| | | Hnětení | 60 až 240 s |
| | | Šlehání, emulgování, míchání | 60 až 120 s |
| | | Mixování, výroba pyré | 10 až 60 s |

Praktické rady













| Problém | Řešení |
|--|---|
| Přístroj nelze zapnout | Otočte nádobu nebo její víko tak daleko až uslyšíte zaklapnutí. Přesvědčte se, že značky na nádobě a na víku jsou proti sobě. |
| Motor se náhle zastaví | Automatický teplotní vypínač pravděpodobně zaznamenal přehřátí motoru a přístroj vypnul. 1) Odpojte přístroj. 2) Nechte přístroj asi 60 minut vychladnout. 3) Zasuňte zástrčku zpět do zásuvky. 4) Znovu zapněte přístroj. |
| Omylem jste stiskli špatné funkční tlačítko. | Stiskněte správné tlačítko. |
| Nastavený proces se po restartování nerozběhne od začátku | Přístroj je vybaven pamět'ovou funkcí. Pokud restartujete přístroj během 40 sekund po jeho vypnutí, pokračuje nastavený proces od místa, kde jste ho přerušili. Pokud si přejete v takovém případě začít znovu od začátku: 1) Krátce stiskněte tlačítko jiného procesu (například mžikové tlačítko). 2) Pak stiskněte tlačítko STOP. 3) Teprve potom stiskněte tlačítko procesu, který požadujete. |
| Hnětací nebo šlehací příslušenství se neotáčí | 1) Zkontrolujte, zda jste nasadili správně hnací hřídel na nádobu. 2) Zkontrolujte, zda jste správně vložili ozubené kolo do pláště příslušenství. 3) Zkontrolujte, zda jste řádně otočili nádobu ve směru pohybu hodinových ruček až zaklapla. |
| Mixérová nádoba i nádoba na potraviny nebo šlehací nádoba jsou připojeny, ale pracuje pouze mixér. | Pokud jsou řádně připojeny mixérová sklenice a nádoby na potraviny nebo šlehací nádoba, bude funkční pouze mixér; Pokud si přejete používat nádobu na potraviny nebo šlehací nádobu, odejměte mixérovou sklenici a uzavřete náhon šroubovacím uzávěrem. |
| U některých procesů nepracuje tlačítko +/-. | Motor pracuje v okamžitém limitu. To znamená, že v tomto okamžiku nelze jeho rychlost zmenšovat. |













Množství a doba zpracování

| Přísady a výsledek | Největší množství | Tlačít ko/příslušenství | Postup | Použití |
|----------------------------------|-------------------|-------------------------|--|--------------------------|
| Jablka, mrkev, celer - strouhání | 500 g | ☉ / ☺ | Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pěchovačem. | Saláty, syrová zelenina |
| Jablka, mrkev, celer - krájení | 500 g | ☉ / ☺ | Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pěchovačem. | Saláty, syrová zelenina |
| Těsto lívancové - šlehání | 750 ml mléka | ☹ / ☻ | Do mixéru nalijte nejprve mléko a pak suché přísady. Mixujte obsah asi 1 minutu. Poku je to třeba, opakujte tento proces dvakrát. Pak přístroj zastavte a nechte vychladnout na teplotu okolí. | Lívance, vafle |
| Strouhanka - rozsekání | 100 g | ☹ / ☻ | Použijte suché a křehké pečivo. | Příměs do jídel |
| Máslový krém - šlehání | 300 g | ☹ / ☻ | Použijte měkké máslo. | Dezerty, polevy |
| Sýr (parmezán) - rozsekání | 200 g | ☹ / ☻ | 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 | ☉ / ☺ | Sýr, rozřezaný na kousky, vkládejte do plnicího otvoru. Opatrně přitlačujte pěchovačem. | Omáčky, pizzy, fondy. |

| Přísady a výsledek | Největší množství | Tlačit ko/příslušenství | Postup | Použití |
|---|-------------------|-------------------------|---|---------------------------------------|
| Čokoláda - rozsekání | 200 g | ☉ / ☺ | Použijte tvrdou a hladkou čokoládu. Rozlamte ji na kousky asi 2 cm. | Zdobení, omáčky, cukrovinky, pudinky |
| Vařený hrách, fazole - výroba pyré | 250 g | ☉ / ☺ | Použijte vařený hrách nebo fazole. Pokud je to třeba, můžete do směsi přidat trochu tekutiny. | Pyré, polévky |
| Vařená zelenina nebo maso - výroba pyré | 500 g | ☺ / ☻ | Pro hrubší pyré nepřidávejte příliš mnoho tekutiny. Pro jemné pyré přidejte jen tolik tekutiny až je směs hladká. | Dětská a kojenecká výživa |
| Okurky - krájení | 2 okurky | ☉ / ☺ | Vložte okurky do plnicího otvoru a opatrně je přitlačujte. | Saláty, zdobení |
| Těsto (pro chléb) - hnětení | 750g mouky | ☺ / ☻ | 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 | 1500 g mouky | ☺ / ☻ | Pracujte shodně jako v předešlém případě. Zpracovávejte těsto asi 1 minutu. | Pizza |
| Těsto (pro cukrářské pečivo) - hnětení | 500 g mouky | ☺ / ☻ | 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 | Tlačit ko/příslušenství | Postup | Použití |
|--|-------------------|-------------------------|--|---|
| Těsto (kynuté) - hnětení | 1000 g mouky | ☺ / ☻ | Nejprve promíchejte kvasnice, teplé mléko a trochu cukru ve zvláštní nádobě. Směs pak přelijte do hnětací nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto hladké a nelepí se na stěny nádoby. To trvá obvykle asi 1 minutu. Pak nechte těsto kynout asi 30 minut. | Luxusní pečivo |
| Vaječné bílky - šlehání | 6 vaječných bílků | ☺ / ☻ | Bílky by měly mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 2 bílky. | Pudinky, suflé, sněhové pusinky |
| Ovoce (např. jablky, banány, kotvičnky) - mixování | 500 g | ☺ / ☻ | Rada: abyste předešli zbarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny. | Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa |
| Ovoce (např. jablky, banány) - sekání | 500 g | ☺ / ☻ | Rada: abyste předešli zbarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny. | Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa. |
| Česnek - rozsekání | 300 g | ☺ / ☻ | Česnek oloupejte. Použijte mřížkový spínač, abyste předešli příliš jemnému rozsekání. Vložte nejméně 150 g česneku. | Zdobení |
| Bylinky (např. petržel) - rozsekání | min. 50 g | ☺ / ☻ | Bylinky nejprve omyjte a usušte. | Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo |

| Přísady a výsledek | Největší množství | Tlačít ko/při slušení | Postup | Použití |
|--|-------------------|---|---|---|
| Džusy (např. melounový, papayový, hruškový) - mixování | 500 g (celková) |  /  | Přidejte vodu nebo jinou tekutinu abyste získali jemnou šťávu. | Ovocné džusy |
| Majonéza - emulgování | 3 vejce |  /  | Všechny přísady mají mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 1 vejce, dvě malá vejce nebo dva vaječné žoutky. Do nádoby vložte vejce, přidejte trochu octa a přikápávejte olej. | Saláty, zdobení, omáčky, barbecue |
| Maso (libové) - drcení | 500 g |  /  | Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte impulsní tlačítko. | Tatarské steaky, hamburgry, masové koule |
| Masa, ryby, drůbež - drcení | 400 g |  /  | Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte impulsní tlačítko. | Tatarské steaky, hamburgry, masové koule. |
| Mléčné nápoje - mixování | 500 ml mléka |  /  | Z banánů nebo jahod vyrobte pyré. Smíchejte ho s cukrem, mlékem a trochou zmrzlinového krému a mixujte. | Mléčné nápoje |
| Směsi (dortové) - mixování | 6 vajec |  /  | Přísady mají mít pokojovou teplotu. Mixujte měkké máslo s cukrem tak dlouho až vznikne jemná krémová směs. Pak přidejte mléko, vejce a mouku. | Různé pečivo |

| Přísady a výsledek | Největší množství | Tlačít ko/při slušení | Postup | Použití |
|------------------------|-------------------|---|--|---|
| Ořechy - rozsekání | 250 g |  /  | Použijte mřížkové tlačítko. Zastavte proces při dosažení požadované hrubosti. | Saláty, pudinky, pečivo, mandlové těsto |
| Cibule - rozsekání | 500 g |  /  | Z cibule odstraňte slupku a cibuli rozdělte na 4 díly. Zastavte proces po 2 impulsích, abyste předešli příliš jemnému rozsekání. | Saláty, vařené potraviny, zdobení |
| Cibule - krájení | 300 g |  /  | Z cibule odstraňte slupku a rozřežte ji tak, aby prošla plnicím otvorem. Poznámka: použijte nejméně 100 g. | Saláty, vařené potraviny, zdobení |
| Drůbež - drcení | 200 g |  /  | Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte mížkový spínač. | Drcené maso |
| Polévky - mixování | 500 ml |  /  | Použijte vařenou zeleninu. | Polévky, omáčky |
| Šlehaný krém - šlehání | 500 ml |  /  | Použijte krém vyjmutý přímo z chladničky. Poznámka: použijte nejméně 125 ml krému. Krém je ušlehan přibližně za 20 sekund. | Zdobení, různé použití krémů |

Recepty

Courgett-sendvičová pomazánka

Přísady:

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

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

Ovocný koláč

Přísady:

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

- 240 g žitné plnozrnné mouky
- 120 pšeničné mouky
- 120 g žlutého surového cukru
- 360 g podmáslí
- špetka soli
- 1 sáček prášku do pečiva

- ▶ *Do nádoby vložte kovové nože. Pak přidejte všechny přísady, stiskněte tlačítko pro sekání a obsah zpracovávejte asi 30 sekund. Pokud by se těsto lepilo na povrch nádoby, odstraňte ho stěrkou. Těsto pečte na plechu (30 cm dlouhém) asi 40 minut při teplotě 170°C.*

Pórkový Quiche

Přísady pro těsto:

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

Přísady pro náplň:

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

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

- ▶ *Nakrájejte pórek nastavitelným krájecím kotoučem (nastavení 3). Nalijte trochu oleje na pánev smažte nakrájený pórek několik minut. Zbylé přísady nasypete do mixéru a mixujte dokud nezískáte krémovou konzistenci. Přidejte 1 až 2 lžíce mouky abyste směs zahustili.*
- ▶ *Pečící plech o průměru 24 cm vymažte tukem a na dno a na strany neneste těsto. Pórkovou směsí těsto pokryjte a navrch nasypete zbytek přísad. V předhřáté troubě na 180°C pečte asi 40 minut. Podávejte teplé nebo studené.*

Guláš na maďarský způsob

Přísady:

- 1 lžíce oleje
 - 1 střená cibule
 - 1 lžička papriky
 - 400 g hovězího nebo vepřového
 - 1 zelený pepř
 - 1 rajské jablíčko
 - sůl
 - 200 g mrkve
 - 300g brambor
 - kmín
- ▶ *Umyjte maso a rozkrájejte ho na 2 cm kousky. Olupejte cibuli a rozsekejte ji kovovým nožem v nádobě pro potraviny. Zelený pepř nakrájete na kroužky nastavitelným krájecím kotoučem. Olupejte rajské jablíčko, odstraňte jádra a nakrájejte ho na plátky. Osmažte nasekanou cibuli až změkne. Sejměte z ohně a na cibuli nasypete papriku. Přidejte maso pečte při vyšší teplotě několik minut za stálého míchání. Přidejte zelený*

pepř, rajské jablíčko a sůl podle chuti, přikryjte pánev a nechte dusit při střední teplotě ve vlastní šťávě.

- ▶ *Mezitím oloupejte a rozkrájejte mrkev nastavitelným krájecím kotoučem a oloupejte a nakrájejte brambory. Vše přidejte k masu a přilijte dostatek studené vody, abyste získali takové množství polévky, jaké si přejete (asi 1,2 litru). Ochut'te špetkou kmínu a povařte vše doměkka. Můžete i přisolit.*
- ▶ *Podávejte teplé. Můžete vše ozdobit kroužky zeleného pepře.*

Jahodový dortík

Přísady:

- 100 g margarínu
- 100 g cukru
- 3 vaječné žloutky
- 240 g mouky
- 100 g kokosových ořechů

Náplň:

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

Poleva:

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

Zdobení:

- 250 g krému

- ▶ Troubu předehřejte na 180°C. Utřete margarín a cukr do krémové konzistence v šlehacím příslušenství.
- ▶ Rozmixujte vaječné žloutky, pak vmíchejte mouku a kokosové ořechy. Vložte těsto na pečicí plech, vytvořte na okrajích žlábek a napíchejte vidličkou. Pečte 15 až 20 minut až těsto mírně zhnědne. Dortík pak nechte vychladnout. Cukr, citrónovou šťávu a krémový sýr smíchejte dohromady ve šlehacím příslušenství. Na dortík naaranžujte jahody (stonkem dolů). Vše vložte do chladničky.
- ▶ Připravte polevu. Rozmixujte zbylé jahody s vodou a cukrem. Rozpusťte kukuřičný škrob ve 125 ml jahodové směsi. Jahodovou směs uveďte do varu. Během varu do ní přidejte kukuřičný škrob. Horkou polevu nalijte na jahody a nechte chladnout asi 2 hodiny. Povrch zdobte krémem vytvořeným do špiček.

Čerstvý ovocný mléčný nápoj

Přísady:

- 100 g banánů nebo jahod
- 200 ml čerstvého mléka
- 50 g vanilkového mraženého krému
- granulovaný cukr k ozdobení
- ▶ Oloupejte banány nebo opláchněte jahody. Nakrájejte ovoce na malé kousky. Vše vložte do mixéru. Mixujte až je obsah jemný.
- ▶ K výrobě mléčného nápoje můžete použít ovoce podle vaší chuti.

Koláč s lískovými ořechy

Přísady do těsta:

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

Náplň:

- 250 g rozseaych vlašských ořechů
- 100 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 125 ml krému

- ▶ Předehřejte troubu na 200°C. Smíchejte mléko, droždí a cukr po dobu 15 sekund s použitím hnětačích příslušenství. Přidejte mouku, sůl, máslo a vejce. Těstovou směs zpracovávejte asi 2 minuty. Pak těsto přimístěte do jiné nádoby, přikryjte ho mokrým hadříkem a nechte asi 20 minut ve mírně teplém místě kynout.
- ▶ Lískové ořechy rozsekejte kovovými noži. Smíchejte přísady pro náplň. Těsto vytvarujte do pravouhého tvaru. Posypte ho směsí s lískovými ořechy a srolujte ho. Pak ho nechte asi 20 minut znovu kynout. Potřete žloutkem a umístěte do středu pečicí trouby. Pečte 25 až 30 minut při teplotě 200°C.

Čokoládový koláč

Přísady:

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

Náplň:

- 200 g merunkového džemu

Poleva:

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

- ▶ Předehřejte troubu na 160°C. Měkké máslo smíchejte s cukrem na polevu v šlehačím příslušenství. Rozpusťte čokoládu a zamíchejte ji do másla s cukrem. Přidávejte vaječné žloutky jeden po druhém a vše míchejte až je obsah krémově tuhý. Našlehejte bílky s granulovaným cukrem do tuhého stavu. Použijte šlehačí příslušenství. Našlehaný sníh přidejte do směsi a důkladně vše promíchejte. Stěrkou pak vmíchejte mouku. Koláčovou směs pak na vymaštěném plechu pečte při teplotě 160°C asi 1 hodinu. Prvních 15 minut byste měli dvířka trouby nechat pootevřená.
- ▶ Allow the cake to cool for a while in the baking tin (24 cm), then turn it onto a wire rack to cool

further. Cut the cake horizontally in half, spread one half with apricot jam and put the two halves together again. Heat the rest of the jam until syrupy and spread it over the top of the cake. Prepare the icing. Boil water, add sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until it has a smooth and of spreadable consistency. Put the icing on the cake and allow it to cool. Serve the cake with some whipped cream.

Polévka z brokolice (pro 4 osoby)

Přísady:

- 50 g zkráleného sýru Gouda
 - 300 g vařené brokolice (stonky a květy)
 - voda, v níž se brokolice vařila
 - 2 vařené brambory v kouscích
 - 2 nakrájené stonky
 - 2 lžice šlehaného 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.

Pizza

Přísady pro těsto:

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

Pro potřetí pizzy:

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

Přísady do omáčky:

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

- ▶ *Do nádoby vložte hnětací háky. Všechny přísady vložte do nádoby a zvolte proces hnětení. Hnětení by mělo trvat asi 1 minutu až těsto získá tvar koule. Pak těsto vyklopte z hnětací nádoby do druhé nádoby, přikryjte je vlhkým hadříkem a nechte asi 30 minut kynout.*
- ▶ *Rozsekejte cibuli a česnek v nádobě na potraviny a pak je v pánvi osmažte až jsou transparentní. Přidejte propasírovaná rajská jablčka a bylinky a vše povařte po dobu asi 10 minut. Ochut'te solí, pepřem a cukrem. Omáčku nechte vychladnout.*
- ▶ *Ohřejte troubu na 250°C.*

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

Zeleninová a bramborová smaženina

Přísady:

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

- ▶ *Kovovými noži rozšlehejte vejce, mléko, mouku, koriandr, sůl a pepř.*
- ▶ *Rozstrouhejte oloupané brambory, oškrábanou mrkev a celer s použitím hrubé strouhací vložky. Vše přidejte do vaječné směsi. Smíchejte zeleninu, vaječnou směs a slunečnicová semínka nebo kukuřičná zrna v nádobě.*
- ▶ *Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.*
- ▶ *Cooking time: 3-4 minutes.*

Pečivo (bílé)

Přísady:

- 500 g mouky
- 15 g jemného másla nebo margarínu
- 25 g čerstvého droždí nebo 20 g sušeného droždí
- 260 ml vody
- 10 g soli
- 10 g cukru

- ▶ *Do nádoby vložte kovové nože, nasypete mouku, sůl a přidejte margarín nebo máslo. Doplníte čerstvým nebo sušeným droždím a vodou. Na nádobu nasadíte víko a zajistíte ho otočením podle šipky až zaklapne. Stiskněte tlačítko pro hnětení (dobu hnětení zjistíte v příslušné tabulce).*
- ▶ *Pak vyjměte těsto z nádoby a vložte ho do jiné široké nádoby. Přikryjte ho vlhkým ručníkem a nechte ho v mírně teplém prostoru asi 20 minut kynout. Po vykynutí těsto vyjměte a vytvarujte ho do koule.*
- ▶ *Těsto vraťte zpět do původní nádoby, opět ho přikryjte vlhkým hadříkem a nechte 20 minut kynout. Znovu ho vyrovnejte a pak ho stočte.*
- ▶ *Těsto položte na vymaštěný pečicí plech a nechte ho kynout dalších 45 minut. Pak ho pečte v dolní části předehřáté trouby.*
- ▶ *Těsto pečte při teplotě 225°C v dolní části trouby asi 35 minut.*

Alkatrészek és tartozékok

- A** Motoregység
- B** "Smart" műveleti kezelő mező
- C** Beépített biztonsági kapcsoló
- D** Robotgép munkatál
- E** Csavaros fedél (munkatál tetejére kell helyezni, annak használatához)
- F** Eszköztartó
- G** Turmix kancsó
- H** Turmix kancsó fedő
- I** Fedő érintkező (a biztonsági kapcsolót be- és kikapcsolja)
- J** Robotgép munkatál fedő
- K** Stopper
- L** Ételadagoló nyílás
- M** Nyomórúd
- N** Hajtó tengely
- O** Keverő munkatál
- P** Keverő munkatál fedő
- Q** Dagasztó tartozék
- R** Keverő tartozék
- S** Fém kés + védősapka
- T** Közepes finomságú aprító betét
- U** Finom aprító betét
- V** Durva aprító betét
- W** Daráló betét
- X** Betéttartó
- Y** Szabályozható szeletelő tárcsa (szeletelő betét, tartó és beállító gomb)

Bevezetés

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

Ha a készülék hirtelen megáll:

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

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

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

Fontos

- ▶ Olvassa el a használati útmutatót a gondos használat érdekében és a készülék használat előtt tanulmányozza az ábrákat.
- ▶ \div rizza meg a használati útmutatót, hogy később is átolvashassa.

- ▶ Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e az Ön hálózati feszültségének.
- ▶ Soha ne használjon más gyártó által gyártott tartozékokat vagy alkatrészeket, vagy 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 jelzett maximális űrtartalmat, vagyis ne töltse a tálat a legfelső fokbeosztáson felül.
- ▶ Használat után rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ Soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló nyílásba töltéséhez, a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmix kancsóba nyúlna.

- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Tegye fel megfelelően a munkatál fedőjét. A beépített biztonsági kapcsolót kikapcsolja és a készüléket bekapcsolhatja. A motor egység, és a csavaros fedél jellel vannak ellátva. A készülék csak akkor fog működni, ha a motoregységen szereplő jel pontosan szemben áll a csavaros fedélen található jellel.
- ▶ Bármelyik tartozék levétele előtt kapcsolja ki a készüléket.
- ▶ A készüléket mindig a STOP (állj) gomb megnyomásával kapcsolja ki.
- ▶ Mielőtt a készülék tetejét levinné, várjon míg a mozgó részek megállnak.
- ▶ A csavaros fedelet csak akkor tudja levenni, ha a fedő nincs a munkatálon, vagy ha a fedővel együtt a munkatálat levette a készülékről.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le csapvíz alatt sem. A motoregység tisztításához nedves ruhát használjon.
- ▶ Használat előtt vegye le a védősapkát a vágóegységről.
- ▶ Feldolgozás előtt hagyja lehűlni a forró hozzávalókat (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ Ha olyan folyadékot használ, ami forró vagy ami felhabosodik, akkor ne tegyen 1 liternél többet a turmix kancsóba, különben kifolyik.
- ▶ Használat után rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ A használati időkhöz nézze meg a használati útmutatóban található táblázatot.

► Zajsztint: Lc= 89 dB [A].

Ne felejtse el, hogy a munkatál funkciókat nem tudja használni, ha a turmixot felszerelte a készülékre.

A készülék használata

"Smart" műveleti kezelő mező.

A készülék rendelkezik "Smart" műveleti kezelő mezővel, ezért optimális a munkafolyamat és tökéletes a végeredmény. Minden egyes műveleti gombhoz előválasztott sebesség tartozik, amely a speciális tartozékra jellemző, az optimális munkafolyamat érdekében.

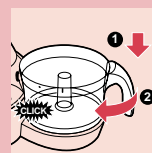
A sebesség 3 fokozatban növelhető, vagy csökkenthető a + vagy a - gomb megnyomásával.

Ha megnyomja az "impulzus" gombot, a készülék a legmagasabb sebességgel fog működni. Ha elengedi a gombot, a készülék megáll vagy a korábban választott sebességgel működik tovább.

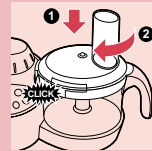
A munkafolyamatot mindig megállíthatja a Stop (állj) gomb megnyomásával.

Ha 40 másodpercen belül ismét megnyomja ugyanazt a művelet gombot, a munkafolyamat ugyanott folytatódik, ahol megállt.

Robotgép munkatál



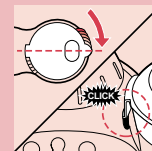
1 Tegye fel a munkatálát a fogantyújánál fogva a robotgépre úgy, hogy a fogantyútt a nyíl irányába forgatja kattanásig.



2 Helyezze fel a munkatál fedőjét. Fordítsa a fedőt a nyíl irányába kattanásig (ez igényel némi erőfeszítést).

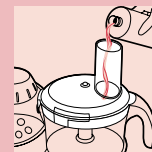
Beépített biztonsági kapcsoló

► A motoregység, a munkatál és a fedő is jellekkel vannak ellátva. A készülék csak akkor fog működni, ha motoregységen szereplő jel pontosan szemben áll a csavaros fedőn lévő jellel.

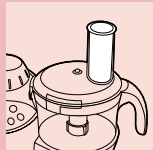


1 Győződjön meg róla, hogy a fedőn található jel és a munkatálon található jel pontosan szemben állnak-e egymással. A fedő kinyúló része beleillik a fogantyúba.

Ételadagoló nyílás és nyomórúd

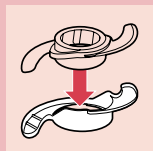


1 Az ételadagoló nyílást a folyékony és/vagy szilárd hozzávalók adagolásához használja. A nyomórúddal a szilárd hozzávalókat adagolja az ételadagoló nyíláson keresztül.



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

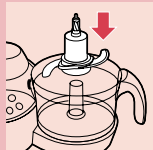
Fém vágóegység



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

- 1** Vegye le a védősapkát a vágóegységről.

A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!



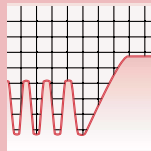
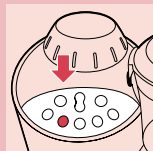
- 2** Tegye az eszköztartót a munkatálba és a vágóegységet az eszköztartóra.

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

- 4** Tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba.

- 5** Nyomja meg az aprítás művelet gombot a kezelő mezőn.

- A munkafolyamat 4 impulzussal kezd, annak érdekében, hogy a hozzávalókat (pl. hagyma vagy mogyoró) alaposan apróra vágja.



- Majd a munkafolyamat felgyorsul a legnagyobb sebességre és amíg a STOP (állj) gombbal meg nem állítja, ezen a sebességen működik tovább.

- ▶ Nyomja meg a - gombot a sebesség csökkentésére.
▶ A munkafolyamat bármikor megállítható, ha az impulzusok között a STOP (állj) gombot megnyomja.

Tanácsok

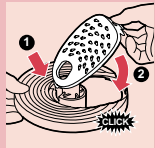
- ▶ Ha hagymát aprít, kapcsolja ki a készüléket a négy impulzus után, nehogy a hagymát túl finomra vágja.
▶ Ne hagyja a készüléket túl sokáig működni, ha kemény sajtot aprít. A sajt túlságosan felmelegedhet, olvadni kezd és csomóssá válik.
▶ Ne használja a vágóegységet nagyon kemény hozzávalók aprítására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

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

- 1** Kapcsolja ki a készüléket.
2 Vegye le a fedőt a tálról.
3 Távolítsa el a vágóegységre vagy a munkatál falára ragadt élelmiszert a kenőlapáttal.

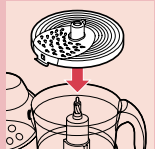
Betétek

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



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

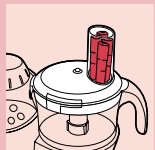
A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!



- 2** Helyezze a betéttartót a munkatálban álló eszköztartóra.

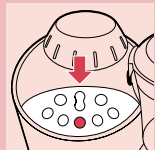
- 3** Tegye a fedőt a munkatálra.

- 4** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. A nagyobb darabokat vágja fel előre úgy, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba.

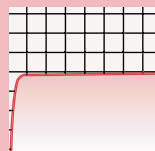


- 5** Egyenletesen töltse meg az ételadagoló nyílást a jobb eredmény érdekében.

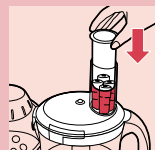
Ha nagyobb mennyiségű ételt kíván felválni, először csak kisebb adagot dolgozzon fel, ürítse ki a munkatálát, majd jöhet a következő adag.



- 6** Válassza ki az "aprítás&szeletelés művelet" gombot a kezelő mezőn.

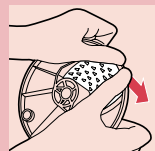


- 7** A sebesség 3 fokozatban növelhető vagy csökkenthető a + vagy - gombok megnyomásával.



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

- 8** Ha puha zöldségeket vagy gyümölcsöt aprít, csökkentheti a sebességet három lépésben a - gomb megnyomásával, hogy megakadályozza a felaprított zöldségek vagy gyümölcsök pürésedését.

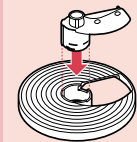


- 8** Vegye ki a betétet a betéttartóból, a betéttartót úgy fogja, hogy a háta Ön felé mutasson. Nyomja meg a betét széleit az ujjával, hogy a betét kiessen a tartóból.

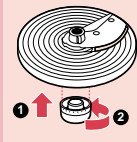
Szabályozható szeletelő tárcsa

A szabályozható szeletelő tárcsa lehetővé teszi, hogy olyan vastagságúra vágja az alapanyagokat, amilyenre szeretné.

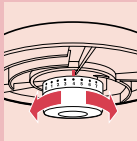
Vigyázzon: a vágóegység élei nagyon élesek.



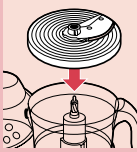
1 Helyezze a vágóegységet a tartó tetejére.



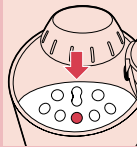
2 A tárcsa alján lévő gombot csatlakoztassa és fordítsa el jelig a rögzítéshez.



3 A kívánt vastagság beállításához fordítsa el a beállítógombot.

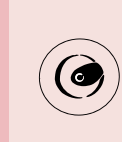


4 Helyezze a szabályozható szeletelő tárcsát az eszköztartóra.

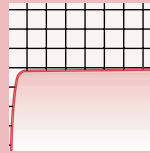


5 Zárja le a fedőt és tegye a hozzávalókat az adagoló nyílásba.

6 Válassza ki az "aprítás&szeletelés művelet" gombot a kezelő mezőn.



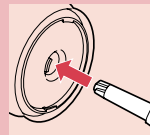
7 A munkafolyamat azonnal a meghatározott sebességgel kezdődik, hogy biztosítsa az optimális végeredményt.



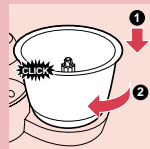
7 Ha szükséges, lassan nyomja lefelé a nyomórúddal a hozzávalókat.

Dagasztó tartozék & keverő munkatál

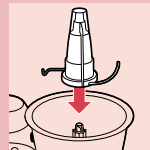
A dagasztó tartozékot kelt tésztákhoz (pl.: kenyér vagy pizza), lehet használni.



1 A keverő munkatál hajtó tengelyét nyomja be a keverő munkatál alján lévő nyílásba. Kattanást fog hallani amikor helyére kerül a tengely.

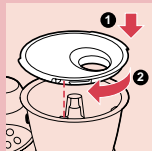


2 Helyezze a keverő munkatálát a motoregységre és fordítsa el a nyíl irányába kattanásig.

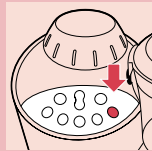


3 Illessze a dagasztó tartozékot a hajtó tengelyre.

4 Tegye a hozzávalókat a munkatálba.



- 5** Helyezze a munkatálra a fedőt és fordítsa el kattanásig.

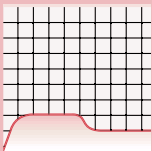


- 6** Nyomja meg a "Smart" műveleti kezelő mezőn lévő dagasztás művelet gombot.

A készülék fokozatosan növeli a dagasztási sebességet 10 másodpercig, hogy a hozzávalók ne loccsanjának ki. Ezt a sebességet közel 50 másodpercig tartja, míg a hozzávalókat alaposan összekeveri. Aztán a sebesség lecsökken az optimális dagasztási sebességre. A készülék egészen addig ezzel a sebességgel működik, amíg a stop (állj) gombot meg nem nyomja. A sebesség 3 fokozatban csökkenthető a - gomb megnyomásával.

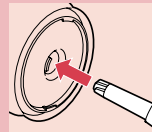
Tanács

- ▶ Ha a dagasztás művelet gomb megnyomása után nem forog a dagasztó rúd ellenőrizze, hogy megfelelően benyomta-e a hajtótengelyt a keverő munkatálba.



Keverő tartozék & keverő munkatál

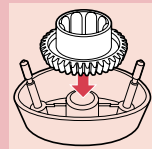
A keverő tartozékot tojás elkeverésére, tojásfehérjehab felverésére, instant puding, krém, sütemény alapanyagok és egyéb puha alapanyagok elkeverésére használhatja.



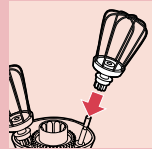
- 1** A keverő munkatál hajtó tengelyét nyomja be a keverő munkatál alján lévő nyílásba. Kattanást fog hallani.



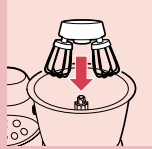
- 2** Helyezze a keverő munkatálát a motoregységre és fordítsa el a nyíl irányába kattanásig.



- 3** Illesse a fogaskereket a keverő tartozék foglalatába.

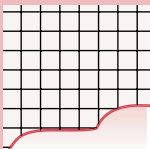
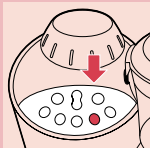


- 4** Pattintsa fel a habverőket a keverő tartozék foglalatából kiálló fém tüskékre.



- 5** Tegye a keverő tartozékot az eszköztartóra.

- 6** Tegye a hozzávalókat a munkatálba, tegye rá a fedőt és fordítsa jobbra kattanásig.



7 Nyomja meg a habverés művelet gombját a kezelő mezőn.

A készülék 7 másodperc alatt eléri a működési sebességét. Ezt a sebesség körülbelül 30 másodpercig tartja, aztán a sebesség ismét emelkedni fog és a készülék addig ezen a sebességen működik tovább, míg a stop (állj) gombot be nem nyomja. A sebesség 3 fokozatban növelhető, illetve csökkenthető a + vagy a - gombok megfelelő megnyomásával.

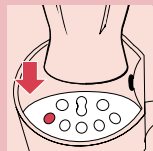
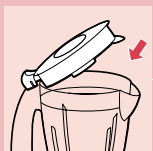
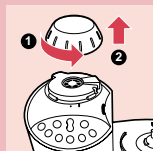
Tanács

► Miután megnyomta a habverés művelet gombját és a keverő nem forog, ellenőrizze, hogy megfelelően benyomta-e hajt tengelyt a keverő munkatábla addig, míg az a megfelelő pozícióba nem került (kattanásig) és a habverők helyesen illeszkednek-e a keverő tartozék foglatába.

Turmix

A turmixot a következőkre használhatja:

- Összekevert folyadékok pl.: levesek, mixelt italok, különleges teák, sékek készítéséhez használhatja.
- Szilárd hozzávalók, pl. palacsintatészta vagy majonéz keveréséhez.
- Főtt hozzávalók, pl. bébiétel pürésítéséhez.



- Szilárd hozzávalók, pl. palacsintatészta vagy majonéz keveréséhez.
- Főtt hozzávalók, pl. bébiétel pürésítéséhez.

► A készüléket a motor egységre kapcsolt turmixszal vagy anélkül is használhatja. Ha a turmix nélkül használja a készüléket, a készülék nem működik, ha a csavaros fedő nincs megfelelően rácsavarozva a motoregységre.

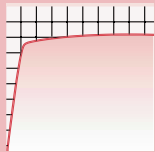
- 1** A turmix kancsó csatlakoztatásakor vegye le a csavaros fedőt, ami a mező tetején található.
- 2** Erősítse rá a turmix kancsót a motoregység tetejére a nyíl irányába fordítva, míg az biztosan nem illeszkedik. A fogantyúnak balra kell néznie.

Ne nyomja túl erősen a turmix kancsó fogantyúját.

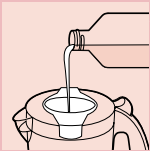
- 3** Tegye a hozzávalókat a turmix kancsóba.
- 4** Cszukja le a fedőt.
- 5** Mindig tegye fel a biztonsági tetőt a turmix fedőre, mielőtt indítja a készüléket.
- 6** Nyomja meg a turmix művelet gombot a kezelő mezőn. A turmix működni kezd. A sebesség a maximumra emelkedik. A készülék addig ezen a sebességen működik,



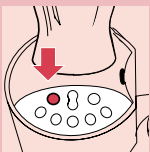
míg a STOP (állj) gombot meg nem nyomja. A turmixolás ideje alatt a sebesség 3 fokozatban csökkenthető a - gomb megnyomásával.



Tanácsok



- ▶ A folyékony hozzávalókat a turmix kancsó fedőjén lévő nyíláson keresztül öntse be.
- ▶ Minél hosszabb ideig hagyja a készüléket működni, a turmix annál finomabb lesz.
- ▶ Vágja fel előre a szilárd halamazállapotú hozzávalókat kisebb darabokra, mielőtt a turmix kancsóba tenné őket. Ha nagy mennyiségben akar valamit készíteni, kisebb adagokban készítse el, és ne egyszerre nagy adagban próbálja meg.
- ▶ Kemény hozzávalókat (pl.: a szójatejhez szükséges szójababot) vízben kell áztatni, mielőtt felhasználná.
- ▶ A turmix kancsóban a jégkocka összúzásához zárja le a kancsót a fedőjével és használja az "impulzus" funkciót.



Ha a hozzávalók a turmix kancsó falára ragadnak:

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

2 Nyissa ki a tetejét.

Soha ne nyissa ki a tetejét, amíg a készülék működik.

3 A kancsó oldaláról a hozzávalókat a kenőlapáttal távolítsa el.

Tartsa a késektől biztonságos távolságban a kenőlapátot. (kb. 2 cm-re)

- ▶ Ha nem elégedett az eredménnyel, műküdtesse a készüléket néhányszor rövid ideig az "impulzus" gomb megnyomásával. Jobb eredményt érhet el akkor is, ha a hozzávalókat kenőlapáttal elkeveri (de nem akkor, mikor a turmix működik), vagy ha a kancsó tartalmának egy részét kiönti, annak érdekében, hogy kisebb mennyiséget kelljen a készüléknek feldolgoznia.
- ▶ Néhány esetben a hozzávalókat könnyebb összeturmixolni, ha némi folyadékot is önt hozzá, pl. citromlevet, ha gyümölcsöket turmixol.

Tisztítás

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

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

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

▶ A munkatálak, a munkatálak fedői, a nyomórúd és a tartozékok (kivéve a turmix kancsó) mosogathatók mosogatógépbén.

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

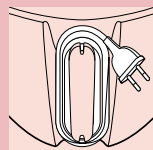
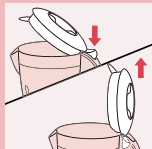
A turmix kancsót nem szabad mosogatógépbe tenni!

▶ A fedő leeszedésekor nyissa ki a fedőt és húzza felfelé.

A fedőt csak tisztítás céljából vegye le.

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

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



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

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

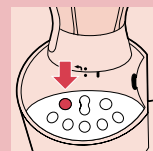
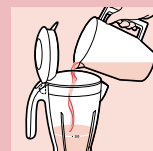
Turmix gyors-tisztítási művelet

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

2 Zárja le a fedővel.

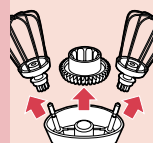
3 Hagyja a készüléket néhány percreg működni az impulzus gomb megnyomásával. (A készülék megáll, mikor a gombot elengedi.)

4 Vegye le a turmix kancsót és öblítse ki hideg vízzel.

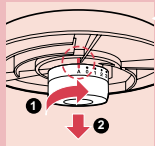


A keverő tartozék/habverők alapos tisztításához:

1 Vegye le a fogaskerekeket és a habverőket, hogy könnyebben lehessen őket tisztítani. A fogaskerekek és a habverők mosogatógépben tisztíthatók.



A szabályozható szeletelő tárcsa alapos tisztításához:

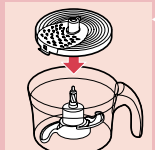


I Fordítsa a beállító gombot jobbra, hogy le tudja húzni a tárcsáról a vágóegységet.

A tárcsát, a vágóegységet és a beállító gombot meleg, mosogatószeres vízzel vagy a mosogatógépben mossa el.

Tárolás

Mikrotárolás



► Tegye a tartozékokat (vágóegység, betéttartó) az eszköztartóra és tárolja őket a munkatálcában. Mindig a betéttartó kerüljön felülre.

Garancia és szerviz

Javítás, tájékozódás vagy probléma esetén látogassa meg a www.philips.com Philips Web lapot, vagy lépjen érintkezésbe a helyi Philips Vevőszolgálattal (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélén). Ha lakóhelyén nincs Vevőszolgálat, forduljon a helyi Philips szaküzlethez vagy lépjen érintkezésbe a Philips Háztartási kisgépek és Szépségápolási termékek üzletága képviselőivel.

Hibaelhárítás

| Probléma | Megoldás |
|---|---|
| A készülék nem kapcsol be. | Fordítsa a munkatálat vagy a fedőjét az óramutató járás irányába kattánásig. Győződjön meg róla, hogy a munkatálcán és a fedőn lévő pontok pontosan szemben helyezkedjenek el. |
| A készülék hirtelen megáll. | Az automatikus hőérzékelő kikapcsoló rendszer valószínűleg kikapcsolta a készüléket, mivel az túlmelegedett. 1) Feszültségmentesítse a készüléket. 2) Hagyja a készüléket lehűlni 60 percig. 3) Dugja vissza a fali konnektorba a hálózati csatlakozó dugót. 4) Ismét kapcsolja be a készüléket. |
| Rossz gombot nyomott meg. | Azt a művelet gombot nyomja meg, amit szeretne. |
| A művelet újraindítása a munkafolyamat nem indul el. | A készülék memória funkcióval rendelkezik. Ha 40 másodpercen belül újra szeretné indítani a készüléket, a munkafolyamat ott fog folytatódni, ahol megszakadt. Ha azt szeretné, hogy a munkafolyamat teljesen az elejétől kezdődjön: 1) Röviden nyomjon meg egy másik művelet gombot (pl. impulzus) 2) Majd nyomja meg a STOP (állj) gombot. 3) Nyomja meg a megfelelő művelet gombot, hogy munkafolyamat ismét előlről kezdődjön. |
| A dagasztó vagy a keverő tartozék nem forog. | 1) Győződjön meg róla, hogy a hajtótengely megfelelően be lett-e pattintva a keverő munkatálcába. 2) Győződjön meg róla, hogy fogaskerekeket megfelelően illesztette-e a keverő tartozék foglatába. 3) Ellenőrizze, hogy a keverő munkatálat valóban az óramutató járás irányába kattanásig elfordította-e. |
| A turmix kancsót és a robotgép munkatálat vagy a keverő munkatálat vagy a keverő munkatálat vagy a keverő munkatálat, de csak a turmix működik. | Ha a turmix kancsót és a robotgép munkatálat vagy a keverő munkatálat a készülékre helyesen tette rá, csak a turmix fog működni. Ha használni szeretné a robotgép munkatálat vagy a keverő munkatálat, akkor vegye le a turmixot és zárja le a nyílást a csavaros fedővel. |

| Probléma | Megoldás |
|--|--|
| A +/- gomb nem működik bizonyos alkalmazáskor. | A motor már a fizikai határértékén működik, például dagasztáskor vagy amikor a sebesség olyan meghatározott szintet ért el, amit nem lehet tovább csökkenteni. |

Funkciók, tartozékok és alkalmazások













| Funkció | Tartozék | Alkalmazás | Alkalmazási idők |
|---------|----------|--|------------------|
| | | Apróra vágás, pürésítés, összekeverés | 10-60 másodperc |
| | | Aprítás, darálás | 10-60 másodperc |
| | | Szeletelés | 10-60 másodperc |
| | | Dagasztás | 60-240 másodperc |
| | | Habosítás, habverés, elegyítés, összekeverés | 60-120 másodperc |
| | | Turmixolás, pürésítés | 10-60 másodperc |

Mennyiségek és elkészítési idők

| Hozzávalók és eredmények | Maxi mális mennyiség | Művel et gomb/ tartozék | Eljárás | Alkalmazások |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------------|--|-------------------------------------|
| Almák, sárgarépa, zeller - aprítás | 500g | | Vágja a zöldségeket olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és aprítsa fel, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat. | Saláták, nyers zöldségek |
| Almák, sárgarépa, zeller - szeletelés | 500g | | Vágja a zöldségeket olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és szeletelje fel őket, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat. | Saláták, nyers zöldségek |
| Tészta (palacsinta) - habosra keverés | 750 ml tej | | Először is öntse a tejet a turmix kancsóba, aztán adja hozzá a száraz hozzávalókat. Keverje össze az alapanyagokat körülbelül 1 percre. Ha szükséges ismétlje meg ezt az eljárást kétszer. Aztán néhány percre pihenjen és hagyja, hogy a készülék lehűljön a környezete hőmérsékletére. | Palacsinták, ostyák |
| Zsemlemorzsa - aprítás | 100g | | Száraz, ropogós kenyeret használjon. | Pírtott zsemlemorzsa, csöben sülték |
| Vajkrém (creme au beurre) - habosítás | 300g | | A laza krémhez lágy vaját használjon. | Desszertek, feltétek |

| Hozzávalók és eredmények | Maxi mális mennyiség | Művel et gomb/ tartozék | Eljárás | Alkalmazások |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------------|---|---|
| Sajt (parmezán) - aprítás | 200g | ☺ / ☹ | Használjon kéregnélküli parmezán sajtot és vágja fel 3 x 3 cm-es darabokra. | Köreték, levesek, szószok, csőben sülték |
| Sajt (Gouda) - aprítás | 200g | ☺ / ☹ | Vágja fel a sajtot darabokra, majd töltsze az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal. | Szószok, pizzák, csőben sülték, fondük |
| Csokoládé - aprítás | 200g | ☺ / ☹ | Kemény, keserű csokoládét használjon. Törje 2 cm-es darabokra. | Köreték, mártások, cukrászsütemények, pudingok, habok |
| Főtt borsó, bab - pürésítés | 250g | ☺ / ☹ | Főtt borsót vagy babot használjon. Ha szükséges, adjon hozzá némi folyadékot a keverék sűrűségének javításához. | Pürék, levesek |
| Főtt zöldségek és húsok - pürésítés | 500g | ☺ / ☹ | Sűrűbb püréhez csak kevés folyadékot adjon. Finom püréhez addig ne adjon folyadékot, míg simára nem keverte. | Bébi- és csecsemőételek |
| Uborka - szeletelés | 2 db uborka | ☺ / ☹ | Tegye az uborkát az ételadagoló nyílásba és finoman nyomja lefelé. | Saláták, köreték |

| Hozzávalók és eredmények | Maxi mális mennyiség | Művel et gomb/ tartozék | Eljárás | Alkalmazások |
|---|----------------------|-------------------------|--|--|
| Tészta (kenyér) - dagasztás | 1 kg liszt | ☺ / ☹ | Keverjen össze meleg vizet élesztővel és cukorral. Adja hozzá a lisztet, az olajat és a sót, majd kb. 90 másodpercig dagassza a tésztát. Hagyja kelni 30 percig. | Kenyér |
| Tészta (pizza) - dagasztás | 1,5 kg liszt | ☺ / ☹ | Kövesse a kenyér dagasztási eljárását. 1 percig dagassza a tésztát. | Pizza |
| Tészta (olcsó édessütemények) - dagasztás | 500 g liszt | ☺ / ☹ | Hideg margarint használjon, amit 2 cm-es kockákra kell vágni. Tegye a lisztet a munkatálba és adja hozzá a margarint. Keverje össze, míg omlás nem lesz. Aztán keverés közben adjon hozzá hideg vizet. Kapcsolja ki a készüléket, amint a tészta labda formájú nem lesz. Hűtse le a tésztát a további feldolgozás előtt. | Almás piték, édes kekszek, gyümölcscsel töltött sütemények |
| Tészta (kelt) - dagasztás | 1 kg liszt | ☺ / ☹ | Először keverjen össze meleg vizet élesztővel és cukorral egy külön tában. Tegye az összes hozzávalót a keverő munkatálba és dagassza a tésztát, míg sima nem lesz és mikor már nem tapad a tál falához: ekkor jó (ez kb. 1 percet vesz igénybe) Hagyja kelni 30 percig. | Luxury kenyér |

| Hozzávalók és eredmények | Maxi másis mennyiség | Művel et gomb/ tartozék | Eljárás | Alkalmazások |
|---|--------------------------|---|---|--|
| Tojásfehérje hab - habosítás | 6 tojásfehérje |  /  | Szobahőmérsékletű tojásokat használjon. Megjegyzés: legalább 2 tojásfehérjét használjon. | pudingok, szufflék, habcsók |
| Gyümölcs (pl. alma, banán, vízi gesztenye)-turmixolás | 500g |  /  | Tanács: adjon hozzá kis citromlevet, hogy megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését. A sima püré előállításához adjon némi folyadékot. | Szósztok, dzsemek, pudingok, bébi ételek |
| Gyümölcs (pl. alma, banán) - aprítás | 500g |  /  | Tanács: adjon hozzá kis citromlevet, hogy megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését. | Szósztok, dzsemek, pudingok, bébi ételek |
| Fokhagyma - aprítás | 300g |  /  | Hámozza meg a fokhagymát. Nyomja be az impulzus gombot néhányszor, hogy megakadályozza a fokhagyma túl apróra vágását. Legalább 150 grammot használjon. | Köretetek, mártások |
| Fűszerek (pl. petrezselyem) - aprítás | Minim um 50 gram m |  /  | Mossa meg és szárítsa meg a fűszereket aprítás előtt | Szósztok, levesek, köretetek, fűszeres vaj |
| Gyümölcslevek (pl. papayából, görögdinnyéből, körtéből, guavából) | 500 g (teljes mennyiség) |  /  | A hígabb gyümölcslevekhez adjon hozzá vizet vagy más folyadékot (ízlés szerint). | Gyümölcslevek |

| Hozzávalók és eredmények | Maxi másis mennyiség | Művel et gomb/ tartozék | Eljárás | Alkalmazások |
|---|----------------------|---|--|---|
| Majonéz - kikeverés | 3 tojás |  /  | Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: legalább egy nagyobb tojást, két kisebb tojást vagy két tojássárgáját használjon. Tegye a tojást a kicetezett munkatábla és adja hozzá cseppenként az olajat. | Saláták, köretetek és barbecue szósztok |
| Húsok (sovány) - darálás | 500g |  /  | Először is szedjen ki minden inas részt és csontot a húsból. Vágja 3 cm-es kockákra a húst. A durvább aprításhoz használja az impulzus gombot. | Tatár bifsztek, hamburgerek, húsgolyók |
| Hús, hal, szárnyas (kövérebb) - darálás | 400g |  /  | Először is szedjen ki minden inas részt és csontot a húsból. Vágja 3 cm-es kockákra a húst. A durvább aprításhoz használja az impulzus gombot. | Tatár bifsztek, hamburgerek, húsgolyók |
| Tejturmixok - turmixolás | 500 ml tej |  /  | Pürésítse a gyümölcsöt (pl. banánt, földiepret) kis cukorral, tejjel, némi fagyalattal és jól keverje össze. | Tejturmixok |
| Keverék (sütemény) - keverés | 6 tojás |  /  | 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 mennyiség | Művel | Eljárás | Alkalmazások |
|--------------------------|----------------|-------|---|--|
| Mogyorófélék - aprítás | 250g | 🔪 / 🔄 | Használja az impulzus gombot a durvább apróra vágáshoz. Állítsa le a munkafolyamatot, ha durvára vágott mogyorót szeretne. | Saláták, pudingok, mogyoró kenyér, mandulás tészta |
| Hagyma - aprítás | 500g | 🔪 / 🔄 | Hámozza meg a hagymát és vágja négyfelé. Két impulzus után ellenőrizze az eredményt. | Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köretek |
| Hagyma - szeletelés | 300g | 🔪 / 🔄 | Hámozza meg a hagymákat és vágja akkora darabokra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát szeleteljen fel. | Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köretek |
| Szárnyashús - darálás | 200g | 🔪 / 🔄 | Először is szedjen ki minden inas részt és csontot a húsból. Vágja 3 cm-es kockákra a húst. A durvább daráláshoz használja az impulzus gombot. | Darálthús |
| Levesek - turmixolás | 500ml | 🔪 / 🔄 | Használjon főtt zöldségeket. | Levesek, szószok |
| Tejszínhab - felverés | 500ml | 🌀 / 🥄 | A hűtőgépből kivett tejszínt rögtön felhasználhatja. Megjegyzés: legalább 125 ml tejszínt verjen fel. A tejszínhab kb. 20 másodperc múlva kész. | Köretek, krém, fagyalt keverékek |

Receptek

Cukkini szendvics krém

Hozzávalók:

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

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

Gyümölcstorta

Hozzávalók:

- 180 g datolya
 - 270 g aszalt szilva
 - 60 g mandula
 - 60 g dió
 - 60 g mazsola
 - 60 g nagyszemű mazsola
 - 240 g teljes őrlésű rozsliszt
 - 120 g fehér búzaliszt
 - 120g barnacukor
 - 360 g író
 - egy csipetnyi só
 - 1 csomag sütőpor
- ▶ Tegye a fém vágógépséget a munkatálba. Az összes hozzávalót tegye a munkatálba, nyomja meg az aprítás munkafolyamat gombot és keverje össze a hozzávalókat 30 másodpercig. Ha a tészta a munkatál fedőjéhez ragad, szedje le kenőlapát segítségével. Süsse a tortát egy 30 cm hosszú sütőformában 40 percig 170°C-n.

Póréhagmás Quiche

Hozzávalók a tésztához

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

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500 g póréhagyma
 - zöldségolaj
 - 4 tojás
 - 500 g tejföl
 - só, bors, 1-2 evőkanál liszt, ha szükséges
- ▶ Minden hozzávalót öntsön a munkatálba és dagassza, míg össze nem áll a tészta. Hagyja a tésztát kb. 30 percig kelni.
- ▶ Szeletelje fel a póréhagymát a szabályozható szeletelő tárcsával (pl. 3. beállítás). Tegyen egy kis olajat egy serpenyőbe és néhány percig süsse a felszeletelt póréhagymát. A hozzávalók maradék részét tegye a turmix kancsóba és hagyja a turmixot addig működni, míg krémes állagú masszát nem kap. Adjon hozzá 1-2 evőkanál lisztet, hogy besűrűsödjön a keverék.
- ▶ Zsírozzon ki egy kb 24 cm-es átmérőjű sütőformát és egyenletesen helyezze bele a tésztát úgy, hogy a sütőforma oldalára is jusson. Terítse szét a tésztán a póréhagyma keveréket és öntse rá a többi hozzávalót is. Előre melegített sütőben kb. 40 percig süsse 180°C-n. Hidegen és melegen is tálalható.

Magyaros gulyás

Hozzávalók:

- 1 evőkanál olaj
- 1 közepes hagyma
- 1 evőkanál paprika
- 400 g marha vagy disznóhús
- 1 zöld paprika
- 1 paradicsom
- só

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

Eper torta

Hozzávalók:

- 100g margarin
- 100 g cukor
- 3 tojássárgája
- 240 g liszt
- 100 g kókuszreszelék

Töltelék:

- 80 g cukor
- 2 teáskanál citromlé
- 400 g krémsajt
- 500 g eper

Máz:

- 500 g eper
- 250 ml víz
- 120 g cukor
- 60 g kukoricakeményítő

Díszítés:

- 250 g tejszín

- ▶ Melegítse a sütőt 80°C fokra. Keverje krémesre a margarint a cukorral a keverő tartozékkal.
- ▶ Turmixolja össze a tojássárgáját, majd keverje bele a lisztet és a kókuszreszeléket. Helyezze a tésztát sütőlemezre, rovatkolja be a széleit és szurkálja meg villával. 15-20 percig süssé, míg világosbarna nem lesz. Hagyja a tortát kihűlni egy rácson. Keverje össze a cukrot, a citromlét és a krémsajtot a munkatáiban a keverő tartozékkal, míg könnyű krémet nem kap. A kihűlt tésztára terítse szét a

krémet. Az eper egy részét rendezze el a krémen úgy, hogy az eprek a szárakkal lefelé helyezkedjenek el. tegye a tortát a hűtőszekrénybe.

- ▶ Készítse el a mázat. A maradék epert turmixolja össze a vízzel és a cukorral a turmix kancsóban. Oldja fel a kukoricakeményítőt 125 ml eperturmixban. Forralja fel az eperturmixot. Mikor forr, keverje bele a feloldott kukoricakeményítőt. Kanalazza az epreket tetejére a forró mázat és 2 órán keresztül hűtse. Tetejét keményre vert tejszíhab csúcsokkal díszítheti.

Friss gyümölcs tejturmix

Hozzávalók:

- 100 g banán
- 200 ml friss tej
- 50 g vanília fagyalt
- porcukor ízlés szerint

- ▶ Hámozza meg a banánokat vagy öblítse le az epret. Vágja a gyümölcsöket kisebb darabokra. Tegye az összes hozzávalót a turmix kancsóba. Turmixolja, míg sima turmixot nem kap.
- ▶ Bármilyen önnek tetsző gyümölcsöt használhat, hogy elkészítse a kedvenc friss gyümölcsturmixát.

Mogyorós kenyérkoszorú

Hozzávalók a tésztához:

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

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

Töltelék:

- 250 g felaprított mogyoró
- 100 g cukor
- 2 csomag vaniliás cukor
- 125 ml tejszín

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

Csokis sütemény

Hozzávalók:

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

- 110 g kristálycukor
- 140 g búzaliszt

töltelék:

- 200 g sárgabarack lekvár

Máz:

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

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

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

Brokkoli leves (4 személy részére)

Hozzávalók:

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

Pizza

Hozzávalók a tésztához:

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

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

A feltételhez:

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

A szószra tehető hozzávalók:

- olivabogyó, szalámi, articsóka, gomba, szardella, mozzarella sajt, paprika, reszelt érett sajt és oliva olaj ízlés szerint

- ▶ Tegye a keverő munkatálba a dagasztó rúdakat. Minden hozzávalót öntsön a keverő munkatálba és válassza ki a dagasztás munkafolyamatot. A tésztát kb. 1 percre dagassza, míg sima tésztagolyóvá nem alakul. Tegye a tésztát külön munkatálba, fedje le nedves ruhával és hagyja 30 percre kelni.
- ▶ Aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát a fém vágóegységgel arobotgép munkatálban és süsse meg őket egy serpenyőben, míg üveges nem lesz. Adja hozzá az átszűrt paradicsomot és a fűszereket, és lassú tűzön párolja kb. 10 percre.
- ▶ Fűtse fel a süttőt 250°C-ra.
- ▶ Nyújtsa ki a tésztát a lisztezett munkafelületen és csináljon belőle 2 kör alakú formát. Helyezze a tésztaformákat kizsirozott sütőtálcára. Szórja meg

a pizza tetejét, de a széleit hagyja szabadon.

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

- ▶ Süsse a pizzát 12-15 percre.

Zöldséges krumplisült

Hozzávalók:

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

kenyér (fehér)

Hozzávalók:

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

- ▶ Szerelje fel a dagasztó rúdakat a keverő munkatálba. Tegye bele a lisztet, a sót és a puha vajat vagy margarint a munkatálba. Adja hozzá a friss vagy a szárított élesztőt és a vizet. Tegye fel a munkatál fedőjét, fordítsa a nyíl irányába, amíg a kattánást nem hallja. Nyomja meg a dagasztás munkafolyamat gombot és keverje össze a tésztát (a legnagyobb dagasztási sebeséget nézze meg a mennyiségek és elkészítési idők c. részben).
- ▶ Vegye ki a tésztát a munkatáliból, tegye egy nagy tálba, fedje le nedves konyharuhával és meleg helyen hagyja kelni 20 percre. Ha megkelt, nyújtsa ki a tésztát, majd csináljon belőle ismét labda formát.
- ▶ Tegye vissza a tálba a tésztát, fedje le a nedves konyharuhával és hagyja további 20 percre kelni. Nyújtsa ki ismét, majd göngyölje össze.
- ▶ Helyezze a tésztát kiszírozott sütőlemezre és hagyja további 45 percre kelni. Az előre felmelegített sütő alsó részén, alacsony hőfokon süsse ki.
- ▶ A kenyeret 225°C-n süsse előmelegített sütőben az alsó részén, kb. 35 percre.

Súčiastky a príslušenstvo

- A** Motor (pohonná jednotka)
- B** Riadiaci panel Smart Process
- C** Zabudovaný bezpečnostný vypínač
- D** Nádoba na spracovanie potravín
- E** Kryt montážneho otvoru mixéra (musí byť správne umiestnený, ak chcete zariadenie použiť)
- F** Držiak na náradie
- G** Nádoba na miesenie cesta
- H** Veko nádoby na miesenie cesta
- I** Kolík veka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostný vypínač)
- J** Veko nádoby na spracovanie potravín
- K** Zátka
- L** Dávkovací trubica
- M** Piest
- N** Hriadeľ pohonu
- O** Nádoba na miešanie
- P** Veko nádoby na miešanie
- Q** Príslušenstvo na miesenie
- R** Príslušenstvo na miešanie
- S** Kovové čepele + ochranný kryt
- T** Nástavec na krájanie (stredné)
- U** Nástavec na krájanie (jemné)
- V** Nástavec na krájanie (hrubé)
- W** Nástavec na granulovanie
- X** Držiak na nástavce
- Y** Nastaviteľný disk na krájanie plátov (nástavec na krájanie, nosič a gombík na nastavenie)

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** Zariadenie nechajte 60 minút vychladnúť.
- 3** Pripojte napájací kábel do siete.
- 4** 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 zariadenie si pozorne prečítajte tento návod na použitie a pozrite zodpovedajúce ilustrácie.
- ▶ Návod na použitie si odložte pre prípad, že ho neskôr opäť budete potrebovať.
- ▶ Pred pripojením zariadenia do siete

skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu v miestnom rozvode elektrickej energie.

- ▶ Nikdy nepoužívajte príslušenstvo alebo súčiastky dodávané iným výrobcom, alebo také, ktoré nebolo špecificky odporúčané firmou Philips. V prípade, že použijete takéto príslušenstvo alebo súčiastky, stráca platnosť záruka tohoto zariadenia.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte ak je napájací kábel, zástrčka, alebo iná súčiastka poškodená.
- ▶ 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 množstvá a dĺžku prípravy, uvedené v tabuľke.
- ▶ Neprekračujte maximálne množstvo označené na nádobe, t.j. množstvo nesmie prekročiť hornú rysku označenú na nádobe.
- ▶ Hneď po použití odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie prísad do nádoby cez dávkovaciu trubicu. Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- ▶ Skôr, ako do priestoru mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.

- ▶ Nikdy nenechávajte zariadenie v chode bez dozoru.
- ▶ Nájdite správnu polohu a prikryte nádobu na spracovanie potravín vekom. Odblokujete tak zabudovaný bezpečnostný vypínač a budete môcť zapnúť zariadenie. Na pohonnej jednotke aj na kryte montážneho otvoru mixéra je ich správna poloha označená bodkami. Zariadenie môžete uviesť do chodu len ak tieto bodky stoja oproti sebe.
- ▶ Pred tým, ako odpojíte ľubovoľné príslušenstvo, vypnite zariadenie.
- ▶ Zariadenie vždy vypnite stlačením tlačidla STOP.
- ▶ Počkajte kým sa pohyblivé časti zastavia a až potom otvorte veko zariadenia.
- ▶ Kryt montážneho otvoru mixéra môžete odpojiť len ak ste otvorili veko nádoby, alebo ste odpojili celú nádobu na spracovanie potravín.
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny. Neoplachujte ju pod tečúcou vodou. Na čistenie pohonnej jednotky používajte navlhčenú tkaninu.
- ▶ Pred použitím odstráňte z rotujúcich čepelí ochranný kryt.
- ▶ Pred spracovaním počkajte kým horúce prísady vychladnú (max. teplota 80°C; 175°F).
- ▶ Ak pracujete s horúcou kvapalinou, alebo kvapalinou, ktorá má tendenciu peniť, smiete naraz spracovať maximálne 1 liter tejto kvapaliny, aby ste predišli jej rozliatiu.
- ▶ Hneď po použití odpojte zariadenie zo siete.

- ▶ Informácie o dĺžke spracovania rôznych druhov potravín pomocou mixéra sú uvedené v tabuľke, ktorá je súčasťou tohoto návodu na použitie.
- ▶ Úroveň hluku: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$.

Všimnite si, že pokým je pripojený nástavec na mixovanie, nemôžete využiť ďalšie funkcie zariadenia.

Použitie prístroja

Riadenie Smart Process

Súčasťou tohoto zariadenia je riadiaci systém Smart Process, ktorý zabezpečuje optimálne spracovanie potravín a vynikajúce výsledky spracovania. Tlačidlami jednotlivých spôsobov spracovania potravín sa spúšťa naprogramovaný profil rýchlosti otáčania, ktorý zodpovedá optimálnym podmienkam spracovania potravín pomocou daného príslušenstva.

Rýchlosť otáčania rotora sa dá zvýšiť alebo znížiť trikrát stlačením tlačidiel + alebo -.

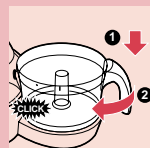
Ak stlačíte tlačidlo pulzu, zariadenie bude pracovať na plný výkon. Keď tlačidlo uvoľníte, zariadenie buď zastane, alebo sa vráti na predchádzajúcu zvolenú rýchlosť otáčania.

Spracovanie potravín môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla STOP.

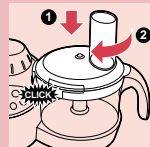
Ak v priebehu 40 sekúnd od zastavenia činnosti stlačíte tlačidlo voľby rovnakého spôsobu

spracovania potravín, spracovanie bude pokračovať od momentu, kedy bolo prerušené.

Nádoba na spracovanie potravín



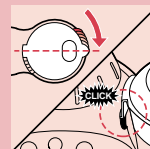
- 1 Nádobu s rúčkou pripojíte ku telu mixéra tak, že pomocou rúčky ju otočíte v smere šípky aby ste začuli kliknutie.



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

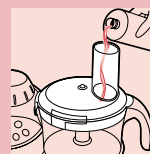
Zabudovaný bezpečnostný uzáver

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

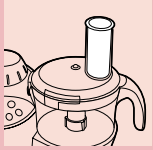


- 1 Uistite sa, že značky na nádobe a na veku stoja oproti sebe. Výbežok veka zapadne do rukoväte nádoby.

Dávkovacia trubica a piest



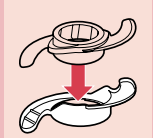
- 1 Dávkovaciu trubicu môžete použiť na pridávanie kvapalných a/alebo tuhých prísad. Tuhé prísady pretlačíte cez trubicu pomocou piesta.



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

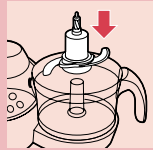
Kovové čepele

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



- 1** Odstráňte ochranný kryt z čepeľí.

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



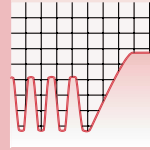
- 2** Do nádoby vložte nosič náradia a na nosič nasadte čepele.

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

- 4** Do dávkovacej trubice vložte piest.

- 5** Na riadiacom paneli stlačte tlačidlo pre strúhanie.

- Spracovanie sa začne štyrmi pulzmi, ktoré zabezpečia, aby boli potraviny (napr. cibuľa alebo orechy) postrúhané rovnomerne.
- Ďalšie spracovanie sa uskutočňuje pri maximálnej rýchlosti, kým sa celý proces nezastaví stlačením tlačidla STOP.



- Ak chcete znížiť rýchlosť otáčania stlačte tlačidlo -.
- Spracovanie môžete zastaviť kedykoľvek stlačením tlačidla STOP.

Tipy

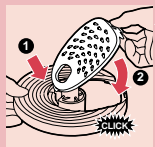
- Pri sekaní cibule zastavte jej ďalšie spracovanie hneď po štyroch úvodných pulzoch, aby nebola príliš jemne posekaná.
- Ak chcete postrúhať (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie príliš dlho v činnosti. Syr sa príliš zohreje, začne sa taviť a vzniknú hrudky.
- Čepele nepoužívajte na strúhanie veľmi tvrdých prísad ako napr. zrnkovej kávy, turmeriku, muškátového orechu a kokiec ľadu, pretože by mohli čepele otupiť.

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

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

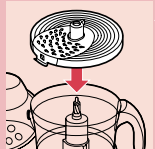
Nástavce

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

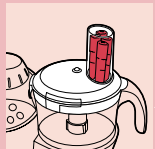


- 1** Pred tým, ako nástavec pripojíte k nosiču nástroja, umiestnite ho do nosiča nástavca.

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

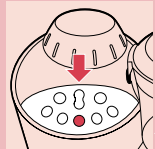


- 2** Položte nosič nástavca na nosič nástroja, ktorý je umiestnený vo vnútri nádoby.



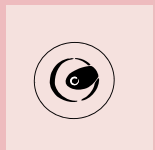
- 3** Nádobu zakryte vekom.

- 4** Prísady vložte do dávkovacej trubice. Veľké kusy vopred nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú cez dávkovaciu trubicu.

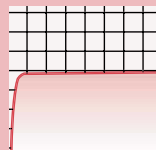


- 5** Dávkovaciu trubicu naplňte rovnomerne, aby zariadenie prísady spracovalo čo najdokonalejšie.

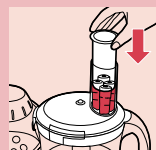
Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo potravy, rozdeľte si ju na menšie dávky. Po spracovaní každej dávky nádobu vyprázdňte.



- 6** Na riadiacom paneli stlačte tlačidlo pre krájanie a krájanie na plátky.

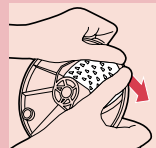


- Rýchlosť otáčania sa hriadeľa môžete 3-krát zvýšiť alebo znížiť stlačením tlačidiel + alebo -



- 7** Piestom jemne potlačte potraviny v dávkovacej trubici.

- Ak na kúsky krájate mäkkú zeleninu alebo ovocie, môžete znížiť rýchlosť otáčania až o tri stupne opakovaným stlačením tlačidla -, aby ste zeleninu alebo ovocie neposekali až na pyré.

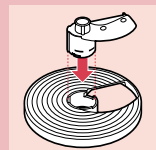


- 8** Nástavec z nosiča uvoľníte tak, že uchopíte nosič do oboch rúk tak, aby jeho zadná časť smerovala ku Vám. Palcami stlačte hrany nástavca, aby sa uvoľnil a oddelil od nosiča.

Nastaviteľný disk na krájanie plátok

Nastaviteľný disk Vám umožní krájať prísady na plátky ľubovoľnej hrúbky.

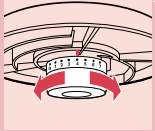
Dávajte pozor: hrany, ktoré slúžia na krájanie, sú veľmi ostré.



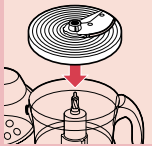
- 1** Umiestnite čepeľ navrch nosiča.



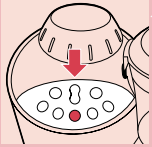
- 2** Zospodu priskrutkujte ku disku nosiča gombík a otočte ho do polohy označenej bodkou, aby ste fixovali jeho polohu.



- 3** Pomocou nastavovacieho gombíka nastavte požadovanú hrúbku plátkov.



- 4** Nastaviteľný disk na krájanie plátkov položte na nosič na náradie.

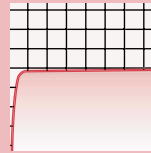


- 5** Uzatvorte veko a vložte prísady do dávkovacej trubice.



- 6** Na riadiacom panele stlačte tlačidlo pre krájanie a krájanie na plátky.

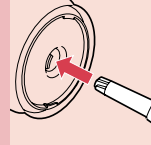
- Rýchlosť otáčania hriadeľa sa okamžite zvýši na nastavenú hodnotu, aby ste dosiahli optimálne výsledky spracovania potravín.



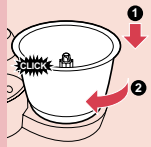
- 7** Ak treba, piestom pomaly tlačte prísady do nádoby.

Príslušenstvo na miesenie a nádoba na miesanie

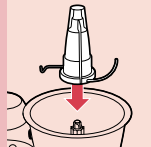
Príslušenstvo na miesenie je vhodné na miesenie kysnutého cesta, používaného na prípravu chleba alebo pizze.



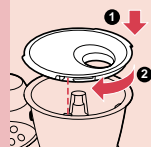
- 1** Zospodu zasuňte hriadeľ pohonu do otvoru v nádobe na miesanie. Keď hriadeľ dosadne na svoje miesto budete počuť kliknutie.



- 2** Položte nádobu na pohonnú jednotku a otočte ju v smere šípky kým nezačujete kliknutie.

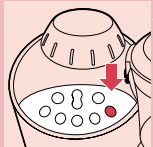


- 3** Príslušenstvo na miesenie nasadíte na hriadeľ pohonu.



- 4** Vložte prísady do nádoby.

- 5** Nádobu prikryte vekom a otočte ním doľava kým nezačujete kliknutie.

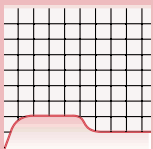


6 Na radiacom panele Smart Process stlačte tlačidlo pre miesenie.

Rýchlosť otáčania hriadeľa sa v priebehu 10 sekúnd bude postupne zvyšovať, aby sa prísady nerozliali. Asi 50 sekúnd sa udrží rovnaká rýchlosť miesenia, aby sa prísady riadne premiesili. Potom rýchlosť poklesne na hodnotu, ktorá je pre miesenie najvhodnejšia. Zariadenie bude pokračovať v miesení pri nastavenej rýchlosti, kým nestlačíte tlačidlo STOP. Rýchlosť miesenia môžete 3-krát znížiť stlačením tlačidla -.

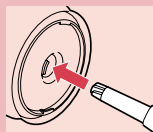
Tip

- ▮ Ak sa háky na miesenie po stlačení tlačidla pre miesenie nezačnú pohybovať, skontrolujte, či ste hriadeľ zasunuli až do fixovanej polohy (ozve sa kliknutie).



Príslušenstvo na miešanie a nádoba na miešanie

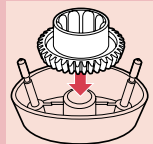
Príslušenstvo na miešanie môžete použiť na šľahanie vajíčok, vaječného bielka, instantných pudíngov, smotany, prísad na prípravu koláčov a iných mäkkých prísad.



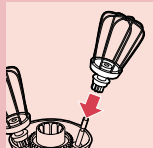
- 1 Zospodu zasuňte hriadeľ pohonu do otvoru v nádobe na miešanie. Keď hriadeľ dosadne na svoje miesto budete počuť kliknutie.



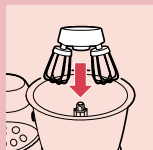
- 2 Položte nádobu na pohonnú jednotku a otočte ju doľava kým nezačujete kliknutie.



- 3 Nasadte prevodové koliesko na nástavec na miešanie.

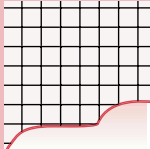
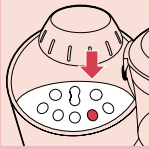


- 4 Nasadte šľahacie metličky na kovové výčnelky nástavca.



- 5 Pripojte nástavec na miešanie k nosiču na nástroje.

- 6 Vložte prísady do nádoby, prikryte ju vekom a otočte ním doprava kým nezačujete kliknutie.



7 Na riadiacom panele stlačte tlačidlo pre šlahanie.

Rýchlosť šlahania sa v priebehu 7 sekúnd bude postupne zvyšovať. Asi 30 sekúnd sa udrží rovnaká rýchlosť. Potom sa rýchlosť opäť zvýši a zariadenie bude pokračovať v šľahaní pri nastavenej rýchlosti, kým nestlačíte tlačidlo STOP. Rýchlosť šľahania môžete 3-krát zvýšiť alebo znížiť stlačením tlačidla + alebo -.

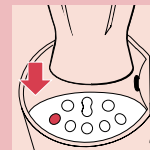
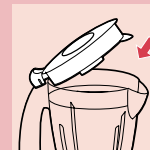
Tip

▶ Ak sa nástavec na miešanie po stlačení tlačidla pre šľahanie nezačne pohybovať, skontrolujte, či ste hriadeľ zasunuli až do fixovanej polohy (ozve sa kliknutie) a či je prevodové koliesko v nastavci správne umiestnené.

Mixér

Mixér môžete použiť na:

- Výrobu nápojov, napr. mliečnych výrobkov, ovocných štiav, polievok, miešaných nápojov, sladkých čajov, alebo šejkrovaných nápojov.
- Miešanie jemných prísad, napr. príprava cesta na palaciny alebo majonézy.



- Výroba pyr z varených prísad, napr. príprava jedla pre deti.

▶ Zariadenie môžete použiť s alebo bez nástavca na mixovanie pripojeného k pohonnej jednotke. Ak nepoužijete nástavec na mixovanie, zariadenie nebude pracovať kým riadne nepriskrutkujete krak montážneho otvoru mixéra ku pohonnej jednotke.

1 Pred namontovaním nádoby na mixovanie odstráňte kryt montážneho otvoru mixéra nad panelom.

2 Nádobu položte navrch pohonnej jednotky a otočte ju v smere šípky, kým nie je riadne fixovaná. Rúčka nádoby musí smerovať doľava!

Pri otáčaní nádoby neptlačte na jej rúčkou príli veľkou silou.

3 Vložte do nádoby prísady.

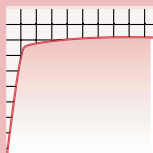
4 Uzatvorte veko nádoby.

5 Pred spracovaním prísad vždy pripojte ku veku nádoby bezpečnostný kryt.

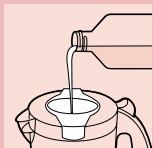
6 Na riadiacom panele stlačte tlačidlo pre použitie mixéra. Mixér sa rozbehne, pričom sa jeho rýchlosť zvýši na maximum. Zariadenie bude pokračovať v činnosti pri nastavenej rýchlosti, kým ho



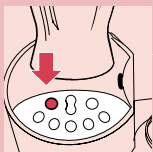
nezastavíte stlačením tlačidla STOP.V priebehu použitia mixéra môžete trikrát znížiť jeho rýchlosť stlačením tlačidla -.



Tipy



- ▶ Tekuté prísady nalejte do nádoby cez otvor vo veku.
- ▶ Čím dlhšie necháte mixér pracovať, tým jemnejšia bude pripravená potrava alebo nápoj.
- ▶ Pred tým, ako vložíte pevné prísady do nádoby mixéra pokrájajte ich na menšie kúsky. Ak pripravujete veľké množstvo mixovanej potravy alebo nápoja, nesnažte sa celé množstvo spracovať naraz, ale po menších dávkach.
- ▶ Pevné prísady ako napr. sójové bôby na prípravu sójového mlieka, nechajte najskôr nasiaknuť vo vode a až potom ich spracujte v mixéri.
- ▶ Kocky ľadu vložte do nádoby, uzatvorte ju vekom a kocky podrňte krátkymi pulzmi, počas ktorých mixér pracuje na plný výkon.



Ak sa prísady prilepia na steny nádoby mixéra:

- 1** Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 2** Otvorte veko.

Veko neotvárajte pokým je zariadenie v chode.

- 3** Na odstránenie prísad zo stien nádoby použite varešku.

Varešku držte v bezpečnej vzdialenosti od čepeľí (približne 2 cm).

- ▶ Ak nie ste spokojný/á s výsledkom, nechajte zariadenie niekoľkokrát krátko bežať na plný výkon. Výsledok mixovania sa môžete pokúsiť vylepšiť tak, že prísady premiešate vareškou (nie pokiaľ je mixér v chode), alebo tak, že časť obsahu nádoby odoberte, aby ste spracovali menšie množstvo mixovanej potravy.
- ▶ V niektorých prípadoch sa prísady mixujú lepšie ak pridáte malé množstvo tekutiny, napr. citrónovej šťavy, keď mixujete ovocie.

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 ihneď po použití v horúcej vode s čistiacim prostriedkom.

- ▶ **Nádoby, veká nádob, piest a príslušenstvo (okrem nádoby mixéra) môžete umývať aj v umývačke riadu.**

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

Nádoba mixéra nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu!

- ▶ **Veko oddelíte tak, že ho najskôr otvoríte a potom ho potiahnete dopredu.**

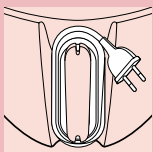
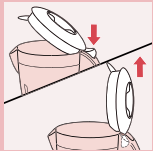
Veko oddelte len keď ho chcete očistiť.

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

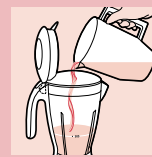
Dbajte na to, aby hrany čepelí a nastavcov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohli by sa otupiť.

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

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

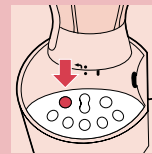


Rýchle čistenie mixéra



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

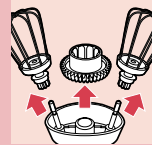
- 2** Uzatvorte veko.



- 3** Stlačením tlačidla pulzu, nechajte zariadenie niekoľko sekúnd pracovať na plný výkon. (Po uvoľnení tlačidla sa zariadenie zastaví).

- 4** Odpojte nádobu mixéra a opláchnite ju v čistej vode.

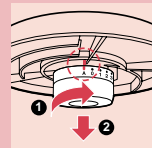
Aby ste riadne očistili príslušenstvo na miešanie/metličky na šľahanie:



- 1** Odpojte prevodové koliesko a metličky na šľahanie, aby ste k nim mali pri čistení lepší prístup.

Prevodové koliesko a metličky na šľahanie môžete umývať v umývačke riadu.

Aby ste riadne očistili nastaviteľný disk na krájanie plátkov:

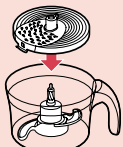


- 1** Otočte gombík na nastavovanie doprava, aby sa čepeľ uvoľnila od disku.

Disk, čepeľ a nastavovací gombík môžete očistiť v teplej vode so saponátom, alebo v umývačke na riad.

Odkladanie

Mikroskladovanie



► Príslušenstvo (čepele, nosič nástavcov) položte na nosič na nástroje a uložte ich do nádoby. Dbajte, aby bol nosič na nástavce vždy navrchu.

Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte akýkoľvek problém, prosíme, navštívte stránku www.philips.com na internete, prípadne kontaktujte Centrum starostlivosti o zákazníka firmy Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v letáčku s celosvetovo platnou zárukou). Ak vo Vašej krajine takéto Centrum nepôsobí, obráťte sa na predajcu výrobkov firmy Philips, alebo na Oddelenie služieb firmy Philips divízia Domáce spotrebiče a Osobná starostlivosť.

Funkcie, príslušenstvo a použitie

| Funkcia | Príslušenst vo | Použitie | Dĺžka prípravy |
|---------|-------------------|--------------------------------------|-----------------|
| | | Strúhanie, príprava pyré, miešanie | 10 - 60 sekúnd |
| | | Krájanie, vykrájovanie | 10 - 60 sekúnd |
| | | Krájanie na plátky | 10 - 60 sekúnd |
| | | Miesenie | 60 - 240 sekúnd |
| | | Šľahanie, príprava emulzií, miešanie | 60 - 120 sekúnd |
| | | Mixovanie, príprava pyré | 10 - 60 sekúnd |

Riešenie problémov

Problém

Riešenie

Po zapnutí zariadenie nepracuje.

Otočte nádobu alebo jej veko doprava kým nezačujúte kliknutie. Uistite sa, že značky na nádobe a na veku smerujú priamo oproti sebe.

Zariadenie sa zrazu zastavilo.

Automatický tepelný spínač vypol zariadenie pretože sa prehrialo. 1) Odpojte zariadenie zo siete. 2) Nechajte zariadenie 60 minút vychladnúť. 3) Pripojte zariadenie do siete. 4) Zariadenie znovu zapnite.

Ak ste stlačili nesprávne tlačidlo.

Stlačte tlačidlo pre zvolený spôsob spracovania potravín.

Po reštartovaní zariadenie nezačne program spracovania potravín od začiatku.

Zariadenie je vybavené funkciou pamäte. Ak reštartujete rovnaký program v priebehu 40 sekúnd od zastavenia, zariadenie bude pokračovať v prerušenej činnosti. Ak chcete spustiť zvolený program od začiatku: 1) Krátko stlačte tlačidlo pre iný spôsob spracovania potravín (napr. tlačidlo pulzu). 2) Stlačte tlačidlo STOP. 3) Stlačte tlačidlo pre zvolený spôsob spracovania potravín.

Príslušenstvo na miesenie alebo miešanie nepracuje.

1) Uistite sa, že ste zasunuli hriadeľ pohonu do otvoru v nádobe na miešanie. 2) Uistite sa, že ste vložili prevodové koliesko do nástavca na miesenie. 3) Skontrolujte, či ste skutočne otočili nádobu na miešanie v smere pohybu hodinových ručičiek až do polohy, kde ste počuli kliknutie.

Nádoba na mixovanie aj na spracovanie potravín alebo nádoba na miešanie sú pripojené k pohonnej jednotke, ale pracuje len mixér.

Ak je k pohonnej jednotke pripojená nádoba na mixovanie spolu s nádobou na spracovanie potravín alebo na miešanie, funguje len mixér. Ak chcete použiť nádobu na spracovanie potravín alebo nádobu na miešanie, musíte odpojiť mixér a uzatvoriť montážny otvor mixéra krytom.

Pri voľbe určitého spôsobu spracovania potravín nefungujú tlačidlá + a -.



Motor pracuje na plný výkon, napr. pri miesení, alebo je nastavená najnižšia možná rýchlosť, ktorú už nie je možné ďalej znížiť.



Množstvá a trvanie prípravy



| Prísady a postup | Maxi málné množstvo | Tlačidl o spôsobu spracovania / prísluš enstv o | Postup | Použitie |
|---|---------------------|---|---|---|
| Jablká, mrkva, zeler - krájanie | 500g | ☉ / ☺ | Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte. | Šaláty, surová zelenina |
| Jablká, mrkva, zeler - krájanie na plátky | 500g | ☉ / ☺ | Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte. | Šaláty, surová zelenina |
| Cesto (palacinky) - miešanie | 750ml mlieka | ☹ / ☻ | Do mixéra najskôr nalejte mlieko a potom pridajte tuhé prísady. Zmes asi 1 minútu premiešajte. Ak treba, postup zopakujte. Skončíte prípravu a počkajte niekoľko minút, kým zariadenie vychladne. | Palacinky, vafle |
| Strúhanka - strúhanie | 100g | ☺ / ☻ | Použite usušený chlieb. | Jedlá obalené v strúhanke, alebo strúhanke so strúhaným syrom (au gratin) |
| Maslový krém (creme au beurre) - šlahanie | 300g | ☹ / ☺ | Dobré výsledky dosiahnete s mäkkým maslom. | Dezerty, zdobenie |



| Prísady a postup | Maxi málné množstvo | Tlačidl o spôsobu spracovania / prísluš enstv o | Postup | Použitie |
|--------------------------------------|---------------------|---|---|---|
| Syr (Parmezán) - strúhanie | 200g | ☺ / ☻ | Parmezán pokrájajte na kocky veľkosti 3cm. | Zdobenie, polievky, omáčky, jedlá obalené v strúhanke so strúhaným syrom (au gratin) |
| Syr (Gouda) - strúhanie | 200g | ☹ / ☺ | Syr nakrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Jemne ho zatlačte do nádoby pomocou piesta. | Omáčky, pizza, jedlá obalené v strúhanke a strúhanom syre (au gratin), roztavený syr (fondue) |
| Čokoláda - strúhanie | 200g | ☹ / ☺ | Použite tvrdú tabuľkovú čokoládu. Polámete ju na kúsky veľkosti 2cm. | Zdobenie, polievky, múčniky, pudíngy, mousse |
| Varený hrach, fazuľa - príprava pyré | 250g | ☹ / ☺ | Použite uvarený hrach alebo fazuľu. Ak treba, pridajte trochu vývaru na zjemnenie konzistencie. | Pyré, polievky |

| Prísady a postup | Maxiálne množstvo | Tlačidlá o spôsobe spracovania / príslušnosti | Postup | Použitie |
|------------------|-------------------|---|--------|----------|
|------------------|-------------------|---|--------|----------|



| | | | | |
|--|------|---|--|----------------|
| Varená zelenina a mäso - príprava pyré | 500g |  /  | Obyčajné pyré pripravíte ak pridáte malé množstvo vývaru. Jemnejšie pyré pripravíte ak vývar pridávate postupne dovtedy, kým zmes nie je hladká. | Jedlá pre deti |
|--|------|---|--|----------------|



| | | | | |
|-----------------------------|----------|---|--|------------------|
| Uhorky - krájanie na plátky | 2 uhorky |  /  | Uhorku vložte do dávkovacej trubice a jemne ju zatlačte do nádoby. | Šaláty, zdobenie |
|-----------------------------|----------|---|--|------------------|



| | | | | |
|------------------------------|------------|---|---|--------|
| Cesto (na chlieb) - miesenie | 1000g múky |  /  | 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 | 1500g múky |  /  | Postupujte ako pri príprave cesta na chlieb. Cesto mieste 1 minútu. | Pizza |
|-----------------------------|------------|---|---|-------|

| Prísady a postup | Maxiálne množstvo | Tlačidlá o spôsobe spracovania / príslušnosti | Postup | Použitie |
|------------------|-------------------|---|--------|----------|
|------------------|-------------------|---|--------|----------|

| | | | | |
|----------------------------|-----------|---|---|---|
| Cesto (múčniky) - miesenie | 500g múky |  /  | Použite studený margarín pokrýjaný na kocky veľkosti 2cm. Do nádoby nasypete múku a pridajte margarín. Miešajte dovtedy, kým sa hmota začne drobiť. Za stáleho miešania pridajte studenú vodu. Prípravu zastavte hneď, ako sa z cesta začne tvoriť jednoliata hmota. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť. | Jablkový koláč, sladké pečivo, ovocné múčniky |
|----------------------------|-----------|---|---|---|

| | | | | |
|----------------------------|------------|---|---|------------------|
| Cesto (kysnuté) - miesenie | 1000g múky |  /  | Vo zvláštnej nádobe zmiešajte kvasnice, teplú vodu a trochu cukru. Potom všetky prísady vložte do nádoby na miešanie a mieste hladké, kým nie je cesto hladké a nelepí sa na steny nádoby (približne 1 minútu). Cesto nechajte 30 minút kysnúť. | Špeciálny chlieb |
|----------------------------|------------|---|---|------------------|

| | | | | |
|---------------------------|---------------------|---|---|------------------|
| Vaječné bielka - šľahanie | 6 vaječných bielkov |  /  | Vaječné bielka majú mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň 2 vaječné bielka. | Pudingy, múčniky |
|---------------------------|---------------------|---|---|------------------|

| Prísady a postup | Maxi málne množstvo | Tlačidlo spôsobu spracovania / príslušnosť | Postup | Použitie |
|--|-------------------------|--|--|---|
| Ovocie (napr. jablká, banány, jedlé gaštany) - príprava pyré | 500g | 🍷 / 🍷 | Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia. Jemné pyré pripravíte ak do nádoby pridáte tekutinu. | Omáčky, džemy, pudinky, jedlo pre deti |
| Ovocie (napr. jablká, banány) - strúhanie | 500g | 🍷 / 🍷 | Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia. | Omáčky, džemy, pudinky, jedlo pre deti |
| Cesnak - strúhanie | 300g | 🍷 / 🍷 | Cesnak očistíte. Tlačidlo pulzu stlačíte iba niekoľkokrát, aby ste cesnak nepostrúhali príliš najemno. Použite aspoň 150g cesnaku. | Zdobenie, dresingy |
| Bylinky (napr. petržlenová vňať) - sekanie | Aspoň 50g | 🍷 / 🍷 | Pred tým, ako bylinky posekáte, umyte ich a osušte. | Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo |
| Šťavy (napr. z papáje, melóna, hrušiek, guava) - mixovanie | 500g (celkové množstvo) | 🍷 / 🍷 | Jemnejšiu šťavu získate ak pridáte do nádoby vodu, alebo inú tekutinu. | Ovocné šťavy |

| Prísady a postup | Maxi málne množstvo | Tlačidlo spôsobu spracovania / príslušnosť | Postup | Použitie |
|--|----------------------|--|---|---|
| Majonéza - príprava emulzie | 3 vajcia | 🍷 / 🍷 | Všetky prísady 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 | 500g | 🍷 / 🍷 | Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso. | Tatársky biftek, hamburgery, mäsové guličky |
| Mäso (prerastené), ryby, hydina - mletie | 400g | 🍷 / 🍷 | Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso. | Tatársky biftek, hamburgery, mäsové guličky |
| Mliečne koktaily - mixovanie | 500ml mlieka &@5,068 | 🍷 / 🍷 | Potlačte ovocie (napr. banány, jahody) spolu s cukrom, mliekom a trochu zmrzliny a dobre pomiešajte. | Mliečne koktaily |
| Zmes (koláč) - miešanie | 6 vajec | 🍷 / 🍷 | Prísady musia mať izbovú teplotu. Miešajte zmáknuté maslo s cukrom kým nevznikne hladká krémová hmota. Potom pridajte mlieko, vajcia a múku. | Rôzne koláče |

| Prísady a postup | Maxi málna množstvo | Tlačidl o spôsobu spracovania / príslušenstvo | Postup | Použitie |
|--------------------------------|---------------------|---|--|---|
| Orechy - strúhanie | 250g | 🔪 / 🌀 | Ak použijete tlačidlo pulzu získate hrubo postrúhané orechy. | Šaláty, pudingy, orechový chlieb, mandľové pečivo |
| Cibuľa - krájanie | 500g | 🔪 / 🌀 | Cibuľu očistite a rozkrojte na štvrtky. Po dvoch stalčeniach tlačidla pulzu skontrolujte, či je cibuľa dostatočne jemne nakrájaná. | Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie |
| Cibuľa - krájanie na plátky | 300g | 🌀 / 🌀 | Cibuľu očistite a nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Poznámka: použite aspoň 100g cibule. | Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie |
| Hydina - mletie | 200g | 🔪 / 🌀 | Najskôr odstráňte šľachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso. | Mleté mäso |
| Polievky - mixovanie | 500ml | 🌀 / 🌀 | Použite varenú zeleninu. | Polievky, omáčky |
| Smotana na šľahanie - šľahanie | 500ml | 🌀 / 🌀 | Použite smotanu priamo z chladničky. Poznámka: použite aspoň 125ml smotany. Šľahačku pripravíte asi o 20 sekúnd. | Zdobenie, šľahačka, šľahačka so zmrzlinou |

Recepty

Courgettová nátierka

Suroviny:

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

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

Ovocný koláč

Suroviny:

- 180g datlí
- 270g sliviek
- 60g mandlí
- 60g vlašských orechov
- 60g hrozienok
- 60g veľkých sušených hrozienok
- 240g celozrnnnej ražnej múky
- 120g pšeničnej múky
- 120g hnedého cukru
- 360g plnotučného mlieka
- štipka soli
- 1 sáčok prášku na pečenie

- ▶ *Do nádoby vložte kovové čepele. Nasypťte všetky prísady a nastavte spracovanie potravín strúhaním. Zariadenie nechajte 30 sekúnd pracovať. Ak sa cesto lepí na veko a na steny nádoby, oddel'te ho pomocou varešky. Koláč pečte v 30cm dlhej forme na pečenie 40 minút pri 170°C.*

Pórový koláč

Suroviny na prípravu cesta:

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

Suroviny na prípravu plnky:

- 300g zemiakov
- celá rasca
- ▶ *Mäso umyte a pokrájajte na kocky veľkosti 2cm. Očistite cibuľu a nakrájajte ju v nádobe na spracovanie potravín pomocou kovových čepeľí. Vykrójte jaderník zelenej papriky a nakrájajte ju na kolieska pomocou nastaviteľného disku na krájanie plátkov. Ošúpte rajčinu, odstráňte jej jadierka a nakrájajte ju na tenké pásiky. Na oleji osmažte nakrájanú cibuľu do sklovita. Panvicu s cibuľou odložte zo sporáku a posypťte mletou paprikou, pridajte mäso a niekoľko minút smažte za stáleho miešania na veľkom plameni. Pridajte zelenú papriku, rajčinu a dochuťte soľou. Prikryte panvicu a mäso poduste vo vlastnej šťave na miernom plameni, kým nezmäkne.*
- ▶ *Medzitým, očistite a nakrájajte mrkvu pomocou nastaviteľného disku na krájanie plátkov. Očistite a na kocky nakrájajte zemiaky. Všetko pridajte k mäsu a zalejte dostatočným množstvom studenej vody, podľa toho, aké množstvo polievky chcete pripraviť (asi 1.2 litra). Ochuťte štipkou rasce a pomaly varte, kým nie sú všetky prísady mäkké, pridajte soľ na dochutenie.*
- ▶ *Podávajte horúce. Môžete ozdobiť kolieskami zelenej papriky a na ďalšom tanieri podávať feferónky.*

Jahodová torta

Suroviny:

- 100g stuženého tuku
- 100g cukru

- 3 vaječné bielka
- 240g múky
- 100g kokosu

Suroviny na prípravu plnky:

- 80g cukru
- 2 čajové lyžičky citrónovej šťavy
- 400g tvarohu
- 500g jahôd

Suroviny na prípravu polevy:

- 500g jahôd
- 250ml vody
- 120g cukru
- 60g kukuričného škrobu

Ozdoba:

- 250g smotany

- ▶ *Vyhrejte rúru na 180°C. V nádobe na miešanie vymiešajte pokrmový tuk s cukrom na krém pomocou príslušenstva na miešanie.*
- ▶ *Do krému vmiešajte vaječné bielka, potom pridajte múku a nastrúhaný kokos. Cesto rozložte na plech na pečenie a popichajte vidličkou. Cesto pečte 15-20 minút kým nie je svetlo hnedé. Korpus nechajte vychladnúť. V nádobe pomocou príslušenstva na miešanie vymiešajte cukor, citrónovú šťavu a tvaroh. Hmotu rozložte na korpus a na vrch položte časť jahôd so špičkou smerujúcou nahor. Vložte do chladničky.*
- ▶ *Pripravte polevu. V nádobe mixéra rozmixujte zostávajúce jahody s vodou a cukrom. Kukuričný škrob rozpustite v 125ml pripravenej zmesi.*

Ostatnú zmes nechajte zovrieť. Keď vrie primiešajte do nej rozpustený kukuričný škrob. Pomocou lyžice naneste polevu na poukladané jahody a nechajte 2 hodiny v mrazničke. Vrch ozdobte do tuha vyšľahanou smotanou.

Čerstvý mliečny koktail

Suroviny:

- 100g banánov alebo jahôd
- 200ml čerstvého mlieka
- 50g vanilkovej zmrzliny
- kryštálový cukor na dochutenie

- ▶ *Očistite banány alebo opláchnite jahody. Ovocie pokrájajte na menšie kúsky. Všetky prísady dajte do nádoby mixéra. Mixujte, kým nápoj nie je hladký.*
- ▶ *Na prípravu čerstvého ovocného koktailu si môžete vybrať ovocie podľa vlastnej chuti.*

Venčeky s lieskovými orieškami

Suroviny na prípravu cesta:

- 500g preosiatej múky
- 75g cukru
- 1 čajová lyžička soli
- 1 vajce
- 250ml mlieka (35°C)
- 100g jemného masla
- 30g čerstvých kvasníc (alebo sušené kvasnice, prečítajte si pokyny na balení)

Suroviny na prípravu plnky:

- 250g strúhaných lieskových orieškov
- 100g cukru

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

Čokoládový koláč

Suroviny:

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

Plnka:

- 200g marhuľového džemu

Poleva:

- 125ml vody
- 300g cukru

- 250g strúhanej čokolády
- šľahačka, podľa chuti
- ▶ *Rúru vyhrejte na 160°C. Pomocou príslušenstva na miešanie vymiešajte maslo s práškovým cukrom na krém. Roztopte čokoládu a vmiešajte ju do krému. Pridajte vaječné žĺtko a miešajte, kým zmes nemá krémovú konzistenciu. Pomocou príslušenstva na miešanie vyšľahajte vaječné bielka s kryštálovým cukrom na sneh. Pridajte sneh ku krému a jemne ho premiešajte. Potom pomocou varešky pridajte múku. Pripravenú zmes dajte na vymastenú formu na pečenie. Pečte hodinu pri teplote 160°C. Prvých 15 minút nechajte dvierka rúry pootvorené.*
- ▶ *Koláč nechajte vychladnúť priamo vo forme (priemer 24cm) a potom aj mimo formy na pečenie. Ochladený koláč prekrojte napolovicu vo vodorovnom smere. Na spodnú časť naneste marhuľový džem a prikryte ju vrchnou časťou. Zvyšok džemu zohrejte, aby bol tekutý a potrite ním vrch koláča. Pripravte polevu. Nechajte zovrieť vodu, pridajte cukor a čokoládu a povarte na jemnom plameni. Zmes stále miešajte, kým nie je hladká a dá sa ľahko rozotierať. Polejte vrch koláča pripravenou polevou a nechajte ju vychladnúť. Koláč podávajte ozdobený trochou šľahačky.*

Brokolicová polievka (pre 4 osoby)

Suroviny:

- 50g zrelého syra Gouda
- 300g varenej brokolice
- vývar z brokolice

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

Pizza

Suroviny na prípravu cesta:

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

Suroviny na prípravu omáčky:

- 300ml paradajkového pretlaku (konzervovaného)
- 1 čajová lyžička zmesi talianskych bylínok (sušené, alebo čerstvé)
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- soľ a čierne korenie
- cukor

Suroviny, ktoré sa uložia na omáčku:

- olivy, saláma, artičoky, šampiňóny, ančovičky, syr Mozzarella, paprika, strúhaný syr a olivový olej podľa chuti
- ▶ Háky na miesenie upevnite do nádoby na miešanie. Do nádoby dajte všetky suroviny na prípravu cesta a nechajte ich premiesiť asi 1 minútu, kým nevznikne hladká masa. Cesto odložte do zvláštnej nádoby, prikryte ho vlhkou utierkou a nechajte 30 minút nakysnúť.
- ▶ Pokrájajte cibuľu a cesnak pomocou kovových čepelí v nádobe na spracovanie potravín a opražte ich do sklovita na panvici. Pridajte rajčinový pretlak a bylinky a asi 10 minút miešajte. Dochuťte soľou, čiernym korením a cukrom. Omáčku nechajte vychladnúť.
- ▶ Rúru vyhrejte na 250°C.
- ▶ Cesto vyvalkajte na pomúčenej doske na dva kruhy. Položte ich na vymastený plech na pečenie. Potrite ich pripravenou omáčkou tak, aby okraj cesta zostal voľný. Na vrch poukladajte prísady, ktoré ste si zvolili, posypte strúhaným syrom a pokvapkajte trochu olivového oleja.
- ▶ Pečte 12-15 minút.

Smažená zelenina so zemiakmi

Suroviny:

- 1 vajce
- 50ml mlieka
- 1 polievková lyžica múky
- 1 čajová lyžička koriandra
- soľ a čierne korenie
- 2 veľké zemiaky (asi 300g)
- 100g mrkvy

- 150g zeleru
- 50g slnečnicových semiačok alebo 2 polievkové lyžice varenej kukurice
- olej na smaženie
- ▶ Pomocou kovových čepelí zmiešajte vajce, mlieko, múku, koriander, soľ a čierne korenie.
- ▶ Pomocou nástavca na krájanie nahrubo posekajte očistené zemiaky, mrkvu a zeler a pridajte zmes s vajcom a slnečnicové semiačka, alebo varenú kukuricu. Všetko riadne premiešajte.
- ▶ Na panvici zohrejte olej a z oboch strán do zlatova osmažte pripravenú hmotu vyformovanú do tvaru pirôžkov. Pirôžky nechajte vychladnúť na kuchynskom papieri.
- ▶ Smaženie trvá 3-4 minúty.

Chlieb (biely)

Suroviny:

- 500g múky na chlieb
- 25g mäkkého masla alebo stuženého tuku
- 25g čerstvých kvasníc alebo 20g sušených kvasníc
- 260ml vody
- 10g soli
- 10g cukru
- ▶ Háky na miesenie upevnite do nádoby na miešanie. Do nádoby dajte múku, soľ a margarín alebo maslo. Pridajte čerstvé alebo sušené kvasnice a vodu. Nádobu uzatvorte vekom a otočte v smere šípky, kým nezačujete kliknutie. Stlačte klávesu pre miesenie (maximálna dĺžka miesenia je uvedená v kapitole Množstvá a trvanie prípravy).

- ▶ Vyberte cesto a uložte ho do širšej nádoby, prikryte ho navlhčenou utierkou a na teplom mieste nechajte 20 minút nakysnúť. Po nakysnutí cesto premiešajte.
- ▶ Potom cesto vráťte späť do širšej nádoby, prikryte ho navlhčenou utierkou a nechajte ďalších 20 minút nakysnúť. Znova ho premiešajte.
- ▶ Cesto položte na vymastený plech na pečenie a nechajte nakysnúť ďalších 45 minút. Chlieb pečte v spodnej časti predohriatej rúry.
- ▶ Chlieb pečte pri teplote okolo 225°C v spodnej časti predohriatej rúry asi 35 minút.

Частини та приладдя

- A** Вузол двигуна
- B** Інтелектуальна панель управління ("Smart Process Control panel")
- C** Вбудований запобіжний замок
- D** Чашакухонного комбайну
- E** Гвинтовий ковпачок (має встановлюватися у разі застосування чаші)
- F** Тримач інструментів
- G** Чаша змішувача
- H** Кришкачаши змішувача
- I** Гачок кришки (активує та дезактивує запобіжний перемикач)
- J** Кришка чаші кухонного комбайну
- K** Пробка
- L** Трубка для подавання продуктів
- M** Штовхач
- N** Привідний вал
- O** Чаша міксера
- P** Кришка чаші міксера
- Q** Замішувач
- R** Міксер
- S** Металевий ніж + захисний футляр
- T** Подрібнювальна вставка для середнього нарізання
- U** Здрібнювальна вставка для дрібного нарізання
- V** Подрібнювальна вставка для грубого нарізання
- W** Вставка для гранулювання
- X** Тримач для вставок
- Y** Ріжучий диск, що регулюється (ріжуча вставка, тримач та регулююча ручка)

Вступ

Цей пристрій обладнано автоматичною системою вимкнення приперегріванні. У разі перегріву система автоматично вимикає ланцюг живлення пристрою.

Якщо ваш пристрій несподівано зупиняється:

- 1** Витягніть штепсель з розетки.
- 2** Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
- 3** Вставте штепсель у розетку.
- 4** Увімкніть пристрій.

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

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

Увага

- ▶ Уважно прочитайте цю інструкцію та продивіться ілюстрації перед тим, як використовувати пристрій.
- ▶ Зберігайте цю інструкцію для використання в майбутньому.

- ▶ Перед тим, як вмикати пристрій, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі у мережі Вашого будинку.
- ▶ Ніколи не використовуйте 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 електромрежю 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 продуктів, вказану на чаші, тобто не насипайте продуктів вище позначки.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у трубку для подавання продуктів, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у чашу міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).

- ▶ Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- ▶ Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Правильно встановіть кришку на чашу. Тепер вбудований запобіжний замок розблоковано, і Ви можете увімкнути пристрій. Як на вузлі двигуна, так і на гвинтовому ковпаку є позначки. Пристрій може працювати лише в тому разі, якщо позначка на двигуні збігається з позначкою на кришці.
- ▶ Вимикайте пристрій перед тим, як знімати приладдя.
- ▶ Завжди вимикайте пристрій кнопкою STOP.
- ▶ Почекайте, поки частини, що рухаються, зупиняться, перед тим, як знімати кришку.
- ▶ Гвинтовий ковпачок можна знімати тільки тоді, коли на чаші немає кришки, або якщо чашу знято.
- ▶ Ніколи не занурюйте вузол двигуна у воду чи іншу рідину, не мийте його під краном. Застосовуйте вологу ганчірку для очищення вузлу двигуна.
- ▶ Кожного разу, коли Ви використовуєте ніж, знімайте чохол.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Якщо Ви готуєте рідку страву, що є гарячою або піниться, не заливайте у чашу змішувача більше 1 л, щоб рідина не витікала.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.

- ▶ Значення часу приготування дивіться у таблиці нижче.
- ▶ Рівень шуму: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$.

Зважте на те, що не можливо використовувати функції чашикомбайну для приготування, коли встановлено змішувач.

Експлуатація приладу

Інтелектуальна панель управління

Цей пристрій обладнано інтелектуальною панеллю управління ("Smart Process Control"), щоб забезпечити оптимальну роботу та чудовий кінцевий результат. Кожну кнопку пов'язано з запрограмованим режимом швидкості, що забезпечує оптимальне приготування з окремим приладдям.

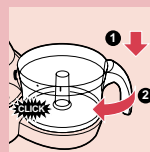
Швидкість можна підвищувати або зменшувати до трьох кроків, натискаючи кнопки "+" чи "-".

Якщо Ви натиснете кнопку швидкої обробки ("pulse"), пристрій працюватиме на найвищій швидкості. Коли Ви відпустите цю кнопку, пристрій зупиниться або повернеться до попереднього значення робочої швидкості.

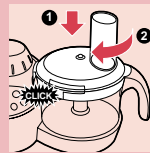
Приготування завжди можна припинити, натиснувши кнопку "STOP".

Якщо Ви натиснете ту саму кнопку знову протягом 40 секунд, процес приготування розпочнеться з того місця, на якому його було зупинено.

Чашакухонного комбайну



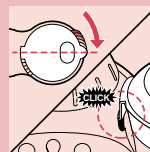
- 1 Встановіть чашу з ручкою на кухонний комбайн, повертаючи ручку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання.



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

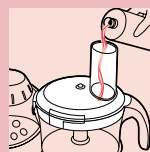
Вбудований запобіжний замок

- ▶ На вузлі двигуна, чаші та кришці є позначки. Пристрій працюватиме лише тоді, коли позначка на вузлі двигуна збігатиметься з позначкою на гвинтовому ковпачку.

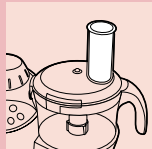


- 1 Переконайтеся, що позначка на кришці та позначка на чаші знаходяться точно одна проти одної. Проекція кришки повторює форму ручки.

Трубка для подавання продуктів та штовхач



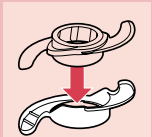
- 1 Застосовуйте трубку для подавання для додавання рідких або твердих продуктів. Застосовуйте штовхач для проштовхування твердих продуктів у трубку для подавання продуктів.



- 2** Також Ви можете застосовувати штовхач для закриття трубки для подавання продуктів, щоб продукти не випадали з неї.

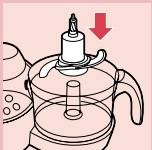
Металевий ніж

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



- 1** Зніміть захисний чохол з ножа.

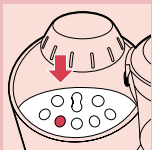
Ріжучі краї ножа дуже гострі. Не торкайтесь до них!



- 2** Встановіть тримач приладдя у чашу ніж у тримач.

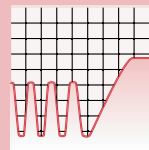
- 3** Покладіть продукти у чашу. Попередньо наріжте великі шматки продуктів на дрібні величиною приблизно 3 x 3 x 3 см. Надіньте кришку на чашу.

- 4** Встановіть штовхач у трубку для подавання продуктів.



- 5** Натисніть кнопку здрібнення ("chopping") на панелі управління.

- Обробка розпочнеться 4 поштовхами, щоб переконатися, що продукти (наприклад, цибуля чи горіхи) здрібнюються рівномірно.



- Наступним кроком буде встановлено максимальну швидкість, і процес триватиме до натискання кнопки "STOP".

- Натисніть кнопку "-" для зменшення швидкості.
► Процесроботиможна зупинити у будь-який час, натиснувши кнопку "STOP".

Поради

- Якщо Ви здрібнюєте цибулю, зупиняйте пристрій після чотирьох поштовхів, щоб вона не нарізалася надто дрібно.
► Не давайте пристрою працювати надто довго при нарізанні твердого сиру. Твердий сир може надто нагріватися і плавитися.
► Не застосовуйте ніж для здрібнення надто твердих продуктів, таких як зерна кави, боби або кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.

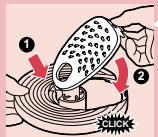
Якщо їжа нанизується на ніж або проникає до внутрішньої частини чаші.

- 1** Вимкніть пристрій.
2 Зніміть кришку з чаші. посудини.

- 3** Знімайте залишки з леза та зі стінок **чашипосудини** лопаткою.

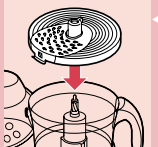
Вставки

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



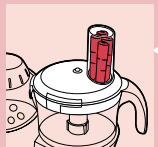
- 1** Встановіть вибрану вставку у тримач для вставок перед тим, як встановлювати його у тримач для приладдя.

Ріжучі краї дуже гострі. Не торкайтесь до них!



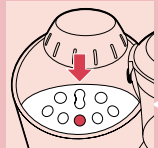
- 2** Зафіксуйте тримач вставок у тримачі інструментів у чаші.

- 3** Надіньте кришку на чашу.

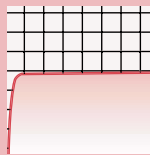


- 5** Заповніть трубку для подавання продуктів рівномірно для кращого результату.

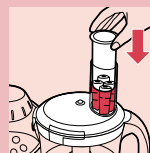
Коли Ви розрізаєте велику кількість їжі, обробляйте її маленькими "партіями" та регулярно спорожнюйте кожух між нарізаннями.



- 6** Виберіть на панелі управління "нарізання" ("shredding & slicing process").

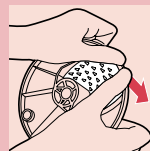


- Швидкість можна зменшувати або збільшувати у три кроки, натискаючи кнопки "+" або "-".



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

- Якщо Ви подрібнюєте м'які овочі або фрукти, Ви можете знизити швидкість до трьох кроків, натискаючи кнопку "-", щоб запобігти їх перетворенню у пюре.

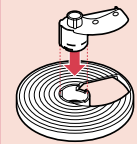


- 8** Щоб зняти вставку з тримача вставок, візьміть тримач у руки і поверніть до себе зворотною стороною. Натисніть великими пальцями на краї вставки, щоб вона випала з тримача.

Ріжучий диск, що регулюється

Ріжучий диск, що регулюється, дозволяє нарізати продукти з бажаною товщиною скибок.

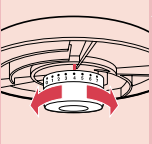
Будьте обережні: ріжучі краї ножа дуже гострі.



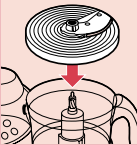
1 Вставте ніж зверху у тримач.



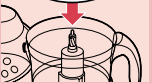
2 Під'єднайте ручку на нижній стороні диску та поверніть її до позначки, щоб зафіксувати.



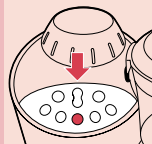
3 Поверніть регулюючу ручку, щоб встановити товщину скибок.



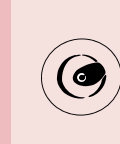
4 Встановіть ріжучий диск, що регулюється, у тримач для приладдя.



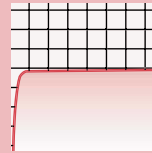
5 Встановіть кришку та покладіть продукти у трубку для подавання продуктів.



6 Виберіть на панелі управління "нарізання" ("shredding & slicing process").

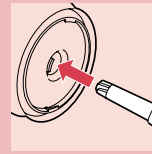


► Пристрій негайно почне збільшувати швидкість до встановленої, щоб забезпечити оптимальний кінцевий результат.

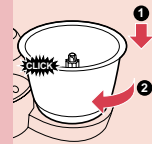


7 Якщо потрібно, несильно притискайте продукти штовхачем.

Замішувач та чаша міксера

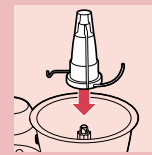


Замішувач можна використовувати для замішування дріжджового тіста для хліба та піци.



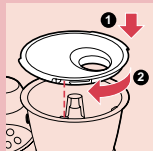
1 Вставте привідний вал чаші міксера в отвір чаші міксера знизу. Ви почуєте клацання, коли він стане на місце.

2 Встановіть чашу міксера на вузол двигуну та поверніть у напрямку стрілки до клацання.

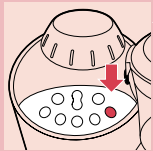


3 Встановіть замішувач на привідний вал.

4 Покладіть інгредієнти дочаши.



- 5** Надіньте кришку на чашу та повертайте уліво до клацання.

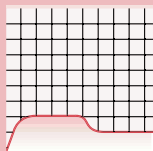


- 6** Натисніть кнопку "замішування" ("kneading process") на панелі управління.

Пристрій поступово збільшуватиме швидкість замішування протягом 10 секунд, щоб запобігти розбрискуванню. Ця швидкість буде підтримуватися близько 50 секунд для належного змішування продуктів. Потім швидкість почне спадати до значення, що є оптимальним для замішування. Пристрій працюватиме на цій швидкості, поки Ви не натиснете кнопку "STOP". Швидкість можна зменшувати до 3 кроків, натискаючи кнопку "-".

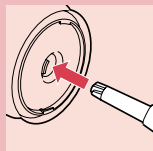
Порада

- ▮ Якщо замішувальний гачок не обертається, хоч Ви й натиснули кнопку "замішування" ("kneading process"), перевірте, чи вставили Ви привідний вал у посудину міксера до фіксації (клацання).



Міксер та чаша міксера

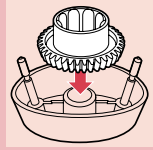
Ви можете застосовувати міксер для збивання яєць, яєчних білків, швидкого приготування пудингів та кремів, складових для тортів або інших м'яких продуктів.



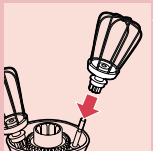
- 1** Вставте привідний вал міксера в отвір чаша міксера знизу. Ви почуєте клацання, коли він потрапить на місце.



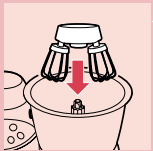
- 2** Встановіть чашу міксера на вузол двигуну та поверніть уліво до клацання.



- 3** Вставте зубчасте колесо у корпус міксера.

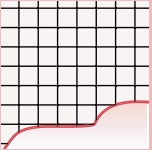
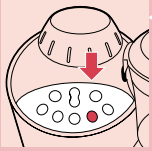


- 4** Надіньте дві збивачки на металеві штири на корпусі міксера.



- 5** Встановіть міксер у тримач приладдя.

- 6** Покладіть продукти вчашупосудину, встановіть кришку начашупосудину та поверніть управо до клацання.



7 Натисніть кнопку "збивання" ("whisking process") на панелі управління.

Пристрій збільшуватиме швидкість до робочої протягом 7 секунд. Ця швидкість буде утримуватися приблизно 30 секунд. Потім швидкість ще збільшиться, і пристрій працюватиме на цій швидкості доти, доки Ви не натиснете кнопку "STOP". Швидкість можна підвищувати або зменшувати у три кроки, натискаючи відповідно кнопку "+" або "-".

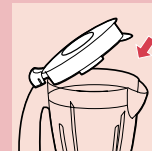
Порада

▮ Якщо міксер не обертається, хоч Ви і натиснули кнопку "збивання" ("whisking process"), перевірте, чи вставили Ви привідний вал у чашу міксера до фіксації (клацання) та чи встановили Ви правильно зубчате колесо у корпус міксера.

Міксер

Призначення міксера:

- Змішування рідин, наприклад, дієтичних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, коктейлів, сумішей дитячого харчування тощо.



- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, суміші для торта або майонезу.
- Доведення приготовлених інгредієнтів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

▮ Пристрій можна використовувати з встановленим на вузол двигуна змішувачем або без нього. Якщо Ви використовуєте пристрій без змішувача, пристрій не працюватиме, якщо на вузол двигуна не встановлено належним чином гвинтовий ковпачок.

1 Щоб встановити чашу змішувача, зніміть гвинтовий ковпачок над панеллю.

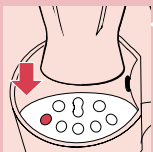
2 Встановіть чашу змішувача на вузол двигуна, повертаючи його у напрямку стрілки до жорсткої фіксації. Ручка має бути повернута ліво!

Не прикладайте занадто сили до ручки склянки міксера.

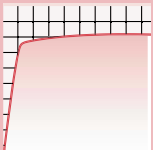
3 Покладіть інгредієнти до склянки.

4 Накрийте чашу кришкою.

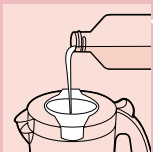
5 Перед початком обробки завжди встановлюйте на кришку змішувача запобіжний футляр.



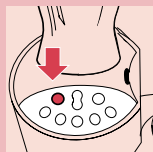
- 6** Натисніть кнопку "змішування" ("blending process") на панелі управління. Змішувач почне працювати. Швидкість зростатиме до максимальної. Пристрій працюватиме на цій швидкості до натискання кнопки "STOP". Підчас збивання швидкість можна зменшувати або зменшувати у три кроки, натискаючи кнопку "-".



Поради



- ▶ Наливайте рідкі продукти у чашу через отвір у кришці.
- ▶ Чим довше працюватиме пристрій, тим тоншим буде змішування.
- ▶ Перед тим, як класти тверді продукти у змішувач, наріжте їх дрібними шматками. Якщо Ви бажаєте приготувати велику кількість страви, обробляйте продукти невеликими порціями замість того, щоб готувати одразу велику кількість.
- ▶ Тверді продукти, такі як боби сої або соєве молоко, перед приготуванням треба розмочити у воді.



- ▶ Щоб наколотити кубики льоду, покладіть їх у чашу, накрийте кришкою та застосуйте функцію "pulse".

Якщо інгредієнти липнуть до склянки:

- 1** Вимкніть пристрій та витягніть штепсель з розетки.
- 2** Відкрийте кришку.

Ніколи не відкривайте кришку підчас роботи пристрою.

- 3** Зніміть інгредієнти лопаткою зі стінок склянки.

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

- ▶ Якщо Ви незадоволені результатом, дайте пристрою працювати поштовхами, декілька разів натискаючи кнопку "pulse". Ви можете також спробувати отримати кращій результат, перемішуючи продукти лопаткою (не підчас роботи змішувача) або виливаючи частину, щоб обробляти меншу кількість.
- ▶ У деяких випадках продукти легше збивати, якщо додати трохи рідини, наприклад, лимонного соку при перемішуванні фруктів.

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.

▶ Чаша, кришки, штовхач та приладдя (за виключенням чаша змішувача) можна чистити у посудомийній машині.

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

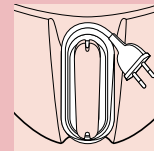
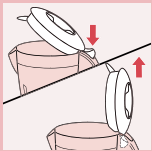
Чаша змішувача не придатна для посудомийної машини!

▶ Щоб зняти кришку, відкрийте її та витягніть угору.

Знімайте кришку тільки для чищення.

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

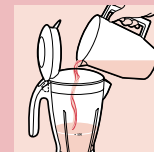
Переконайтеся, що ріжучі краї ножа та вставок не торкаються до твердих предметів. Вони можуть затупитися.



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

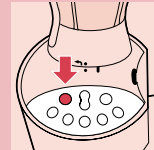
▶ Накручіть залишок шнуру на котушку ззаду пристрою.

Швидке чищення змішувача



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

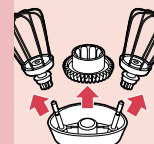
2 Закрийте кришку.



3 Дайте пристрою попрацювати декілька секунд, натискаючи кнопку "pulse". (Пристрій зупиняється, коли Ви відпускаєте кнопку).

4 Від'єднайте склянку та промийте у чистій воді.

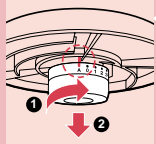
Ретельне чищення міксера та його збивачок.



1 Від'єднайте зубчаті колеса та збивачки так, щоб їх було легше чистити.

Зубчаті колеса та збивачки можна мити у посудомийній машині.

Щоб ретельно почистити ріжучий диск, що регулюється:

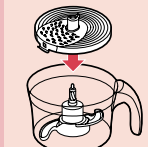


1 Поверніть регулюючу ручку вправо, щоб зняти лезо з диска.

Диск, лезо та регулюючу ручку можна мити у теплій воді з милом або у посудомийній машині.

Зберігання

MicroStore



► Встановіть приладдя (ніж, тримач вставок) у тримач приладдя та зберігайте їх у чаші. Кладіть тримач вставок завжди в останню чергу.

Гарантія та обслуговування

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

Функції, приладдя та застосування

| Функція | Приладдя | Застосування | Час приготування |
|---------|----------|---|------------------|
| ☺ | ☺ | Здрібнення, приготування пюре, змішування | 10 - 60 сек. |
| ☺ | ☺ ☺ ☺ ☺ | Нарізання, натирання | 10 - 60 сек. |
| ☺ | ☺ | Нарізання скибками | 10 - 60 сек. |
| ☺ | ☺ ☺ | Замішування | 60 - 240 сек. |
| ☺ | ☺ ☺ | Збивання, емульсування, змішування | 60 - 120 сек. |
| ☺ | ☺ | Змішування, приготування пюре | 10 - 60 сек. |



Усунення неполадок



| Проблема | Вирішення |
|---|---|
| Пристрій не вмикається. | Поверніть чашу або кришку за годинниковою стрілкою до клацання. Переконайтеся, що позначка начаші збігається з позначкою на кришці. |
| Пристрій несподівано зупиняється. | Ймовірно, запобіжна система відключення розірвала живлення пристрою внаслідок перегріву. 1) Від'єднайте пристрій від розетки. 2) Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин. 3) Вставте штекер у розетку. 4) Увімкніть пристрій знову. |
| Ви натиснули не ту кнопку обробки. | Натисніть кнопку того процесу, який Вам потрібен. |
| Процес не запускається знову після перезапуску. | Цей пристрій обладнано функцією пам'яті. Якщо Ви перезапускаєте пристрій протягом 40 секунд, процес розпочинається з того місця, на якому його було зупинено. Якщо Ви бажаєте розпочати з самого початку: 1) Натисніть та одразу відпустіть кнопку іншого процесу (наприклад, "pulse") 2) Потім натисніть кнопку . 3) Натисніть кнопку відповідного процесу, щоб розпочати обробку знову. |
| Приладдя замішувача або міксера не обертається. | 1) Переконайтеся, що Ви вставили привідний вал у чашуміксера. 2) Переконайтеся, що Ви належним чином вставили у корпус міксера зубчаткеолоесо. 3) Перевірте, чи повернули Ви чашу міксера за годинниковою стрілкою до клацання. |
| Під'єднано одночасно чашу змішувача та чашудля готуваннякомбайну або міксера, але працює тільки змішувач. | Якщо під'єднано одночасно чашу змішувача та чашукомбайну або чашу міксера, працюватиме лише змішувач. Якщо Ви бажаєте використовувати чашу для готування комбайну або чашу міксера, від'єднайте змішувач та закрийте фіксуючий отвір гвинтовим ковпачком. |
| У деяких режимах кнопки "+" та "-" не спрацьовують. | Двигун вже досяг максимальної або мінімальної межі швидкості, тобто межі швидкості при замішуванні, або коли швидкість знаходиться на встановленому рівні, коли її вже не можна зменшувати. |



Кількість та час приготування



| Інгредієнти та результати | Максимальна кількість | Кнопка програми | Процедура | Використання |
|---|-----------------------|-----------------|--|---|
| Яблука, морква, селера - нарізання | 500 г | ☺ / ☹ | Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем. | Салати, сирі овочі |
| Яблука, морква, селера - нарізання скибками | 500 г | ☺ / ☹ | Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем. | Салати, сирі овочі |
| Суміш для торта - збивання | 750 мл молока а | ☺ / ☹ | Спочатку налийте у змішувач молоко, потім додайте сухі продукти. Змішуйте складові приблизно 1 хвилину. Якщо необхідно, повторіть цю процедуру 2 рази. Потім зупиніть пристрій на декілька хвилин, щоб дати йому охолонути до кімнатної температури. | Млинці, вафлі |
| Сухарі - здрібнення | 100 г | ☺ / ☹ | Візьміть сухарі | Посипані сухарями блюда, посипання при смаженні (au gratin) |



| Інгредієнти та результати | Максимальна кількість | Кнопка процедури | Процедура | Використання |
|---------------------------|-----------------------|------------------|-----------|--------------|
|---------------------------|-----------------------|------------------|-----------|--------------|



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



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

| | | | | |
|-------------------------|-------|---|--|---------------------------------------|
| Сир (гуда) - здрибнення | 200 г |  /  | Наріжте сир шматками, щоб вони входили у трубу. Натискайте штовхач обережно. | Соуси, піцца, обсмажені страви, фондю |
|-------------------------|-------|---|--|---------------------------------------|



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



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



| | | | | |
|---|-------|---|--|-------------------|
| Варені овочі та м'ясо - приготування пюре | 500 г |  /  | Для грубого пюре додайте лише трохи рідини. Для ніжного пюре, додавайте рідину, поки суміш не стане гладкою. | Дитяче харчування |
|---|-------|---|--|-------------------|

| | | | | |
|--------------------|----------|---|--|-----------------|
| Огірки - нарізання | 2 огірки |  /  | Покладіть огірки у трубу та обережно натискайте. | Салати, гарніри |
|--------------------|----------|---|--|-----------------|



| Інгредієнти та результати | Максимальна кількість | Кнопка процедури | Процедура | Використання |
|---------------------------|-----------------------|------------------|-----------|--------------|
|---------------------------|-----------------------|------------------|-----------|--------------|



| | | | | |
|--------------------------|----------------|---|--|------|
| Замішування тіста (хліб) | 1000 г борошна |  /  | 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) | 1500г борошна |  /  | Застосовуйте ту саму процедуру, що й для тіста для хлібу. Замішуйте тісто близько хвилини. | Піцца |
|---------------------------|---------------|---|--|-------|



| | | | | |
|-----------------------------------|---------------|---|--|--|
| Тісто для хрустиків - замішування | 500 г борошна |  /  | Візьміть холодний маргарин, нарізаний шматками по 2 см. Насипте борошно у чашку та додайте маргарин. Перемішайте, поки тісто не стане крихким. Потім під час перемішування додайте холодної води. Зупиніть пристрій, як тільки тісто 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 | Кнопка процесу / приладдя | Процедура | Використання |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------------|----------------|---|--|---------------------|
| Замішування тіста (дріжджове) | 1000 г борошна |  /  | Спочатку змішайте дріжджі, тепле молоко, трохи цукру в окремій мисці. Покладіть усі складові дочаши та замішуйте тісто, поки воно не перестане липнути до стінок (прибл. 1 хвилина). Залиште його, щоб воно піднялося, на 30 хвилин. | Хліб вищого ґатунку |
|-------------------------------|----------------|---|--|---------------------|



| | | | | |
|------------------------|----------|---|--|------------------------|
| Яєчні білки - збивання | 6 білків |  /  | Візьміть яєчні білки при кімнатній температурі. Зауваження: візьміть мінімум 2 яйця. | Пудинг, суфле, меренги |
|------------------------|----------|---|--|------------------------|



| | | | | |
|--|-------|---|---|--|
| Фрукти (яблука, банани,) - змішування | 500 г |  /  | Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів. Додайте трохи рідини, щоб приготувати ніжне пюре. | Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування |
|--|-------|---|---|--|



| | | | | |
|--------------------------------------|-------|---|--|--|
| Фрукти (яблука, банани) - здрібнення | 500 г |  /  | Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів | Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування |
|--------------------------------------|-------|---|--|--|



| | | | | |
|----------------|-------|---|---|-------------------|
| Часник - рубка | 300 г |  /  | Зніміть шкурку з часнику. Натисніть кнопку "pulse" декілька разів, щоб не здрібнювати часник надто дрібно. Беріть щонайменше 150 г. | Гарніри, підливки |
|----------------|-------|---|---|-------------------|



| Інгредієнти та результати | Максимальна кількість | Кнопка процесу / приладдя | Процедура | Використання |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|

| | | | | |
|---|-----------|---|--|---------------------------------------|
| Трави (наприклад, петрушка) - нарізання | Мін. 50 г |  /  | Промийте та висушіть зелень перед здрібненням. | Соуси, супи, гарніри, масло на травах |
|---|-----------|---|--|---------------------------------------|



| | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---------------|
| Соки (наприклад, папайя, диня, груша, гуава) - змішування | 500 г (загальна кількість) |  /  | Додайте воду або іншу рідину (за бажанням), щоб отримати розбавлений сік. | Фруктові соки |
|---|----------------------------|---|---|---------------|



| | | | | |
|---------------------------------|--------|---|---|----------------------------------|
| Майонез - приготування емульсії | 3 яйця |  /  | Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Зауваження: Візьміть щонайменше одне велике яйце, два маленьких яйця або два жовтка. Покладіть яйце та налийте трохи оцту в чашу, додайте трошки олії. | Салати, гарніри, соуси для м'яса |
|---------------------------------|--------|---|---|----------------------------------|



| | | | | |
|----------------------|-------|---|--|----------------------------------|
| М'ясо(пісне) - рубка | 500 г |  /  | Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосуйте режим поштовхів ("pulse") для грубої рубки. | Біфштекси, гамбургери, тюфтельки |
|----------------------|-------|---|--|----------------------------------|



| | | | | |
|----------------------------|-------|---|--|----------------------------------|
| М'ясо, риба, птиця - рубка | 400 г |  /  | Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосуйте режим поштовхів ("pulse") для грубої рубки. | Біфштекси, гамбургери, тюфтельки |
|----------------------------|-------|---|--|----------------------------------|



| Інгредієнти та результати | Максимальна кількість | Кнопка процесу / приладдя | Процедура | Використання |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|

| | | | | |
|-----------------------------|---------------|---|---|------------------|
| Молочні коктейлі змішування | 500 мл молока |  /  | Зробіть пюре з фруктів (бананів чи полуниці) з цукром, молоком, морозивом, добре перемішайте. | Молочні коктейлі |
|-----------------------------|---------------|---|---|------------------|



| | | | | |
|---------------------------|--------|---|---|--------------|
| Суміш (торт) - змішування | 6 яєць |  /  | Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Змішуйте м'яке масло та цукор, поки суміш не буде гладкою та подібною до крему. Додайте молока, яйця та борошно. | Різні торти. |
|---------------------------|--------|---|---|--------------|



| | | | | |
|------------------------|-------|---|--|--|
| Горіхи - перемелювання | 250 г |  /  | Застосуйте кнопку "pulse" для грубої рубки. Зупиніть процес, якщо бажаєте, щоб продукти були нарізані грубо. | Салати, пудинги, горіховий хліб, мигдалеве тісто |
|------------------------|-------|---|--|--|



| | | | | |
|----------------|-------|---|--|--|
| Цибуля - рубка | 500 г |  /  | Зніміть шкірку з цибулини, наріжте їх на 4 шматки. Зупиніть процес після 2 поштовхів для перевірки результату. | Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри |
|----------------|-------|---|--|--|

| | | | | |
|----------------------|-------|---|--|--|
| Цибулини - нарізання | 300 г |  /  | Зніміть шкурку з цибулин, наріжте їх на шматки, щоб вони входили у трубу. Зауваження: беріть щонайменше 100 г. | Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри |
|----------------------|-------|---|--|--|

| Інгредієнти та результати | Максимальна кількість | Кнопка процесу / приладдя | Процедура | Використання |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|
|---------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------|--------------|

| | | | | |
|---------------------|-------|---|---|----------------|
| М'ясо птиці - рубка | 200 г |  /  | Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосуйте кнопку "pulse" для грубої рубки. | М'ясна начинка |
|---------------------|-------|---|---|----------------|

| | | | | |
|-------------------|--------|---|------------------------|-------------|
| Супи - змішування | 500 мл |  /  | Візьміть зварені овочі | Супи, соуси |
|-------------------|--------|---|------------------------|-------------|

| | | | | |
|------------------------|--------|---|---|--------------------------|
| Збитий крем - збивання | 500 мл |  /  | Крем потрібно спершу охолодити у холодильнику. Зауваження: беріть щонайменше 125 мл крему. Крем готується прибл. 20 секунд. | Гарніри, креми, морозиво |
|------------------------|--------|---|---|--------------------------|

Рецепти

Кабачкове масло для бутербродів

Складові:

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

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

Фруктовий пиріг

Складові:

- 180 г фініків
 - 270 г чорносливу
 - 60 г мигдальних горіхів
 - 60 г грецьких горіхів
 - 60 г родзинок
 - 60 г кишмишу
 - 240 г житнього борошна грубого помелу
 - 120 г пшеничного борошна
 - 120 г жовтого цукру-піску
 - 360 г пахти
 - щіпка солі
 - 1 пакетик пекарського порошку
- ▶ Встановіть металевий ніж у чашу. Покладіть усі продукти у чашу, натисніть кнопку процесу здрібнення ("chopping") та перемішуйте протягом 30 секунд. Якщо тісто прилипає до кришки, знімайте його лопаткою. Печіть пиріг на листі довжиною 30 см 40 хвилин при температурі 170°C.

Пиріг з цибулею

Складові тіста:

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

Складові для начинки:

- 500 г цибулі (порей)
- олія
- 4 яйця
- 500 г сметани
- сіль, перець, 1-2 ст. ложки борошна, якщо потрібно

- ▶ *Покладіть усі складові у чашу та змішуйте до однорідного тіста. Дайте тісту піднятися протягом близько 30 хвилин.*
- ▶ *Наріжте цибулю ріжучим диском, що регулюється (наприклад, положення 3). Налийте трохи олії на сковороду та підсмажуйте цибулю декілька хвилин. Покладіть решту складових у чашу змішувача та збивайте до консистенції крему. Додайте 1-2 ст. ложки борошна для загустіння суміші.*
- ▶ *Змастіть лист діаметром 24 см, покладіть тісто на дно та стінки рівномірно. Розподіліть цибулеву суміш по тісту та вилийте на нього залишки продуктів. Запікайте у попередньо нагрітій духовці 40 хвилин при температурі 180°C. Можна подавати теплим або холодним.*

Угорський гуляш

Складові:

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

- 1 помідор
- сіль
- 200 г моркви
- 300 г картоплі
- насіння тмину

- ▶ *Промийте м'ясо та наріжте кубиками по 2 см. Зніміть шкурку з цибулини та наріжте цибулину у чаші комбайну, застосовуючи металевий ніж. Вийміть серцевину з зеленої цибулини та наріжте кільцями, застосовуючи ріжучий диск, що регулюється. Зніміть шкурку з помідора та наріжте його тонкими стрічками. Підсмажуйте цибулю в олії, поки вона не розм'якне. Обсипте цибулю паприкою, додайте м'ясо та смажте при високій температурі декілька хвилин, постійно помішуючи. Додайте зелений перець, помідор та сіль за смаком, накрийте кришкою та тушуйте страву у її власному соку при середній температурі, поки вона не пом'якшає.*
- ▶ *Поки страву готується, почистіть та наріжте моркву за допомогою регульованого ріжучого диску, що регулюється, та наріжте картоплю кубиками. Додайте все це до м'яса, налийте достатньо холодної води для такої кількості супу, яку Ви бажаєте приготувати (прибл. 1, 2 л). Приправте шипкою тмину, дайте страві кипіти, поки вона не стане подібною до масла, додайте солі за смаком.*

- ▶ Подавати гарячим. Ви можете додати гарнір з кілець зеленого перцю та подати гостру червону паприку окремо.

Пиріг з полуницею

Складові:

- 100 г маргарину
- 100 г цукру
- 3 яєчні жовтки
- 240 г борошна
- 100 г кокосового горіху

Начинка:

- 80 г цукру
- 2 ст. ложка лимонного соку
- 400 г вершкового сиру
- 500 г полуниць

Глазур:

- 500 г полуниць
- 250 мл води
- 120 г цукру
- 60 г крохмалю

Посипка:

- 250 г вершків

- ▶ Нагрійте духовку до 180°C. Збийте маргарин та цукор у чашіміксером.
- ▶ Домішайте яєчний білок, потім - тісто та тертий кокосовий горіх. Покладіть тісто на плиту, зробіть фігурні краї, проткніть тісто виделкою. Печіть 15-20 хвилин, поки тісто не

стане світло-коричневим. Дайте пирогу охолонути на ґратці. Перемішуйте цукор, лимонний сік та вершковий сир у чашіпосудині, поки суміш не стане збитою, застосовуючи міксер. Обсипте пиріг, що охолонув. Покладіть частину полуниць на пиріг (сторonoю прикріплення до стеблини донизу). Покладіть пиріг до холодильника.

- ▶ Приготуйте глазур. Змішайте полуницю, що залишилися, з водою та цукром у посудині збивачки. Розчиніть майцену у 125 мл полуничної суміші. Дайте суміші закипіти на вогні. Коли суміш почне кипіти, вмішайте майцену, що залишилася. Полийте пиріг гарячою глазур'ю та охолоджуйте протягом 2 годин. Зверху покладіть збиті вершки.

Молочний коктейль з свіжими фруктами

Складові:

- 100 г бананів чи полуниць
- 200 мл свіжого молока
- 50 г ванільного морозива
- цукор-пісок за смаком

- ▶ Почистіть банани або помийте полуницю. Поріжте фрукти маленькими шматками. Покладіть усі складові до чаші змішувача. Перемішуйте до гладкої суміші.
- ▶ Ви можете застосовувати фрукти за Вашим смаком для приготування бажаного фруктового коктейлю.

Кільця з фундуком

Складові тіста:

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

Начинка:

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

- ▶ *Нагрійте духовку до 200°C. Змішайте молоко, дріжджі та цукор у чашіпротягом 15 секунд за допомогою приладдя замішувача. Додайте борошно, сіль, масло та яйце. Замішуйте суміш тіста 2 хвилини. Покладіть тісто в окрему посудину, накрийте вологою серветкою і дайте тісту піднятися у тепломі місці протягом 20 хвилин.*
- ▶ *Наріжте фундук металевим ножем. Перемишайте складові начинки. Розкачайте тісто до прямокутної форми. Обсипте тісто сумішшю фундука, скатайте його у кільце. Покладіть кільце на змащений маслом лист. Дайте тісту кільця піднятися протягом 20 хвилин. Змастіть тісто збитим жовтком зверху, покладіть лист на ґратку у центрі*

духовки. Печіть 25-30 хвилин при температурі 200°C.

Шоколадний торт

Складові:

- 140 г м'якого масла
- 110 г цукрової глазури
- 140 г шоколаду
- 6 білка
- 6 яєчні жовтки
- 110 г цукру-піску
- 140 г пшеничного борошна

Начинка:

- 200 г абрикосового джему

Глазур:

- 125 мл води
- 300 г цукру
- 250 г перемеленого шоколаду
- збиті вершки за бажанням

- ▶ *Нагрійте духовку до 160°C. Збийте масло з цукровою глазур'ю за допомогою приладдя міксера. Змельть шоколад та вмішайте до масла. Додайте яєчні жовтки один по одному до суміші, перемишуйте, доки суміш не стане подібною до крему. Збивайте білки з цукром-піском, поки вони не стануть густими та пінистими, за допомогою приладдя міксера. Додайте збиті білки до суміші та обережно перемишуйте. Досипте лопаткою борошна. Покладіть суміш на змащений маслом лист. Печіть протягом однієї години при*

температурі 160°C. Перші 15 хвилин дзерці духовки мають бути трохи відчиненими.

- ▶ Дайте торту охолонути на листі (24 см), потім покладіть на ґратку для подальшого охолодження. Розріжте торт горизонтально наполовину, змастіть одну половину абрикосовим джемом та складіть дві половини знову. Нагрійте залишок джему до утворення сиропу, полийте ним верхівку торта. Приготування глазури. Закип'ятіть воду, додайте цукру та шоколаду, кип'ятіть на повільному вогні. Перемішуйте постійно, поки суміш не стане однорідною та текучою. Полийте торт глазур'ю, дайте охолонути. Подавайте торт зі збитими вершками.

Суп з брокколі (на 4 осіб)

Складові:

- 50 г зрілого твердого сиру "гоуда"
 - 300 г зварених брокколі (стеблі та квітки)
 - окріп з-під брокколі
 - 2 варених томата, порізаних на шматки
 - 2 бульйонних кубика
 - 2 ст. ложки збитих вершків
 - кері
 - сіль
 - перець
 - мускатний горіх
- ▶ Здрібніть сир. Зробіть пюре з брокколі, варених томатів та невеликої кількості води, у якій варилися брокколі. Помістіть пюре з брокколі та залишок рідини та бульйонні кубики у вимірювальну посудину та доведіть

кількість до 750 куб. см. Перелийте у каструлю та, помішуючи, доведіть до кипіння. Вмішайте сир та приправте кері, сіллю, перцем та мускатним горіхом, додайте крем.

Піцца

Складові для тіста:

- 400 г борошна
- 1/2 ст. ложка солі
- 20 г свіжих дріжджів або 1,5 пакетика сухих дріжджів
- 2 ст. ложки олії
- прибл. 240 мл води (35°C)

Для приправлення:

- 300 мл консервованих томатів
- 1 ст. ложка суміші італійських приправ (сухих або свіжих)
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- сіль та перець
- цукор

Складові для посипки на соус:

- маслини, саямі, артишоки, гриби, анчоуси, моцарелла, сир, перець, тертий зрілий твердий сир, оливкова олія за смаком.

- ▶ Встановіть замішувальний гачок у чашу міксера. Покладіть усі складові у чашу міксера та виберіть процес замішування ("kneading"). Замішуйте тісто прибл. 1 хвилину до утворення гладкої кулі. Покладіть тісто в окрему посудину, накрийте вологою

серветкою та дайте йому піднятися протягом близько 30 хвилин.

- ▶ Наріжте цибулю та часник металевим ножем у чаші комбайну, підсмажте їх на сковороді, поки вони не стануть прозорими. Додайте пропущені через сито помати та зелень, кип'ятіть приблизно 10 хвилин. Приправте сіллю, перцем та цукром за смаком. Дайте соусу охолонути.
- ▶ Нагрійте піч до 250°C
- ▶ Розкачайте тісто на посипаному борошном столі та зробіть з нього два кола. Покладіть тісто на змащений піддон для смаження. Посипте піццу начинкою та приправами, залишаючи краї. Посипте бажаними інгредієнтами за смаком, додайте трохи сиру, капніть трохи оливкової олії.
- ▶ Запікайте піццу 12-15 хвилин.

Смажені овочі з картоплею

Складові:

- 1 яйце
- 50 куб. см. молока
- 1 ст. ложка борошна
- 1 ст. ложка коріандру
- сіль та перець
- 2 великих картоплини (прибл. 300 г)
- 100 г зимової моркви
- 150 г селери
- 50 г соняшникового насіння або 2 ст. ложки кукурудзи зі стержня
- налийте олії для смажіння

- ▶ За допомогою металевого ножа змішайте яйце, молоко, борошно, коріандр з сіллю та перцем.
- ▶ Наріжте чищені картоплини, моркву та миту селеру вставкою грубого нарізання та додайте яєчну суміш. Змішайте у посудині овочі, яєчну суміш, соняшникове насіння або кукурудзу.
- ▶ Нагрійте олію у сковороді і смажте 8 плоских пиріжків з обох сторін до золотисто-коричневого кольору. Висушіть їх на кухонному папері.
- ▶ Час приготування: 3-4 хвилини.

Хліб (білий)

Складові:

- 500 г борошна для хліба
 - 15 г м'якого масла або маргарину
 - 25 г свіжих дріжджів або 20 г сухих дріжджів.
 - 260 мл води
 - 10 г солі
 - 10 г цукру
- ▶ Встановіть замішувальні гачки у чашуміксеру. Покладіть борошно, сіль, маргарин або масло у посудину. Додайте свіжих або сухих дріжджів з водою. Накрийте чашукришкою та поверніть її у напрямку стрілки до клацання. Натисніть кнопку замішування ("kneading") та змішуйте тісто (максимальний час замішування - див. главу "Кількість та час приготування").

- ▶ Витягніть тісто з чаши, покладіть у велику посудину, накрийте вологим рушником та дайте йому піднятися у теплому місці протягом 20 хвилин. Після того, як тісто підніметься, розкачайте його, а потім скатайте у кульку.
- ▶ Покладіть тісто знову до чаши, накрийте вологою серветкою та залишіть на 20 хвилин, щоб тісто піднялося. Розкачайте і скатайте тісто знову.
- ▶ Покладіть тісто на змащений лист, дайте тісту піднятися протягом приблизно 45 хвилин. Печіть хліб у нижній частині підігрітої духовки.
- ▶ Печіть хліб при температурі 225°C у нижній частині духовки протягом 35 хвилин.

Части и принадлежности

- A** Задвижващ блок
- B** Команден панел Smart Process Control
- C** Вградена защитна блокировка
- D** Купа за обработване на продукти
- E** Винтов капак (трябва да е завинтен, за да се използват функциите на купата)
- F** Държач за приставки
- G** Кана на блендера
- H** Капак на каната на блендера
- I** Щифт на капака (задейства и освобождава защитния ключ)
- J** Капак на купата за обработване на продукти
- K** Застопоряващо приспособление
- L** Подаваща тръба
- M** Тласкач
- N** Задвижващ вал
- O** Миксерна купа
- P** Капак на миксерната купа
- Q** Приставка за месене
- R** Приставка за разбиване
- S** Метален нож + предпазител
- T** Диск за средно настъргване
- U** Диск за фино настъргване
- V** Диск за грубо настъргване
- W** Диск за гранулиране
- X** Приставка за дискове
- Y** Регулируем режеш диск от неръждаема стомана (режеща вложка, носач и регулиращ бутон)

Увод

Този уред е съоръжен с автоматична термична предпазна система. Тази система изключва автоматично електрозахранването на уреда при прегряване.

Ако уредът Ви внезапно спре:

- 1** Извадете щепсела на електрозахранването от контакта.
- 2** Оставете уредът да се охлажда около 60 минути.
- 3** Включете щепсела на електрозахранването в контакта.
- 4** Включете отново уреда.

Обърнете се към Вашия дилър на Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако термичната предпазна система се задейства прекалено често.

ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасно положение, този уред никога не бива да се свързва към таймерен ключ.

Важно

- D** Прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и разгледайте илюстрациите, преди да използвате уреда.

- ▶ Запазете ръководството за бъдещи справки.
- ▶ Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.
- ▶ Никога не използвайте никакви принадлежности или части на други производители, или такива, които не са специално препоръчани от Philips. Гаранцията Ви няма да важи, ако са използвани такива принадлежности или части.
- ▶ Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- ▶ Почистете старателно частите, които ще влизат в допир с храна, преди да използвате уреда за първи път.
- ▶ Не превишавайте количествата и времената за приготвяне, посочени в таблицата.
- ▶ Не превишавайте максималното количество, посочено на купата, т.е. не пълнете над най-горната черта на скалата.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела на уреда от контакта.
- ▶ Никога не натискайте продуктите в подаващата тръба с пръсти или някакъв предмет (например лопатка), докато уредът

- работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- ▶ Винаги изключвайте щепсела на уреда от контакта, преди да бъркате в каната на блендера с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).
- ▶ Пазете уреда от достъп на деца.
- ▶ Никога не оставяйте уредът да работи без наблюдение.
- ▶ Слагайте капака на купата в правилно положение. Така вградената защитна блокировка няма да работи и ще можете да включите уреда. Както задвижващият блок, така и винтовият капак са с маркировка. Уредът ще работи само, когато точката на задвижващия блок е срещу точката на винтовия капак.
- ▶ Изключвайте уреда, преди да откачате някоя приставка.
- ▶ Винаги изключвайте уреда с натискане на стоп-бутона.
- ▶ Изчаквайте движещите се части да спрат, преди да сваляте капака на уреда.
- ▶ Винтовият капак може да се маха само, ако купата е със свален капак или изобщо е махната.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте с течаща вода. Използвайте за почистване на задвижващия блок само влажна кърпа.
- ▶ Сваляйте предпазителя на ножа преди употреба.

- ▶ Оставете горещите продукти да се охладят, преди да ги обработвате (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Ако обработвате течност, която е гореща или може да се разпенва, не наливайте повече от 1 литър в каната на блендера, за да избегнете разливане.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела на уреда от контакта.
- ▶ Вж. за времената на използване таблицата по-долу в това ръководство за експлоатация.
- ▶ Ниво на шума: Lc= 89 дБ [A].

Отбележете, че не е възможно да използвате функциите на купата, когато е закачен блендерът.

Използване на уреда

Команден панел Smart Process Control

Този уред е съоръжен с команден панел Smart Process Control, който осигурява оптимално обработване и перфектен резултат. Всеки команден бутон е свързан с предварително програмиран скоростен профил, отговарящ на оптималния процес за съответната приставка.

Скоростта може да се увеличава или намалява до 3 пъти чрез натискане на бутона + или -.

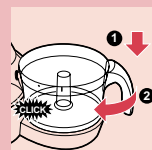
Ако натиснете импулсия бутон, уредът тръгва с максимална скорост. Когато освободите

бутона, уредът ще спре или ще се върне към избраната преди скорост на обработване.

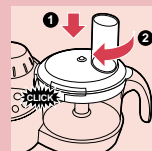
Процесът може да винаги се спре чрез натискане на стоп-бутона.

Ако натиснете отново същия команден бутон в рамките на 40 секунди, обработването ще продължи от там, където е спряло.

Купа за обработване на продукти



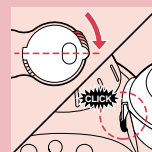
- 1** Монтирайте купата с дръжката на блока за обработване на продукти чрез завъртане на дръжката в посока на стрелката, докато не чуете щракване.



- 2** Сложете капака на купата. Завъртете го в посока на стрелката, докато не чуете щракване (това изисква малко усилие).

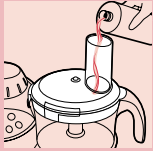
Вградена защитна блокировка

- ▶ *Задвижващият блок, купата и капакът са със знаци за сглобяване. Уредът ще работи само, когато знакът на задвижващия блок е право срещу знака на винтовия капак*

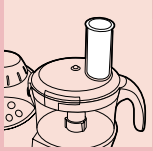


- 1** Внимавайте точката на капака и точката на купата да са право една срещу друга. Издатината на капака ще допълва формата на дръжката на купата.

Подаваща тръба и тласкач



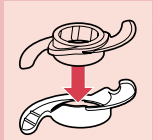
- 1** Използвайте подаващата тръба за добавяне на течности и / или твърди съставки. Използвайте тласкача за избутване на твърдите продукти надолу по подаващата тръба.



- 2** Можете също така да използвате тласкача за затваряне на подаващата тръба, за да предотвратите изскачане на продуктите от нея.

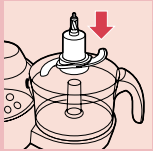
Метален нож

- ▶ **Металният нож може да се използва за накълцване, размесване, разбиване и приготвяне на пюре.**

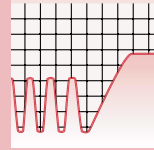
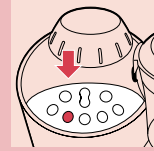


- 1** Свалете предпазителя от ножа.

Режещите ръбове на ножа са много остри
Избягвайте да ги докосвате!



- 2** Сложете държача за приставки в купата и сложете ножа на него.
- 3** Сложете продуктите в купата. Нарезете предварително големите късове продукти на парчета около 3 x 3 x 3 см. Сложете капака на купата.



- 4** Сложете тласкача в подаващата тръба.

- 5** Натиснете бутона за кълцане на командния панел.

- Процесът ще започне с 4 импулсни хода, за да осигури правилно накълцване на продуктите (напр. лук или ядки).
- След това скоростта на обработване се увеличава до максималната и се поддържа, докато не се натисне стоп-бутонът.

- ▶ Натиснете бутона -, за да намалите скоростта.

- ▶ Процесът може да бъде спрян във всеки момент по време на импулсните ходове чрез натискане на стоп-бутон.

Полезни съвети

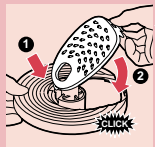
- ▶ Ако кълцате лук, спрете уреда след четирите импулсни хода, за да не го накълцате много на ситно.
- ▶ Не оставяйте уреда да работи продължително, когато стържете (твърдо) сирене. То ще се нагрее прекалено, ще започне да се топи и ще стане на бучки.
- ▶ Не използвайте ножа за накълцване на много твърди продукти като кафе на зърна, куркума, индийско орехче и кубчета лед, тъй като това може да причини затъпяване на ножа.

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

- 1** Изключете уреда.
- 2** Свалете капака от купата.
- 3** Махнете с лопатка продуктите от ножа или от стените на купата.

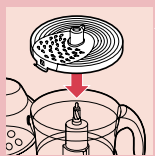
Дискове

Никога не обработвайте с дисковете твърди продукти, като например кубчета лед.

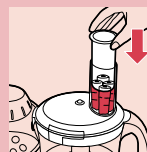
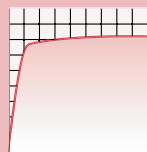
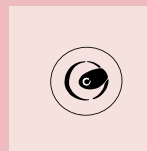
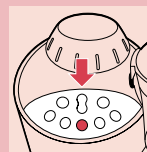
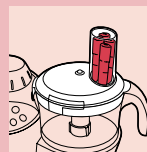


- 1** Пъхнете избрания диск в приставката за дискове, преди да я сложите на държача за приставки.

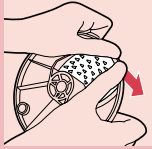
Режешите ръбове са много остри. Избягвайте да ги докосвате!



- 2** Сложете приставката за дискове върху държача за приставки, който се намира в купата.
- 3** Сложете капака на купата.
- 4** Сипете продуктите в подаващата тръба. Нарезете предварително големите парчета така, че да могат да минат през тръбата.



- 5** За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба. Когато Ви предстои да нарязвате голямо количество продукти, обработвайте наведнъж само малки порции и изпразвайте редовно купата между порциите.
- 6** Изберете процеса "настъргване + рязане" на командния панел.
 - ▶ Скоростта може да се увеличава или намалява 3-кратно чрез натискане на бутоните + или -.
- 7** Натискайте леко с тласкача продуктите в подаващата тръба.
 - ▶ Ако стържете меки зеленчуци или плодове, можете да намалите стъпално скоростта до три пъти по-малка с натискане на бутона -, за да не се получи пюре.

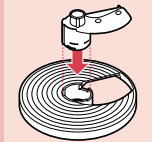


- 8** За да извадите диска от приставката за дискове, хванете я с гърба ѝ към Вас. Натиснете с палци краищата на диска, за да го накарате да изпадне от приставката.

Регулируем режещ диск

Регулируемият режещ диск Ви дава възможност да нарязвате продуктите на желана от Вас дебелина.

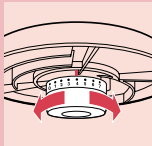
Внимавайте: режещите ръбове на ножа с много остри.



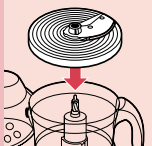
- 1** Пъхнете ножа в горната част на приставката за дискове.



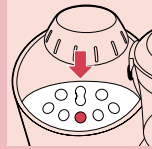
- 2** Присъединете бутона от долната страна на диска и го завъртете до отбелязаното с точка положение, за да го застопорите.



- 3** Завъртете регулиращия бутон, за да нагласите предпочитаната от Вас дебелина на рязане.



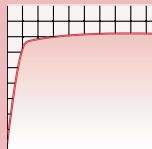
- 4** Сложете регулирания режещ диск на държача за приставки.
- 5** Затворете капака и сложете продуктите в подаващата тръба.



- 6** Изберете процеса "настъргване + рязане" на командния панел.

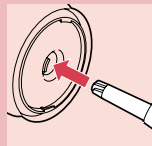


- ▶ Скоростта на обработване нараства незабавно до зададената, за да гарантира най-добър резултат.
- ▶ Натискайте леко с тласкача продуктите надолу, ако е необходимо.

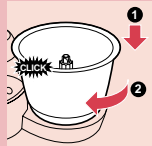


Приставка за месене + миксерна купа

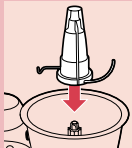
Приставката за месене може да се използва за месене на тесто с мая за хляб и пици.



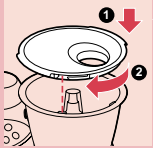
- 1** Пъхнете задвижващия вал на миксерната купа в отвора ѝ отдолу. Ще чуете щракване, когато се захване на мястото си.



- 2** Сложете миксерната купа върху задвижващия блок и я завъртете в посока на стрелката, докато не чуете щракване.

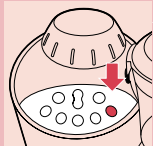


3 Закрепете приставката за месене към задвижващия вал.



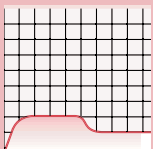
4 Сложете продуктите в купата.

5 Сложете капака на купата и го завъртете наляво, докато не чуete щракване.



6 Натиснете бутона за месене на командния панел Smart Process Control.

Уредът ще увеличава скоростта на месене постепенно в продължение на 10 секунди, за да избегне изплискване. Тази скорост ще се задържи за около 50 секунди, за да се смесят добре съставките. След това скоростта ще спадне до оптималната за месене. Уредът ще продължи да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутонът. Скоростта може да се намалява до 3 пъти чрез натискане на бутона -.

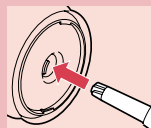


Полезен съвет

- ▶ Ако приставката за месене не се върти, въпреки че сте натиснали бутона за месене, проверете дали сте натиснали задвижващия вал в миксерната купа така, че да се захване на място (с прещракване).

Приставка за разбиване + миксерна купа

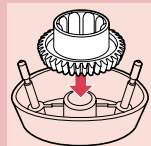
Можете да използвате тази приставка за разбиване на яйца, белтъци, пудинг на прах, сметана, съставки за пандишпанени смеси и други меки продукти.



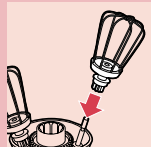
1 Пъхнете задвижващия вал на миксерната купа в отвора ѝ отдолу. Ще чуete щракване, когато се захване на мястото си.



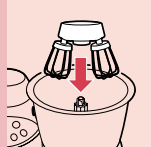
2 Сложете миксерната купа върху задвижващия блок и я завъртете наляво, докато не чуete щракване.



3 Пъхнете зъбното колело в корпуса на приставката за разбиване.

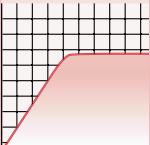
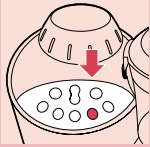


4 Захванете двете телени бъркалки към металните щифтове на корпуса на приставката за разбиване.



5 Закрепете приставката за разбиване към държача за приставки.

6 Сипете продуктите в купата, сложете ѝ капака и го завъртете надясно, докато не чуete щракване.



7 Натиснете бутона за разбиване на командния панел.

Уредът увеличава скоростта на разбиване до работна скорост за 7 секунди. Тази скорост се поддържа около 30 секунди. След това скоростта нараства отново и уредът продължава да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутонът. Скоростта може да се увеличава или намалява на три степени чрез съответно натискане на бутона + или бутона -.

Полезен съвет

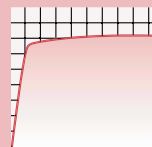
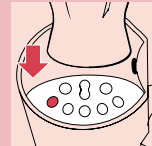
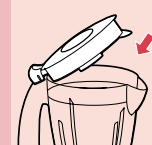
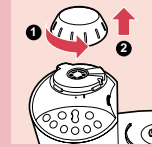
▮ Ако приставката за разбиване не се върти, въпреки че сте натиснали бутона за разбиване, проверете дали сте натиснали задвижващия вал в миксерната купа така, че да се захване на място (с прещракване) и дали зъбното колело е пъхнато правилно в корпуса на приставката за разбиване.

Блендер

Блендерът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, сладки чайове, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, напр. тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

▮ Уредът може да се използва със или без закрепен към задвижващия блок блендер. Ако използвате уреда без блендера, уредът

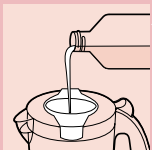


няма да работи, ако винтовият капак не е завинтен правилно към задвижващия блок.

- 1** За да закрепите каната на блендера, свалете винтовия капак над панела.
- 2** Монтирайте каната на блендера върху задвижващия блок, като я завъртите наляво, докато не се захване здраво. Дръжката трябва да сочи наляво!

Не натискайте прекалено силно дръжката на блендера.

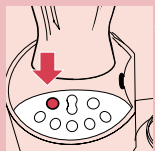
- 3** Сложете продуктите в каната на блендера.
- 4** Затворете капака.
- 5** Винаги слагайте защитното приспособление на капака на блендера, преди да започнете обработването.
- 6** Натиснете бутона за разбъркване на командния панел. Блендерът ще започне работа. Скоростта се покачва до максималната. Уредът ще продължи да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутонът. По време на процеса на бъркане можете да намалите скоростта до три пъти чрез натискане на бутона -.



Полезни съвети

- ▶ Наливайте течните продукти в каната на блендера през отвора в капака.
- ▶ Колкото по-дълго оставите да работи уредът, толкова по-фин ще е резултатът от разбъркването.
- ▶ Нарязвайте твърдите продукти на по-дребни парчета, преди да ги сложите в блендера. Ако искате да обработите голямо количество, работете с малки порции продукти, вместо да се опитвате да обработите наведнъж голямо количество.
- ▶ Твърдите продукти, като напр. соеви зърна за соево мляко, трябва да се накисват във вода преди обработване.
- ▶ Надробявайте кубчетата лед, като ги сложите в каната, затворите капака и използвате импулсната функция.

Ако продуктите залепнат по стените на каната на блендера:



- 1** Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 2** Отворете капака.
Никога не отваряйте капака, докато уредът все още се движи.

- 3** Използвайте лопатка, за да махнете продуктите от стените на каната.

Дръжте лопатката на безопасно разстояние от режещите ръбове (около 2 см).

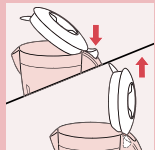
- ▶ Ако не сте доволни от резултата, оставете уредът да поработи за кратко време няколко пъти чрез натискане на импулсния бутон. Можете също да опитате да получите по-добър резултат, като разбъркате продуктите с лопатка (не докато работи блендера) или като излеете част от съдържанието, за да обработвате по-малко количество.
- ▶ В някои случаи продуктите се размесват по-лесно, ако добавите малко течност, напр. лимонов сок, преди да обработвате плодове.

Почистване

Преди да започнете да чистите задвижващи блок, винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта.

- 1** Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа. Не потапяйте задвижващия блок във вода и не го мийте с течаща вода.
- 2** Винаги измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миещ препарат веднага след употреба.
- ▶ Купите, капациите на купи, тласкачът и принадлежностите (с изключение на тези за каната на блендера) могат също да се мият в миялна машина.

Тези части са изпитани за устойчивост в миялна машина съгласно DIN EN 12875.



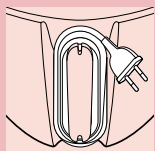
Каната на блендера не е устойчива на миялна машина!

- ▮ **За да свалите капака, го отворете и след това го изтеглете нагоре.**
Сваляйте капака само за целите на почистване.

Почиствайте металния нож, режещия блок и блендера и дисковете много внимателно
Режешите им ръбове са много остри!

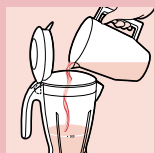
Внимавайте режешите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.

Някои продукти могат да предизвикат изменение на цвета на повърхността на принадлежностите. Това не оказва отрицателно въздействие върху принадлежностите. Тези промени на цвета обикновено изчезват след известно време.

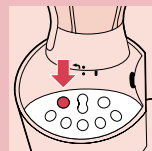


- ▮ **Навивайте (излишната дължина на) шнура около макарата отзад на уреда.**

Бързо почистване на блендера

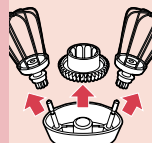


- 1 **Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко течен миешц препарат в каната на блендера.**



- 2 **Затворете капака.**
- 3 **Пуснете чрез натискане на импулсия бутон уредът да работи за малко. (Уредът спира да работи, като отпуснете бутона.)**
- 4 **Откачете каната на блендера и я изплакнете с чиста вода.**

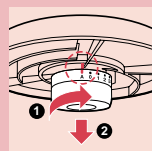
За да почистите старателно приставката за разбиване / телените бъркалки:



- 1 **Откачете зъбните колела и телените бъркалки, за да могат по-лесно да се почистят.**

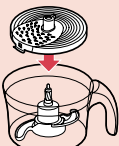
Зъбните колела и телените бъркалки са устойчиви на миялна машина.

За да почистите старателно регулируемия режещ диск:



- 1 **Завъртете регулиращия бутон надясно, за да изтеглите ножа от диска.**

Дискът, ножът и регулиращият бутон могат да се измият в топла сапунена вода или в миялна машина.

Съхраняване**Съхраняване на дребните принадлежности**

- ▮ Сложете принадлежностите (ножа, приставката за дискове) на държача за приставки и ги приберете в купата. Винаги слагайте приставката за дискове накрая.

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в листовката с гаранция за цял свят). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Функции, принадлежности и процеси

| Функция | Принадлежност | Процес | Времена на обработване |
|---------|---------------|--|------------------------|
| | | Кълцане, приготвяне на пюре, разбъркване | 10 - 60 с |
| | | Накълцване, настъргване | 10 - 60 с |
| | | Рязане | 10 - 60 с |
| | | Месене | 60 - 240 с |
| | | Разбиване, емулсиране, разбъркване | 60 - 120 с |
| | | Разбъркване, направа на пюре | 10 - 60 с |

Ръководство за справяне с проблеми

| Проблем | Решение |
|--|---|
| Уредът не се включва. | Завъртете купата или капака в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване. Внимавайте точките на купата и на капака да са разположени право една срещу друга. |
| Уредът внезапно спря. | Вероятно автоматичният термичен прекъсвач е прекъснал електрозахранването на уреда поради прегряване. 1) Извадете щепсела на уреда от контакта. 2) Оставете уредът да се охлажда около 60 минути. 3) Включете щепсела в контакта. 4) Включете отново уреда. |
| Натиснали сте погрешен команден бутон. | Натиснете бутона за желания от Вас процес. |

Проблем **Решение**

Процесът не започва отначало при повторно стартиране. Този уред е съоръжен със запаметяваща функция. Ако стартирате повторно уреда в рамките на 40 секунди, обработването ще продължи оттам, откъдето е прекъснало. Ако искате процесът да започне от самото начало: 1) Натиснете за малко друг команден бутон (напр. импулсния) 2) След това натиснете стоп-бутона. 3) Натиснете съответния команден бутон, за да накарате процесът да започне изцяло отново.

Приставката за месене или за разбиване не се върти. 1) Проверете дали сте захванали задвижващия вал в миксерната купа. 2) Проверете дали сте сложили правилно зъбното колело в корпуса на приставката за разбиване. 3) Проверете дали наистина сте завъртели миксерната купа в посока на часовниковата стрелка до положението, в което се чува щракване.

Закачени са както каната на блендера, така и купата за обработване или миксерната купа, но работи само блендерът. Ако са монтирани правилно както блендерът, така и купата за обработване или миксерната купа, ще работи само блендерът. Ако искате да използвате купата за обработване на продукти или миксерната купа, откачете каната на блендера и запушете отвора за закрепване с винтовия капак.

Бутонът +/- не действа при някои приложения. Уредът вече е достигнал границата на физическите си възможности, напр. при месене или когато скоростта е на определено ниво, под което повече не може да се намалява.

Количества и времена на приготвяне

| Съставки и резултати | Макс. количество | Команден бутон / принадлежност | Процедура | Приложения |
|----------------------|------------------|--------------------------------|-----------|------------|
|----------------------|------------------|--------------------------------|-----------|------------|

| | | | | |
|---------------------------------------|-------|-------|--|--------------------------|
| Ябълки, моркови, целина - настъргване | 500 г | ☪ / ☫ | Нарежете зеленчуците на парчета, които да могат да влизат в тръбата. Запълнете тръбата с парчетата и ги настъргвайте с леко натискане на тласкача. | Салати, сурови зеленчуци |
|---------------------------------------|-------|-------|--|--------------------------|

| | | | | |
|-------------------------------------|-------|-------|--|--------------------------|
| Ябълки, моркови, целина - нарязване | 500 г | ☪ / ☬ | Нарежете зеленчуците на парчета, които да могат да влизат в тръбата. Запълнете тръбата с парчетата и ги нарежете с леко натискане на тласкача. | Салати, сурови зеленчуци |
|-------------------------------------|-------|-------|--|--------------------------|

| | | | | |
|--------------------------------|--------------|-------|--|--------------------|
| Тесто за палачинки - разбиване | 750 мл мляко | ☪ / ☭ | Налейте първо млякото в блендера и след това добавете сухите съставки. Разбърквайте съставките около 1 минута. Ако е необходимо, повторете тази процедура 2 пъти. След това спрете за няколко минути, за да изчакате уредът да се охлади до температура на околната среда. | Палачинки, гофрети |
|--------------------------------|--------------|-------|--|--------------------|

| | | | | |
|------------------|-------|-------|-------------------------------|------------------------------------|
| Галета - смилане | 100 г | ☪ / ☮ | Използвайте сух, ронлив хляб. | Ястия с галета, печено със заливка |
|------------------|-------|-------|-------------------------------|------------------------------------|

| Съставки и резултати | Макс. колич ество | Кома нден бутон / прина длеж ност | Процедура | Приложения |
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|

| | | | | |
|---|-------|-------|---|-----------------|
| Маслен крем (разбито краве масло с пудра захар) - разбиване | 300 г | ☺ / ☺ | Използвайте меко масло за лесно разбиване на пухкав крем. | Десерти, украси |
|---|-------|-------|---|-----------------|

| | | | | |
|--------------------------------|-------|-------|---|---|
| Сирене (пармезан) - наклъцване | 200 г | ☺ / ☺ | Използвайте парче пармезан без кора и го нарежете на парчета прилб. 3 x 3 x 3 см. | Гарниране, супи, сосове, печено със заливка |
|--------------------------------|-------|-------|---|---|

| | | | | |
|------------------------------|-------|-------|--|---|
| Сирене (гауда) - настъргване | 200 г | ☺ / ☺ | Нарежете сиренето на парчета, които да минават през тръбата. Натискайте внимателно с тласкача. | Сосове, пици, печено със заливка, фондю |
|------------------------------|-------|-------|--|---|

| | | | | |
|-----------------------|-------|-------|--|--|
| Шоколад - настъргване | 200 г | ☺ / ☺ | Използвайте твърд шоколад, без пълнеж. Начупете го на парчета по 2 см. | Гарниране, сосове, сладкиши, пудинги, мусове |
|-----------------------|-------|-------|--|--|

| | | | | |
|--|-------|-------|---|--------------|
| Варен грах, зрял фасул - направа на пюре | 250 г | ☺ / ☺ | Използвайте сварен грах или боб. Ако е необходимо, добавете малко течност, за да подобрите гъстотата на сместа. | Пюрета, супи |
|--|-------|-------|---|--------------|

| | | | | |
|---|-------|-------|--|------------------------|
| Варени зеленчуци и месо - направа на пюре | 500 г | ☺ / ☺ | За едро пюре добавете само малко течност. За фино пюре продължавайте да добавяте течност, докато сместа не стане гладка. | Бebешки и детски храни |
|---|-------|-------|--|------------------------|

| Съставки и резултати | Макс. колич ество | Кома нден бутон / прина длеж ност | Процедура | Приложения |
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|



| | | | | |
|------------------------|---|-------|---|--------------------|
| Краставици - нарязване | 2 | ☺ / ☺ | Сложете краставиците в тръбата и ги натискайте внимателно надолу. | Салати, гарнитурни |
|------------------------|---|-------|---|--------------------|



| | | | | |
|--------------------------|---------------|-------|--|------|
| Тесто (за хляб) - месене | 1000 г брашно | ☺ / ☺ | Разбъркайте топла вода с мая и захар. Добавете брашно, олио и сол и месете тестото около 90 секунди. Оставете го 30 минути, за да бухне. | Хляб |
|--------------------------|---------------|-------|--|------|



| | | | | |
|--------------------------|---------------|-------|---|------|
| Тесто (за пици) - месене | 1500 г брашно | ☺ / ☺ | Следвайте същата процедура като при тесто за хляб. Месете тестото 1 минута. | Пица |
|--------------------------|---------------|-------|---|------|



| | | | | |
|------------------------|--------------|-------|---|-----------------------------------|
| Маслено тесто - месене | 500 г брашно | ☺ / ☺ | Използвайте студен маргарин, нарежете го на кубчета по 2 см. Сипете брашното в купата и добавете маргарина. Бъркайте, докато тестото не стане на трохи. След това добавете студена вода, без да спирате да бъркате. Спрете веднага, щом тестото започне да става на топка. Оставете тестото да се охлади преди понататъшното обработване. | Ябълков пай, сладки, плодови пити |
|------------------------|--------------|-------|---|-----------------------------------|

| Съставки и резултати | Макс. количество | Кома нден бутон / прина длежност | Процедура | Приложения |
|----------------------|------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|----------------------|------------------|-------------------------------------|-----------|------------|



| | | | | |
|------------------------|---------------|---|--|---------------------|
| Тесто (с мая) - месене | 1000 г брашно |  /  | Първо разбъркайте мая, топла вода и захар в отделна чаша. Изсипете съставките в купата за бъркане и месете тестото, докато не стане гладко и не започне да се отлепва от стените на купата (отнема около 1 минута). Оставете го да втасва около 30 минути. | Първокачествен хляб |
|------------------------|---------------|---|--|---------------------|



| | | | | |
|---------------------|-------------------|---|---|---------------------------|
| Белтъци - разбиване | Белтъци от 6 яйца |  /  | Използвайте белтъци със стайна температура. Забележка: използвайте белтъци от най-малко 2 яйца. | Пудинги, суфлета, целувки |
|---------------------|-------------------|---|---|---------------------------|



| | | | | |
|---|-------|---|---|---|
| Плодове (напр. ябълки, банани, китайски воден кестен) - разбъркване | 500 г |  /  | Съвет: добавете малко лимонов сок, за да попречите на обезцветяването на плодовете. Добавете малко течност, за да получите гладко пюре. | Сосове, мармалади, пудинги, бебешки храни |
|---|-------|---|---|---|



| | | | | |
|---|-------|---|--|---|
| Плодове (напр. ябълки, банани) - накълцване | 500 г |  /  | Съвет: добавете малко лимонов сок, за да предпазите плодовете от обезцветяване | Сосове, мармалади, пудинги, бебешки храни |
|---|-------|---|--|---|



| Съставки и резултати | Макс. количество | Кома нден бутон / прина длежност | Процедура | Приложения |
|----------------------|------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|----------------------|------------------|-------------------------------------|-----------|------------|

| | | | | |
|--------------------|-------|---|---|-------------------|
| Чесън - накълцване | 300 г |  /  | Обелете чесъна. Натиснете няколко пъти импулсия бутон, за да избегнете прекалено ситно накълцване на чесъна. Използвайте най-малко 150 г. | Гарнитура, сосове |
|--------------------|-------|---|---|-------------------|

| | | | | |
|--------------------------------------|-----------|---|---|--|
| Подправки (напр. магданоз) - кълцане | Мин. 50 г |  /  | Измийте и изсушете подправките преди кълцане. | Сосове, супи, гарнитури, масло с подправки |
|--------------------------------------|-----------|---|---|--|

| | | | | |
|--|-------------------------|---|---|----------------|
| Сокове (напр. от папайа, диня, круша, гуава) - разбъркване | 500 г (общо количество) |  /  | Добавете вода или друга течност (по избор), за да получите фин сок. | Плодови сокове |
|--|-------------------------|---|---|----------------|

| | | | | |
|-----------------------|--------|---|---|---------------------------------------|
| Майонеза - емулсиране | 3 яйца |  /  | Всички съставки трябва да са със стайна температура. Забележка: използвайте най-малко едно голямо яйце, две малки яйца или два жълтъка. Пуснете яйцата и малко оцет в купата и добавяйте олиото капка по капка. | Салати, гарнитури и сосове за барбекю |
|-----------------------|--------|---|---|---------------------------------------|

| | | | | |
|-------------------------|-------|---|---|-------------------------------------|
| Месо (крехко) - смилане | 500 г |  /  | Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезжете месото на кубчета по 3 см. Натиснете импулсия бутон за получаване на по-едра кайма. | Татарски бифтеци, принцеси, кюфтета |
|-------------------------|-------|---|---|-------------------------------------|

| Съставки и резултати | Макс. колич ество | Кома нден бутон / прина длеж ност | Процедура | Приложения |
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|

| | | | | |
|--|-------|-------|---|-------------------------------------|
| Месо, риба, пилешко (шарено) - смилане | 400 г | ☺ / ☺ | Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезжете месото на кубчета по 3 см. Натиснете импулсия бутон за получаване на по-едра кайма. | Татарски бифтеци, принцеси, кюфтета |
|--|-------|-------|---|-------------------------------------|

| | | | | |
|---------------------------|--------------|-------|--|----------------|
| Млечен шейк - разбъркване | 500 мл мляко | ☺ / ☺ | Направете плодовете на пюре (напр. банани, ягоди) със захар, мляко и малко сладолед и разбъркайте добре. | Млечни шейкове |
|---------------------------|--------------|-------|--|----------------|

| | | | | |
|------------------------------------|--------|-------|---|------------------|
| Смес (пандишпанен а) - разбъркване | 6 яйца | ☺ / ☺ | Съставките трябва да са със стайна температура. Разбърквайте размекнатото масло и захарта, докато сместа не стане гладка и мека като крем. След това добавете мляко, яйца и брашно. | Различни кексове |
|------------------------------------|--------|-------|---|------------------|

| | | | | |
|-------------------|-------|-------|--|--|
| Ядки - накълцване | 250 г | ☺ / ☺ | Използвайте импулсия бутон за накълцване на едро. Спрете обработването, ако искате накълцване на едро. | Салати, пудинги, орехов хляб, бадемова паста |
|-------------------|-------|-------|--|--|

| | | | | |
|------------------|-------|-------|--|---|
| Лук - накълцване | 500 г | ☺ / ☺ | Обелете главите лук и ги нарежете на четири. Спрете обработването след 2 импулсни хода, за да проверите резултата. | Салати, готвени ястия, задушени зеленчуци, гарнитур |
|------------------|-------|-------|--|---|

| Съставки и резултати | Макс. колич ество | Кома нден бутон / прина длеж ност | Процедура | Приложения |
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------|------------|

| | | | | |
|-----------------|-------|-------|---|---|
| Лук - нарязване | 300 г | ☺ / ☺ | Обелете лука и го нарежете на парчета, които да минават през тръбата. Забележка: използвайте най-малко 100 г. | Салати, готвени ястия, задушени зеленчуци, гарнитур |
|-----------------|-------|-------|---|---|

| | | | | |
|-------------------|-------|-------|--|-------|
| Пилешко - смилане | 200 г | ☺ / ☺ | Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезжете месото на кубчета по 3 см. Използвайте импулсия бутон за смилане на по-едро. | Кайма |
|-------------------|-------|-------|--|-------|

| | | | | |
|--------------------|--------|-------|------------------------------|--------------|
| Супи - разбъркване | 500 мл | ☺ / ☺ | Използвайте варени зеленчуци | Супи, сосове |
|--------------------|--------|-------|------------------------------|--------------|

| | | | | |
|--------------------------|--------|-------|---|---------------------------------------|
| Бита сметана - разбиване | 500 мл | ☺ / ☺ | Използвайте сметана, извадена направо от хладилника. Забележка: използвайте най-малко 125 мл сметана. Разбитата сметана е готова след около 20 секунди. | Гарниране, сметана, сладоледови смеси |
|--------------------------|--------|-------|---|---------------------------------------|

Рецепти

Пастет от тиквички

Съставки:

- 2 тиквички
- 3 варени яйца
- 1 малка глава лук
- 1 супена лъжица олио
- магданоз
- 2-3 супени лъжици квасена сметана
- лимонов сок, пикантен сос (Tabasco), сол, черен пипер, кърпи на прах, червен пипер
- ▶ Измийте и оцедете тиквичките и ги настържете с диска за фино настъргване в купата за обработване на продукти. Изсипете настърганите тиквички на чиния, посолете ги и ги оставете за 15 минути, за да изтегли солта сока от настърганите тиквички. Нарежете лука на четири и го накълцайте на ситно заедно със скилидката чесън. Накъсайте листата на магданоза от стеблата и ги накълцайте.
- ▶ След това изсипете настърганите тиквички върху чиста кърпа и ги оцедете. Налейте малко олио в тиган и запържете леко накълцания лук и чесън, добавете настърганите тиквички. Всички течности трябва да се изпарят от съставките. Оставете запържените съставки да изстинат малко. Обелете яйцата и ги накълцайте в купата за обработване на продукти за няколко секунди. Добавете другите съставки в купата, оставете ги да отлежат, подправете ги и ги разбъркайте с ножа. Сервирайте върху препечен бял хляб.

Плодов кекс

Съставки:

- 180 г фурми
- 270 г сини сливи
- 60 г бадеми
- 60 г орехи
- 60 г стафиди
- 60 г едри стафиди без семки
- 240 г пълнозърнесто ръжено брашно
- 120 г пшенично брашно
- 120 г нерафинирана захар
- 360 г обезмаслено мляко
- щипка сол
- 1 пакетче бакпулвер
- ▶ Сложете металния нож в купата. Сипете всички съставки в нея, натиснете бутона за кълцане и обработвайте съставките 30 секунди. Ако тестото залепне към капака на купата, отстранете го с помощта на лопатка. Кексът се пече в 30 см дълга тавичка 40 минути при 170°C.

Пита с праз

Съставки за тестото:

- 250 г пшенично брашно (или пълнозърнесто пшенично брашно)
- щипка сол
- 1 супена лъжица мед
- 20 г прясна мая или 1/2 пакетче суха мая
- 100 г масло
- 6 супени лъжици хладка вода

Съставки за пълнката:

- 500 г праз
- олио

- 4 яйца
 - 500 г квасена сметана
 - сол, пипер, 1-2 супени лъжици брашно, ако е необходимо
- ▶ Сложете всички съставки в купата и ги омесете в гъсто тесто. Оставете тестото да втасва 30 минути.
 - ▶ Нарезжете праса с регулируемия режеш диск (напр. на позиция 3). Налейте малко олио в тиган и запържете нарязания праз за няколко минути. Сложете останалите съставки в каната на блендера и пуснете блендерът да работи, докато не получите кремообразна консистенция. Добавете 1-2 супени лъжици брашно, за да състите сместа.
 - ▶ Намажете с масло форма за печене с диаметър 24 см и покрийте равномерно дъното и стените с тесто. Намажете сместа с праса върху тестото и изсипете останалите съставки върху нея. Пече се в предварително загрята фурна около 40 минути при 180°C. Може да се сервира топла или студена.

Гулаш по унгарски

Съставки:

- 1 супена лъжица олио
- 1 средно голяма глава лук
- 1 чаена лъжичка червен пипер
- 400 г говеждо или свинско месо
- 1 зелена чушка
- 1 домати

- сол
- 200 г моркови
- 300 г картофи
- кимионово семе

- ▶ Измийте месото и го нарежете на кубчета по 2 см. Обелете лука и го накълцайте в купата за обработване на продукти, като използвате металния нож. Извадете семенника на зелената чушка и я нарежете на търкалца, като използвате регулируемия режеш диск. Обелете домата, махнете семките и го нарежете на тънки ивици. Запържете в олио накълцания лук до омекване. Дръпнете от огъня и наръсете червения пипер върху лука, добавете месото и пържете няколко минути на силен огън, като бъркате постоянно. Добавете зелената чушка, домата и сол на вкус, покрийте тигана и задушете в собствен сос на умерен огън до почти пълно омекване на месото.
- ▶ Междувременно обелете и нарежете морковите, като използвате регулируемия режеш диск, и обелете и нарежете на кубчета картофите. Добавете ги към месото и налейте достатъчно студена вода за количеството супа, която искате да пригответе (около 1,2 литра). Подгответе със щипка кимионово семе и оставете да ври на тих огън, докато всичко не омекне като масло. Добавете още сол, ако е необходимо.

- ▶ Сервира се горещ. Можете да добавите гарнитурата от търкалца зелена чушка и да сервираате люта чушка на отделна чинийка.

Ягодова торта

Съставки:

- 100 г маргарин
- 100 г захар
- 3 жълтъка
- 240 г брашно
- 100 г кокосова ядка

Плънка:

- 80 г захар
- 2 чаени лъжички лимонов сок
- 400 г сирене крема
- 500 г ягоди

Глазура:

- 500 г ягоди
- 250 мл вода
- 120 г захар
- 60 г царевично нишесте

Украса:

- 250 г сметана

- ▶ Нагрейте фурната до 180°C. Разбийте на крем маргарина и захарта с приставката за месене в купата.
- ▶ Разбийте в крема жълтъците, след това разбъркайте вътре брашното и кокосовите стърготини. Сложете тестото във форма

за печене, надиплете краищата и набодете с вилица. Пече се 15-20 минути до придобиване на кафеникав цвят. Оставете тортата да изстине на решетка. Разбъркайте захарта, лимоновия сок и сиренето крема в купата, докато бухнат, като използвате приставката за разбиване. Намажете сместа върху изстиналия блат. Наредете част от ягодите (със страната на гръжката надолу) върху тортата. Сложете в хладилник.

- ▶ Пригответе глазура. Разбъркайте останалите ягоди с водата и захарта в каната на блендера. Разтворете нишестето в 125 мл от ягодовата смес. Кипнете ягодовата смес. Като заври, разбъркайте в нея разтвореното нишесте. Разпределете с лъжица горещата глазура върху ягодите и охлаждайте 2 часа. Украсете със сметана, разбита така, че да прави стабилни връхчета.

Млечен шейк от пресни плодове

Съставки:

- 100 г банани или ягоди
- 200 мл прясно мляко
- 50 г ванилов сладолед
- захар на пясък по вкус
- ▶ Обелете бананите или измийте ягодите. Наредете плодовете на по-малки парчета. Сипете всички съставки в каната на блендера. Бъркайте, докато не получите гладка смес.

- ▶ Можете да използвате каквито си изберете плодове, за да направите любимия си млечен шейк с пресни плодове.

Козуначено руло с лешници

Съставки за тестото:

- 500 г пресято брашно
- 75 г захар
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 яйце
- 250 мл мляко (при 35°C)
- 100 г масло, размекнато
- 30 г прясна мая (за суха мая вж. указанията на пакетчето)

Плънка:

- 250 г накълцани лешници
- 100 г захар
- 2 пакетчета ванилия
- 125 мл сметана

- ▶ Нагрейте фурната до 200°C. Разбъркайте млякото, маята и захарта в купата за 15 секунди, като използвате приставката за месене. Добавете брашното, солта, маслото и яйцето. Месете така полученото тесто 2 минути. Пресипете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва 20 минути на умерено топло място.
- ▶ Накълцайте лешниците с помощта на металния нож. Разбъркайте съставките за плънката. Разточете тестото на

правоъгълник. Намажете го с лешниковата смес, след това го навийте на кръгло руло. Сложете рулото в намазана с масло форма за козунак. Оставете го да втасва 20 минути. Намажете с четчица малко разбит жълтък отгоре и сложете формата върху скара в центъра на фурната. Пече се 25-30 минути при 200°C.

Шоколадов кекс

Съставки:

- 140 г масло, размекнато
- 110 г пудра захар
- 140 г шоколад
- 6 белтъка
- 6 жълтъка
- 110 г захар на пясък
- 140 г пшенично брашно

Плънка:

- 200 г кайсиев конфитюр

Глазура:

- 125 мл вода
- 300 г захар
- 250 г настърган шоколад
- разбита сметана, по желание
- ▶ Нагрейте фурната до 160°C. Разбийте маслото с пудрата захар на крем с приставката за месене. Разтопете шоколада и го добавете към сместа. Добавете един по един жълтъците в сместа и бъркайте, докато не се получи кремообразна гладка смес. Разбийте белтъците със захарта на пясък до получаване на стабилна пяна, като

използвате приставката за разбиване. Добавете разбитите белтъци към сместа и ги размесете внимателно. След това добавете много бавно брашното с лопатка. Изсипете сместа в намазана форма за печене. Пече се един час при 160°C. Първите 15 минути вратичката на фурната трябва да се държи леко откритата.

- ▶ Оставете кексът да се охлади малко във формата за печене (24 см), след това го обърнете върху скара, за да продължи охлаждането. Срежете кекса хоризонтално на две, намажете едната половина с кайсиевия конфитюр и съединете отново двете половини. Подгрейте остатъка от конфитюра до получаване на сироп и го намажете отгоре на кекса. Пригответе захарната глазура. Кипнете водата, добавете захарта и шоколада и ги оставете да врят на слаб огън. Бъркайте непрекъснато, докато не се получи гладка и годна за намазване консистенция. Нанесете глазурата върху кекса и я оставете да изстине. Сервирайте кекса с малко разбита сметана.

Супа от броколи (за 4 души)

Съставки:

- 50 г зряло сирене гауда
- 300 г варено броколи (стъбла и цвят)
- сок от варенето на броколито
- 2 варени картофа на парчета
- 2 кубчета бульон
- 2 супени лъжици бита сметана

- кърри
- сол
- черен пипер
- индийско орехче
- ▶ *Настържете сиренето. Направете на пюре броколито със сварените картофи и малко от сока от варенето на броколито. Сипете пюре от броколи, останалия сок и кубчетата бульон в градуиран съд и го допълнете до 750 мл. Прехвърлете супата в тенджерата и я кипнете, като същевременно бъркате. Разбъркайте вътре сиренето, подправете с кърри, сол, черен пипер и индийско орехче и добавете сметаната.*

Пица

Съставки за тестото:

- 400 г брашно
- 1/2 чаена лъжичка сол
- 20 г прясна мая или 1,5 пакетче суха мая
- 2 супени лъжици олио
- около 240 мл вода (35°C)

За пълнката:

- 300 мл доматино пюре (от консерва)
- 1 чаена лъжичка сушени или пресни растителни италиански подправки (чубрица и др.)
- 1 глава лук
- 2 скилидки чесън
- сол и черен пипер
- захар

Съставки за нареждане върху пълнката:

- маслини, салам, артишок, гъби, аншоа, сирене

Моцарела, чушки, настъргани зряло сирене или кашкавал и зехтин според предпочитанията.

- ▶ Сложете куките за месене в миксерната купа. Сипете всички съставки в миксерната купа и натиснете бутона за месене. Месете тестото около 1 минута, докато не се образува гладка топка. Сложете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва около 30 минути.
- ▶ Накълцайте лука и чесъна с металния нож в купата за обработване на продукти и ги запържете в тиган до прозрачност. Добавете доматиеното пюре и растителните подправки и ги оставете да врят на тих огън около 10 минути. Подправете на вкус със сол, черен пипер и захар. Оставете пълнката да се охлади.
- ▶ Нагрейте фурната до 250°C.
- ▶ Разточете тестото върху наръсен с брашно плот и направете две кръгли пити. Сложете питите тесто върху намазана тава. Намажете пълнката на пицата, без да покривате краищата. Наредете желаните съставки, посипете малко настъргано сирене или кашкавал по пицата и поръсете отгоре с малко зехтин.
- ▶ Пиците се печат 12 до 15 минути.

Пърженки с картофи и зеленчуци

Съставки:

- 1 яйце
- 50 мл мляко
- 1 супена лъжица брашно

- 1 чаена лъжичка кориандър
- сол и черен пипер
- 2 големи картофа (около 300 г)
- 100 г едри моркови
- 150 г целина
- 50 г слънчогледово семе или 2 супени лъжици ронена царевица
- олио за пържене
- ▶ Разбъркайте яйцето, млякото, брашното, кориандъра, солта и черния пипер с използване на металния нож.
- ▶ Настъргжете обелените картофи, остърганите моркови и почистената целина с диска за грубо настъргване и ги добавете към яйчената смес. Размесете добре зеленчуците, яйчената смес и слънчогледовото семе или ронената царевица в обща купа.
- ▶ Подгрейте олиото в тигана и опържете 8 плоски пирожки от двете страни до златисто-кафяв цвят. Оставете ги да се оцедят върху кухненска хартия.
- ▶ Време на пържене: 3-4 минути.

Хляб (бял)

Съставки:

- 500 г брашно за хляб
- 15 г размекнато масло или маргарин
- 25 г прясна мая или 20 г суха мая
- 260 мл вода
- 10 г сол
- 10 г захар
- ▶ Монтирайте куките за месене в

миксерната купа. Сипете брашното, солта и маргарина или маслото в купата. Добавете прясната или суха мая и водата. Сложете капака на купата и го завъртете в посока на стрелката, докато не чуете щракване. Натиснете командния бутон за месене и омесете тестото (за максималната продължителност на месене вж. раздела "Количества и времена на приготвяне").

- ▶ Извадете тестото от купата, сложете го в голям съд, покрийте го с влажна салфетка и го оставете да втасва 20 минути на топло място. След като бухне, разточете отново тестото и го направете на топка.
- ▶ Върнете тестото в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва още 20 минути. Разточете го отново и го навийте.
- ▶ Сложете тестото в намазана тава и го оставете да втасва още 45 минути. Хлябът се пече в долната част на предварително подгрята фурна.
- ▶ Хлябът се пече при 225°C около 35 минути в долната част на предварително подгрята фурна.

Delovi i pribor

- A** Jedinica motora
- B** Panel za inteligentnu kontrolu procesa
- C** Ugrađena sigurnosna brava
- D** Posuda za preradu namirnica
- E** Poklopac sa navojem (mora biti stavljen da bi se funkcije posude mogle koristiti)
- F** Nosač alata
- G** Posuda blendera
- H** Poklopac posude blendera
- I** Klin poklopca (aktivira i deaktivira sigurnosni prekidač)
- J** Poklopac posude za preradu namirnica
- K** Graničnik
- L** Cev za punjenje
- M** Potiskivač
- N** Pogonsko vratilo
- O** Posuda za mućenje
- P** Poklopac posude za mućenje
- Q** Dodatak za mešenje
- R** Dodatak za mućenje
- S** Metalno sečivo + zaštitna navlaka
- T** Umetak za seckanje srednje finoće
- U** Umetak za fino seckanje
- V** Umetak za krupno seckanje
- W** Umetak za granulaciju
- X** Nosač umetaka
- Y** Podesivi disk za sečenje na komade (umetak za sečenje na komade, nosač i dugme za podešavanje)

Uvod

Ovaj aparat je opremljen automatskim sistemom sigurnosne zaštite od pregrevanja. Ovaj sistem će automatski isključiti električno napajanje aparata ukoliko dođe do pregrevanja.

Ako vaš uređaj odjednom prestane da radi:

- 1** Izvucite utikač kabla za napajanje iz utičnice.
- 2** Ostavite uređaj da se hladi 60 minuta.
- 3** Uključite utikač u utičnicu.
- 4** Ponovo uključite uređaj.

Molimo vas da kontaktirate vašeg Philips prodavca ili ovlašćeni Philips-ov servisni centar ako se automatski sistem zaštite od pregrevanja aktivira previše često.

PAŽNJA: Da bi se izbegle rizične situacije, ovaj uređaj nikada ne sme da se poveže sa prekidačem koji ima tajmer.

Važno

- ▶ Pažljivo pročitajte ova uputstva za upotrebu, i pogledajte slike pre upotrebe uređaja.
- ▶ Čuvajte ova uputstva radi budućeg korišćenja.

- ▶ Proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže, pre nego što priključite aparat.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane Philips-a. U slučaju upotrebe takvih delova, vaša garancija postaje nevažeća.
- ▶ Ne upotrebljavajte uređaj ukoliko su kabl, utikač, ili drugi delovi oštećeni.
- ▶ Ako je glavni kabl oštećen, mora ga zameniti Philips, servisni centar ovlašćen od strane Philipsa ili na sličan način kvalifikovane osobe, kako bi se izbegao rizik.
- ▶ Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- ▶ Nemojte prekoračiti količine i vremena pripreme koja su navedeni u tabeli.
- ▶ Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu koja je obeležena na posudi, tj. nemojte puniti preko crte na vrhu.
- ▶ Odmah posle upotrebe, isključite uređaj.
- ▶ Kada je uređaj uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da biste namirnice gurali u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- ▶ Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu blendera stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).
- ▶ Čuvajte uređaj van domašaja dece.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ U pravi položaj stavite poklopac na posudi. Ugrađena sigurnosna brava će sada biti

deblokirana tako da možete da uključite uređaj. Jedinica motora i poklopac sa navojem imaju oznake. Uređaj će funkcionisati samo ako se tačica na jedinici motora bude nameštena nasuprot tačkice na poklopcu s navojem.

- ▶ Isključite uređaj pre skidanja bilo kog dodatka.
- ▶ Uvek isključujte uređaj pritiskom na STOP dugme.
- ▶ Čekajte dok se pokretni delovi zaustave, pre nego što skinete poklopac uređaja.
- ▶ Poklopac s navojem može da se ukloni samo ako poklopac nije na posudi ili je cela posuda uklonjena.
- ▶ Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tečnost, i nemojte je ispirati pod mlazom vode.
- ▶ Pre upotrebe, skinite zaštitnu navlaku sa sečiva.
- ▶ Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što počnete prerađivanje (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Ako prerađujete tečnost koja je vrela ili stvara penu, nemojte stavljati više od 1 litra u posudu blendera kako bi se izbeglo prelivanje.
- ▶ Isključite uređaj iz mreže odmah nakon uoptrebe.
- ▶ Za dužinu vremena upotrebe, vidi tabelu koja sledi kasnije u ovom uputstvu.
- ▶ Nivo buke: Lc= 89 dB [A].

Imajte u vidu da nije moguće koristiti funkcije posude kada je priključen blender.

Upotreba uređaja

Inteligentna kontrola procesa

Ovaj uređaj je opremljen inteligentnom kontrolom procesa koja osigurava optimalan rad i savršen krajnji rezultat. Svako procesno dugme povezano je sa pre-programiranim profilom brzine koji predstavlja optimalan rad za određeni dodatak.

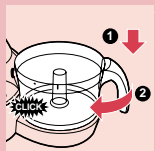
Možete povećati ili smanjiti brzinu do tri puta pritiskom na + ili -dugme.

Ako pritisnete impulsno dugme, uređaj će raditi na najvećoj brzini. Kada pustite dugme, uređaj će se zaustaviti ili vratiti na prethodno izabranu radnu brzinu.

Možete zaustaviti rad u bilo kom trenutku pritiskom na Stop dugme.

Ako ponovo pritisnete jedno isto procesno dugme u roku od 40 sekundi, rad će biti nastavljen tamo gde je prekinut.

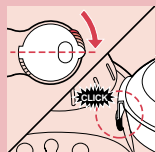
Posuda za preradu namirnica



- 1** Montirajte posudu na jedinicu motora okrećući dršku u smeru strelice sve dok ne čujete klik.



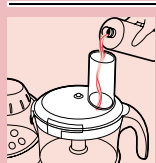
- 2** Stavite poklopac na posudu. Okrećite poklopac u smeru strelice sve dok ne čujete klik (ovo može zahtevati primenu izvesne sile).



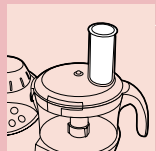
Ugrađena sigurnosna brava

► Jedinica motora, posuda i poklopac snabdeveni su oznakama. Uređaj će funkcionisati samo ako se oznaka na jedinici motora bude nalazila direktno nasuprot oznaci na poklopcu s navojem.

- 1** Vodite računa da tačkica na poklopcu i tačkica na posudi budu direktno jedna nasuprot druge. Štrčanje poklopca će upotpuniti oblik drške na posudi.



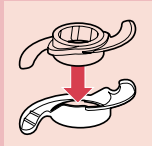
- 1** Upotrebite cev za punjenje da dodate tečne i/ili čvrste sastojke. Koristite potiskivač da potisnete čvrste sastojke niz cev za punjenje.



- 2** Potiskivač možete upotrebiti i za zatvaranje cevi za punjenje kako biste sprečili da sastojci ispadnu kroz cev za punjenje.

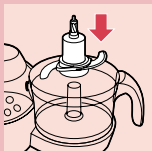
Metalno sečivo

- ▶ Metalno sečivo se može koristiti za seckanje, mešanje, mučenje i pravljenje pirea.



- 1** Skinite zaštitnu navlaku sa sečiva.

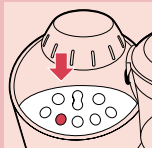
Oštre ivice sečiva su veoma oštre. Izbegavajte dodir s njima!



- 2** Stavite nosač alata u posudu i sečivo na nosač alata.

- 3** Stavite sastojke u posudu. Prethodno isecite veće komade namirnica na komadiće od približno 3 x 3 x 3 cm. Stavite poklopac na posudu.

- 4** Stavite potiskivač u cev za punjenje.

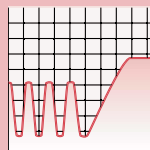


- 5** Pritisnite dugme za preradu seckanjem na kontrolnom panelu.

- Proces će početi sa 4 impulsa prolaza kako bi se osiguralo da sastojci (crni luk ili orasi) budu iseckani ravnomerno.
- Zatim će se radna brzina povećati do maksimalne i nastaviti tako sve dok se ne pritisne STOP dugme.

- ▶ Možete da pritisnete - dugme da biste smanjili brzinu.

- ▶ Proces se može zaustaviti u bilo kom trenutku tokom impulsnih prolaza, pritiskom na STOP dugme.



Saveti

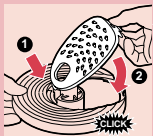
- ▶ Ako seckate crni luk, zaustavite uređaj posle četiri impulsa prolaza kako biste sprečili da luk bude iseckan suviše sitno.
- ▶ Ne ostavljajte uređaj da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir. Sir će se zagrejati, istopiti i zgrudvati.
- ▶ Nemojte koristiti sečivo da seckate vrlo tvrde sastojke kao što su kafa, pasulj, šafran, morski oraščić i kocke leda, jer to može otupiti sečivo.

Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

- 1** Isključite uređaj.
- 2** Skinite poklopac sa posude.
- 3** Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude.

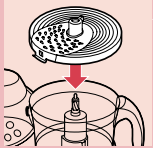
Umetci

Nikad nemojte koristiti umetke za preradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.



- 1** Stavite željeni umetak na nosač umetaka pre nego što isti stavite na nosač alata.

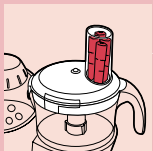
Oštrice su vrlo oštre. Izbegavajte dodir s njima!



- 2** Stavite nosač umetaka na nosač alata koji stoji u posudi.

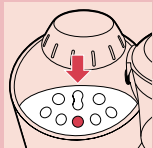
- 3** Stavite poklopac na posudu.

- 4** Stavite sastojke u cev za punjenje. Prethodno isecite velike komade kako bi mogli da stanu u cev za punjenje.

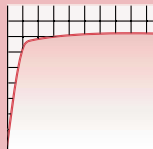


- 5** Puniti cev za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.

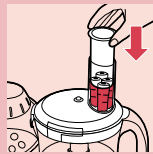
Ako morate da isečete veliku količinu namirnica, prerađujte samo manje količine odjednom i redovno praznite posudu između obrade tih manjih količina.



- 6** Izaberite 'shredding & slicing process (proces seckanja & sečenja na komade)' na kontrolnom panelu.

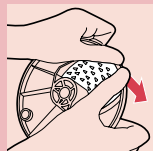


- Brzina se može povećati ili smanjiti 3 puta pritiskanjem + ili - dugmeta.



- 7** Lagano potiskivačem pritisnite sastojke koji se nalaze u cevi za punjenje.

- Ako seckate meko povrće ili voće, možete smanjiti brzinu do tri puta pritiskanjem - dugmeta, da biste sprečili da se iseckano povrće i voće pretvore u pire.

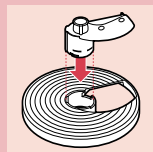


- 8** Da biste skinuli umetak sa nosača umetaka, uzmite nosač umetaka u ruke tako da njegova zadnja strana pokazuje prema vama. Pritisnite ivice umetka palčevima kako bi umetak ispao iz nosača.

Podesivi disk za sečenje na komade

Podesivi disk za sečenje na komade vam omogućava da sečete sastojke na bilo koju željenu debljinu.

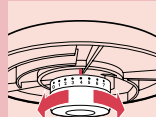
Pazite: umetak za sečenje na komade ima veoma oštru ivicu.



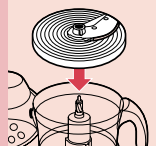
- 1** Stavite sečivo na vrh nosača.



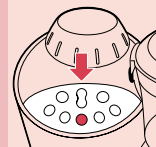
- 2** Povežite dugme za podešavanje sa donje strane diska i okrenite ga u položaj obeležen tačkicom da biste ga zaključali.



- 3** Okrenite dugme za podešavanje da biste podesili željenu debljinu sečenja.



- 4** Stavite podesivi disk za sečenje na komade na nosač alata.

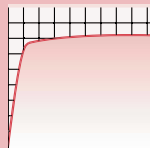


- 5** Zatvorite poklopac i stavite sastojke u cev za punjenje.



- 6** Izaberite 'shredding & slicing process (proces seckanja & sečenja na komade)' na kontrolnom panelu.

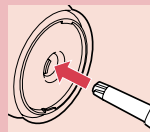
- Brzina se odmah povećava do definisane brzine rada, što garantuje optimalan krajnji rezultat.



- Potiskivačem lagano gurajte sastojke niz cev za punjenje, ako je potrebno.

Dodatak za mešenje & posuda za mućenje

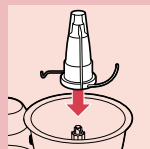
Dodatak za mešenje može se upotrebljavati za mešenje testa s kvascem, za hleb i pice.



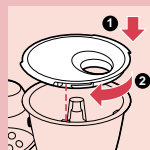
- 1** Odozdo gurnite pogonsko vratilo posude za mućenje u otvor posude za mućenje. Čućete 'klik' kada se ono namesti na pravi način.



- 2** Stavite posudu za mućenje na jedinicu motora i okrećite je u smeru strelice sve dok ne čujete 'klik'.

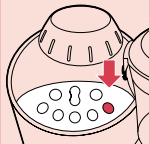


- 3** Montirajte dodatak za mešenje na pogonsko vratilo.



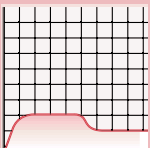
- 4** Stavite sastojke u posudu.

- 5** Stavite poklopac na posudu i okrećite ga ulevo sve dok ne čujete klik.



- 6** Na panelu za inteligentnu kontrolu procesa, pritisnite dugme za proces mešenja.

Uređaj će u roku od 10 sekundi postepeno povećavati brzinu mešenja da bi se izbeglo prštanje. Ova brzina će se održavati oko 50 sekundi da bi se sastojci pomešali na pravi način. Zatim će se brzina smanjiti na vrednost koja je optimalna za mešenje. Uređaj će nastaviti da radi na ovoj brzini sve dok se ne pritisne STOP dugme. Možete smanjivati brzinu do tri puta pritiskom na - dugme.



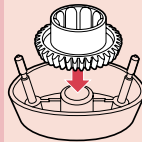
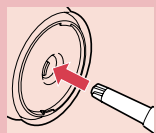
Savet

- ▶ Ako se kuka za mešenje ne okreće, iako ste pritisnuli dugme za proces mešenja, proverite da li ste gurnuli pogonsko vratilo u posudu za mućenje, sve dok ne dođe u pravi položaj (klik).

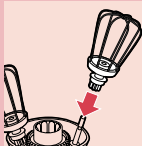
Dodatak za mućenje & posuda za mućenje

Dodatak za mućenje možete upotrebljavati za mućenje jaja, belanaca, instant pudinga, slatke pavlake, smesa za kolače i drugih mekih sastojaka.

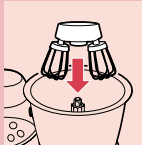
- 1** Odozdo gurnite pogonsko vratilo posude za mućenje u otvor posude za mućenje. Čućete 'klik' kada se ono namesti.
- 2** Stavite posudu za mućenje na jedinicu motora i okrećite je u smeru strelice sve dok ne čujete 'klik'.



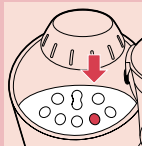
- 3** Stavite zupčanik u kućište dodatka za mućenje.



- 4** Stavite dve metlice miksera za lupanje na metalne osovinice na kućištu dodatka za mućenje.



- 5** Montirajte dodatak za mućenje na nosač alata.

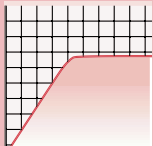


- 6** Stavite sastojke u posudu, stavite poklopac na posudu i okrećite ga na desno sve dok ne čujete klik.



- 7** Na kontrolnom panelu pritisnite dugme za proces mućenja jaja.

Uređaj će povećati brzinu mućenja do radne brzine za 7 sekundi. Ova brzina se zatim održava oko 30 sekundi. Zatim se brzina opet poveća i uređaj nastavlja da radi pri ovoj brzini sve dok se ne pritisne STOP dugme. Brzinu možete smanjivati ili povećavati u 3 koraka pritiskanjem - ili + dugmeta.



Savet

- ▶ Ako se dodatak za mućenje ne okreće, iako ste pritisli dugme za proces mućenja, proverite da li ste gurnuli pogonsko vratilo u posudu za mućenje sve dok ne dođe u pravi položaj (klik), i da li je zupčanik korektno umetnut u kućište dodatka za mućenje.

Blender

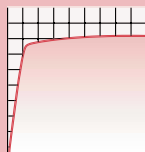
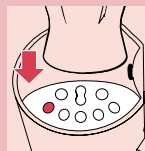
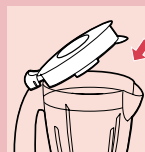
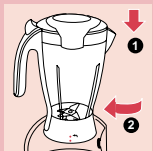
Blender je namenjen za:

- Mućenje tečnosti, kao što su mlečni proizvodi, sosovi, voćni sokovi, supe, kokteli, slatki čajevi, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, kao što je priprema hrane za bebe.

- ▶ Uređaj se može koristiti sa ili bez blendera montiranog na jedinicu motora. Ako se uređaj koristi bez blendera, on neće funkcionisati ako poklopac sa navojem nije dobro navrnut na jedinicu motora.

- 1** Sa jedinice motora skinite poklopac sa navojem da biste mogli da montirate posudu blendera.

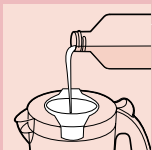
- 2** Montirajte posudu blendera na jedinicu motora okrećući je u smeru strelice sve dok ne bude jako pričvršćena.



Drška posude blendera mora da pokazuje na levu stranu!

Nemojte previše pritiskati dršku posude blendera.

- 3** Stavite sastojke u posudu blendera.
- 4** Zatvorite poklopac.
- 5** Uvek stavite sigurnosnu navlaku na poklopac blendera pre nego što počnete sa radom
- 6** Pritisnite dugme za blender na kontrolnom panelu. Blender će početi da radi. Brzina će se povećavati do maksimalne. Uređaj će nastaviti da radi pri ovoj brzini sve dok se ne pritisne STOP dugme. Tokom procesa rada blendera brzinu možete smanjiti do 3 puta, pritiskom na - dugme.



Saveti

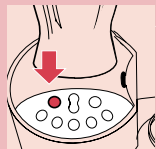
- ▶ Sipajte tečne sastojke u posudu blendera kroz otvor na poklopcu.
- ▶ Što duže ostavite uređaj da radi, to će rezultat rada blendera biti finiji.
- ▶ Najpre isecite čvrste sastojke na manje komade pre stavljanja u blender. Ako želite da pripremite veliku količinu, najpre preradite manje količine sastojaka umesto što pokušavate da preradite celu količinu odjednom.
- ▶ Tvrdi sastojci kao što je zrnevlje soje za mleko od soje, prvo moraju da se potope u vodu pre nego što se prerade.
- ▶ Razbijte kocke leda tako što ih stavite u posudu, zatvorite poklopac i upotrebite impulsnu funkciju.

Ako se sastojci zalepe za zid posude blendera:

- 1** Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.
- 2** Otvorite poklopac.
Nikad ne otvarajte poklopac dok uređaj još radi.
- 3** Upotrebite lopaticu da uklonite sastojke sa zida posude.

Držite lopaticu na bezbednom rastojanju od sečiva (pribl. 2 cm).

- ▶ Ako niste zadovoljni rezultatom, pustite uređaj da kratko radi nekoliko puta, pritiskajući impulsno dugme. Možete pokušati da



postignete bolji rezultat i tako što ćete promešati sastojke lopaticom (ne dok blender radi), ili odasuti deo sadržaja kako biste radili s manjom količinom.

- ▶ U nekim slučajevima, kada prerađujete voće, sastojke je lakše preraditi u blenderu ako dodate neku tečnost, kao što je limunov sok.

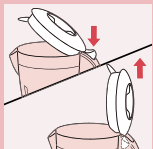
Čišćenje

Uvek isključite uređaj pre nego počnete sa čišćenjem jedinice motora.

- 1** Čistite jedinicu motora vlažnom krpom. Nemojte potapati jedinicu motora u vodu ili je ispirati pod slavinom.
 - 2** Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama uvek čistite toplom vodom i deterdžentom, neposredno nakon svake upotrebe.
- ▶ Posude, poklopci posude, potiskivač i dodaci (osim posude blendera) se mogu prati i u mašini za pranje sudova.

Ovi delovi su testirani na otpornost u mašini za pranje sudova na osnovu DIN EN 12875.

Posuda blendera nije otporna na pranje u mašini za sudove.



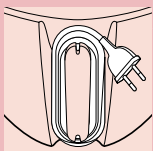
- Da biste skinuli poklopac, otvorite ga i zatim ga povucite na gore.

Skidajte poklopac posude blendera samo radi čišćenja.

Čistite metalno sečivo, jedinicu sečiva blendera i umetke vrlo oprezno. Ivice su veoma oštre!

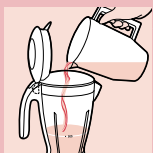
Proverite da oštrice sečiva i umetaka ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. Ovo bi moglo prouzrokovati da postanu tupi.

Pojedini sastojci mogu izazvati gubitak boje na površini dodataka. Ovo nema negativan efekat na dodatke. Ovi gubici boje obično nestaju posle nekog vremena.

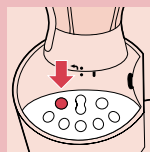


- Namotajte (višak) kabela za napajanje na kalem koji se nalazi na zadnjoj strani uređaja.

Brzo čišćenje blendera

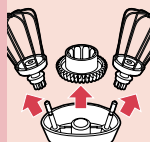


- 1 Sipajte mlaku vodu (ne više od 0.5 litra) i nešto tečnog deterdženta u posudu blendera.
- 2 Zatvorite poklopac.



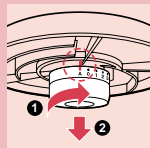
- 3 Pustite uređaj da radi nekoliko sekundi pritiskom na impulsno dugme. (Uređaj prestaje da radi kada pustite dugme).
- 4 Skinite posudu blendera i isperite je čistom vodom.

Za temeljno čišćenje dodatka za mućenje/metlica miksera



- 1 Skinite zupčanike i metlice miksera tako da lakše mogu da se očiste. Zupčanici i metlice miksera su otporni na pranje u mašini za sudove.

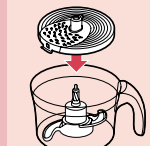
Za temeljito čišćenje podesivog diska za sečenje:



- 1 Okrenite dugme za podešavanje na desno da biste izvukli sečivo iz diska. Disk, sečivo i dugme za podešavanje se mogu čistiti u vreloj vodi s nešto tečnog deterdženta ili u mašini za pranje sudova.

Odlaganje

MicroStore (mikro skladištenje)















- Stavite dodatke (sečivo, nosač umetaka) na nosač alata i zatvorite posudu poklopcem. Poslednji uvek treba da bude nosač umetaka.

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate neki problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi www.philips.com, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). U koliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Funkcije, dodaci i procesi

| Funkcija | Dodatak | Primena | Trajanje primene |
|---|---|--|------------------|
|  |  | Seckanje, pravljenje pirea, mućenje | 10 - 60 sek. |
|  |  | Seckanje, struganje | 10 - 60 sek. |
|  |  | Sečenje na komade | 10 - 60 sek. |
|  |  | Mešenje | 60 - 240 sek. |
|  |  | Mučenje, tučenje, emulzifikovanje, mešanje | 60 - 120 sek. |
|  |  | Mešanje, pravljenje pirea | 10 - 60 sek. |









Mogući problemi













| Problem | Rešenje |
|--|---|
| Uređaj se ne uključuje. | Okrećite posudu/ili poklopac u smeru kazaljke na satu sve dok ne čujete klik. Vodite računa da tačnice na posudi i na poklopcu budu jedna nasuprot drugoj. |
| Uređaj je odjednom prestao da radi. | Automatski sistem zaštite od pregrevanja je verovatno prekinuo napajanje uređaja jer se ovaj pregreao. 1) Izvucite kabl uređaja iz struje. 2) Pustite uređaj da se hladi 60 minuta. 3) Stavite utikač u utičnicu. 4) Ponovo uključite uređaj. |
| Pritisli ste pogrešno procesno dugme. | Pritisnite dugme za željeni proces. |
| Proces ne startuje od početka posle ponovnog starta procesa. | Ovaj uređaj je opremljen memorijskom funkcijom. Ako ponovo startujete uređaj u roku od 40 sekundi, proces će se nastaviti tamo gde je prekinut. Ako želite da rad počnete od samog početka: 1) Kratko pritisnite neki drugi proces (npr: impulsno dugme) 2) Zatim pritisnite STOP dugme. 3) Pritisnite odgovarajuće procesno dugme da bi rad mogao da počne iznova. |
| Dodatak za mešenje ili za mučenje se ne okreće. | 1) Vodite računa da li ste namestili pogonsko vratilo u posudu za mučenje. 2) Vodite računa da stavite zupčanic u kućište dodatka za mučenje na ispravan način. 3) Proverite da li ste zaista okrenuli posudu za mučenje u smeru kazaljke na satu toliko da čujete klik. |
| Posuda blendera i posuda za preradu namirnica ili posuda za mučenje su priključene, ali samo blender radi. | Ako su posuda blendera i posuda za preradu namirnica ili posuda za mučenje montirane ispravno, funkcionisaće samo blender. Ako želite da koristite posudu za preradu namirnica ili posudu za mučenje, skinite posudu blendera i zatvorite otvor za priključke poklopcem sa navojem. |
| +/- dugme ne reaguje kod određenih primena. | Motor je već na svome fizičkom limitu, recimo pri mešenju ili kada je brzina na definisanoj vrednosti ispod koje se dalje ne može smanjivati. |






Količine i vremena pripremanja






| Sastojci i rezultati | Maks. količina | Proce sno dugme/dodatak | Procedura | Primene |
|--|----------------|-------------------------|---|--|
| Jabuke, šargarepe, celer - seckanje | 500g | ☉ / ☺ | Isecite povrće na komade koji staju u cev. Napunite cev komadima i seckajte ih dok lagano pritiskate potiskivač. | Salate, sveže povrće |
| Jabuke, šargarepe, celer - sečenje na komade | 500g | ☉ / ☺ | Isecite povrće na komade koji staju u cev. Napunite cev komadima i secite ih dok lagano pritiskate potiskivač. | Salate, sveže povrće |
| Pripremanje testa (palačinke) - mućenje | 750ml mleka | ☺ / ☻ | Prvo sipajte mleko u blender a onda dodajte suve sastojke. Mutite sastojke pribl. 1 minut. Ako je potrebno, ponovite ovaj postupak 2 puta. Zatim napravite pauzu nekoliko minuta da biste omogućili da se uređaj ohladi na temperaturu okoline. | Palačinke, vafli |
| Prezle - seckanje | 100g | ☺ / ☻ | Koristite osušeni, hrskav hleb | Jela sa prelama, au gratin jela |
| Puter krem (creme au beurre) - mućenje | 300g | ☺ / ☻ | Koristite omekšani puter u cilju boljeg rezultata. | Poslastice, topinzi |
| Sir (Parmezan) - seckanje | 200g | ☺ / ☻ | Koristite komad parmezana bez kore i isecite ga na komade od pribl. 3 x 3 cm. | Garniri, supe, prelive, au gratin jela |

| Sastojci i rezultati | Maks. količina | Proce sno dugme/dodatak | Procedura | Primene |
|--|----------------|-------------------------|---|---|
| Sir (Gauda) - seckanje | 200g | ☉ / ☺ | Isecite sir na komade koji staju u cev za punjenje. Pritiskajte pažljivo pomoću potiskivača. | Sosovi, pice, au gratin jela, fondi jela |
| Čokolada - seckanje | 200g | ☉ / ☺ | Koristite tvrdu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm. | Garniri, prelive, kolači, pudinzi, desertni kremovi |
| Kuvani grašak, pasulj - pravljenje pirea | 250g | ☉ / ☺ | Koristite kuvani grašak ili pasulj. Ako je potrebno, dodajte nešto tečnosti da biste poboljšali gustinu smese. | Pirei, supe |
| Kuvano povrće i meso - pravljenje pirea | 500g | ☺ / ☻ | Za krupni pire, dodajte samo malo tečnosti. Za fini pire, dodajte tečnost sve dok smesa ne postane glatka. | Hrana za bebe i decu |
| Krastavci - sečenje na komade | 2 krastavca | ☉ / ☺ | Stavite krastavac u cev i pritisnite ga pažljivo na dole. | Salate, garniri |
| Testo (za hleb) - mešenje | 1000g brašna | ☺ / ☻ | Umutite kvasac i šećer u toploj vodi. Dodajte brašno, ulje i so u posudu i mesite pribl. 90 sekundi. Ostavite da narasta 30 minuta. | Hleb |
| Testo (za pice) - mešenje | 1500g brašna | ☺ / ☻ | Sledite istu proceduru kao i za testo za hleb. Mesite testo 1 minut. | Pica |

| Sastojci i rezultati | Maks. količina | Proce sno dugm e/dod atak | Procedura | Primene |
|---|----------------|---|---|--|
| Testo (za kolače) - mešenje | 500g brašna |  /  | Koristite hladan margarin, isecite margarin na kockice od 2 cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Mešajte sve dok testo ne postane mrvičasto. Zatim dodajte hladnu vodu neprestano mešajući. Prestanite kada testo počne da se pretvara u loptu. Pustite da se testo ohladi pre nego što nastavite preradu. | Pite s jabukama, slatki biskviti, kolači s voćem |
| Testo (s kvascem) - mešenje | 1000g brašna |  /  | Prvo umutite kvasac, toplu vodu i nešto šećera u posebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu za mučenje i mesite testo sve dok ne postane glatko i prestane da se lepi za posudu (potreban je pribl. 1 minut). Ostavite ga da narasta oko 30 minuta. | Luksuzni hleb |
| Belanca - lupanje | 6 belanca |  /  | Belanca upotrebjavajte na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje dva belanca. | Pudinzi, sufleji, maringe |
| Voće (kao što su jabuke, banane, vodeni kesten) - mešanje | 500g |  /  | Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju. Dodajte malo tečnosti kako bi pire bio gladak. | Prelivi, džemovi, pudinzi, hrana za bebe |

| Sastojci i rezultati | Maks. količina | Proce sno dugm e/dod atak | Procedura | Primene |
|--|------------------------|---|---|---|
| Voće (kao što su jabuke, banane) - seckanje | 500g |  /  | Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju. | Prelivi, džemovi, pudinzi, hrana za bebe |
| Beli luk - seckanje | 300g |  /  | Oljuštite beli luk. Pritisnite impulsno dugme nekoliko puta da biste izbegli da beli luk bude iseckan suviše sitno. Upotrebite najmanje 150g. | Garniri, hladni umaci |
| Zelen (npr. peršun) - seckanje | Min. 50g |  /  | Operite i osušite zelen pre seckanja. | Sosovi, supe, garniri, biljni puter |
| Sokovi (npr. od papaje, lubenice, kruške, guave) - mešanje | 500g (ukupna količina) |  /  | Dodajte vodu ili neku drugu tečnost (po želji) da biste dobili dobar sok. | Voćni sokovi |
| Majonez - emulgovanje | 3 jaja |  /  | Svi sastojci moraju da budu na sobnoj temperaturi. Napomena: upotrebite najmanje jedno veliko jaje, dva mala jajeta ili dva žumanca. Stavite jaje i malo sirćeta u posudu i dodajte nekoliko kapi ulja. | Salate, garniri i prelivi za meso na žaru |
| Mesa (uglavnom kratina) - mlevenje | 500g |  /  | Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Pritiskajte impulsno dugme da biste dobili krupniji rezultat seckanja. | Tatarski bifteci, hamburgeri, ćufte |

| Sastojci i rezultati | Maks. količina | Procesno dugme/dodatak | Procedura | Primene |
|--|----------------|---|--|---|
| Mesa, riba, živinsko meso (pernata) - mlevenje | 400g |  /  | Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Pritiskajte impulsno dugme da biste dobili krupniji rezultat seckanja. | Tatarski bifteci, hamburgeri, čufte |
| Milkšejk - mešanje | 500ml mleka |  /  | Pripremite pire od voća (npr. banane, jagode) sa šećerom, mlekom i nešto sladoleda, i dobro promešajte. | Milkšejk |
| Smesa (za kolače) - mućenje | 6 jaja |  /  | Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Pomešajte razmekšani puter sa šećerom tako da mešavina bude glatka i kremasta. Zatim dodajte mleko, jaja i brašno. | Razne torte |
| Orasi - seckanje | 250g |  /  | Koristite impulsno dugme za krupno seckanje. Zaustavite proces ako želite krupne komade. | Salate, pudinzi, kolači s orasima, pasta od badema |
| Crni luk - seckanje | 500g |  /  | Oljuštite glavice crnog luka i isecite ih na 4 komada. Zaustavite proces nakon 2 impulsa prolaza da proverite rezultat. | Salate, kuvane namirnice, lagano pržena hrana, garnir |
| Crni luk - sečenje na komade | 300g |  /  | Oljuštite glavice crnog luka i isecite ih na komade koji mogu da stanu u cev. Napomena: koristite najmanje 100g. | Salate, kuvane namirnice, lagano pržena hrana, garnir |

| Sastojci i rezultati | Maks. količina | Procesno dugme/dodatak | Procedura | Primene |
|---------------------------------|----------------|---|--|---------------------------------|
| Živinsko meso - mlevenje | 200g |  /  | Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Koristite impulsno dugme da biste dobili krupniji rezultat seckanja. | Mleveno meso |
| Supe - mešanje | 500ml |  /  | Upotrebite kuvano povrće. | Supe, prelive |
| Slatka pavlaka (šlag) - mućenje | 500ml |  /  | Koristite slatku pavlaku koja dolazi direktno iz frižidera. Napomena: upotrebite najmanje 125g pavlake. Umućena pavlaka(šlag) je gotova nakon pribl. 20 sekundi. | Garnir, šlag, smese za sladoled |

Recepti

Sendvič nadev od tikvica

Sastojci:

- 2 tikvice
- 3 kuvana jajeta
- 1 mali crni luk
- 1 kašika biljnog ulja
- peršun
- 2-3 kašike kisele pavlake
- sok od limuna, Tabasko sos, so, biber, kari u prahu, aleva paprika
- ▶ *Operite i osušite tikvice i isekajte ih sa umetkom za fino seckanje u posudi za preradu namirnica. Prebacite iseckane tikvice u neki sud, posolite ih i ostavite oko 15 minuta da so izvuče tečnost iz seckanih tikvica. Isecite crni luk na 4 komada i sitno ga isekajte zajedno sa češnjem belog luka. Odvojite listove peršuna od stabljika i isekajte ih.*
- ▶ *Zatim stavite iseckane tikvice na čistu krpu i iscedite tečnost. Sipajte malo ulja u tiganj i malo propržite iseckani crni i beli luk. Sva tečnost treba da ispari iz sastojaka. Pustite pržene sastojke da se ohlade neko vreme. Oljuštite jaja i seckajte ih u posudi za preradu namirnica nekoliko sekundi. Dodajte ostale sastojke u posudu za preradu namirnica, osušite ih i umutite pomoću sečiva. Servirati na tost od belog hleba.*

Voćni kolač

Sastojci:

- 180 g urmi
- 270 g suvih šljivica
- 60 g badema
- 60 g oraha

- 60 g suvog grožđa
- 60 g grožđica bez koštica
- 240 g ražanog integralnog brašna
- 120 g pšeničnog brašna
- 120 g smeđeg šećera
- 360 g kiselog mleka
- prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- ▶ *Stavite metalno sečivo u posudu. Stavite sve sastojke u posudu, pritisnite dugme za seckanje i mešajte sastojke 30 sekundi. Ako se testo lepi za poklopac i zid posude, skinite ga pomoću lopatice. Pecite kolač u 30 cm dugačkom plehu 40 minuta na 170°C.*

Kiš sa prazilukom

Sastojci za testo:

- 250g pšeničnog brašna (ili integralnog pšeničnog brašna)
- prstohvat soli
- 1 kašika meda
- 20g svežeg kvasca ili 1/2 kesice suvog kvasca
- 100g putera
- 6 kašika mlake vode

Sastojci za nadev:

- 500g praziluka
- biljno ulje
- 4 jajeta
- 500g kisele pavlake
- so, biber, po potrebi 1-2 kašike brašna
- ▶ *Stavite sve sastojke u posudu i umesite čvrsto testo. Pustite testo da raste oko 30 minuta.*

- ▶ Isecite praziluk pomoću podesivog diska za sečenje na komade (npr. u položaju 3). Sipajte malo ulja u tiganj i pržite isečeni praziluk nekoliko minuta. Stavite ostatak sastojaka u posudu blendera i pustite blender da radi sve dok se ne dobije kremasta masa. Dodajte 1-2 supene kašike brašna da povećate gustinu smese.
- ▶ Podmažite pleh za pečenje u prečniku od 24 cm i ravnomerno pokrijte dno i stranice testom. Razmažite smesu sa prazilukom po testu a preko toga sipajte ostale sastojke. Pecite u zagrejanoj pećnici oko 40 minuta na 180°C. Može se servirati toplo ili hladno.

Mađarski gulaš

Sastojci:

- 1 kašika ulja
 - 1 crni luk srednje veličine
 - 1 kašika aleve paprike
 - 400 g govedine ili svinjetine
 - 1 zelena papričica
 - 1 paradajz
 - so
 - 200 g šargarepe
 - 300 g krompira
 - semenke kima
- ▶ Operite meso i isecite ga na kocke od 2 cm. Oljuštite crni luk i iseckajte ga u posudi za preradu namirnica koristeći sečivo. Izvadite semenke zelene papričice i isecite je na kolutiće koristeći podesivi disk za sečenje na komade. Oljuštite paradajz, izvadite semenke pa ga isecite na tanke trake. Iseckani crni luk propržite na ulju

dok ne omekša. Skinite sa vatre i pospite alevu papriku po crnom luku, dodajte meso i pržite na jakoj vatri nekoliko minuta neprestano mešajući. Dodajte zelenu papričicu, paradajz i so po želji, pokrijte tiganj i dinstajte u sopstvenom soku na umerenoj vatri sve dok ne postane potpuno meko.

- ▶ U međuvremenu, oljuštite i iseckajte šargarepe koristeći disk za sečenje na komade a zatim oljuštite i isecite krompir na kocke. Dodajte ih u meso i sipajte dovoljno hladne vode za količinu supe koju želite da napravite (pribl. 1.2 litra). Začinite s prstohvatom kima i ostavite da se krčka dok sve ne bude meko kao puter. Po potrebi, dodajte još soli.
- ▶ Servirajte vruće. Možete garnirati kolutićima zelene papričice i servirati ljutu alevu papriku na posebnom tanjiru.

Kolač s jagodama

Sastojci:

- 100 g margarina
- 100 g šećera
- 3 žumanca
- 240 g brašna
- 100 g kokosa

Nadev:

- 80 g šećera
- 2 kašike limunovog soka
- 400 g krem sira
- 500 g jagoda

Glazura:

- 500 g jagoda

- 250 ml vode
- 120 g šećera
- 60 g skroba

Garnir:

- 250 g šlaga

- ▶ Zagrejte pećnicu do 180°C. Umutite margarin i šećer u posudi pomoću dodatka za mućenje.
- ▶ Umutite žumance, zatim umešajte brašno i strugani kokos. Stavite testo na pleh, napravite ivice i izbodite viljuškom. Peći 15-20 minuta sve dok ne dobije svetlosmeđu boju. Ostavite kolač da se hladi na žičanoj polici. Koristeći dodatak za mućenje, u posudi umutite šećer, limunov sok i krem sir sve dok smesa ne postane pahuljičava. Time premažite ohlađenu koru kolača. Aranžirati jedan deo jagoda (strana peteljke na dole) na kolaču. Staviti u frižider.
- ▶ Pripremite glazuru. Pomešajte preostale jagode s vodom i šećerom u posudi blendera. Rastvorite malo skroba u 125 ml smese s jagodama. Dovedite smesu s jagodama do ključanja. Kada proključa, dodajte rastvoreni škrob. Kašikom sipajte vruću glazuru preko jagoda i ostavite da se hladi 2 sata. Pokrijte čvrstim šlagom .

Milkšejk od svežeg voća

Sastojci:

- 100g banana ili jagoda
- 200ml svežeg mleka
- 50g sladoleda od vanile
- kristal šećer po želji

- ▶ Oljuštite banane ili operite jagode. Isecite voće na manje komade. Sve sastojke stavite u posudu blendera. Mešajte sve dok masa ne postane glatka.
- ▶ Možete da upotrebite voće po želji da biste napravili vaš omiljeni milkšejk od svežeg voća.

Hlebni kolut, s lešnikom

Sastojci za testo:

- 500 g prosejanog brašna
- 75 g šećera
- 1 kašika soli
- 1 jaje
- 250 ml mleka (na 35°C)
- 100 g putera, omekšanog
- 30 g svežeg kvasca (za suvi kvasac, pročitajte uputstvo na kesici)

Nadev:

- 250 g seckanih lešnika
- 100 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 125 ml šlaga

- ▶ Zagrejte pećnicu do 200°C. 15 sekundi mutite mleko, kvasac i šećer u posudi koristeći dodatak za mešenje. Dodajte brašno, so, puter i jaje. Mesite smesu za testo 2 minuta. Stavite testo u posebnu posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite testo da naraste na mlakom mestu 20 minuta.
- ▶ Iseckajte lešnik koristeći sečivo. Umutite sastojke za nadev. Izvaljajte testo u pravougaoni oblik. Namažite ga smesom sa lešnicima, zatim ga

oblikujte u kolut. Stavite kolut u tepsiju koja je premazana puterom. Ostavite kolut da raste 20 minuta. Namažite malo umućenog žumanca po vrhu i stavite tepsiju na žicu koja se nalazi na sredini pećnice. Peći 25-30 minuta na 200°C.

Čokoladna torta

Sastojci:

- 140 g putera
- 110 g šećera za glazuru
- 140 g čokolade
- 6 belanaca
- 6 žumanaca
- 110 g kristal šećera
- 140 g pšeničnog brašna

Nadev:

- 200 g džema od kajsija

Glazura:

- 125 ml vode
- 300 g šećera
- 250 g strugane čokolade
- umućena slatka pavlaka, po želji
- ▶ Zagrejte pećnicu na 160°C. Umutite puter sa šećerom pomoću dodatka za mućenje. Istopite čokoladu i dodajte je. Dodajte žumanca jedno po jedno u smesu i mutite je dok ne postane kremasta. Koristeći dodatak za mućenje, umutite belance sa kristal šećerom dok masa ne postane čvrsta i penasta. Dodajte penu belanca smesi i mešajte je lagano. Zatim lopaticom dodajte brašno. Stavite smesu za tortu u podmazani pleh (24 cm). Peći jedan sat na 160°C. Prvih 15 minuta vrata pećnice treba ostaviti malo odškrinuta.

- ▶ Pustite da se torta neko vreme hladi u plehu (24 cm), zatim je stavite na žičanu policu, da bi se dalje hladila. Horizontalno isecite tortu na pola, namažite jednu polovinu džemom od kajsija i ponovo sastavite dve polovine. Zagrejte ostatak džema sve dok ne postane sirupast i njime premažite gornji deo torte. Pripremite šećernu glazuru. Skuvajte vodu, dodajte šećer, čokoladu, i kuvajte na maloj vatri. Stalno mešajte sve dok smesa ne postane glatka i takva da može da se razmaže. Stavite šećernu glazuru na tortu i pustite da se ohladi. Servirajte tortu sa malo šlaga.

Supa od prokula (za 4 osobe)

Sastojci:

- 50g starijeg gauda sira
- 300g kuvanih prokula (stabljike i cvetovi)
- tečnost od kuvanja prokula
- 2 kuvana krompira u komadima
- 2 kocke za supu
- 2 kašike pavlake
- kari
- so
- biber
- morski oraščić
- ▶ Isecite sir. Napravite pire od prokula, kuvanog krompira i malo tečnosti od kuvanja prokula. Stavite pire od prokula, preostalu tečnost i kockice za supu u posudu sa skalom za merenje i napunite do 750ml. Prebacite supu u tiganj i pustite je da se kuva neprestano mešajući. Umešajte sir, a kao začim dodajte kari, so, biber i morski oraščić, i dodajte pavlaku.

Pica

Sastojci za testo:

- 400g brašna
- 1/2 kašike soli
- 20g svežeg kvasca ili 1.5 kesica suvog kvasca
- 2 kašike ulja
- pribl. 240 ml vode (35°C)

Za nadev:

- 300 ml proceđenog paradajza (iz konzerve)
- 1 kašika mešanih italijanskih začina (osušenih ili svežih)
- 1 crni luk
- 2 češnja belog luka
- so i biber
- šećer

Sastojci kojima treba posuti preliv:

- masline, salama, artičoke, pečurke, inčuni, mocarela sir, papričice, rendani stari sir i maslinovo ulje prema ukusu.
- ▶ *Stavite dodatak za mešenje u posudu za mućenje. Stavite sve sastojke u posudu za mućenje i odaberite proces mešenja. Mesite testo pribl. 1 minut dok se ne formira glatka lopta. Stavite testo u posebnu posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite ga da narasta oko 30 minuta.*
- ▶ *U posudi za preradu namirnica isecite crni i beli luk pomoću metalnog sečiva, pa to propržite u tiganju sve dok ne postane prozirno. Dodajte proceđeni paradajz, kao i začine, i ostavite da se krčka oko 10 minuta. Po želji dodajte soli, bibera i šećera. Pustite da se sos ohladi.*
- ▶ *Zagrejati pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte testo na radnoj površini posutoj brašnom*

i napravite dva kružna oblika. Stavite komade testa na podmazani pleh za pečenje. Premažite testo nadevom, ostavljajući ivice slobodnim. Posuti željenim sastojcima, nabacati rendani sir po pici i sipati malo maslinovog ulja preko toga.

- ▶ *Pice peći 12 do 15 minuta.*

Prženi krompir i povrće

Sastojci:

- 1 jaje
- 50 cc mleka
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica korijandera
- so i biber
- 2 velika krompira (oko 300 g)
- 100 g zimskih šargarepa
- 150 g celera
- 50 g semenki od suncokreta ili 2 kašike zrna kukuruza.
- ulje za prženje
- ▶ *Umutite jaje, mleko, brašno, korijander, so i biber pomoću metalnog sečiva.*
- ▶ *Isecakajte oljušteni krompir, struganu šargarepu i očišćeni celer pomoću umetka za krupno seckanje i dodajte smesi s jajetom. U posudi pomešajte povrće, smesu s jajetom i semenke suncokreta ili zrna kukuruza.*
- ▶ *Zagrejte ulje u tiganju i ispržite 8 pljosnatih pljeskavica s obe strane sve dok ne poprime zlatnosmeđu boju. Pustite da se ocedi na kuhinjskom papiru.*
- ▶ *Vreme kuvanja: 3-4 minuta.*

Hleb (beli)

Sastojci:

- 500 g brašna za hleb
- 15 g omekšanog putera ili margarina
- 25 g svežeg kvasca ili 20 g suvog kvasca
- 260 ml vode
- 10 g soli
- 10 g šećera
- ▶ *Montirajte kuke za mešenje u posudu za mućenje. Stavite brašno, so i margarin ili puter u posudu. Dodajte sveži ili suvi kvasac, i vodu. Stavite poklopac na posudu i okrećite je u smeru strelice sve dok ne čujete klik. Pritisnite dugme za proces mešenja i mesite testo (za maksimalno vreme mešenja vidite poglavlje Količine i vremena pripremanja).*
- ▶ *Uklonite testo iz posude, stavite ga u veliku posudu, pokrijte vlažnom kuhinjskom krpom i pustite da narasta na toplom mestu 20 minuta. Posle narastanja, ponovo izvaljajte testo i napravite loptu.*
- ▶ *Vratite testo u posudu, pokrijte vlažnom krpom i ostavite ga da narasta još 20 minuta. Opet ga izvaljajte i zatim uvaljajte.*
- ▶ *Stavite testo na podmazani pleh, i pustite da narasta još 45 minuta. Hleb pecite u donjem delu prethodno zagrejane pećnice.*
- ▶ *Pecite hleb na oko 225°C u donjem delu prethodno zagrejane pećnice, oko 35 minuta.*

